

Fac-simile Modulo di Istanza di partecipazione alla gara

All’Istituto Comprensivo
Como Centro Via Gramsci
n.6 22100 Como

Oggetto: offerta per l’appalto del servizio di ristorazione scolastica

dall’anno scolastico 2025/2026 all’a.s. 2026/2027 durata anni due.

Il sottoscritto _____ nato a _____
il _____ codice fiscale _____
e residente a _____ in via _____
in qualità di rappresentante legale della Ditta

consapevole delle sanzioni penali previste dall’art. 76 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

CHIEDE

di essere ammesso alla gara in oggetto impegnandosi ad eseguire il servizio secondo le modalità indicate nel capitolato speciale d’appalto

DICHIARA

di essere in possesso dei seguenti requisiti:

- **requisiti di ordine generale di cui all’art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006;**
- **iscrizione nel Registro delle Imprese**, per attività di ristorazione, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel registro commerciale dello Stato di appartenenza, per Ditte con sede in altri Stati membri di cui all’art. n. 12 del D.Lgs. n. 358/92 e s.m.i.

n. _____ presso _____

ovvero se Cooperativa o Consorzio fra Cooperative di nazionalità italiana

- **iscrizione nell’apposito registro** Prefettizio o rispettivamente nello schedario generale della Cooperazione presso il Ministero del Lavoro;
n. _____ presso _____

- **capacità economica e finanziaria** (art. 41 D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. ed ii.) dimostrata mediante:
 - dichiarazione concernente il fatturato per servizi identici a quello oggetto di gara (riferimento scolastica) realizzato nell’ultimo triennio (2021/2023) che non dovrà essere inferiore al valore di € 91.800(IVA esclusa);

Importo € _____

- **capacità tecnica e professionale** (art. 42 D.Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. ed ii.) dimostrata mediante la seguente dichiarazione relativa a:
 - elenco dei servizi prestati analoghi a quelli cui si riferisce il presente appalto (refezione scolastica) svolti nell'ultimo triennio di cui almeno uno, in ciascun anno, di importo non inferiore ad € 20.000,00 (IVA esclusa) – importo presunto annuale dell'appalto – producendo, a richiesta di questo ente appaltante, la debita certificazione rilasciata dai committenti, pubblici o privati; Elenco:
 - esperienza di almeno 5 anni nel servizio di ristorazione scolastica;
 - regolarità rispetto alle disposizioni in materia di qualità e autocontrollo secondo il metodo HACCP di cui al Reg. CE n. 852/2004;
 - possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001:2000 per servizi di refezione;

inoltre,

DICHIARA

di non trovarsi in situazione di controllo o come controllante o come controllato con alcuna impresa *oppure* specificando il caso contrario;

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e, in particolare, con l'art. 17 della L. 68/1999;

di aver preso visione del bando di gara e del disciplinare e di accettare senza condizione o riserva alcuna tutte le condizioni contrattuali previste dallo schema di contratto e dal Capitolato speciale d'Appalto che sono esaurienti e forniscono tutte le indicazioni atte a consentire la partecipazione alla gara;

di considerare incluso nell'importo di aggiudicazione ogni e qualsiasi onere e spesa che sia comunque necessario per l'esecuzione dell'appalto a perfetta regola d'arte e secondo le condizioni stabilite dal bando di gara, dallo schema del contratto e dal Capitolato speciale d'Appalto d'Oneri, nonché per il rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza;

di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

di ritenersi responsabile dei danni di qualsiasi natura che dovessero derivare all'I.C. Como Centro o a terzi durante l'esecuzione dell'appalto e per effetto di questo;

di impegnarsi a non porre in essere e a non partecipare ad azioni comunque dirette a condizionare il regolare svolgimento della gara e, nel caso di aggiudicazione, a non compiere azioni illecite o scorrette nella fase di esecuzione del contratto;

di impegnarsi a sottoscrivere gli atti contrattuali in caso di aggiudicazione, pena il risarcimento dei danni ai sensi di legge;

di impegnarsi a rispettare quanto indicato nell'offerta tecnica per tutta la durata dell'appalto;

di impegnarsi ad attivare per la sicurezza degli alimenti il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici, di cui al Reg. CE n. 852/2004;

che tutti gli addetti della ditta hanno ricevuto un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di gara di cui al presente bando;

di impegnarsi ad osservare, senza eccezione o riserva alcuna, tutti gli obblighi previsti dalla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari contenuti nella legge 136 del 13/08/2010 e ss. mm. e ii.

Si impegna a presentare a richiesta

1. documentazione attestante il fatturato relativo ai servizi di ristorazione scolastica svolti nel triennio 2023/2025;
2. certificazioni rilasciate da pubbliche amministrazioni o altri committenti attestanti l'elenco ed i relativi importi per i servizi analoghi prestati nel triennio 2023/2025, nonché attestanti l'esperienza almeno quinquennale.

Allega copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

Data _____

Firma

Ai sensi dell'art.38 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 la presente dichiarazione è stata sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore.

Tabella di Valutazione offerta tecnica:

Descrizione	Punti	Da compilare
Disponibilità sul territorio		
Punto di cottura di provenienza delle pietanze entro 10 km.	Max 15	
Punto di cottura di provenienza delle pietanze entro 15 km.	Max 10	
Punto di cottura di provenienza delle pietanze entro 20 km.	Max 5	

Descrizione	Punti
Utilizzo di prodotti biologici, equo solidali e piatti tradizionali e locali di denominazione protetta, nonché provenienti da filiera corta	
Percentuale di utilizzo tra 70 e 80%	Max 15
Percentuale di utilizzo tra 50 e 69 %	Max 10
Percentuale di utilizzo tra 49 e 40 %	Max 5

Descrizione	Punti
Modalità di acquisto dei prodotti	
Dichiarazione di avere attivo il piano di autocontrollo con particolare riferimento alla modalità di approvvigionamento ed alla qualità degli alimenti (sistema di controllo adottato nei confronti dei fornitori)	Max 8

Descrizione	Punti
Educazione alimentare	
Dichiara di svolgere o avere svolto il/i seguente/i progetto/i di educazione alimentare rivolto/i agli alunni della scuola sec. di 1° grado, alle famiglie, ai docenti.	Max 2

Descrizione	Punti
Esperienze maturate	
Un punto per anno scolastico	Max 10

Descrizione	Punti
Servizio custodia	
	Max 10

Descrizione	Punti
Qualità della formazione degli operatori	
(certificata ed esperienza nel settore)	Max 10

Tabella di valutazione

Offerta economica:

- a) Offerta economica (massimo 30 punti): il punteggio assegnato, sino ad un massimo di 30 punti, sarà determinato come segue:

$$p = \frac{\text{miglior offerta per pasto comprensivo di iva}}{\text{offerta per pasto da valutare compresa iva}} \times 30$$

p = punteggio da attribuire

30 = punteggio massimo attribuibile

Miglior Offerta per pasto = miglior offerta pervenuta per pasto compreso iva.

Offerta per pasto = compenso orario offerto dal concorrente esaminato.