



Bollettino ufficiale della Regione Puglia n. 3 del 08/01/2004

COMUNE DI NOCI (Bari)

Avviso di gara affidamento servizio mensa scuole elementari.

I.1) Comune di Noci, Settore Socio-Culturale, via Sansonetti, 15, tel/fax 0804973199.

I.2), I.3), I.4): Come al p.to I.1

II.1.3) Appalto di servizi Cat. 17

II.1.6) Descrizione: SERVIZIO MENSA

II.1.7) Luogo prestazione servizi: Noci nel centro di cottura di proprietà comunale; Scuola Elementare 2° Circolo F. Positano in L.go Positano, Scuola Elementare 1° Circolo, Cappuccini, via Sold. R. Tinelli.

II.1 8.2) CPC 64.

II.2.1) Importo a base d'asta del singolo pasto E. 3.10+IVA, numero presunto di pasti per anno scolastico 41.000.

II.3) DURATA: a decorrere dalla data di consegna del servizio fino alla conclusione dell'anno scolastico 2005/06.

III.1.1) Deposito cauzionale provvisorio di E. 5.084,00, pari al 2% importo presunto a base d'asta, da presentare mediante fidejussione bancaria o assicurativa, con validità di 180 gg. dalla data fissata per la gara.

III.1.3) Forma giuridica Imprese singole e/o raggruppamenti di Imprese, ai sensi art. 11 D.Lgs 157/95.

III.2 1) Condizioni di partecipazione:

1. certificato di iscrizione alla CCIAA o analogo registro professionale di Stato Estero, in originale o in copia, per l'attività oggetto del presente appalto e di data non anteriore ad un anno, dal quale risulti, altresì, in caso si tratti di ditta costituita in società commerciale o cooperativa, che la stessa non si trova in stato di liquidazione fallimento o concordato con l'indicazione del nominativo della/e persona/e designate a rappresentare o impegnare legalmente la società. Tale certificato può essere sostituito da corrispondente dichiarazione sottoscritta e accompagnata da fotocopia di un documento di identità;

2. certificato del casellario Giudiziale e dei Carichi Pendenti, in originale o copia di data non anteriore a sei mesi rispetto alla data di presentazione offerta. Per le ditte individuali del titolare. Per le società se tratti di s.n.c. del direttore tecnico e di tutti i componenti, se trattasi di s.a.s. del direttore tecnico e degli accomandatari, per le altre società del direttore tecnico e degli amministratori con poteri di

rappresentanza. Tale certificato può essere sostituito da corrispondente dichiarazione sottoscritta e accompagnata da fotocopia di un documento di identità;

3. certificazione di qualità ISO 9001:2000, in originale o in copia con indicazione della relativa scadenza, rilasciato da organismi di certificazione accreditati. In caso di raggruppamento di imprese ogni impresa partecipante all'ATI dovrà presentare propria certificazione di qualità aziendale

4. dichiarazione, in carta semplice e corredata, pena l'esclusione, da copia di un documento d'identità del sottoscrittore, titolare o rappresentante legale della ditta, nella quale si affermi quanto segue:

a) il volume di affari conseguito negli ultimi tre esercizi e riferito al settore della ristorazione collettiva con l'elenco dei servizi prestati, degli importi, delle date e i destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi il cui importo complessivo per ciascun anno non deve essere inferiore a E. 130.000,00+IVA;

b) aver preso visione dei locali del centro di cottura e dei refettori interessati dal servizio, delle attrezzature ivi esistenti, utili al servizio e di averli ritenuti idonei all'uso. Dell'avvenuta visita ai luoghi interessati dal servizio, delle attrezzature ivi esistenti, utili al servizio e averli ritenuti idonei all'uso. Dell'avvenuta visita ai luoghi interessati al servizio, sarà rilasciata attestazione da parte dell'Ufficio Mense scolastiche del Comune, controfirmata da un rappresentante della ditta, dovrà essere allegata alla presente dichiarazione.

c) di possedere adeguata attrezzatura tecnica integrativa oltre a quella esistente e di proprietà comunale, conforme alle vigenti disposizioni normative sotto il profilo igienico sanitario;

d) di accettare tutte le condizioni stabilite e riportate nel C.S.d'A.;

e) che l'impresa è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali in favore dei dipendenti e con gli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse;

f) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 626/99 riguardo al piano di sicurezza dei lavoratori,

g) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 155/97 e s.m.i.;

h) per le ditte che occupano fino a 15 dipendenti o da 15 a 35 dipendenti, che non abbiano effettuato assunzioni dopo il 18/1/00, che non sono soggetti all'obbligo di assunzioni obbligatorie, ai sensi l. 68/99. Tale dichiarazione deve essere resa anche se negativa, a pena di esclusione;

i) di aver preso conoscenza di tutte le circostanze che possano aver influito sulla determinazione del prezzo offerto e di tutte le condizioni contrattuali che potranno influire sull'esecuzione del servizio;

j) che l'offerta è comprensiva delle spese allestimento e completamento dei locali cucina, di fornitura delle derrate alimentari, preparazione e distribuzione dei pasti, di imposte, assicurazioni, benefici e ogni onere e di quant'altro occorrente e necessario;

k) di considerare il prezzo remunerativo, in relazione al ribasso contenuto nell'offerta,

l) che l'offerta ha validità di 180 gg.;

m) la disponibilità di un proprio centro di cottura ai sensi art. 28, DPR 327/80 debitamente autorizzato dall'ASL, ubicato entro i 25 Km. di percorso stradale dalla Residenza Municipale.

5. Certificazione, prevista art. 17, L. 68/99 e in data non anteriore a quella di pubblicazione del presente bando, per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti o più di 35 dipendenti, che abbiano effettuato assunzioni dopo il 18/1/00 dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della predetta normativa in materia di assunzioni obbligatorie,

IV.1) PROCEDURA: Aperta.

IV.2) AGGIUDICAZIONE: Offerta economicamente più vantaggiosa in termini di criteri enunciati nel C. d'oneri.

IV.3.3) Scadenza: 04/03/04.

IV.3.7.2) Data, ora e luogo apertura offerte: 09/03/04 c/o Palazzo Municipale.

VI.5) SPEDIZIONE BANDO 30/12/03

Il Responsabile del Settore Socio-Culturale
f.to Dott.ssa Anna Maria CONTE
