



Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P. Iva : 12236141003 [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it) – portale di committenza pubblica  
COMUNE DI TAVERNA (CZ)

## COMUNE DI TAVERNA

Provincia di Catanzaro

Settore Amministrativo-Cultura

Piazza Del Popolo –88055 – Tel. +390961921058 - Fax: +390961923671

<http://www.comuneditaverna.it> e-mail: [uectaverna.cz@tiscali.it](mailto:uectaverna.cz@tiscali.it)

P.E.C.: [protocollo.taverna@asmepec.it](mailto:protocollo.taverna@asmepec.it)

Prot. n. 4503 del 31 luglio 2017

### AVVISO PER MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

Oggetto: **SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

**CIG : [71661974D7](#)**

#### Si rende noto

Che in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale del Comune di Taverna n. 91 del 28 luglio 2017 nonché della determinazione n. 239 del 31 luglio 2017 del Responsabile del Settore Amministrativo-Cultura del Comune di Taverna è stata indetta gara, che si terrà con procedura negoziata (art. 36 comma 2 lettera b D. Lgs. N. 50/2016) esperita con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, per l'intero servizio, ai sensi dell' art.95 comma 2 D. Lgs. N. 50/2016, in base ai criteri di valutazione di cui all'allegato A del presente bando, per l'affidamento dell'appalto del servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018 con pasti caldi:

- a) agli alunni ed agli insegnanti addetti alla vigilanza della Scuola Materna, i pasti dovranno essere preparati presso il plesso di Viale Togliatti e distribuiti nelle medesime, per cinque giorni la settimana per la durata di un anno fino al 31.05.2018 ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti in tale periodo o in altri giorni che gli istituti scolastici decideranno, dandone comunicazione al Comune in tempo utile;
- b) agli alunni della Scuola Elementare, nella forma di cibi precotti, con trasporto a norma di legge, nei modi e termini di cui all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto, dal 16.10.2017 al 31.05.2018.
- c) agli alunni della Scuola Elementare (Viale G. Marconi) in caso di completamento dei lavori di manutenzione e adeguamento sismico nel corso dell'anno scolastico 2017/2018 sempre ai sensi dell'art. 2 del capitolato speciale d'appalto.

nonché del servizio di pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio per le scuole materne ed elementari.

#### 1. STAZIONE APPALTANTE

- 1.1 Comune di Taverna (CZ) con sede in Piazza del Popolo, 14
- 1.2 sito comunale [www.comuneditaverna.it](http://www.comuneditaverna.it)
- 1.3 Responsabile del Procedimento Dr. Francesco Dardano tel. 3279236010
- 1.4 e-mail [uectaverna.cz@tiscali.it](mailto:uectaverna.cz@tiscali.it)
- 1.5 PEC [protocollo.taverna@asmepec.it](mailto:protocollo.taverna@asmepec.it)



## 2. MODALITA' DEL SERVIZIO E TEMPI DI REALIZZAZIONE

- 1) Il servizio scolastico viene effettuato per 5 giorni settimanali nelle scuole materne ed elementari.
- 2) Per le scuole materne i pasti dovranno essere preparati presso il plesso di Viale Togliatti e distribuiti nelle medesime dove il servizio dovrà essere assicurato nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti. Esso consiste nella fornitura di un primo piatto e di un secondo con contorno, della frutta e di acqua minerale naturale agli alunni delle predette scuole, fino al 31 maggio del 2018 con esclusione dei giorni di vacanza e festivi.
- 3) Per la Scuola Elementare la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire i pasti, come sopra, agli alunni, con trasporto a norma di legge, presso le sale refettorio allestite nei locali della Scuola stessa nel sito provvisorio in località Sant'Andrea. Al fine di consentire che i pasti trasportati, arrivino presso le suddette aule in condizioni igienico - sanitarie e di appetibilità previste dalla legislazione vigente, è condizione, ai fini dell'ammissione alla gara, che le ditte partecipanti si impegnino a completare e rendere a norma, a proprie spese, il centro cottura sito in via Togliatti dove gli stessi pasti saranno preparati.
- 4) Nel caso in cui i lavori di manutenzione e di adeguamento sismico presso l'edificio della Scuola Elementare di Viale Marconi dovessero completarsi nel corso dell'anno scolastico di che trattasi, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire i pasti agli alunni della predetta scuola, preparandoli sempre nel centro cottura di via Togliatti.
- 5) Il servizio di cui sopra deve essere garantito nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione in uso gratuito e consiste nella fornitura di un primo piatto ed un secondo con contorno, frutta e acqua minerale naturale, somministrati utilizzando posate, piatti, bicchieri e tovaglette usa e getta, per n. 5 giorni alla settimana. I menù da applicare e le eventuali diete speciali sono quelli concordati ed approvati dall'A.S.P. di Catanzaro che potranno essere suscettibili di variazione da parte della stessa riservandosi l'Amministrazione Comunale altresì di concordare modifiche scaturenti da eventuali variazioni di competenza e norme. I menù sono depositati presso l'Ufficio del responsabile del servizio scolastico Dr. Dardano Francesco in visione delle ditte concorrenti. Il servizio di che trattasi avrà inizio presumibilmente con decorrenza 16.10.2017 salvo imprevisti.
- 6) La Ditta aggiudicataria del servizio, ove se ne presenti la necessità, ha l'obbligo della fornitura di diete speciali, che dovranno essere approvate dal competente servizio dell'ASP di Catanzaro.
- 7) Il Comune mette a disposizione della Ditta aggiudicataria, che ne curerà la pulizia giornaliera, il perfetto stato di conservazione e di efficienza, i propri locali cucina, le dispense, le sale, l'attrezzatura, l'utensileria da cucina e le stoviglie esistenti, restando a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese relative al buon



funzionamento della mensa, ivi compreso il gas e la manutenzione delle attrezzature, impianti ed elettrodomestici.

Prima dell'inizio del servizio, si procederà all'inventariazione e consegna del predetto materiale ed all'accertamento del funzionamento degli impianti ed elettrodomestici. Qualora l'attrezzatura comunale esistente non dovesse essere sufficiente ed adeguata, dovrà provvedere a sua cura e spese la ditta aggiudicataria per quanto altro necessario.

- 8) La ditta aggiudicataria dovrà, altresì, farsi carico della pulizia quotidiana di tutti i locali utilizzati od impegnati per il servizio di mensa, sia direttamente che indirettamente, con l'impiego di prodotti detergenti e di attrezzi usevoli.
- 9) La ditta aggiudicataria si fa carico di quanto viene consegnato e ne risponderà al momento della riconsegna.
- 10) Il Comune si riserva la facoltà di effettuare, attraverso i propri organi, i controlli e le ispezioni di rito per verificare la perfetta rispondenza della quantità e della qualità del menù, rispetto alle tabelle dietologiche concordate con l'Unità Operativa competente dell'A.S.P. di Catanzaro in visione presso l'ufficio.
- 11) Il servizio di gestione della refezione verrà effettuato con personale il cui organico dovrà essere sufficiente, sia per numero che per qualificazione professionale, a garantire la continuità e la perfetta regolarità del servizio stesso, utilizzato in conformità alle leggi vigenti in materia di contratti nazionali di lavoro afferenti il comparto.
- 12) Nell'esecuzione del servizio verrà attuata la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche atte ad evitare che si possono determinare inconvenienti di sorta, e ciò sia in relazione alla qualità, alla conservazione ed alla somministrazione dei cibi ed ingredienti utili, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie e delle suppellettili da tavolo e da cucina, sia infine, in relazione ai requisiti del personale utilizzato, con particolare riferimento a quanto in merito disposto dal R. CE 852/2004. In merito a quanto precede, l'Amministrazione Comunale resta esonerata da ogni responsabilità civile e penale connessa che viene assunta in pieno dalla ditta aggiudicataria. In ogni caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione di elementi per inidoneità fisica o, perché comunque a suo giudizio, non riconosciuti in possesso dei requisiti indispensabili per il disimpegno dei compiti lavorativi di destinazione presso un Ente Pubblico. L'Amministrazione si riserva di esercitare in ogni momento il controllo della scrupolosa osservanza delle norme igieniche di cui sopra, della conservazione e somministrazione dei pasti e dei generi di consumo adoperati attraverso i propri rappresentanti per verificare la rispondenza delle quantità e qualità del menù rispetto alle tabelle dietologiche che fornirà l'Amministrazione, concordate con l'unità operativa preposta dell'A.S.P. di Catanzaro, senza che ciò sollevi la ditta dalle proprie responsabilità. I generi alimentari, sia da consumare crudi che cotti, saranno sempre di prima qualità e dovranno essere forniti da ditte di primaria importanza nazionale;  
Il Comune si riserva comunque di concordare con la Ditta aggiudicataria di aggiungere altro tipo di ditte fornitrici dei predetti alimenti, sempre che ne sia garantita la qualità.  
La Ditta aggiudicataria dovrà somministrare i pasti utilizzando posate, bicchieri, piatti e tovagliette usa e getta.



**13) Il prezzo a base di gara per ogni singolo pasto e per l'espletamento del servizio di pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio è stabilito in Euro 3,50 IVA compresa al 4%.** A tale proposito gli alunni delle scuole saranno muniti di blocchetti contenenti i buoni pasto giornalieri da acquistare presso il Comune. La ditta aggiudicataria, ogni mattina, dovrà avere cura di ritirare i buoni pasto ed ogni fine mese di trasmettere al Comune la relativa fattura con allegati i buoni pasto utilizzati durante il mese per la liquidazione. Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato da qualsiasi suo avere o pretendere per il servizio di che trattasi o connesso o conseguente il servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi prezzi o maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento del Canone.

FRA GLI ONERI A CARICO DELLA DITTA SI INDICANO IN PARTICOLARE:

- a) il possesso di licenze e permessi e l'ottemperanza di ogni adempimento necessario, richiesti da qualsivoglia disposizione prevista dalle norme di legge ed equiparate vigenti.
- b) Le spese per il corredo e le spese direttamente od indirettamente appartenenti al personale della Ditta ed agli adempimenti relativi.
- c) L'approvvigionamento delle vivande e degli ingredienti di cucina nelle misure necessarie e sufficienti per gli adempimenti degli obblighi contrattuali.
- d) I materiali di consumo per la pulizia e le spese di manutenzione delle attrezzature, dei locali utilizzati e degli impianti.
- e) Le spese per la pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio e quelle relative all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti.
- f) La Ditta si impegna, per quanto concerne il personale da essa dipendente, all'osservanza di tutte le norme di legge a tutela del personale stesso esonerando, pertanto, l'Amministrazione da ogni noia, molestia o danno al riguardo nonché al rispetto dei contratti collettivi di lavoro a tale personale riferibili e delle norme di cui alla legge n. 81/2004 e s. m. e i.. Altresì, la Ditta si obbliga a rispettare ed applicare tutte le norme sul collocamento, assicurative e previdenziali vigenti al momento.
- g) La Ditta deve dimostrare di possedere la certificazione ISO 9001/2008 in corso di validità, rilasciata da organizzazione specializzata operante in Italia o in altro paese dell'Unione Europea, per il servizio identico a quello oggetto del presente capitolato (preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti). Il certificato ha validità anche in fotocopia dichiarata conforme all'originale ed accompagnata da fotocopia di valido documento di riconoscimento del sottoscrittore.
- h) La Ditta deve dimostrare di possedere la certificazione ISO 14001/2004 in corso di validità, rilasciata da organizzazione specializzata operante in Italia o in altro paese dell'Unione Europea, per il servizio identico a quello oggetto del presente capitolato (preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti). Il certificato ha validità anche in fotocopia dichiarata conforme all'originale ed accompagnata da fotocopia di valido documento di riconoscimento del sottoscrittore.
- i) La Ditta deve dimostrare di possedere la certificazione ISO 22005/2008 o in alternativa la certificazione ISO 22000/2005 in corso di validità, rilasciata da organizzazione specializzata operante in Italia o in altro paese dell'Unione Europea, per il servizio identico a quello oggetto del presente capitolato (preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti). Il certificato ha validità anche in fotocopia dichiarata conforme all'originale ed accompagnata da fotocopia di valido documento di riconoscimento del sottoscrittore.
- j) La Ditta deve dimostrare di possedere certificazione dalla quale si evince che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP rilasciata da un organismo abilitato.



- k) La Ditta deve dimostrare di possedere le autorizzazioni sanitarie del centro cottura. Il centro cottura dovrà essere autorizzato per le attività di produzione e confezionamento pasti e/o per la ristorazione collettiva. Dalle autorizzazioni sanitarie dovrà evincersi la capacità produttiva a ciclo di lavorazione che dovrà essere, a pena di esclusione, uguale o superiore al numero dei pasti complessivi giornalieri richiesti nel presente capitolato.
- l) La Ditta deve presentare le caratteristiche organizzative del Centro di Cottura Pasti di via Togliatti allegando: 1) lay-out e caratteristiche delle attrezzature in dotazione; 2) descrizione selezione e controllo qualità dei fornitori.
- m) La Ditta deve presentare la descrizione delle modalità di gestione delle diete speciali;
- n) La Ditta deve presentare la descrizione e le schede tecniche dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti.
- o) La Ditta deve presentare esatta descrizione delle procedure in fase di somministrazione dei pasti nei vari refettori.
- p) La Ditta deve presentare il piano di sanificazione del Centro Cottura, delle cucine e dei refettori.
- q) La Ditta potrà presentare eventuale elenco dei Prodotti biologici, provenienti da filiera corta, km 0 che utilizzerà.
- r) La Ditta potrà presentare eventuale elenco dei prodotti certificati dop, doc e igp che utilizzerà.
- s) La Ditta deve dimostrare di possedere i requisiti in ordine agli art. 83 del codice dei contratti e che l'importo delle forniture di servizi similari a quelli previsti nel bando di gara, eseguiti direttamente negli ultimi tre esercizi finanziari, risulta superiore a quello dell'appalto da affidare, ossia superiore ad € 80.000,00;

**E' fatto obbligo alle ditte partecipanti di effettuare sopralluoghi agli impianti ed alle attrezzature predette prima della presentazione dell'offerta unitamente al responsabile del servizio.**

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

### **3) SOGGETTI AMMESSI alla procedura**

Sono ammessi a partecipare i soggetti singoli o raggruppati secondo quanto previsto dagli articoli 34, 35, 36, 37, 49 del d.lgs. n.163/2006 nonché in coerenza con le norme del bando.

Tali soggetti devono essere iscritti alla C.C.I.A.A. (o ad altro registro di Stato CEE equivalente) per il settore di attività inerente l'oggetto del presente bando.

#### **1) Per essere ammesse alla gara le ditte interessate all'appalto dovranno far pervenire:**

**a) Dichiarazione redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta e alla quale dovrà essere allegata fotocopia anche non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore, con la quale si attesti:**

- Che la ditta è iscritta alla C.C.I.A.A. per il servizio gestione mense scolastiche e servizi di pulizia che è in regola con il pagamento dei diritti annuali e con la normativa attualmente vigente in materia di sicurezza sugli alimenti;
- Di aver preso visione dei locali dove si effettuerà la preparazione e la distribuzione dei pasti e di averli trovati idonei allo scopo;



- Di aver preso esatta cognizione delle condizioni generali per la disciplina della gara e delle modalità di espletamento del servizio contenute nel capitolato speciale d'appalto e di accettarle integralmente ed incondizionatamente;
- Che la Ditta si obbliga, altresì, ad osservare, nei confronti dei propri dipendenti o soci, le condizioni economiche e normative previste nei CC.NN.LL. stipulati per la categoria, ivi incluse quelle inerenti l'assistenza sanitaria e previdenziale;
- Di essere in regola con gli obblighi previsti dal D. Lgs 626/94 e succ. mod., dal D. lgs. n. 155/97 e dal D. Lgs. n. 81/2008;
- Di essere in possesso di automezzo da adibire al trasporto dei pasti munito di regolare autorizzazione sanitaria ai sensi delle norme vigenti;
- Di essere a conoscenza che l'affidamento del servizio è sottoposto ai vincoli ed alle verifiche di cui all'art. 6 della l. 537/99 e s. m. e i.;
- Che la ditta non è stata temporaneamente esclusa dalla presentazione di offerte in pubblici appalti e che non sussistono cause di divieto o di sospensione dei procedimenti indicati nell'allegato 1 del D. Lgs. 8.8.1994 n. 480 ovvero di incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione nei confronti del titolare, dei soci amministratori e dei familiari degli stessi soggetti anche di fatto conviventi;
- Che la Ditta possiede i requisiti in ordine agli art. 41 e 42 del D. Lgs. 163/06 e che l'importo delle forniture di servizi similari a quelli previsti nel bando di gara, eseguiti direttamente negli ultimi tre esercizi finanziari, risulta superiore a quello dell'appalto da affidare, ossia superiore ad € 80.000,00;

**b)** Certificato di iscrizione, per la categoria di “gestione mense scolastiche e/o servizi di ristorazione collettiva” e “servizi di pulizia”, al registro delle imprese tenuto presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, ai sensi del D.P.R. 7 dicembre 1995, n. 581 (regolamento di attuazione della legge 29 dicembre 1993, n. 580), in data non anteriore a sei mesi dal giorno fissato per la gara, che attesti che l'impresa non risulta in stato di liquidazione o fallimento e non abbia presentato domanda di concordato; il certificato deve recare l'indicazione del nominativo della persona o delle persone designate a rappresentare e impegnare legalmente la società in caso di impresa in forma societaria.

**c)** Certificato generale del Casellario Giudiziale, (di data non anteriore a sei mesi rispetto a quella fissata per la gara) del legale rappresentante della ditta o di tutti i soci amministratori con potere di rappresentanza della società;

**d)** Certificato della Cancelleria del Tribunale competente, in bollo, (di data non anteriore a sei mesi), da cui risulti che la Ditta non si trova in stato di liquidazione di fallimento, né ha presentato domanda di concordato (in caso di mancanza di tale attestazione nel certificato rilasciato dalla CCIAA);

**e)** Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 con la quale il titolare o il legale rappresentante attesta che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiori a 15 (quindici).

Qualora la Ditta abbia più di 15 dipendenti certificazione rilasciata dal Servizio dell'impiego della Provincia competente per territorio nella quale l'impresa concorrente ha la sede legale, dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla legge 12.3.1999 n. 68 “Norme per il diritto al lavoro dei disabili”.



- f) Dichiarazione debitamente sottoscritta nella quale venga dichiarato di essere in regola con l'attuazione delle direttive concernenti l'igiene dei prodotti alimentari in base al D. Lgs. 26.5.1997 n. 155 e s. m. e i.;
  - g) Certificazione ISO 9001/2008 in corso di validità, rilasciata da organizzazione specializzata operante in Italia o in altro paese dell'Unione Europea, per il servizio identico a quello oggetto del presente bando;
  - h) Certificazione ISO 14001/2004 in corso di validità, rilasciata da organizzazione specializzata operante in Italia o in altro paese dell'Unione Europea, per il servizio identico a quello oggetto del presente bando;
  - i) Certificazione ISO 22005/2008 o in alternativa certificazione ISO 22000/2005 in corso di validità, rilasciata da organizzazione specializzata operante in Italia o in altro paese dell'Unione Europea, per il servizio identico a quello oggetto del presente bando;
  - j) Certificazione rilasciata da un organismo abilitato dalla quale si evince che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP;
  - k) Autorizzazioni sanitarie del centro cottura di Via Togliatti dalle quali dovrà evincersi la capacità produttiva a ciclo di lavorazione che dovrà essere, a pena di esclusione, uguale o superiore al numero dei pasti complessivi giornalieri richiesti nel presente bando;
- per le sole ditte ammesse alla gara (fase successiva) lett. dalla l alla v:**
- l) La Ditta deve presentare le caratteristiche del Centro di Cottura Pasti allegando: 1) lay-out e caratteristiche delle attrezzature in dotazione; 2) descrizione selezione e controllo qualità dei fornitori.
  - m) La Ditta deve presentare la descrizione delle modalità di gestione delle diete speciali;
  - n) La Ditta deve presentare la descrizione e le schede tecniche dei contenitori adibiti al trasporto dei pasti.
  - o) La Ditta deve presentare esatta descrizione delle procedure in fase di somministrazione dei pasti nei vari refettori.
  - p) La Ditta deve presentare il piano di sanificazione del Centro Cottura, delle cucine e dei refettori;
  - q) Piano di sostenibilità ambientale del servizio;
  - r) Eventuali proposte di miglioramento dei locali e delle attrezzature ed arredi;
  - s) Eventuali proposte aggiuntive e miglioramento del servizio;
  - t) Eventuali certificazioni di qualità, attinenti il servizio, oltre a quelle previste nel bando;
  - u) Eventuali elenchi di prodotti biologici provenienti da filiera corta.
  - v) Eventuali elenchi di prodotti certificati dop, doc e igp;

**I documenti di cui alle lettere dalla l alla v dovranno pervenire a parte chiusi in unica busta (Offerta tecnica), sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara, che sarà aperta, per le sole ditte ammesse alla gara, nella fase di valutazione dell'offerta tecnica. Della presentazione degli stessi le Ditte potranno riservarsi di adempiere solo in caso di invito alla procedura di gara.**

**per le società commerciali, cooperative e loro consorzi:**

- 2) certificato della C.C.I.A.A. o della cancelleria del Tribunale competente, di data non anteriore a sei mesi a quella fissata per la gara, dal quale risulti:
  - a) i nominativi delle persone designate a rappresentare ed impegnare legalmente la società;



- b) che la società è legalmente costituita e gode il libero esercizio dei suoi diritti e che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione e che non ha presentato domanda di concordato e che non figurano a suo carico procedure concorsuali aperte negli ultimi cinque anni.

I certificati potranno essere esibiti in originale o in fotocopie in bollo, debitamente autenticate, a norma dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000.

In sostituzione dei certificati di cui al n. 1 lett. b), c), d), al n. 2 possono essere presentate, in conformità al disposto degli artt. 46 e 48 D.P.R. 445/2000, apposite dichiarazioni definitivamente sostitutive, contenenti i dati richiesti per i certificati originali, sottoscritte dal titolare o legale rappresentante della impresa partecipante o della capogruppo e non soggette ad autentica; in questo caso è facoltà della stazione appaltante, ai sensi degli artt. 71, comma 1 e 75 del D.P.R. 445/2000, di procedere al controllo sulla veridicità delle dichiarazioni e, ferme restando le sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, escludere il concorrente in caso di dichiarazione non veritiera;

Sono ammesse a partecipare alla gara anche le riunioni o associazioni temporanee di impresa. In tal caso la capogruppo dovrà inserire nel plico, oltre all'offerta e alla documentazione richiesta ai punti b), c) ed d) per ciascuna impresa riunita o associata, il mandato conferitole dalle imprese mandanti, risultante da scrittura privata autenticata, nonché la procura relativa al mandato nei confronti del legale rappresentante dell'impresa capogruppo.

#### **4) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

A pena di esclusione gli operatori economici interessati dovranno far pervenire la propria manifestazione di interesse, debitamente sottoscritta dal legale rappresentante, utilizzando l'apposito MODELLO A con allegata la documentazione richiesta nel precedente paragrafo 3) SOGGETTI AMMESSI alla procedura, entro e non oltre le ore 12,00 del giorno **21.08.2017** chiusa in un plico recante l'intestazione del mittente e la dicitura **"Manifestazione di interesse Affidamento servizio di mensa scolastica anno 2017/2018"**

– indirizzato a:

**COMUNE DI TAVERNA**  
**UFFICIO Amministrativo**  
**Piazza Del Popolo N.14**  
**88055 TAVERNA (CZ)**

Il plico potrà essere inoltrato a mezzo raccomandata con ricevuta di ritorno del Servizio Postale di Stato ovvero con servizio c.d. di "postacelere" del medesimo Istituto ovvero con trasmissione a mano all'Ufficio Protocollo.

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile; si precisa inoltre che trascorso il termine fissato non verrà presa in considerazione alcuna manifestazione di interesse.



## 5. MODALITA' DI REGISTRAZIONE ALLA PROCEDURA DI GARA

Possono partecipare alla presente procedura tutti i soggetti che abbiano ottenuto l'abilitazione al portale [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it) secondo quanto previsto dai successivi paragrafi ed in possesso dei requisiti ex artt. 38 e 39 del D. Lgs 12 Aprile 2006 n. 163 e s.m.i.

Gli operatori, devono abilitarsi all'Albo Fornitori della Stazione appaltante e alla gara con la compilazione della domanda tramite apposito processo informatico accessibile dal sito [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it). L'abilitazione è del tutto gratuita per l'Impresa concorrente.

5.1 I concorrenti non ancora abilitati, per poter partecipare, devono far richiesta d'iscrizione all'albo fornitori del gestore della piattaforma ASMECOMM, sul sito [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it), sezione "Albo Fornitori". La richiesta d'iscrizione avviene compilando gli appositi form on line che danno ad ognuno la possibilità di inserire i propri dati e di segnalarsi per le categorie merceologiche di competenza.

5.2 Una volta completato l'inserimento dei propri dati, i concorrenti, seguendo le istruzioni fornite a video, dovranno confermarli. Dopo la conferma possono essere accettati dall'Ente all'interno dell'Albo Fornitori ASMEL.

**Le imprese dovranno iscriversi alla piattaforma ASMECOMM per la seguente voce di gara: *albo fornitori e professionisti – cat. "55000000-0"***

Contestualmente all'abilitazione, il Gestore della piattaforma per tramite del Supporto tecnico al Gestore del Sistema attiva l'account ed il PIN associati all'impresa abilitata.

Successivamente all'aggiudicazione definitiva e prime della stipula del contratto la ditta aggiudicataria dovrà versare il corrispettivo del servizio legato all'utilizzo della piattaforma telematica "Asmecomm", nella misura dell'1,0% dell'importo a base di gara, secondo le modalità indicate negli Atti di gara.

Per eventuale supporto informatico, contattare la piattaforma "Asmecomm".

## 6. CRITERI DI SELEZIONE E NUMERO DEI SOGGETTI DA INVITARE

Potranno essere invitati alla procedura gli operatori economici che avranno presentato la manifestazione di interesse nei termini e con le modalità indicati nel presente avviso.

Il Comune di Taverna provvederà alla selezione di un numero massimo di 5 (cinque) operatori economici da invitare con la seguente procedura.

Prima della selezione, il Comune di Taverna provvederà, **in seduta riservata:**

- alla verifica della tempestività della ricezione e dell'integrità dei plichi pervenuti, nonché
- all'apertura dei plichi medesimi (escluso il plico contenente i documenti di cui alle lettere dalla I alla v del paragrafo 3 "soggetti ammessi" punto 1);
- alla constatazione della presenza dei documenti ivi contenuti;
- alla verifica che i requisiti autocertificati, siano adeguati e sufficienti in ordine alle attività da assumere.

Delle operazioni effettuate in seduta riservata sarà redatto apposito verbale.



Successivamente si provvederà a selezionare i 5 (cinque) operatori economici da invitare a presentare offerta **con sorteggio pubblico**, che è fin d'ora fissato per le ore 11,00 del giorno **28.08.2017** presso la Sala consiliare sita in Piazza del Popolo n.14 – Piano I. Eventuali differimenti della data di sorteggio verranno resi noti mediante comunicazione sul sito comunale senza necessità di singole comunicazioni ai soggetti che hanno aderito all'avviso, i quali, pertanto, dovranno verificare sul sito l'eventuale avviso.

Prima del sorteggio si darà lettura del verbale della seduta riservata, limitatamente alle istanze escluse ed alle relative motivazioni, onde tenere riservate le generalità degli operatori economici ammessi al sorteggio.

Al fine di garantire quanto prescritto all'art. 13, comma 2, lettera b) del D. Lgs 12 Aprile 2006 n.163 e s.m.i., l'estrazione a sorte degli operatori economici da invitare alla successiva procedura negoziata, anche se espletata in seduta pubblica, avverrà in maniera da garantire il riserbo in ordine all'identità degli stessi, con possibilità di accedere all'elenco dei soggetti che hanno manifestato interesse nonché di quelli estratti ed invitati, soltanto dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte stesse al fine di evitare eventuali turbative di gara, ai sensi degli artt. 353 e 353 bis del Codice Penale. Ad ogni candidato verrà assegnato un numero progressivo (dal più basso al più alto) in base all'ordine di arrivo, accompagnato dal numero assegnato dall'Ufficio Protocollo del Comune. I foglietti contenenti i numeri di tutti i candidati ammessi verranno piegati in maniera da non rendere visibile il numero in essi riportato e posti all'interno di un contenitore.

Effettuato il sorteggio gli operatori economici corrispondenti ai numeri estratti saranno ammessi alla fase successiva di invito alla procedura di gara, senza rendere note le generalità dei concorrenti, che rimarranno riservate fino al termine di scadenza per la presentazione delle offerte. Dei restanti, non sorteggiati e quindi non ammessi alla gara, verranno rese note le generalità. La seduta pubblica sarà presieduta dal Responsabile del Procedimento o suo delegato che si avvarrà dell'ausilio di due collaboratori.

Al sorteggio pubblico potrà assistere un solo rappresentante per ciascun concorrente, munito di apposita delega. In caso di concorrenti riuniti o consorziati, siano essi costituiti o costituendi, sarà ammesso a presenziare alle sedute pubbliche un solo rappresentante per l'intero soggetto costituito o costituendo. L'accesso e la permanenza del rappresentante nei locali ove si procederà alle operazioni di gara sono comunque subordinati all'assoluto rispetto delle procedure di accesso e di sicurezza ed all'esibizione dell'originale del documento di identificazione.

Delle operazioni effettuate in seduta pubblica sarà redatto apposito verbale.

Il Comune di Taverna si riserva altresì la facoltà, ai sensi dell'art. 81, comma 3, del D. Lgs. 12 Aprile 2006 n. 163 e s.m.i., di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui, a suo insindacabile giudizio, nessuna offerta sia ritenuta conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto senza che ciò comporti pretesa alcuna di risarcimento od altro da parte dei concorrenti.

L'Amministrazione, in caso di presentazione di una sola manifestazione, si riserva di avviare una trattativa con l'unico operatore che avrà manifestato interesse alla procedura stessa.



## **7) AVVERTENZE IN MERITO ALL'OFFERTA (fase successiva per le ditte invitate alla gara)**

**Le ditte che saranno invitate dovranno presentare, in seguito a ricezione dell'invito:**

- 1)** Cauzione provvisoria, pari al 2% su Euro 80.000,00 (prezzo previsionale per l'anno scolastico 2017-2018) corrispondente a Euro 1.600,00 con assegno circolare non trasferibile intestato al Comune di Taverna;
- 2)** Trasmissione **Avcpass impresa partecipante**;
- 3)** La busta contenente **l'offerta economica** che dovrà riportare la seguente dicitura: "OFFERTA ECONOMICA PER GARA MENSA SCOLASTICA" e l'indicazione del mittente, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura;
- 4)** I documenti di cui alle lettere dalla **I** alla **v**, del paragrafo 3 "soggetti ammessi" punto 1, che dovranno pervenire a parte chiusi in unica busta, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara, (solo in caso di non presentazione unitamente alla manifestazione di interesse).

### **Avvertenze in merito all'offerta**

- non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato. Sono altresì escluse le offerte che non rechino l'indicazione del ribasso ovvero con tale indicazione in cifre ma omessa in lettere o viceversa;
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore 12,00 del giorno stabilito per la presentazione delle offerte o sul quale non siano stati apposti il mittente e la scritta relativa alla specificazione dei lavori oggetto della gara, o che non sia sigillato con ceralacca e non sia controfirmato sui lembi di chiusura;
- non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti ovvero, nel caso di dichiarazioni sostitutive, queste siano mancanti delle indicazioni contenute nel certificato originale, o con tali indicazioni errate, insufficienti, non pertinenti od inidonee all'accertamento della sussistenza dei requisiti necessari;
- parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta debitamente sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura e recante l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara;
- non sono ammesse offerte in aumento o pari a zero;
- il presidente si riserva, altresì, la facoltà di acquisire il parere degli uffici competenti, rinviando l'aggiudicazione a successiva data o di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi, nonché di prorogare la data della gara, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.
- l'amministrazione si riserva la facoltà di effettuare gli accertamenti relativi alle dichiarazioni richieste prima di stipulare il contratto con l'aggiudicatario.
- Nel caso di offerte uguali si procederà, seduta stante, al sorteggio fra le medesime per l'aggiudicazione definitiva.



- Si procederà ad aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

Resta inteso che:

- il recapito del piego rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, lo stesso non pervenisse in tempo utile;
- non verranno prese in considerazione le offerte non conformi alle prescrizioni di cui sopra o in contrasto con prescrizioni legislative o regolamentari.
- La Ditta che avrà presentato l'offerta più vantaggiosa per l'Amministrazione sarà proposta per l'affidamento.
- Non sarà ammessa alla gara qualsiasi ditta che abbia avuto contenzioso con il Comune relativamente all'appalto del servizio di che trattasi.
- La Ditta aggiudicataria non potrà cedere o subappaltare il servizio sotto pena di rescissione del contratto e del risarcimento a questo Comune per i danni subiti.

## **8) CONCLUSIONE DELL'AGGIUDICAZIONE E MODALITA' DI STIPULA DEL CONTRATTO.**

### **a) Disciplina dell'aggiudicazione:**

L'aggiudicazione sarà effettuata secondo i criteri di cui all'allegato A del presente bando.

L'Amministrazione Comunale, con proprio provvedimento, procederà all'aggiudicazione dell'appalto.

Dopo l'aggiudicazione, il concorrente aggiudicatario sarà invitato a presentare, entro 10 gg. dalla data di ricezione della comunicazione, a mezzo raccomandata r.r. o rimessa diretta al Protocollo Generale dell'Ente, pena la decadenza dell'aggiudicazione, quanto segue:

- 1) Tutta la documentazione richiesta dal presente bando ed eventualmente sostituita dalle dichiarazioni presentate in sede di gara nonché le notizie necessarie alla stipula del contratto entro i 10 gg. successivi all'aggiudicazione ovvero, nei casi previsti dalle norme, l'indicazione delle amministrazioni presso le quali tale documentazione e notizie possono essere reperite;
- 2) La cauzione definitiva, sotto forma di in contanti o in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato oppure mediante fideiussione bancaria oppure fideiussione assicurativa oppure fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385 e in possesso di apposita autorizzazione rilasciata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze in originale e valida per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta, nella misura del 10% dell'importo contrattuale pari al valore dell'offerta presentata.
- 3) Per quanto riguarda la tutela dei bambini e degli insegnanti che consumano i pasti, la ditta dovrà altresì garantire con polizza assicurativa la responsabilità civile verso i terzi, pari ad € 1.000.000,00;
- 4) ricevuta di c/c postale intestato al servizio tesoreria del Comune per deposito spese di contratto, di registro ed accessorie.
- 5) Copia dei documenti di identità, della documentazione inerente l'assunzione o la partecipazione in qualità di soci in caso di cooperativa societaria, nonché attestati di formazione in tema di igiene degli alimenti del personale preposto ai vari centri di cottura. Elenco del personale addetto ai centri di cottura.



Ove nel termine fissato la ditta non abbia ottemperato a quanto richiesto, o le dichiarazioni sostitutive rese in sede di gara non risultino veritiere al controllo e/o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel giorno all'uopo stabilito e comunque entro il 30<sup>^</sup> giorno dall'aggiudicazione, questo Comune avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione.

L'Amministrazione potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

Il contratto non può essere oggetto di subappalto né ceduto, a pena di nullità.

## **ALLEGATO A**

Modalità di Appalto/Criteri di Aggiudicazione

**La gara sarà espletata mediante procedura negoziata (art. 36 comma 2 lettera b D. Lgs. N. 50/2016) esperita con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, per l'intero servizio, ai sensi dell' art.95 comma 2 D. Lgs. N. 50/2016 con i seguenti criteri e punteggi:**

### **A) QUALITÀ (TOTALE PUNTI 70)**

- 1) **CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ ATTINENTI L'OGGETTO DELL'APPALTO PRESENTATE OLTRE QUELLE PRESCRITTE DAL CAPITOLATO (punti 2 per ogni ulteriore certificazione, fino ad un massimo di punti 10)**  
- allegare copia delle certificazioni o equivalenti auto dichiarazioni.
- 2) **Prodotti biologici, provenienti da filiera corta, km 0 (punti 0,5 per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di punti 10)**
- 3) **CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA PASTI (fino ad un massimo di punti 6):** allegare:
  - a) lay-out e caratteristiche delle attrezzature in dotazione (da punti 1 a punti 4 rispettivamente per valutazione mediocre - sufficiente – buona – distinta)
  - b) descrizione selezione e controllo qualità dei fornitori (da punti 1 a punti 2 rispettivamente per valutazione buona – distinta)
- 4) **PRODOTTI CERTIFICATI DOP , DOC e IGP (punti 0,5 per ogni prodotto offerto, fino ad un massimo di punti 4):**  
- prodotti certificati dop, doc e igp: punti 4.
- 5) **MODALITÀ DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI (fino ad un massimo di punti 4):**  
- allegare descrizione (per descrizione mediocre: punti 1 / sufficiente: punti 2 / buona: punti 3 / ottima: punti 4)



**6) PROCEDURE IN FASE DÌ SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI NEI VARI REFETTORI (fino ad un massimo di punti 4):**

- allegare procedure (per procedure mediocri: punti 1 / sufficienti: punti 2 / buone: punti 3 / ottime: punti 4)

**7) PIANO DÌ SANIFICAZIONE DEL CENTRO DÌ COTTURA, DELLE CUCINE E DEI REFETTORI (fino ad un massimo di punti 4):**

- allegare piano (per piano mediocre: punti 1 / sufficiente: punti 2 / buono: punti 3 / ottimo: punti 4)

**8) PROPOSTE MIGLIORATIVE SU LOCALI ATTREZZATURE ED ARREDI (fino ad un massimo di punti 20)**

Integrazioni / sostituzioni arredi e attrezzature e servizi aggiuntivi: interventi migliorativi su strutture ed impianti concessi in uso e in termini di fornitura di attrezzature/arredi di nuova dotazione, garantite nel corso della durata del contratto, sotto il profilo dell'utilità aggiunta in termini di maggiore efficienza, efficacia ed economia complessiva del servizio (da documentare con apposite schede tecniche e/o materiale descrittivo, da produrre in allegato) con costi integralmente a carico dell'appaltatore. (da punti 5 a punti 20 rispettivamente per valutazione mediocre - sufficiente – buona – distinta).

**9) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE DEL SERVIZIO (fino ad un massimo di punti 3)**

- allegare piano (da punti 1 a punti 3 rispettivamente per valutazione sufficiente - buona – distinta)

**10) PROPOSTE AGGIUNTIVE E MIGLIORAMENTO DEL SERVIZIO (fino ad un massimo di punti 5):**

- a) Ulteriore sostegno economico al Progetto al territorio;
- b) Sostegno alla valorizzazione dei prodotti alimentari del territorio;
- c) Altre proposte migliorative inerenti il servizio di ristorazione e non rientranti nelle categorie sopraccitate.

- allegare piano: (per piano mediocre: punti 1 / sufficiente: punti 2 / buono: punti 3 / distinto: punti 4 / ottimo: punti 5)

**Non verranno prese in considerazione le offerte che, a insindacabile giudizio della commissione, nell'attribuzione dei 70 punti per gli aspetti qualitativi avranno ottenuto un punteggio inferiore a 40.**

**B) OFFERTA ECONOMICA (TOTALE PUNTI 30) ELEMENTI DELL'OFFERTA PUNTEGGIO ATTRIBUIBILE**

Per la valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il seguente criterio:

- massimo 30 punti per il costo pasto refezione scolastica, applicando la seguente formula:

$$X = P_i \times C / P_o$$

Dove:

C = punti massimi assegnabili relativi all'offerta economica = 30 punti

P<sub>i</sub> = (prezzo inferiore) prezzo più basso offerto tra quelli prodotti dai concorrenti

P<sub>o</sub> = prezzo offerto dal concorrente a cui si deve attribuire il punteggio

X = punteggio spettante al concorrente.



Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P. Iva : 12236141003 [www.asmecom.it](http://www.asmecom.it) – portale di committenza pubblica  
COMUNE DI TAVERNA (CZ)

## 9) ALTRE NOTIZIE

- a) Per tutte le informazioni relative all'appalto e per prendere visione del capitolato speciale di appalto, è possibile rivolgersi all'ufficio competente dal lunedì al venerdì dalle ore 10.30 alle ore 12.30.
- b) Responsabile per il procedimento è il Dr. Francesco Dardano - Responsabile del Settore Amministrativo-Cultura del Comune di Taverna.

Per tutte le condizioni non previste nel presente bando si fa espresso riferimento al capitolato speciale d'appalto, alle norme contenute nel Codice Civile ed in altre leggi emanate al riguardo.

Dalla Residenza Comunale, li **31 LUGLIO 2017**

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
Dr. Francesco Dardano



Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P. Iva : 12236141003 [www.asmecomm.it](http://www.asmecomm.it) – portale di committenza pubblica  
COMUNE DI TAVERNA (CZ)

## MODELLO A

**Oggetto:** Manifestazione di Interesse per affidamento **SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA ANNO SCOLASTICO 2017/2018**

*(Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i.)*

Il \_\_\_\_\_ sottoscritto

nato a \_\_\_\_\_ (\_\_\_) il \_\_\_\_\_

in qualità di \_\_\_\_\_ dell'Impresa \_\_\_\_\_

con sede a \_\_\_\_\_ (\_\_\_) in via \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

codice fiscale n. \_\_\_\_\_ partita IVA n. \_\_\_\_\_

in nome e per conto dell'Impresa che rappresenta

### **MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE**

a partecipare all'evidenza pubblica per l'affidamento dei lavori indicati in oggetto.

A tal fine consapevole delle sanzioni penali previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

### **DICHIARA**

**A)** che l'Impresa è iscritta alla C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_ con i seguenti dati di iscrizione:

- numero di iscrizione \_\_\_\_\_
- data di iscrizione \_\_\_\_\_
- durata della ditta/data termine \_\_\_\_\_
- forma giuridica \_\_\_\_\_
- titolari, soci, direttori tecnici, soggetti muniti di potere di rappresentanza, ecc.:



Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P. Iva : 12236141003 [www.asmeccomm.it](http://www.asmeccomm.it) – portale di committenza pubblica  
COMUNE DI TAVERNA (CZ)

NOME	COGNOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	RESIDENZA	QUALIFICA

**B)** che l'Impresa (**barrare la voce che interessa**):

- possiede **ed allega** l'attestazione SOA per la Categoria **OG10 Classifica I**;
- utilizza l'istituto dell'avvalimento previsto dall'art. 49 del D. Lgs 12 Aprile 2006 n. 163 e s.m.i. **ed allega** copia del contratto di avvalimento;
- possiede i seguenti requisiti di cui all'art. 90, comma 1, lettere a), b) e c), del D.P.R. n. 207/2010 in misura non inferiore a quanto previsto dal medesimo articolo dimostrabili su richiesta della stazione appaltante:
  - a) importo dei lavori analoghi eseguiti direttamente nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del presente avviso non inferiore all'importo del contratto da stipulare;
  - b) costo complessivo sostenuto per il personale dipendente non inferiore al quindici per cento dell'importo dei lavori eseguiti nel quinquennio antecedente la data di pubblicazione del presente avviso;
  - c) adeguata attrezzatura tecnica.

**C)** che l'Impresa è in regola con i versamenti previdenziali ed assistenziali relativamente alle seguenti posizioni:

**INPS: Sede di \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_**

**INAIL: Sede di \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_**

**CASSA EDILE: Sede di \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_**

*ovvero*

**EDIL CASSA: Sede di \_\_\_\_\_ matricola n. \_\_\_\_\_**



Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P. Iva : 12236141003 [www.asmecom.it](http://www.asmecom.it) – portale di committenza pubblica  
COMUNE DI TAVERNA (CZ)

**D)** che l' Agenzia delle Entrate territorialmente competente per le verifiche di cui all' art. 38, comma 1, lettera g), del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. è:

Denominazione: \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_ Città \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

**E)** che l' Impresa (**barrare la voce che interessa**):

non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all' articolo 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto;

si trova in una delle situazioni di controllo di cui all' articolo 2359 del codice civile nei confronti dei seguenti soggetti:

*(indicare denominazione, ragione sociale e sede legale)*

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

**F)** che l' Impresa ed i soggetti dotati di potere di rappresentanza non si trovano in alcuna delle condizioni che impediscano l' assunzione di pubblici appalti ai sensi, dell' art. 17 del D.P.R. 25/1/2000 n°34, dell' art.10 della legge 31/5/65 n. 575 e per quanto previsto dal D.P.R. n. 252/98;

**G)** che l' Impresa (**barrare la voce che interessa**):

risulta in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi dell' art. 17 della legge 12/03/1999 n. 68 e s.m.i.;

non è assoggettabile agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge 12/03/1999 n. 68 e s.m.i.;

**H)** che l' Impresa ed i soggetti dotati di potere di rappresentanza non si trovano in alcuna delle condizioni che impediscano la partecipazione alle procedure di affidamento di pubblici appalti elencate dall' art. 38, comma 1, del D. Lgs 12 Aprile 2006 n. 163 e s.m.i.;

**I)** che l' Impresa: (**barrare la voce che interessa**)

non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge 383 del 2001;

si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge 383 del 2001, ma il periodo di emersione si



è concluso;

**L)** in sostituzione provvisoria del Certificato generale del Casellario Giudiziale, (o di documento equivalente, se l'impresa non è di nazionalità italiana), che non è stata pronunciata una condanna, con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, a carico: **(barrare la voce che interessa)**

- se l'Impresa è individuale, del titolare della medesima e del direttore tecnico se quest'ultimo è persona diversa dal titolare;
- se l'Impresa è una società, oltre che del direttore tecnico:
- di tutti i componenti della società stessa, se si tratta di s.n.c.;
  - di tutti gli accomandatari, se si tratta di s.a.s.;
  - di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza, se si tratta di altro tipo di società;

**M)** che per quanto previsto dall'art. 38, comma 1, lett. c) del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. nell'anno antecedente la data del presente avviso: **(barrare la voce che interessa)**

- non ci sono stati soggetti cessati dalle cariche;
- sono cessati dalle cariche sotto indicate i seguenti soggetti:

*(indicare nome e cognome, data e luogo di nascita, residenza e carica ricoperta nell'impresa)*

1) Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_  
carica ricoperta \_\_\_\_\_

2) Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_  
carica ricoperta \_\_\_\_\_

3) Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente a \_\_\_\_\_



carica ricoperta \_\_\_\_\_

a carico dei quali, **per quanto risulta al dichiarante**, non sussistono le situazioni previste dall'art. 38, comma 1, lett. c) D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. e cioè sentenze di condanna passate in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p.;

a carico dei quali, **per quanto risulta al dichiarante**, è stata pronunciata sentenza/e di condanna passata/e in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile ovvero di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 c.p.p. , per i seguenti reati:

1) Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

carica ricoperta \_\_\_\_\_

reato/i : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

2) Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

carica ricoperta \_\_\_\_\_

reato/i : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3) Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

carica ricoperta \_\_\_\_\_

reato/i : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

A tal fine, dichiara di aver adottato i seguenti atti e/o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Asmel Consortile S.C. a r.l. Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma  
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli  
P. Iva : 12236141003 [www.asmecommm.it](http://www.asmecommm.it) – portale di committenza pubblica  
COMUNE DI TAVERNA (CZ)

---

---

### DICHIARA INOLTRE

- di essere consapevole che il presente avviso è finalizzato **esclusivamente** a contattare un numero congruo di operatori economici in possesso della qualificazione necessaria per l'esecuzione dei lavori e che lo stesso non vincola in alcun modo l'Amministrazione Comunale ad invitare il soggetto richiedente;
- di obbligarsi, in caso di eventuale aggiudicazione, a corrispondere alla Centrale di Committenza Asmel Consortile scarl il corrispettivo del servizio per le attività di gara fornite dalla stessa e per l'uso della piattaforma "Asmecommm", nella misura dell'1,00% (unopercento) dell'importo aggiudicato. (VEDI ATTO UNILATERALE D'OBBLIGO ALLEGATO)

\_\_\_\_\_, lì \_\_\_\_\_

(Timbro e firma)

---

(Allegare copia documento di identità in corso di validità di chi appone la firma)