



COMUNE DI PONTE IN VALTELLINA

Provincia di Sondrio

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI PONTE IN VALTELLINA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013.

Art. 1 Oggetto e caratteristiche generali dell'appalto

Il presente capitolato speciale d'appalto disciplina il servizio di refezione della scuola dell'infanzia sita nel territorio del Comune di Ponte in Valtellina.

A tal fine si precisa che la scuola dell'infanzia di Ponte in Valtellina è dotata di idoneo locale cucina a norma con le vigenti disposizioni di Legge in materia completo di tutte le attrezzature necessarie per la preparazione in loco dei pasti, perfettamente servibile ed accessibile dalla pubblica via per quanto attiene all'approvvigionamento delle derrate alimentari ed è inoltre dotata di attiguo locale refettorio arredato ed attrezzato avente la capacità necessaria al soddisfacimento della richiesta scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione ed alla cottura dei pasti, alla preparazione dei tavoli, alla porzionatura e distribuzione dei pasti, al lavaggio delle stoviglie e alle operazioni di riordino e pulizia della cucina e del refettorio.

Il Comune provvederà invece alla fornitura di tutte le materie prime e dei generi accessori al servizio.

La composizione giornaliera e settimanale del menù, la grammatura degli alimenti e l'elenco dei prodotti alimentari da utilizzarsi per la preparazione dei pasti, verranno predisposti dal Comune e sottoposti ad approvazione da parte dell'A.S.L. di Sondrio.

Il servizio, di cui al presente appalto, dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì di ogni settimana nel rispetto del calendario scolastico e avrà le seguenti caratteristiche:

- la preparazione e cottura dei pasti, nel locale cucina debitamente attrezzato messo a disposizione dal Comune;
- l'allestimento dei tavoli nel refettorio in numero sufficiente e la predisposizione di quant'altro necessario alla consumazione del pasto sia da parte dei bambini che del personale docente preposto al servizio di vigilanza in orario mensa;
- la distribuzione del pasto con servizio al tavolo dei piccoli utenti;
- il riordino e pulizia dei tavoli, il lavaggio delle posate e delle stoviglie;
- l'accurata pulizia del refettorio dopo ogni utilizzo giornaliero;
- la pulizia e sanificazione dei locali cucina, delle attrezzature, delle celle e/o frigoriferi;
- il riordino della dispensa e la pulizia dei servizi accessori.

Art. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto, disciplinato dal presente capitolato, avrà la durata di anni 3 (tre) a decorrere dalla data del 13.09.2010 e con termine il 30.06.2013. La durata s'intende riferita agli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013 e al funzionamento del servizio di ristorazione scolastica durante ciascun anno scolastico, secondo il calendario predisposto dalle Istituzioni scolastiche preposte.

Al termine del contratto, lo stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Il Comune si riserva la facoltà, entro tre mesi dalla scadenza contrattuale, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, di rinnovare la durata del contratto stesso, in applicazione a quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lettera b) del D. Lgs. 163/2006, normativa vigente allora permettendo, qualora la ditta abbia sempre garantito un servizio efficiente e soddisfacente a giudizio insindacabile dell'Ente.

Ove sia verificata la sussistenza delle condizioni, l'Amministrazione comunale comunica al contraente la volontà di procedere al rinnovo per un periodo contrattuale uguale al precedente, alle medesime condizioni, sempre che l'altra parte, avuta comunicazione della rinnovazione, esprima il consenso.

Rimane peraltro l'obbligo, per la ditta aggiudicataria, di proseguire, se richiesto dall'Amministrazione, l'espletamento del servizio alle medesime condizioni contrattuali fino a 90 giorni oltre la scadenza contrattuale, anche in caso di risoluzione anticipata, senza poter pretendere compensi o indennizzi oltre a quelli spettanti in applicazione del presente capitolato e pertanto ai medesimi prezzi in vigore.

Rimane inoltre facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto, anche prima della scadenza contrattuale, qualora per esigenze connesse al proseguimento dei fini istituzionali pubblici venisse a cessare il bisogno del servizio di cui trattasi; in tal caso il Comune dovrà comunicare alla ditta l'intendimento di risolvere il contratto con un preavviso di 30 (trenta) giorni.

In tal caso sarà dovuto alla ditta aggiudicataria unicamente l'importo derivante dal servizio effettivamente erogato.

Art. 3 - Requisiti soggettivi di partecipazione

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34, del Dlgs 12.04.2006, n° 163.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I consorzi di cui all'art. 34 lett. b) del D,lgs 163/2006 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Art. 4 - Obblighi generali e speciali della ditta

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, per tutta la durata contrattuale, il perfetto e corretto svolgimento del servizio, prevedendo l'utilizzo di proprio personale dipendente; dovrà operare secondo la propria organizzazione, responsabilità e rischio.

Alla ditta aggiudicataria è fatto divieto tassativo di qualunque forma di subappalto, anche parziale.

Pertanto la ditta aggiudicataria, per assicurare i servizi di cui al presente capitolato:

1. provvederà direttamente all'assunzione, a proprie spese, del personale professionalmente qualificato e di elevata capacità ed esperienza (in special modo per quanto riguarda la preparazione e cottura dei pasti), necessario all'espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto, impegnandosi ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi.

I suddetti obblighi vincolano la ditta, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensione delle ditte stesse e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalla stazione appaltante o da essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, l'Ente appaltante medesimo comunicherà alla ditta ed anche all'Ispettorato suddetto, se del caso, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

2. curerà che tutto il personale addetto al servizio sia costantemente idoneo, nel rispetto delle specifiche norme igienico-sanitarie vigenti e che applichi, nell'espletamento delle sue prestazioni tutte le norme di sicurezza a tutela del lavoratore e dei luoghi di lavoro, ai sensi delle disposizioni di legge previste in materia, nessuna esclusa.

3. eviterà, se non in casi di grave necessità od urgenza, la rotazione e sostituzione continua del personale addetto alla preparazione, cottura e distribuzione dei pasti.

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione comunale l'eventuale sostituzione del personale, dando garanzia dell'utilizzo di sostituti professionalmente qualificati, secondo i criteri di continuità ed idoneità per il buon funzionamento del servizio e per un ottimale rapporto fiduciario con i piccoli utenti e il corpo docente.

La ditta è tenuta a comunicare per iscritto all'Amministrazione - prima dell'avvio dell'appalto - le generalità del personale assunto per l'espletamento del servizio, in ordine all'idoneità professionale e igienico-sanitaria.

È fatta salva, in ogni caso, la facoltà dell'Amministrazione Comunale di verificare, in qualsiasi momento, il possesso da parte del personale impiegato, dei requisiti professionali sopra indicati e di ottenere, a suo insindacabile giudizio, l'immediata sostituzione del personale non ritenuto idoneo o che non svolga diligentemente il servizio affidato.

Tutto il personale addetto al servizio deve essere dipendente diretto della ditta aggiudicataria e deve essere assicurato ai fini previdenziali, assicurativi e dotato dei dispositivi di sicurezza, nel pieno rispetto della normativa prevista dal D.Lgs. 626/1994 e della Legge 81/2008 e s.m.i.

A tal fine la ditta sarà tenuta a trasmettere copie dei versamenti contributivi, previdenziali ed assicurativi nel caso in cui l'Amministrazione lo richiedesse.

4. assumerà l'onere, in applicazione di quanto previsto al precedente art. 1, della conservazione dei generi alimentari approvvigionati o in lavorazione.

5. assicurerà il perfetto stato di pulizia, igiene e conservazione dei locali adibiti al servizio di cucina e refettorio, delle stoviglie, del magazzino, delle attrezzature, arredi, utensili, celle frigorifere e comunque di quanto avuto in consegna.

6. assicurerà che i pasti conservino le proprietà organolettiche previste dalla normativa vigente fino all'atto del consumo e che dal punto di vista batteriologico rispondano alle vigenti disposizioni di legge.

7. provvederà alla differenziazione e all'allontanamento di tutti i rifiuti risultanti dalla cucina e dalla sala da pranzo ed il relativo trasporto degli stessi, in idonei sacchi a perdere, nei cassonetti, posti all'esterno delle cucine comunali.

Art. 5 - Doveri del personale

Il personale addetto ai suddetti servizi di refezione scolastica presterà la propria opera sotto esclusiva direzione e responsabilità della Ditta.

In particolare il personale dovrà:

- vestire una divisa, costantemente pulita ed in ordine, sulla quale sarà apposta la denominazione della Ditta ed esporre il cartellino identificativo dell'addetto;
- mantenere un contegno ed un linguaggio corretto e riguardoso verso i piccoli utenti del servizio ed il personale addetto alla sorveglianza;
- astenersi dal fumo nelle aree vietate;
- economizzare l'uso di acqua, energia elettrica, gas-metano, in rapporto all'effettivo utilizzo degli impianti e dei locali, che andranno disattivati quando non in uso.

Art. 6 - Pulizia dei locali cucina e refettori

La ditta si impegna ad adottare, ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) di refezione scolastica e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme all'art. 29 dei D.P.R. 327/80 e comunque non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

| FREQUENZA | ATTREZZATURE, LOCALI | SUPERFICI, |
|-----------------|--|------------|
| Dopo ogni uso | Fornelli, utensileria, piani e tavoli di lavoro, carrelli, vassoi, taglieri, arredi, sala | |
| Giornalmente | Pavimenti, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitore per i rifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio, sala refezione, corridoio | |
| Settimanalmente | Cappe, frigoriferi, davanzali, | |
| Ogni 15 giorni | Superfici finestrate, infissi e vetrate | |
| Mensilmente | Pareti lavabili area cucina, lavastoviglie (manutenzione e sanificazione) | |

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire a contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti.

Le operazioni di detersione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica.

ART. 7 - Consegna e restituzione dei locali ed attrezzature per il servizio mensa

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto, saranno messi a disposizione della ditta aggiudicataria, nello stato in cui si trovano.

Al termine del contratto, la ditta riconsegnerà i locali puliti e sanificati, come ricevuti all'atto della presa in consegna e gli impianti, le attrezzature e gli utensili nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.

L'Amministrazione comunale verificherà l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti al normale uso e comunque a cause non addebitabili alla ditta aggiudicataria.

Art. 8 - Modalità di espletamento del servizio

Alle ordinazioni dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente la ditta aggiudicataria avvalendosi dei fornitori individuati dal Comune.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate dalla scuola entro le ore 10.00 di tutti i giorni del calendario scolastico.

Nel caso di sciopero, gite scolastiche o quant'altro per cui non sia necessario provvedere alla fornitura dei pasti, sarà cura dell'istituzione scolastica comunicare almeno 3 giorni prima la mancata richiesta dei pasti stessi; in tali giorni il personale non dovrà prendere servizio.

Il pasto dovrà essere preparato e cotto esclusivamente nell'arco della mattinata e comunque immediatamente prima della fase di distribuzione e gli orari di servizio dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Il calendario di inizio e chiusura del servizio di refezione scolastica, comprese le sospensioni nel periodo delle vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti autorità scolastiche e preventivamente comunicato alla ditta.

Art. 9 - Procedura di aggiudicazione dell'appalto

L'aggiudicazione avverrà sulla base del criterio del prezzo più basso determinato mediante ribasso sull'importo dei lavori posto a base di gara ai sensi dell'art. 82 comma 2 lettera b) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Nel caso di offerte uguali si inviteranno gli offerenti a migliorare il ribasso proposto e se nessuno di essi procederà al ribasso l'aggiudicazione avverrà mediante sorteggio.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida.

L'offerta dovrà contenere la percentuale di ribasso applicato ed il corrispettivo complessivo richiesto dalla ditta partecipante per assicurare il servizio in parola seguendo il modulo d'offerta allegato al presente capitolato.

Art. 10 - Responsabilità e copertura assicurativa

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare.

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone e cose durante l'esecuzione del contratto.

La ditta aggiudicataria, in particolare, si assume ogni responsabilità in merito all'applicazione e all'osservanza delle regole igieniche, secondo il metodo HACCP, in tutto il ciclo di operazioni necessarie e poste in essere per l'espletamento del servizio oggetto d'appalto e alla tenuta dei prescritti registri.

La ditta pertanto risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.

L'aggiudicatario sarà tenuto a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione definitiva di cui all'art. 18, copia della polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi per danni a persone e a cose a chiunque appartenenti già in essere o di nuova sottoscrizione.

Art. 11 - Controlli sulla salute degli addetti

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prestazioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dalla ditta aggiudicataria.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 13, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Art. 12 – Pagamenti

Il pagamento da parte del Comune di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria avverrà su presentazione di regolari fatture corredate dai prospetti riepilogativi delle ore effettivamente prestate.

Le fatture saranno emesse dall'aggiudicataria mensilmente e saranno pagate dall'Amministrazione Comunale, con rimessa diretta a mezzo mandato, entro sessanta giorni dalla loro emissione.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutte le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della ditta aggiudicataria al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Art. 13 - Penalità

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale procederà all'applicazione di una penalità pari al 5% dell'importo mensile spettante alla Ditta appaltatrice.

Nel caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto, le penalità indicate saranno raddoppiate e quindi triplicate.

In caso poi di ulteriore recidiva o qualora si verificassero da parte della ditta aggiudicataria inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione delle penalità di cui sopra è comunque indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Art. 14 - Casi di risoluzione contrattuale

L'Amministrazione comunale potrà procedere alla risoluzione del contratto d'appalto e provvedere direttamente od in altra forma al servizio, a spese della ditta appaltatrice, incamerando quale penale la cauzione prevista all'art. 17, nei singoli casi:

- a) reiterate e gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale dell'Amministrazione Comunale;
- b) sospensione, abbandono o mancata effettuazione totale o parziale del servizio affidato;
- c) reiterata violazione degli orari concordati per l'effettuazione del servizio;

Art. 15 - Disdetta anticipata del contratto

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Amministrazione Comunale, questi potrà avvalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.

Alla ditta, verificandosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

Art. 16 - Cessione del contratto

Il contratto di appalto non è cedibile da parte della ditta, in alcun caso e titolo, in tutto o in parte.

Art. 17 - Divieto di subappalto

Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce di età meritevoli della massima attenzione, sono vietati il sub-appalto anche parziale del contratto allo scopo di garantire all'Amministrazione Comunale il rapporto diretto con il contraente, scelto in fase di aggiudicazione, pena la rescissione "de Jure" del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva.

Art. 18 - Cauzione definitiva

A garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivati al Comune dall'inadempimento delle obbligazioni stesse nonché dal rimborso delle somme eventualmente pagate in più in confronto del credito dell'altro contraente, la ditta dovrà prestare deposito cauzionale definitivo in misura pari al 10% dell'importo contrattuale - IVA esclusa - mediante una fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da un istituto autorizzato ai sensi della Legge 10.06.1982, nr. 348 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali da parte dell'aggiudicatario.

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficiario di preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per il Comune.

Art. 19 - Stipulazione contratto d'appalto

La stipulazione del contratto d'appalto con la ditta aggiudicataria potrà pervenire soltanto dopo la determina di aggiudicazione del Responsabile del servizio.

Tutte le spese e gli oneri di stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico dell'aggiudicatario, nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

Art. 20 - Aggiornamento dei prezzi

I prezzi d'offerta s'intendono riferiti ai costi in atto alla data della gara e dovranno intendersi comprensivi di tutti gli oneri che la ditta dovrà sostenere per espletare il servizio nel rispetto delle prescrizioni indicate nel presente capitolato.

Il corrispettivo offerto rimarrà fisso ed invariabile per l'intera durata dell'appalto.

Art. 21 - Foro competente e domicilio legale

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il T.A.R. della Lombardia.

A tutti gli effetti del presente contratto la ditta elegge domicilio presso la sede municipale del Comune di Ponte in Valtellina.

Art. 22 - Rinvio a normativa vigente

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

Art. 23 - Trattamento dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che tutti dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare. Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena di esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art 13 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.

Art. 24 - Segreto professionale e tutela della Privacy

Il personale della ditta aggiudicataria è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D. Lgs. 196/2003 e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

La ditta s'impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Il Responsabile del servizio
f.to Michela Ferrari

Marca da bollo
(€ 14,62)

OGGETTO: offerta economica per l'affidamento del servizio di refezione presso la scuola dell'infanzia di Ponte in Valtellina per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013

Modulo dell'offerta

Il sottoscritto (cognome, nome e data di nascita) in
qualità di (rappresentante legale, procuratore, etc.)
dell'impresa
con sede in
c.f. P. Iva.....

In caso di associazione temporanea di imprese o consorzi non ancora costituiti aggiungere:
quale mandataria della costituenda ATI/Consorzio

Offre/offrono

- per il servizio di refezione scolastica presso la scuola dell'infanzia di Ponte in Valtellina per gli anni scolastici 2010/2011, 2011/2012 e 2012/2013 oggetto del presente appalto un ribasso percentuale del% (in cifre) (in lettere),
sul prezzo posto a base di gara di € 49.600,00, Iva esclusa.

Data,

Il/I concorrente/i

.....
(timbro e firma leggibile)

.....
(timbro e firma leggibile)

.....
(timbro e firma leggibile)

N.B.:

La variazione percentuale unica, sul prezzo dell'appalto dovrà, nell'offerta, essere espressa in cifre e ripetuta in lettere). In caso di discordanza vale l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

Nel caso di consorzi o ATI non ancora costituiti l'offerta dovrà essere sottoscritta dai titolari o legali rappresentanti di tutte le imprese che costituiranno i raggruppamenti od i consorzi