



-Albo on-line

-Al Sito web

OGGETTO: BANDO per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione di prodotti da forno all'interno dell'Istituto Superiore Statale "Ezio Vanoni" di Menaggio (CO) e presso la succursale di Via Ferrovia,7 a Porlezza (CO) per la durata di anni tre scolastici (a. s. 2024-25, a. s. 2025-26, a. s. 2026-27)

Scadenza presentazione offerte: sabato 14 settembre 2024 ore 10.00

BANDO DI GARA

- VISTO il decreto interministeriale n. 129/2018, "Regolamento concernente le istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche", in particolare l'art. 31 e seguenti, che regolano l'attività negoziale delle istituzioni scolastiche;
- VISTO il D. Lgs. n. 36 del 31.03.2023 (Nuovo Codice dei contratti pubblici);
- VISTI l'art. 15, comma 1, del Decreto Legislativo n. 36/2023, il quale prevede l'individuazione di un responsabile unico del progetto (RUP) per ogni singola procedura di affidamento e l'Allegato I.2 recante «Attività del RUP»;
- RITENUTO che il Prof. Gianfrancesco Domenico, Dirigente Scolastico risulta pienamente idoneo a ricoprire l'incarico di RUP per l'affidamento in oggetto, in quanto soddisfa i requisiti richiesti dall'art. 15, comma 2, del Decreto Legislativo n. 36/2023 e dagli artt. 4 e 5 dell'Allegato I.2 al Decreto Legislativo n. 36/2023;
- VISTA la Delibera del Consiglio d'Istituto n. 102 del 6 marzo 2019 relativa ai criteri e limiti per l'attività negoziale;
- VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 75/2024 del 09/02/2024 di approvazione del Programma Annuale 2024;
- TENUTO CONTO che il contratto di affidamento del servizio di vendita brioches/pizzette freschi agli alunni e al personale dell'istituto con l'attuale gestore è scaduto;
- RITENUTO di dover procedere, al fine di assicurare un servizio affidabile, sicuro ed alle migliori condizioni di mercato, alla stipula del contratto di fornitura di prodotti da forno durante l'intervallo per gli anni scolastici 2024-25/2025-26/2026-27;
- CONSIDERATO che nell'Istituto sono presenti distributori automatici di bevande e merende, snack;
- VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto n. 96/2024 del 28/6/2024, per la durata triennale servizio per fornitura e distribuzione prodotti da forno, a decorrere dall'a.s. 2024/25;

TUTTO CIÒ PREMESSO

INDICE

un bando per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione di brioches e pizzette della durata di anni tre (3) anni scolastici, a decorrere dall'anno scolastico 2024/25, durante l'intervallo in ottemperanza alle prescrizioni contenute nel D. Lgs. n. 36 del 31.03.2023 e ss. mm. ii., per quanto compatibili, nonché alla normativa statale e regionale vigente in materia, oltre che alle disposizioni contenute nel presente *bando* e relativi allegati.

Il servizio richiesto verrà svolto presso le due sedi dell'Istituto durante l'intervallo, in base all'orario stabilito dall'Istituto Superiore Statale "Ezio Vanoni" di Menaggio (CO).

1. SOGGETTI AMMESSI al BANDO

Al Bando potranno partecipare tutte le Ditte interessate che offrono tale servizio, risultante dalla visura camerale e con regolare autorizzazione Sanitaria, operanti nel settore della vendita di alimenti ed in possesso dei requisiti morali, tecnici ed economici previsti.

2. INFORMAZIONI UTILI PER LA FORMULAZIONE DELL'OFFERTA

Al fine di consentire la formulazione dell'offerta, si comunicano i seguenti dati e informazioni utili:

- Alunni iscritti n. 575 circa Menaggio e n. 104 circa sede staccata di Porlezza
- Personale totale scuola n. 110 circa

3. DURATA DELLA FORNITURA

L'offerta per il servizio di fornitura indicato in oggetto sarà attivato a far data dalla stipula del contratto con una validità di anni 3 scolastici (TRE), a decorrere dall'anno scolastico 2024-25.

Non sarà ammesso rinnovo tacito come previsto dalla L. n. 62/2005, art. 23 e non è previsto l'inoltro di alcuna disdetta da parte di questa amministrazione, in quanto il contratto s'intende automaticamente risolto alla scadenza naturale dei tre anni. Nelle more di predisposizione del nuovo bando il contratto potrà restare in vigore per il tempo strettamente necessario fino a subentro del nuovo gestore.

Il gestore si impegna alla stipula di un contratto di durata triennale.

Con il provvedimento di concessione il gestore è autorizzato a presentare, se dovuta, denuncia di inizio attività, ai sensi della vigente normativa.

4. OGGETTO DELLA CONCESSIONE

I prodotti da forno (dolci e salati) devono essere solo e soltanto prodotti da forno di propria produzione e/o preparazione, preparati in giornata e portati a Scuola in singole buste da alimenti, regolarmente confezionate e sigillate, da vendere agli alunni ed al personale, riportante la data di confezionamento e scadenza e gli ingredienti. È fatto espresso divieto di vendere tutto quello che non è previsto nella sottostante tabella alla colonna prodotti se non con preventiva richiesta ed autorizzazione da parte dell'Istituto Scolastico.

Tutti i prodotti devono essere di ottima qualità, senza conservanti e additivi, e dovranno corrispondere alla quantità (in grammi) prevista e rispettare le vigenti norme igienico-sanitarie di tutela della salute, portati a scuola in contenitori a norma, per alimenti.

La realizzazione del servizio non comporta l'allestimento di alcuna struttura rigida permanente, in quanto un banco di vendita è già collocato all'interno della sede centrale di Menaggio al piano terra e primo piano (2 punti vendita) e n. 1 banco presso la sede staccata di Porlezza (CO). La vendita deve avvenire per la durata necessaria, in concomitanza con l'intervallo, indicativamente per Menaggio 10.55-11.10 e Porlezza ore 10.40- 10.55. L'orario dell'intervallo potrebbe subire delle variazioni, in base alle esigenze della scuola. Il servizio dovrà essere interrotto durante l'anno nei periodi di sospensione delle lezioni (Natale, Carnevale, Pasqua, periodo estivo ecc.) o in caso di emergenza sanitaria, sarà cura della Ditta affidataria informarsi sul calendario scolastico della scuola. Il periodo estivo è indicativamente al termine della 1^ settimana di giugno e fino all'inizio delle lezioni in cui è richiesto il servizio dalla scuola.

La scuola non si assume nessuna responsabilità sull'invenuto a prescindere dalla motivazione.
La ditta aggiudicataria può accedere all'Istituto prima dell'orario imposto per la necessaria preparazione dei banchi di vendita. È obbligo il rilascio dello scontrino fiscale.
Si richiede offerta per i seguenti prodotti:

TIPOLOGIA "A"

TIPO PRODOTTO	PESO IN GRAMMI	PREZZO OFFERTO (Iva compresa)
Focaccia liscia cotta al forno	Minimo 100 gr.	
Focaccia con olive cotta al forno	Minimo 100 gr.	
Pizza con mozzarella e pomodoro	Minimo 100 gr.	
Altro prodotto	Minimo 100 gr.	

TIPOLOGIA "B"

TIPO PRODOTTO	PESO IN GRAMMI	PREZZO OFFERTO (Iva compresa)
Brioche ripiena confettura albicocche	Minimo 60 gr.	
Brioche ripiena cioccolato	Minimo 60 gr.	
Altro prodotto	Minimo 60 gr.	

E' consentito specificare, se presenti, altre tipologie di prodotti da forno e relativo prezzo, che non saranno valutati ai fini della presente offerta, ma che potrebbero essere introdotti su richiesta da parte dell'amministrazione scolastica.

Le grammature previste si intendono come minime.

Tutti i prodotti sopraelencati NON devono essere guarniti con salse di alcun tipo.

I prezzi offerti dovranno essere comprensivi di IVA e di ogni onere secondo quanto specificato nel presente bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

I prezzi indicati nell'offerta, pertanto, non potranno subire variazioni in aumento per effetto di erronee previsioni della ditta e resteranno invariati per l'intero periodo di validità del contratto.

La ditta dovrà presentare l'offerta di un contributo economico a favore della scuola pari o superiori a € 400,00 (quattrocento/00). Tale contributo verrà incassato nel Programma Annuale dell'Istituto per il miglioramento dell'Offerta Formativa e dovrà essere erogato, entro e non oltre il mese di giugno di ogni anno.

5.OBBLIGHI DEL GESTORE

Il servizio fornito non può comportare nessun tipo di oneri e di responsabilità per l'Istituto. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo.

Sono a carico della ditta appaltatrice il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie all'esercizio, in base alle normative vigenti, sollevando nel modo più ampio e completo l'Istituto da ogni genere e obbligazione nei confronti del fisco, dei fornitori o di terzi.

Il servizio sarà svolto dal gestore e/o dal personale alle sue dipendenze, munito di cartellino di riconoscimento, in regola con le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, di sicurezza ed igiene del lavoro, sollevando l'Istituto da qualsiasi responsabilità in merito. Il gestore s'impegna alla contabilizzazione secondo le vigenti disposizioni in materia di incassi e comunque di natura fiscale e tributaria.

Il gestore si impegna a riportare sulla confezione dei prodotti venduti la data di confezionamento e scadenza nonché gli ingredienti utilizzati.

Non è consentita, sotto pena di scissione del contratto, la cessione o qualsiasi altra forma di sub-contratto totale o parziale del servizio.

6.REQUISITI RICHIESTI

È possibile partecipare alla gara solo se si è regolarmente iscritti nel registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria e Artigianato, con apposita licenza per la vendita degli alimenti.

Vista la correlazione esistente tra il servizio in questione e i rischi per la salute del consumatore legati a contaminazione fisiche, chimiche e microbiologiche, i soggetti interessati alla gara devono essere in regola con le norme vigenti per l'abilitazione alla preparazione e somministrazione di alimenti e in generale applicare il sistema di autocontrollo dell'igiene dei prodotti basato sui principi H.A.C.C.P. previsti dal decreto legislativo 155/97.

Pertanto, la ditta dovrà certificare il:

- possesso di regolare licenza per l'esercizio della vendita di prodotti da forno;
- possesso di apposito contratto di assicurazione per la copertura della Responsabilità civile verso terzi;
- l'autorizzazione sanitaria per la gestione di laboratorio di produzione e preparazione e confezionamento di prodotti da forno ecc;
- la dichiarazione della ditta di utilizzare mezzi igienicamente idonei al trasporto di panini confezionati a norma, in base ad apposita direttiva comunitaria (allegare autorizzazione sanitaria).

7.MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE AL BANDO

Le offerte dovranno pervenire tramite posta elettronica PEC al seguente indirizzo: cois00100g@pec.istruzione.it ad oggetto: bando per la fornitura di prodotti da forno aa.ss. 2024-25/2025-26/2026-2027 o recapitando la busta chiusa presso la sede centrale di Menaggio (CO) in Via Malagrida P.G. 3 apponendo la dicitura "bando per la fornitura di prodotti da forno aa.ss. 2024-25/2025-26/2026-2027" **entro e non oltre le ore 10.00 del 14 settembre 2024.**

L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per eventuale ritardo o errore di recapito.

La presentazione dell'offerta dopo il termine, anche per motivi di forza maggiore, determinerà l'esclusione dalla gara.

Ogni ditta può presentare una sola offerta.

L'offerta, una volta presentata, non potrà essere ritirata né modificata o sostituita da altre.

La Ditta è tenuta ad elaborare la propria offerta indicando i prezzi unitari e, nel caso di erronea indicazione, farà fede il prezzo più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non saranno valutate offerte incomplete o condizionate o mancanti di uno dei documenti richiesti o non recanti la firma del legale rappresentante con la quale si accettano, senza riserva, tutte le condizioni riportate nel presente bando. Non saranno prese in considerazione istanze inviate in altre modalità.

L'offerta dovrà comprendere, pena l'esclusione:

-allegato "A" istanza di partecipazione. e l'allegato "B" dichiarazione sostitutiva cumulativa (ex art.47 D.P.R. 28/12/200 n. 445) firmata dal legale rappresentante con allegato documento di riconoscimento.

Allegato C "modulo formulazione offerta economica" compilato integralmente e sottoscritto dal

titolare legale rappresentante, con specifica indicazione del prezzo offerto dei prodotti e del contributo economico. L'offerente può indicare ogni altra documentazione/informazione utile e necessaria compresi dépliant e presentazione dell'Azienda e dei prodotti offerti.

I prezzi offerti dalla ditta dovranno essere comprensivi di ogni onere secondo quanto specificato nel presente Bando e ogni genere di prestazioni, risorse umane, attrezzi, accessori e strumenti che assicurino la completezza del servizio affidato.

A PENA DI ESCLUSIONE

Dovranno essere utilizzati gli allegati moduli "A" - "B" - "C"

Sempre in tali moduli, al fine di una corretta e agevole valutazione e comparazione e pena l'esclusione, l'offerta dovrà essere presentata rispondendo pedissequamente a tutte le richieste e dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante.

8. TERMINE DI ESECUZIONE

Ferma restando la facoltà dell'Istituzione Scolastica di procedere alla verifica dei requisiti e della documentazione richiesta nel bando, si procederà alla stipula del contratto con la Ditta aggiudicataria entro il termine di gg. 30 dall'aggiudicazione definitiva.

9. CERTIFICATI DA PRESENTARE

La Ditta aggiudicataria del bando dovrà esibire, prima dell'inizio della fornitura:

- a) Copia delle Licenze così come previste dalla normativa vigente;
- b) Nominativi e documenti di identità del personale che somministrerà gli alimenti; con dichiarazione di osservanza di tutte le norme assistenziali, previdenziali, contrattuali, sicurezza, igiene del lavoro e la salute dei collaboratori;
- c) autorizzazione sanitaria;
- d) dichiarazione di responsabilità in merito ai prodotti immessi alla distribuzione che dovranno essere conformi alle norme igienico-sanitarie, non deteriorati e non scaduti;
- e) copia della polizza assicurativa sottoscritta con una compagnia di Assicurazione di rilevanza nazionale per un massimale non inferiore a € 300.000,00 (trecentomila euro/00). Tale polizza è a copertura di eventuali danni dovuti all'espletamento del servizio e/o cause ad esso connesse, che derivassero al personale o agli alunni dell'istituto;
- f) dichiarazione di osservanza di tutte le norme di carattere fiscale.

Tutte le certificazioni di cui sopra possono essere prodotte in copia fotostatica ai sensi degli art. 18 e 19 del predetto D.P.R. 445/2000, firmate dal rappresentante legale della ditta, unitamente ad una copia fotostatica del documento di identità dello stesso. Tutte le modalità di partecipazione richieste per la compilazione e la presentazione dell'offerta o la mancata allegazione anche di uno solo dei documenti richiesti, potrà essere causa di esclusione.

Con la presentazione dell'istanza/offerta si intendono accettate, incondizionatamente, tutte le clausole e condizioni del presente bando.

10. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA

In conformità con quanto disposto dalla normativa vigente in materia di appalti e servizi, la fornitura del servizio sarà aggiudicata, alla ditta in possesso dei requisiti previsti nel bando di gara, valutata in base al punteggio attribuito con i seguenti criteri:

Descrizione	Punti
Elementi migliorativi grammatura farcitura	Da 3 a 5
Prezzo più basso	5
ogni 100 € di contributo in più punti	4
Totale	Max 14 punti

11. ESAME COMPARATIVO APERTURA BUSTE E VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

La Commissione Tecnica nominata dal Dirigente Scolastico procederà presso gli uffici dell'Istituto all'apertura e valutazione della busta contenente gli allegati previsti dal Bando.

La commissione procederà alla formulazione della graduatoria e alla proposta di aggiudicazione nei confronti dell'offerente classificatosi al primo posto.

L'Istituto provvederà, comunque a pubblicare l'avvenuta aggiudicazione provvisoria sul sito web: www.istitutovanonimenaggio.edu.it e all'albo online della scuola.

L'offerta e la documentazione presentata a corredo rimarranno in possesso dell'Amministrazione. Questa Istituzione Scolastica procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta pervenuta e/o ammessa, ai sensi dell'articolo 69 R. D. 23/51924 n. 827.

L'Istituzione Scolastica si riserva, tuttavia, la facoltà di non procedere a nessuna aggiudicazione qualora le offerte non siano ritenute idonee, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti stessi.

Il presente invito non costituisce vincolo per l'Amministrazione. La gara sarà affidata, secondo i canoni di legge, con aggiudicazione in base alla graduatoria pubblicata, rispettando il criterio "rapporto qualità/prezzo" relativo ai prodotti offerti e al prezzo, nonché tenendo conto del contributo economico offerto.

Ad avvenuta aggiudicazione si procederà alla stipulazione del relativo contratto.

La graduatoria stilata potrà essere utilizzata per disporre eventuali subentri, entro il periodo di validità del contratto, secondo l'ordine della graduatoria stessa.

12. CLAUSOLA RISOLUTIVA

In tutti i casi di inadempimento da parte dell'aggiudicatario anche di uno solo degli obblighi derivanti dal contratto, questo potrà essere risolto dall'Amministrazione ai sensi delle disposizioni del Codice Civile.

È prevista la risoluzione contrattuale, inoltre, anche nei seguenti casi:

- a) nel caso di riscontrata non veridicità di tutto o in parte delle dichiarazioni e dei contenuti delle dichiarazioni d'offerta, anche se riscontrate successivamente alla stipula del contratto;
- b) quando l'aggiudicatario viene sottoposto ad una procedura di fallimento;
- c) nel caso di gravi e ripetute inadempienze dell'aggiudicatario;
- d) nel caso in cui venissero a mancare le necessarie licenze o autorizzazioni allo svolgimento delle attività;
- e) Nel caso in cui, in seguito a controllo, sia accertata una difformità rispetto all'offerta presentata.

Nelle ipotesi sopra descritte il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito di dichiarazione, in forma di lettera raccomandata/PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva, da parte dell'Amministrazione appaltante.

Dopo due contestazioni scritte da parte di questa Amministrazione, concernenti consegne quantitativamente o qualitativamente difformi rispetto all'offerta o inadempienze e/o inosservanza delle clausole contenute nel presente Avviso e/o difformità da quanto previsto nell'offerta della Ditta aggiudicataria, l'Istituto avrà facoltà di recedere dal contratto, mediante preavviso scritto di giorni sette da effettuarsi con lettera raccomandata A.R. o PEC.

Per quanto non previsto e regolamentato, si applicheranno le disposizioni di cui agli articoli 1453 e seguenti del Codice Civile.

13. VERIFICA CAMPIONE PRODOTTI E CONTESTAZIONI

L'Istituto scolastico potrà predisporre in qualsiasi momento, senza preavviso, a propria discrezione e con le modalità che si riterranno più opportune, prelevamenti di campioni dei prodotti in vendita, per verificare la rispondenza del servizio fornito dal gestore alle prescrizioni contrattuali. Il Dirigente Scolastico farà pervenire al gestore per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta entro 3 giorni dalla notifica potrà fornire le controindicazioni del caso. Il Dirigente Scolastico ha facoltà di procedere alla revoca del servizio in qualsiasi momento, per comprovati motivi, quali gravi inadempienze del gestore in ordine ai propri obblighi, con preavviso di 7 giorni.

14. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI- INFORMATIVA

Ai sensi del Regolamento privacy (UE) 679/2016 si informa che:

- a) Le finalità a cui sono destinati i dati raccolti e le modalità di trattamento ineriscono alla procedura di quanto oggetto della presente richiesta di offerta, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza.
- b) Il conferimento dei dati è obbligatorio e l'eventuale rifiuto potrà comportare la mancata prosecuzione della fase precontrattuale o la mancata o parziale esecuzione del contratto.
- c) Il trattamento dei dati avviene attraverso il sistema informatizzato e mediante archivi cartacei.
- d) Il Titolare del Trattamento dei dati è il Dirigente Scolastico.
- e) Incaricati del trattamento sono il Direttore dei servizi generali e amministrativi e gli assistenti amministrativi, oltre ai soggetti componenti della commissione di valutazione delle offerte.
- f) Il Responsabile della protezione dei dati è lo Studio AG.I.COM s.r.l.- Via XXV Aprile,12 – 20070 San Zenone al Lambro (MI) del Dott. Luca Corbellini.

15. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia o divergenza, qualora non si giunga ad accordo extra-giudiziale, si intende competente il foro di Como.

Il presente bando viene reso pubblico mediante pubblicazione sul sito web di questo Istituto:
www.istitutovanonimenaggio.edu.it

IL DIRIGENTE SCOLASTICO REGGENTE
Prof. Domenico Gianfrancesco
Documento firmato digitalmente ai sensi del
Codice dell'Amministrazione Digitale e
normativa connessa

ALLEGATO A

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ Codice Fiscale _____

in qualità di (carica sociale) _____

della Ditta/società _____ sede legale _____

sede operativa _____ partita IVA _____

n. telefono _____ n. fax _____

e-mail _____

Chiede

che la ditta/società sopraindicata venga ammessa a partecipare al

BANDO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA E PRODOTTI DA FORNO AGLI ALUNNI ED AL PERSONALE DELL’ISTITUTO SUPERIORE STATALE “Ezio Vanoni” di Menaggio (CO) INDETTO CON AVVISO DEL 28 AGOSTO 2024 (effettuare una scelta):

_____ SEDE DI MENAGGIO

_____ SEDE DI PORLEZZA

Data _____

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

ALLEGATO B

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art. 46 DPR 445/2000)

Il sottoscritto _____
nato a _____ Prov. _____ il _____ / _____ / _____ in qualità di
titolare / legale rappresentante della ditta/società _____
con sede legale in _____ Prov. _____ Via _____

n. _____ Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

presa visione del bando per l'affidamento della fornitura di prodotti da forno agli alunni ed al personale dell'Istituto Superiore Statale "E. Vanoni" di Menaggio (CO), indetto in data *28 agosto 2024*, ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, e consapevole della responsabilità civile e penale prevista dall'art. 76 dello stesso D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci

DICHIARA

- che il medesimo e la ditta/società da lui rappresentata non sono mai incorsi in provvedimenti che comportano l'incapacità a contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali per eventuali lavoratori dipendenti;
- di essere iscritto alla CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ alla seguente categoria _____, e di operare quindi nel settore merceologico relativo al bando in oggetto;
- di non avere riportato condanne penali e di non avere procedimenti penali pendenti che nulla risulta a proprio carico nel casellario giudiziale generale alla Procura della Repubblica presso il Tribunale di _____;
- che non sussistano a carico dei titolari e dei dipendenti condanne per reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600quater, 600-quinquies e 600-undecies del C.P. ovvero irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori
- di non essere in stato di fallimento, di liquidazione ovvero di non avere in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- di non aver subito condanne con sentenze passate in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla propria moralità professionale, o per delitti finanziari;
- di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza della esistenza a proprio carico e dei propri conviventi di procedimenti in corso per l'applicazione delle misure di prevenzione di cui alla Legge 575/1965 come succ. integrata e modificata né di cause ostative all'iscrizione negli albi di appaltatori o fornitori pubblici;
- di essere in possesso dei requisiti generali per contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- di applicare a favore dei lavoratori dipendenti condizioni giuridiche retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti di lavoro;
- di essere in regola con gli obblighi fiscali;
- che nei confronti dell'impresa non è stata irrogata la sanzione amministrativa dell'interdizione

all'esercizio dell'attività o del divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione di cui all'art.9 comma 2 lett. a) e c) del D. Lgs. 231/2001;

- che non sussistono cause di esclusione stabilite dall'art. 80 D. Lgs n. 31/2023 e ss. mm. ii;
- che la ditta è in regola con le norme di cui al D.lgs. 81/08 e con la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;
- che la ditta/società ha preso piena conoscenza della natura della gara e di tutte le circostanze generali e speciali che possono influire sulla determinazione dell'offerta;
- che la ditta/società è informata delle finalità e delle modalità di trattamento dei dati personali riportati nella presente dichiarazione sostitutiva, autorizzandone il trattamento dei dati ai sensi della normativa vigente;
- di essere informato di dover stipulare, in caso di aggiudicazione, di una polizza assicurativa con compagnia di rilevanza nazionale, per un massimale non inferiore a € 400.000,00 per i danni che dovessero derivare all'istituto e/o a terzi, cose o persone, in relazione all'espletamento dell'attività di cui alla convenzione.

Data, _____

Timbro e firma del legale rappresentante

Si allega copia di documento di identità del firmatario

ALLEGATO C

modulo formulazione offerta economica per l'affidamento del servizio di fornitura e distribuzione prodotti da forno agli alunni ed al personale dell'Istituto superiore statale "E. Vanoni" di Menaggio (CO)

Il sottoscritto _____ per conto della ditta

comunica la seguente offerta economica:

TIPOLOGIA "A"

TIPO PRODOTTO	PESO IN GRAMMI	PREZZO OFFERTO (Iva compresa)	Ingredienti utilizzati
Focaccia liscia cotta al forno	Minimo 100 gr.		
Focaccia con olive cotta al forno	Minimo 100 gr.		
Pizza con mozzarella e pomodoro	Minimo 100 gr.		

TIPOLOGIA "B"

TIPO PRODOTTO	PESO IN GRAMMI	PREZZO OFFERTO (Iva compresa)	Ingredienti utilizzati
Brioche ripiena confettura albicocche	Minimo 60 gr.		
Brioche ripiena cioccolato	Minimo 60 gr.		

Le grammature previste si intendono come minime.

E' consentito specificare, se presenti, altre tipologie di prodotti da forno e relativo prezzo, che non saranno valutati ai fini della presente offerta, ma che potrebbero essere introdotti su richiesta da parte dell'amministrazione.

Altri prodotti	ingredienti	Marca e farcitura	Prezzo

CONTRIBUTO ECONOMICO

Contributo economico annuo (importo offerto uguale o in meno rispetto all'importo base di € 400,00) (indicare l'importo in cifre)_____

(indicare l'importo in lettere) _____

Timbro e Firma del Legale Rappresentante

Data, _____