



COMUNE DI CAMISANO VICENTINO

AREA DI SEGRETERIA - AFFARI GENERALI

Prot. n. 10445

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER L'ANNO SCOLASTICO 2012/13 (Codice CIG 44686151C1)

In esecuzione della determinazione n. 147 del 31.07.2012 è indetto pubblico incanto presso la sede del Comune di Camisano Vicentino, per il giorno 10 settembre 2012 con inizio alle ore 10.00, per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica per l'a.s. 2012/2013.

1 - STAZIONE APPALTANTE

COMUNE DI CAMISANO VICENTINO -

Via Umberto I° n. 1 - 36043 Camisano Vicentino (VI)

Telefono: 0444/419947

Telefax: 0444/419960

E-Mail: segreteria@comune.camisanovicentino.vi.it

2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna dei pasti con legame "freddo - caldo" per le mense delle scuole di seguito specificate del Comune di Camisano Vicentino, mediante la somministrazione di stimati medi 40.000 pasti annui, così distinti:

Scuole	Giorni di erogazione servizio	Nr. Presunto giornaliero alunni che usufruiscono della mensa	Totale presunto pasti all'anno	Tipologia del servizio e stoviglie
dell'infanzia statale di Camisano V. "Rodari"	Dal Lunedì al venerdì	106	18.000	Multiporzione Alcune stoviglie sono già in dotazione della scuola
primaria S. Maria "Fogazzaro" T.P.	Dal Lunedì al venerdì	114	19.000	Multiporzione Plastica rigida
primaria S. Maria "Fogazzaro" T.N.	Martedì Venerdì	20	3.000	Multiporzione Plastica rigida

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di affidare, alla ditta che risulterà aggiudicataria, i servizi di refezione presso i Centri Estivi Ricreativi e di fornitura pasti caldi per gli anziani del servizio domiciliare, meglio specificati nell'art. 21 del capitolato speciale d'appalto.

L'importo della concessione è di €. 4,30 per pasto (IVA al 4% esclusa) pari a complessivi €. 172.000,00 per l'anno scolastico 2012/2013, + IVA 4%.

3 - **MODALITA' DEL SERVIZIO** sono disciplinate da Capitolato speciale d'appalto.

4 - **PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:**

La concessione sarà affidata con il sistema del pubblico incanto secondo il criterio previsto all'art. 83 del Decreto Legislativo 12.04.2006, n. 163 e s.m.i. e l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata sulla base dei seguenti criteri:

- | | | |
|----|---------------------|-----------------|
| a) | prezzo | punti 40 su 100 |
| b) | criteri qualitativi | punti 60 su 100 |

Il punteggio massimo riservato alla valutazione dell'offerta è costituito da 100 punti suddivisi tra i seguenti elementi:

a) **Prezzo di offerta:** fino ad un massimo di punti 40.

La valutazione delle offerte economiche sarà effettuata con l'applicazione della seguente formula: $x = Y_i \cdot 40$.

Dove $Y_i = R_i / R_{max}$ cioè il rapporto tra il ribasso percentuale formulato dal concorrente i esimo e il ribasso percentuale massimo offerto.

b) **Qualità** fino ad un massimo di 60 punti così determinati:

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTI
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva in rapporto agli anni di attività <i>Fino a 5 anni</i> <i>Da 5 a 10 anni</i> <i>Oltre 10 anni</i>	Max 5 <i>1</i> <i>3</i> <i>5</i>
2. Attestazione della percentuale di fornitori di materie prime in possesso della certificazione ISO 9001:2008 ai quali si rivolge il concorrente. <i>0 – 50% dei fornitori</i> <i>51 – 75% dei fornitori</i> <i>76 – 100% dei fornitori</i>	Max 4 <i>0</i> <i>2</i> <i>4</i>
3. Percentuale dei pasti forniti dal Centro Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio nella ristorazione scolastica rispetto alla fornitura complessiva dell'azienda <i>0 – 20 %</i> <i>21 – 40 %</i> <i>41 – 60%</i> <i>61 – 80 %</i> <i>81 – 100%</i>	Max 10 <i>2</i> <i>4</i> <i>6</i> <i>8</i> <i>10</i>
4. Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO, riferite esclusivamente al centro di cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto <i>Per ogni certificazione posseduta</i>	Max 10 <i>2</i>
5. Distanza del centro cottura destinato all'espletamento del servizio dalla sede municipale <i>Oltre 30 Km</i> <i>Da 21 a 30 Km</i>	Max10 <i>0</i> <i>5</i>

Da 11 a 20 km	7
Da 0 a 10 Km	10
7. N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura	Max 5
Rapporto > di 1 / 80 pasti prodotti / giorno	1
Rapporto tra 1 / 60 e 1 / 80 pasti prodotti / giorno	3
Rapporto < di 1 / 60 pasti prodotti / giorno	5
8. Qualificazione del Personale	Max 6
Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza molteplici pregresse	
Presenza di un Responsabile di Cucina diplomato con esperienza almeno quinquennale	1
Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione interni	1
Presenza di formatori interni	2
Presenza di piano di formazione e aggiornamento professionale per le varie funzioni	2
9. Attività aggiuntiva a favore del personale scolastico con eventuali interventi di formazione e/o aggiornamenti professionali	Max 2
Da 0 a 2 incontri annuali	0
Da 3 a 5 incontri annuali	2
10. Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni delle scuole	Max 8
La Commissione assegnerà fino a un massimo di 8 punti in relazione alla qualità dei progetti proposti, desumibile dai contenuti degli argomenti che si prevede di sviluppare e degli strumenti e metodologie previste a tal fine.	
T O T A L E	60

* Il punteggio assegnabile comunque per la qualità dell'impresa non potrà mai superare i 60 punti. Ogni punto superiore a tale limite non verrà considerato.

6 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA:

Saranno ammesse alla gara per l'appalto del servizio in oggetto le ditte:

- a) che siano iscritte alla Sezione ordinaria del registro delle imprese presso la Camera di Commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto.
- b) che abbiano eseguito servizi di ristorazione scolastica per un periodo non inferiore a due anni nell'ultimo triennio scolastico.

7 - RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE:

E' ammesso ai fini della partecipazione al presente appalto, il raggruppamento temporaneo di imprese nelle forme e con le modalità previste dagli artt. 34 - 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.. L'offerta dovrà indicare l'impresa capogruppo che sarà responsabile di tutto l'appalto nei confronti dell'amministrazione appaltante. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio, a pena di esclusione dalla gara dell'impresa stessa e dell'associazione o consorzio.

Offerta congiunta e capitolato speciale dovranno essere sottoscritti da tutte le imprese raggruppate e tutti i documenti e le dichiarazioni dovranno essere presentati da ciascuna delle imprese stesse.

8 - TERMINE E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA (documentazione e presentazione dell'offerta):

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire al Comune di Camisano Vicentino - Ufficio Protocollo - Piazza Umberto I° n. 1, - 36043 - Camisano Vicentino, con qualsiasi mezzo, entro e non oltre le ore 12.30 del 31 agosto 2012, a pena di esclusione, una busta o piego comunque sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura in

modo tale da assicurarne la segretezza, sul quale dovrà essere apposta la dicitura “ CONCESSIONE PER SERVIZIO MENSA SCOLASTICA – A.S. 2012 / 2013. ”, oltre all’indicazione della Ditta concorrente, contenente le sotto elencate buste della documentazione amministrativa e dell’offerta tecnica ed economica:

I) BUSTA N. 1 comunque sigillata e controfirmata, recante all’esterno oltre agli estremi della gara e l’indicazione della Ditta concorrente, la dicitura “ DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA ” contenente:

- a) Istanza
- b) Capitolato
- c) Cauzione
- d) Dichiarazione di presa visione dei luoghi

A) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE (*all. A*) su carta legale o resa legale con marca da bollo, sottoscritta, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dal Titolare o da uno dei Legali Rappresentanti, presentata unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, dalla quale risulti:

- 1 - Elenco del/i nominativo/i del/i Legale/i Rappresentante/i della Ditta; per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza;
- 2 - L’iscrizione della Ditta nella sezione ordinaria del registro delle imprese presso la C.C.I.A.A. nonché il numero e data di costituzione della Ditta stessa, il codice attività, numero di Partita IVA o Codice Fiscale; per le Cooperative l’iscrizione nel Registro Prefettizio; per i Consorzi di Cooperative l’iscrizione nello Schedario Generale della Cooperazione;
- 3 - che l’impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui è stabilita e che non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, né versa in stato di sospensione dell’attività commerciale.
- 4 - che a carico di tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza e dei direttori tecnici non sussistono cause di divieto o di sospensione di cui all’allegato 1 del Decreto Legislativo 490/94 e successive modificazioni ed integrazioni.
- 5 - di non avere riportato condanne con sentenza passata in giudicato, per reati che incidono sulla moralità professionale o per delitti finanziari
- 6 - che è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione Italiana o quella dello Stato in cui è stabilita l’impresa
- 7 - di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione Italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti
- 8 - che non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste per la partecipazione alle gare d’appalto;
- 9 - di non avere commesso, nell’esercizio dell’attività professionale, alcun errore grave
- 10 - che l’impresa non si trova nelle condizioni di controllo indicate nell’art. 2359 C.C. con altre imprese partecipanti alla gara
- 11 - di non ritrovarsi in alcuna delle situazioni di cui all’articolo 38 del Decreto Legislativo 163/2006 e s.m.i.
- 12 - che l’impresa non aderisce ad alcun consorzio che partecipi alla medesima gara
- 13 - di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/99; oppure
 - che l’impresa non è tenuta al rispetto di tali norme avendo alle proprie dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15;

- 14 - che intende subappaltare i seguenti servizi _____ aventi il seguente valore economico _____
- 15 - che l'impresa ha la disponibilità di un Centro di produzione pasti da utilizzare in via ordinaria per la produzione dei pasti relativi al presente appalto, a norma dal punto di vista sanitario, e distante non più di 30 Km percorrenza stradale dalla sede Municipale del Comune, e di tutte le attrezzature tecniche, i materiali e le strumentazioni necessari per il perfetto svolgimento del servizio
- 16 - di avere attivato le procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP di cui al Decreto Legislativo n. 155/1997 e di essere in regola con le disposizioni previste dal predetto decreto ed in possesso del parere favorevole dell'ULSS ai fini igienico sanitari per la produzione di pasti completi per mense scolastiche nonché di avere attivato la formazione del personale;
- 17 - che il Centro di produzione pasti è in grado di produrre i pasti previsti dal capitolato;
- 18 - di essersi recato/a sui luoghi oggetto dell'appalto e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sull'offerta, sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sulla esecuzione dei servizi richiesti e di avere giudicato gli stessi realizzabili, ed i prezzi tali da consentire l'offerta presentata (il sopralluogo dovrà avvenire nei giorni 23 o 24 agosto dalle ore 10,00 alle ore 11,00 in presenza di un funzionario del Comune o della Scuola e previo appuntamento telefonico);
- 19 - di osservare gli obblighi connessi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
- 20 - di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 60 (sessanta) giorni, a decorrere dal termine ultimo per la presentazione della stessa;
- 21 - di accettare la consegna del servizio, sotto riserva di legge, nelle more della stipulazione del contratto;
- 22 - di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel " Bando di gara " e nel " Capitolato speciale d'appalto "
- 23 - di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati forniti e dichiarati ai fini della partecipazione alla presente gara (art. 13 D.Lgs. 196/2003 e succ. modif. ed integr.)

Per la compilazione dell'istanza di partecipazione e della dichiarazione si suggerisce di utilizzare, quale esempio indicativo, il modello allegato sub A).

B) IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO debitamente sottoscritto " in segno " di accettazione dal Titolare della Ditta o dal Legale rappresentante in calce a ciascuna pagina.

C) LA CAUZIONE PROVVISORIA ammontante ad € 3.400,00 pari al 2% dell'importo a base d'asta, prestata mediante polizza fidejussoria, bancaria o assicurativa, ovvero mediante assegno circolare. Detta cauzione se prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa deve: 1) prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta della stazione appaltante; 2) avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

La cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

D) LA DICHIARAZIONE DI PRESA VISIONE DEI LOCALI dove sarà svolto il servizio, che sarà rilasciata dall'ufficio competente del Comune di Camisano Vicentino.

II) BUSTA N. 2 sigillata e controfirmata, recante, oltre che gli estremi della gara e l'indicazione della Ditta mittente, la dicitura " Offerta tecnica " contenente:

L'offerta tecnica redatta, in lingua italiana, sul modello di cui all'*allegato B)* dovrà essere inserita in apposita busta, comunque sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura a pena di esclusione.

III) BUSTA N. 3 sigillata e controfirmata, recante, oltre che gli estremi della gara e l'indicazione della Ditta mittente, la dicitura " Offerta economica " contenente:

L'offerta economica redatta, in lingua italiana, sul modello di cui all'*allegato C)* dovrà essere inserita in apposita busta, comunque sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura a pena di esclusione.

Tali offerte devono essere uniche e finali, comprensive di tutti i costi che la Ditta deve sostenere per singolo pasto: cioè dall'acquisizione delle materie prime alla consegna al luogo di destinazione tenendo conto oltre che delle materie prime anche della mano d'opera e delle spese per la gestione del sistema di vendita.

Si precisa che non sono ammesse, sempre a pena l'esclusione, offerte condizionate o incomplete.

Tutta la documentazione specificata nei precedenti punti I), II) e III), da inserire nelle buste 1, 2 e 3 ampiamente descritte in precedenza, dovrà essere presentata integralmente a pena di esclusione.)

9) Validità dell'offerta: l'offerta presentata si riterrà vincolante per il concorrente per 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data di scadenza di presentazione della stessa.

10) Offerte economiche anormalmente basse: l'Amministrazione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi degli artt. 86 e 87 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

11) Data delle operazioni di gara: si procederà all'apertura delle buste presso la sede di questo Comune il giorno 10 settembre 2012 con inizio alle ore 10.00 in seduta pubblica per verificare l'ammissibilità delle offerte mediante l'esame dei documenti prodotti (busta n. 1 – Documentazione Amministrativa). Seguirà l'apertura della busta n. 2 e n. 3 – Offerta tecnica ed Offerta economica delle Ditte ammesse.

12) Avvertenze: si ritiene opportuno avvertire:

- Che non sarà preso in considerazione il plico che non risulti pervenuto entro il termine di scadenza sopra fissato;
- Che si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti dal presente bando di gara e/o dal Capitolato d'appalto, fatta eccezione per il bollo, per cui sarà ammessa la regolarizzazione;
- Che si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida e giudicata congrua;
- Che l'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti;
- Che nel caso di parità di punteggio, si procederà come segue:
 - a) il servizio verrà aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il migliore punteggio parziale (qualità dell'impresa), prescindendo da quello attribuito al prezzo;
 - b) in caso di parità anche del punteggio parziale di cui alla precedente lettera a), si procederà mediante sorteggio.

13) Adempimenti a carico dell'aggiudicatario:

Il Comune di Camisano Vicentino si riserva la facoltà di richiedere, prima dell'aggiudicazione definitiva, la presentazione dell'eventuale ed ulteriore documentazione che riterrà necessaria e la dimostrazione, a mezzo documenti, del possesso dei requisiti previsti ed autocertificati in fase di

gara. Si avverte conseguentemente che se a seguito della verifica della documentazione presentata o richiesta d'ufficio dall'Amministrazione emergesse che la Ditta concorrente non è in possesso dei requisiti prescritti, si procederà a dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione che fino a tale momento deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.

In tale evenienza, il servizio sarà aggiudicato al concorrente secondo qualificato.

Prima della stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà:

- prestare cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale;
- versare l'importo delle spese contrattuali e di registrazione che saranno a totale carico della Ditta aggiudicataria;
- firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta con l'avvertenza che, in caso contrario e se non verranno prodotte adeguate giustificazioni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto comunque formatosi con l'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

N.B. L'erogazione del servizio in oggetto è subordinato al calendario scolastico.

14) Corrispettivi: il pagamento del servizio in argomento sarà effettuato con le modalità previste dall'art. 19 del Capitolato speciale d'appalto.

15) Riservatezza dei dati: i dati forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipulazione del contratto. Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge e potranno essere comunicati:

- al personale interno all'Amministrazione interessata dal procedimento di gara,
- ai concorrenti che partecipino alla seduta pubblica di gara,
- ad ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della legge n. 241/1990 e s.m.i. e del vigente Regolamento comunale sull'accesso,
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

16) Documenti di gara: il presente Bando di Gara e il Capitolato speciale d'appalto sono disponibili presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Camisano Vicentino (tel. 0444/419947).

Il bando di gara viene prima pubblicato all'Albo Pretorio del Comune e nel sito del Comune.

Del capitolato speciale potrà essere richiesta fotocopia a pagamento presso lo stesso ufficio segreteria oppure per e-mail: segreteria@comune.camisanovicentino.vi.it

Camisano Vicentino, 01.08.2012



IL RESPONSABILE DI SERVIZIO
- Dott.ssa Alessandra Marinello -

Allegato A)

Apporre
Marca da
Bollo

AL COMUNE DI CAMISANO VICENTINO
Piazza Umberto I° n. 1
36043 - CAMISANO VICENTINO

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA PUBBLICO INCANTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA PER L'A.S. 2012/2013.

(da rendere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa, con allegata la fotocopia di un valido documento di identità)

Il sottoscritto/a _____
nato/a in _____ il _____
residente in _____ via _____ n. _____
in qualità di _____ della Ditta _____
_____ con sede in _____
via _____ n. _____ C.F. _____
Partita IVA _____ Tel. _____ Fax _____
e-mail _____

CHIEDE

Di partecipare al pubblico incanto per l'aggiudicazione in concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di Camisano Vicentino per l'a.s. 2012/2013.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, consapevole delle sanzioni penali richiamate dal successivo articolo 76, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

➤ Di partecipare alla gara come:

1. Impresa singola
2. Mandataria/capogruppo del raggruppamento temporaneo costituito da _____
3. Consorzio (in tale ipotesi indicare le Ditte consorziate per le quali partecipa – ragione sociale, sede, legale rappresentante) _____

- Che l'impresa è iscritta dal _____ alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ al numero _____ per la seguente attività _____ codice attività _____
- Che l'impresa è esercitata nella forma giuridica di:
1. impresa individuale
 2. società in nome collettivo
 3. società in accomandita semplice
 4. società in accomandita per azioni
 5. società per azioni
 6. società a responsabilità limitata
 7. società cooperativa a r.l.
 8. consorzio cooperative
- che, trattandosi di cooperativa o consorzio di cooperative, l'impresa è regolarmente iscritta nel/nello (compilare con i relativi dati di iscrizione)
1. registro prefettizio _____
 2. schedario generale delle cooperative _____
- che gli amministratori muniti di potere di rappresentanza sono:
- (indicare nome, cognome, generalità, nonché poteri conferiti ed in particolare per le s.n.c. di tutti i soci, per le s.a.s. i soci accomandatari, per le altre società tutti i componenti del Consiglio di Amministrazione muniti di rappresentanza) – Allegare elenco Amministratori:
- Cognome e nome _____ nato a _____ (____)
- il _____ carica ricoperta _____
- Cognome e nome _____ nato a _____ (____)
- il _____ carica ricoperta _____
- Cognome e nome _____ nato a _____ (____)
- il _____ carica ricoperta _____
- Cognome e nome _____ nato a _____ (____)
- il _____ carica ricoperta _____
1. che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui è stabilita e che non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, né versa in stato di sospensione dell'attività commerciale
 2. che a carico di tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza e dei direttori tecnici non sussistono cause di divieto o di sospensione di cui all'allegato 1 del Decreto Legislativo 490/94 e successive modificazioni ed integrazioni (1)
 3. di non avere riportato condanne con sentenza passata in giudicato, per reati che incidono sulla moralità professionale o per delitti finanziari (2)
 4. che è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione Italiana o quella dello Stato in cui è stabilita l'impresa
 5. di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione Italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti
 6. che non si è reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste per la partecipazione alle gare d'appalto
 7. di non avere commesso, nell'esercizio dell'attività professionale, alcun errore grave
 8. che l'impresa non si trova nelle condizioni di controllo indicate nell'art. 2359 C.C. con altre imprese partecipanti alla gara
 9. di non ritrovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'articolo 38 del Decreto Legislativo 163/2006 (3)
 10. che l'impresa non aderisce ad alcun consorzio che partecipi alla medesima gara
 11. a) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/99
b) oppure che l'impresa non è tenuta al rispetto di tali norme avendo alle proprie dipendenze un numero di lavoratori inferiore a 15
 12. che intende subappaltare i seguenti servizi _____ aventi il seguente valore economico _____
 13. che l'impresa ha la disponibilità di un Centro di produzione pasti da utilizzare in via ordinaria per la

- produzione dei pasti relativi a codesto appalto, a norma dal punto di vista sanitario e distante non più di 30 Km di percorrenza stradale dalla sede Municipale del Comune, e di tutte le attrezzature tecniche, i materiali e le strumentazioni necessari per il perfetto svolgimento del servizio;
14. di avere attivato le procedure di autocontrollo secondo il sistema HACCP di cui al Decreto Legislativo n. 155/1997 e di essere in regola con le disposizioni previste dal predetto decreto ed in possesso del parere favorevole dell'ULSS ai fini igienico sanitari per la produzione di pasti completi per mense scolastiche nonché di avere attivato la formazione del personale;
 15. che il Centro produzione pasti è in grado di produrre i pasti previsti dal capitolato;
 16. di essersi recato/a sui luoghi oggetto dell'appalto e di avere preso conoscenza delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sull'offerta, sulla determinazione dei prezzi, sulle condizioni contrattuali e sull'esecuzione dei servizi richiesti e di avere giudicato gli stessi realizzabili, ed i prezzi tali da consentire l'offerta presentata
 17. di osservare gli obblighi connessi alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro;
 18. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per 60 (sessanta) giorni, a decorrere dal termine ultimo per la presentazione della stessa;
 19. di accettare la consegna del servizio, sotto riserva di legge, nelle more della stipulazione del contratto;
 20. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel " Bando di gara " e nel " Capitolato d'appalto del servizio "
 21. di prestare il proprio consenso al trattamento dei dati forniti e dichiarati ai fini della partecipazione alla presente gara (D.Lvo. 196/2003)
 22. di aver eseguito servizi di ristorazione scolastica per un periodo non inferiore a 2 anni nell'ultimo triennio.

Luogo e data _____

Firma del Legale Rappresentante e Timbro

NOTE:

- (1) *La dichiarazione deve essere resa da tutti i componenti l'organo di Amministrazione aventi poteri di rappresentanza, dai direttori tecnici, da tutti i soci di s.n.c. e s.a.s. mediante atto separato o con sottoscrizione della presente istanza (in quest'ultimo caso devono essere allegate le fotocopie del documento di identità di ciascun sottoscrittore qualora si tratti di raggruppamento temporaneo di impresa ciascuna impresa dovrà compilare la presente dichiarazione segnalando l'intenzione di riunirsi con altre imprese in qualità di mandatario)*
- (2) *Per questa dichiarazione vale quanto precisato nella nota 1*
- (3) *Per questa dichiarazione vale quanto precisato nella nota 1*

N.B.: Segnare le voci di interesse e compilare ove necessario.

N.B. ogni foglio di cui si compone la presente dichiarazione deve essere sottoscritto dal legale rappresentante.

Alla dichiarazione deve essere allegata fotocopia di un valido documento di identità del sottoscrittore.

Firma

AL COMUNE DI CAMISANO VIC.NO
Piazza Umberto I° n. 1
36043 CAMISANO VICENTINO (VI)

OGGETTO: Offerta tecnica per il pubblico incanto relativo alla concessione del servizio di refezione scolastica - A.S. 2012/2013.

Con riferimento al bando d'asta relativo alla concessione del servizio in oggetto, il sottoscritto

_____ nella sua qualità di _____

della Ditta _____ con sede in _____

via _____ n. _____ partita IVA _____

Codice Fiscale _____, ai fini della valutazione tecnica fornisce le

seguenti notizie (*barrare con una crocetta*):

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTI
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva in rapporto agli anni di attività <i>Fino a 5 anni</i> <i>Da 5 a 10 anni</i> <i>Oltre 10 anni</i>	Max 5 <i>1</i> <i>3</i> <i>5</i>
2. Attestazione della percentuale di fornitori di materie prime in possesso della certificazione ISO 9001:2008 ai quali si rivolge il concorrente. <i>0 – 50% dei fornitori</i> <i>51 – 75% dei fornitori</i> <i>76 – 100% dei fornitori</i>	Max 4 <i>0</i> <i>2</i> <i>4</i>
3. Percentuale dei pasti forniti dal Centro Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio nella ristorazione scolastica rispetto alla fornitura complessiva dell'azienda <i>0 – 20 %</i> <i>21 – 40 %</i> <i>41 – 60%</i> <i>61 – 80 %</i> <i>81 – 100%</i>	Max 10 <i>2</i> <i>4</i> <i>6</i> <i>8</i> <i>10</i>
4. Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO, riferite esclusivamente al centro di cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto <i>Per ogni certificazione posseduta</i>	Max 10 <i>2</i>
5. Distanza del centro cottura destinato all'espletamento del servizio dalla sede municipale <i>Oltre 30 Km</i>	Max10 <i>0</i>

Da 21 a 30 Km	5
Da 11 a 20 km	7
Da 0 a 10 Km	10
7. N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura	Max 5
Rapporto > di 1 / 80 pasti prodotti / giorno	1
Rapporto tra 1 / 60 e 1/ 80 pasti prodotti / giorno	3
Rapporto < di 1 / 60 pasti prodotti / giorno	5
8. Qualificazione del Personale	Max 6
Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza molteplici pregresse	
Presenza di un Responsabile di Cucina diplomato con esperienza almeno quinquennale	1
Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione interni	1
Presenza di formatori interni	2
Presenza di piano di formazione e aggiornamento professionale per le varie funzioni	2
9. Attività aggiuntiva a favore del personale scolastico con eventuali interventi di formazione e/o aggiornamenti professionali	Max 2
Da 0 a 2 incontri annuali	0
Da 3 a 5 incontri annuali	2
10. Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni delle scuole	Max 8
La Commissione assegnerà fino a un massimo di 8 punti in relazione alla qualità dei progetti proposti, desumibile dai contenuti degli argomenti che si prevede di sviluppare e degli strumenti e metodologie previste a tal fine.	
TOTALE	60

Dichiara di essere disponibile a fornire su semplice richiesta scritta dell'Ente, tutta la documentazione comprovante quanto dichiarato.

Data _____

Firma _____

Allegato C)

AL COMUNE DI CAMISANO VIC.NO
Piazza Umberto I° n. 1
36043 CAMISANO VICENTINO (VI)

OGGETTO: Offerta economica per il pubblico incanto relativo alla concessione del servizio di refezione scolastica – per l'a.s. 2012/2013.

Con riferimento al bando d'asta relativa all'appalto del servizio in oggetto, il sottoscritto _____
_____ nella sua qualità di _____
della Ditta _____ con sede in _____
via _____ n. _____ partita IVA _____
Codice Fiscale _____

D I C H I A R A

di essere disponibile ad effettuare il servizio in oggetto al seguente prezzo per pasto, al netto d'IVA:

€ _____ (in cifre) _____ (in lettere)

La ditta dichiara di essere a conoscenza che l'Amministrazione si riserva la facoltà di attivare i servizi mensa per i centri estivi ricreativi e per la fornitura pasti caldi per gli anziani del servizio domiciliare durante il periodo della concessione mentre la ditta aggiudicataria è vincolata a mantenere le condizioni proposte.

**PREZZO UNITARIO PER PASTO A FAVORE DEGLI ANZIANI DEL SERVIZIO
DOMICILIARE E CENTRI ESTIVI RICREATIVI:**

€ _____ (in cifre) _____ (in lettere)

Data _____

Timbro e Firma



COMUNE DI CAMISANO VICENTINO
AREA DI SEGRETERIA - AFFARI GENERALI

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE
SCUOLA PRIMARIA DI S. MARIA
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO**

A.S. 2012/2013

Articolo n. 1
Oggetto dell'appalto – normativa

Il presente capitolato ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna pasti, con legame "freddo_caldo", per le mense della scuola dell'infanzia statale, della scuola primaria di S. Maria nonché della scuola secondaria 1° grado del Comune di Camisano Vicentino.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di affidare alla ditta che risulterà aggiudicataria i servizi di refezione presso i Centri Estivi Ricreativi, con il sistema multiporzione, e di fornitura pasti caldi per gli anziani del servizio domiciliare, con il sistema monoporzione,

La fornitura e la distribuzione dei pasti, stimati in 40.000, sarà così differenziata:

Scuole	Giorni di erogazione servizio	Nr. Presunto giornaliero alunni che usufruiscono della mensa	Totale presunto pasti all'anno	Tipologia del servizio e stoviglie
dell'infanzia statale di Camisano V. "Rodari"	Dal Lunedì al venerdì	106	18.000	Multiporzione Alcune stoviglie sono già in dotazione della scuola
primaria S. Maria "Fogazzaro" T.P.	Dal Lunedì al venerdì	114	19.000	Multiporzione Plastica rigida
primaria S. Maria "Fogazzaro" T.N.	Martedì Venerdì	20	3.000	Multiporzione Plastica rigida

Articolo n. 2
Condizioni per l'effettuazione del servizio

Le condizioni alle quali dovrà essere attuato il servizio sono le seguenti:

- il cibo dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato;
- dovrà essere fornito a pasto per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo in cellulosa e la posateria del tipo previsto dall'appalto;
- dovranno essere fornite apposite caraffe per la distribuzione dell'acqua
- le stoviglie ed i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire eventuali carrelli termici per mantenere i pasti alla temperatura ideale e scaldapiatti per la distribuzione ove necessario.

La ditta aggiudicataria dovrà, inoltre curare l'effettuazione delle seguenti operazioni:

- a) predisposizione e vendita blocchetti buoni pasto, che dovrà avvenire in non meno di 2 punti vendita situati nel territorio comunale, da individuare in accordo con il Comune, e prenotazione pasti;
- b) introito del costo pasto direttamente dagli utenti;
- c) registrazione quotidiana, con riepiloghi mensili, dei pasti consumati nei singoli plessi scolastici, suddivisi per categorie di utenti (studenti / insegnanti).

L'impresa concessionaria è tenuta ad effettuare 2 solleciti all'utente insolvente secondo tempistica e modalità da concordare preventivamente con L'Ente ma che comunque dovrà essere conforme a quanto previsto dalla Legge.

Decorso inutilmente il tempo relativo ai solleciti, previa comunicazione all'Ente e al Dirigente Scolastico, il pasto sarà sospeso fino al pagamento del debito.

Restano a carico dei Comuni le seguenti procedure:

- a) determinazione per ogni anno scolastico delle tariffe annuali del servizio di refezione a carico degli utenti;
- b) comunicazione elenco insegnanti aventi diritto al pasto gratuito.

Articolo n. 3

Caratteristiche merceologiche dei prodotti Menù, tabelle dietetiche e modalità di preparazione dei pasti

I menù sono articolati in menù estivo ed invernale, predisposti secondo le linee guida di cui alla **DGR Veneto 3883 del 31.12.2001** e successive modificazioni ed altre leggi vigenti in materia:

Essi, per quanto possibile, dovranno essere predisposti prediligendo la *dieta mediterranea*.

La prenotazione del pasto da parte dell'utenza avverrà scegliendo da un menù a cadenza settimanale o quindicinale, inviato periodicamente e con congruo anticipo [almeno 15 giorni prima] alla scuola da parte della Ditta aggiudicataria. Esso consisterà in un piatto uguale per tutti gli alunni del plesso per la giornata di riferimento.

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- ◆ un primo
- ◆ un secondo
- ◆ un contorno
- ◆ pane
- ◆ frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce
- ◆ merendina per i bambini della scuola dell'infanzia

La composizione dei singoli piatti dovrà avvenire in base alle grammature di cui alle linee guida della D.G.R. Veneto N. 3883 del 31.12.2001 e successivo aggiornamento di cui al Decreto Regione Veneto Direzione per la Prevenzione n. 517 del 30.12.2003 ed altre leggi vigenti in materia.

Le materie prime devono essere di qualità ottima o extra. La ditta dovrà in generale preferire i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative (con minor utilizzo possibile di additivi o assenza di sostanze indesiderabili), i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM.

I menù possono essere modificati solo attraverso la proposta del comitato mensa composto dalle insegnanti e dai rappresentanti dei genitori, dall'Amministrazione Comunale e dalla Ditta Aggiudicataria.

Nessuna modifica potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dall'Amministrazione.

Per quanto non esplicitamente indicato nel presente capitolato in materia di preparazione dei pasti si rinvia integralmente alle linee guida di cui alla DGR Veneto N. 3883/01, successive modifiche ed altre leggi vigenti in materia.

Diete in bianco o speciali: Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose o culturali, la Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire menù alternativi, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, la cui composizione sarà stabilita su suggerimento dei genitori.

I pasti previsti dai menù alternativi devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali, che di seguito verrà indicato.

L'aggiudicataria, su presentazione di certificato medico specialistico o dall'ULSS competente, deve approntare diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di una dietista che potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in un vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico e dalle iniziali dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo.

Per gli alunni della scuola a tempo prolungato che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.

La ditta deve fornire gratuitamente :

- i pasti per gli insegnanti (in pluriporzione) dei plessi per i quali viene espletata la gara
- eventuali pasti giornalieri per la scuole in numero massimo al **2%** del totale dei pasti del giorno; gli utenti che possono usufruire di tali pasti saranno autorizzati esclusivamente dall'Ufficio Istruzione del Municipio, che si confermerà alle decisioni assunte dall'Ufficio Servizi Sociali.

Articolo n. 4

Modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono forniti in contenitori multiporzionati.

I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.

La posateria per la porzionatura, dovrà essere in acciaio inox.

Le stoviglie in plastica rigida dovranno essere: bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie e le posate a perdere, per le scuole elementari e medie, dovranno altresì essere fornite per gli alunni, in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

La Scuola dell'infanzia ha già in dotazione alcune stoviglie e posateria. Dovranno essere, invece, essere forniti: tovaglioli in cellulosa – cucchiaini e bicchieri di plastica monouso.

Per tutte le scuole dovranno essere fornite idonee caraffe per la distribuzione dell'acqua.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della Ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposte in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone nonché il formaggio grattugiato.

Articolo n. 5

Norme e modalità del trasporto dei pasti

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a +65 C° fino alla somministrazione dei pasti.

Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Per i pasti freddi: la temperatura non dovrà superare i +10 C°.

I mezzi utilizzati devono altresì essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 ora a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione.

I pasti multiporzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es.: ad iniezione di vapore o elettrici) o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola che ne conserverà copia.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente, la Ditta aggiudicataria deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

Articolo n. 6

Campionatura rappresentativa del pasto.

La Ditta aggiudicatrice è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0° C, + 4° C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione " Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data della produzione ".

I campioni prelevati al Venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al Martedì della settimana successiva.

Articolo n. 7

Durata del contratto.

La concessione del servizio di refezione avrà la durata di anni UNO: settembre 2012 / luglio 2013.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio alle condizioni convenute sino a quando l'Ente non abbia provveduto a definire un nuovo contratto e comunque non oltre i 60 giorni successivi alla scadenza del presente contratto.

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico degli Istituti Scolastici serviti, con l'esclusione dei giorni, pur previsti dal calendario scolastico, nei quali le lezioni saranno sospese per qualsiasi ragione.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima.

Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della Ditta, la Ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente concedente con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la Ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione concedente di sopprimere il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

Articolo n. 8

Ritardi nelle consegne

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente concedente, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, alla Ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità: La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'articolo 24 del presente capitolato.

Articolo n. 9

Indicazione dei prezzi / offerte

Nell'offerta il prezzo per pasto dovrà essere indicato, al netto dell'IVA:

- per i bambini della scuola dell'infanzia;

- per pasto per gli alunni della scuola primaria Santa Maria sia tempo pieno che tempo normale (compresi eventuali pasti per i centri ricreativi estivi)

Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Il prezzo unitario offerto dalla Ditta aggiudicataria dell'appalto non potrà subire variazioni nel corso dell'anno scolastico.

Il numero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione concedente.

Il numero dei pasti potrà invece variare, tanto in più quanto in meno, senza che la Ditta possa richiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto, tenuto conto anche della possibilità di variazioni determinate dagli accorpamenti scolastici.

Articolo n. 10

Ubicazione del centro di cottura

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e, pertanto, le Ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località distante non più di 30 chilometri dai plessi da servire, prendendo come unico punto di riferimento la sede municipale del Comune, distanza che dovrà essere specificatamente indicata.

Articolo n. 11

Subappalto

All'aggiudicatario è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dall'Ente, di cedere direttamente o indirettamente e subappaltare in tutto o in parte il servizio di produzione, preparazione, confezionamento dei pasti. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto.

Resta salva la possibilità per l'Ente di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e consegna pasti, nel rispetto delle vigenti normative in materia di alimenti.

Articolo n. 12

Visite e verifiche del servizio

Fatto salvo che i controlli igienico - sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente concedente si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa, se costituite, di cui al successivo articolo 16. Inoltre l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere a specifici controlli per verificare le materie prime utilizzate e la loro provenienza e certificazione. A tale scopo dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del responsabile della gestione delle materie prime.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, la Ditta verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, attinenti la produzione-preparazione, in confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare

La Ditta è tenuta a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali di produzione e al magazzino, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà di effettuare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, anche avvalendosi di esperti esterni, nonché di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere a specifici controlli per verificare le materie prime utilizzate e la loro provenienza e certificazione . A tale scopo dovrà essere comunicato all'Amministrazione il nominativo del responsabile della gestione delle materie prime . La ditta sarà tenuta, inoltre, a fornire alle persone incaricate della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali e ai magazzini fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- d) di personale proprio;
- e) di personale del competente servizio dell'Azienda Ulss n. 6 Vicenza, i quali potranno prelevare campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti;
- f) di rappresentanti dei genitori e del personale della scuola autorizzati dall'Amministrazione il cui nominativo verrà comunicato alla ditta.

La ditta dovrà impegnarsi a prendere visione dei locali interessati ai servizi. Il sopralluogo dovrà avvenire in presenza di un funzionario del Comune o della Scuola e previo appuntamento telefonico in modo che venga fissato giorno e ora.

Articolo n. 13

Monitoraggio ed autocontrollo da parte della Ditta

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente concedente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta deve altresì redigere ed implementare il piano di autocontrollo come previsto dal Decreto Legislativo 24 maggio 1997, n. 155.

Articolo n. 14

Formazione del personale

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla Ditta aggiudicataria sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- Sicurezza ed antinfortunistica all'interno della struttura.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della Ditta aggiudicataria, prima della stipula del contratto.

Articolo n. 15
Comitato controllo mensa nelle scuole

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da un "Comitato Mensa", costituita in base all'indicazione dell'Amministrazione concedente.

I membri del "Comitato Mensa" effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Articolo n. 16
Aggiudicazione

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione, a favore dell'offerta che si presenterà nella sua globalità più vantaggiosa, come da bando.

Verranno escluse dalla gara tutte quelle offerte non presentate nel modo e nei termini stabiliti dal capitolato, dal bando e dalle norme di gara.

L'aggiudicazione potrà avere luogo anche in presenza di una sola offerta valida, non anomala ai sensi di legge e congrua alle richieste dell'Amministrazione.

All'Amministrazione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Articolo n. 17
Modalità di gara e aggiudicazione.

Il servizio verrà aggiudicato secondo criteri sia economici che di qualità come previsto dall'articolo 83 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 s.m.i.

Pertanto i criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 40

La valutazione delle offerte economiche sarà effettuata con l'applicazione della seguente formula: $x = Y_i \cdot 40$.

Dove $Y_i = R_i/R_{max}$ cioè il rapporto tra il ribasso percentuale formulato dal concorrente i esimo e il ribasso percentuale massimo offerto.

2) Qualità: fino ad un massimo di 60 punti così determinati:

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTI
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva in rapporto agli anni di attività	Max 5
<i>Fino a 5 anni</i>	<i>1</i>
<i>Da 5 a 10 anni</i>	<i>3</i>
<i>Oltre 10 anni</i>	<i>5</i>
2. Attestazione della percentuale di fornitori di materie prime in possesso della certificazione ISO 9001:2008 ai quali si rivolge il concorrente.	Max 4
<i>0 – 50% dei fornitori</i>	<i>0</i>
<i>51 – 75% dei fornitori</i>	<i>2</i>

<i>76 – 100% dei fornitori</i>	<i>4</i>
3. Percentuale dei pasti forniti dal Centro Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio nella ristorazione scolastica rispetto alla fornitura complessiva dell'azienda	Max 10
<i>0 – 20 %</i>	<i>2</i>
<i>21 – 40 %</i>	<i>4</i>
<i>41 – 60%</i>	<i>6</i>
<i>61 – 80 %</i>	<i>8</i>
<i>81 – 100%</i>	<i>10</i>
4. Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO, riferite esclusivamente al centro di cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto	Max 10
<i>Per ogni certificazione posseduta</i>	<i>2</i>
5. Distanza del centro cottura destinato all'espletamento del servizio dalla sede municipale	Max10
<i>Oltre 30 Km</i>	<i>0</i>
<i>Da 21 a 30 Km</i>	<i>5</i>
<i>Da 11 a 20 km</i>	<i>7</i>
<i>Da 0 a 10 Km</i>	<i>10</i>
7. N° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura	Max 5
<i>Rapporto > di 1 / 80 pasti prodotti / giorno</i>	<i>1</i>
<i>Rapporto tra 1 / 60 e 1/ 80 pasti prodotti / giorno</i>	<i>3</i>
<i>Rapporto < di 1 / 60 pasti prodotti / giorno</i>	<i>5</i>
8. Qualificazione del Personale	Max 6
<i>Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza molteplici pregresse</i>	
<i>Presenza di un Responsabile di Cucina diplomato con esperienza almeno quinquennale</i>	<i>1</i>
<i>Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione interni</i>	<i>1</i>
<i>Presenza di formatori interni</i>	<i>2</i>
<i>Presenza di piano di formazione e aggiornamento professionale per le varie funzioni</i>	<i>2</i>
9. Attività aggiuntiva a favore del personale scolastico con eventuali interventi di formazione e/o aggiornamenti professionali	Max 2
<i>Da 0 a 2 incontri annuali</i>	<i>0</i>
<i>Da 3 a 5 incontri annuali</i>	<i>2</i>
10. Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni delle scuole	Max 8
<i>La Commissione assegnerà fino a un massimo di 8 punti in relazione alla qualità dei progetti proposti, desumibile dai contenuti degli argomenti che si prevede di sviluppare e degli strumenti e metodologie previste a tal fine.</i>	
T O T A L E	60

Articolo n. 18
Corrispettivo della concessione

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della refezione scolastica negli importi offerti in sede di gara. In caso di applicazione dell'art. 10 la tariffa verrà determinata di comune assenso con deliberazione della Giunta Comunale.

Articolo n. 19
Cauzione e assicurazioni

1 – A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato e dal risarcimento di eventuali danni la Ditta concessionaria si obbliga a costituire prima della stipula del contratto, cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo, in riferimento alle quantità di refezioni da fornire, mediante:

- polizza fidejussoria rilasciata da un Istituto bancario o assicurativo autorizzato;
- deposito dell'importo presso la Tesoreria Comunale di Camisano Vicentino.

La cauzione verrà ridotta del 50% qualora la Ditta sia certificata presentando, sin dalla partecipazione al pubblico incanto in parola, l'apposita probante certificazione

Resta salvo per l'Ente concedente l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Detta cauzione verrà restituita, ove nulla osti ed a condizione che il servizio sia stato regolarmente eseguito, alla scadenza del contratto d'appalto.

2 – Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, s'intende senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti dell'Ente né dei suoi dipendenti e amministratori.

La Ditta concessionaria dovrà, pertanto, dimostrare, prima della stipula del contratto, idonea copertura assicurativa RCT contro i danni derivanti da preparazione, somministrazione e alterazione dei cibi con un massimale unico non inferiore ad € 2.582.000,00 per sinistro per danni a cose e per persona. Prima dell'inizio del servizio e ad ogni rinnovo della polizza la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Ente copia autentica della quietanza del pagamento del premio di assicurazione.

Articolo n. 20
Servizi aggiuntivi:

- a) *Pasti a domicilio anziani*
- b) *Pasti bambini Centri Estivi Ricreativi*

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di affidare alla ditta aggiudicataria, oltre alla concessione in oggetto, il servizio di fornitura di pasti caldi per anziani del servizio domiciliare e il servizio di fornitura pasti ai bambini frequentanti i centri estivi ricreativi, come di seguito specificato:

A) Ai fini della gestione del servizio di ristorazione riservata agli anziani, la ditta si dovrà attivare mediante la preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti confezionati, con il sistema monoporzione, a personale incaricato dall'Amministrazione Comunale, il quale provvederà a sua volta alla loro distribuzione a domicilio agli utenti finali.

Il servizio deve prevedere in via presuntiva la fornitura di numero 15 pasti giornalieri, costituiti da : primo piatto, secondo piatto, frutta fresca o dolce. Il pranzo dovrà inoltre comprendere pane fresco, formaggio grattugiato a richiesta sul primo piatto.

Sulla base del menù, proposto dalla ditta fornitrice variabile anche stagionalmente, l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Camisano Vicentino provvederà ad inviare un ordine settimanale, salvo eventuali disdette da comunicarsi entro le ore 9,00 del mattino.

I pasti dovranno essere consegnati al Centro Diurno Comunale, entro e non oltre le ore 11,40 di ogni giorni dal lunedì al venerdì, ad eccezione delle festività infrasettimanali. La distribuzione agli utenti finali verrà effettuata dalle Assistenti Domiciliari.

B) Ai fini della gestione del servizio di refezione dei centri estivi ricreativi la ditta che risulterà aggiudicataria si dovrà attivare mediante la preparazione, cottura, trasporto e consegna dei pasti, con il sistema della pluriporzione, presso i centri ricreativi, organizzati annualmente dal Comune durante il periodo estivo, servizio al quale si applicheranno le condizioni e i patti del servizio principale.

Il servizio deve prevedere in via presuntiva la fornitura di numero 15 pasti giornalieri a favore dei bambini frequentanti i centri estivi, nella scuola primaria di Santa Maria. I pasti dovranno essere consegnati alla scuola entro e non oltre le ore 12,20 dal lunedì al venerdì, dal mese di giugno (2^a quindicina) al mese di luglio in tutto per complessive 6 settimane.

N.B. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di attivare o meno i servizi di cui all'art. 21 durante il periodo della concessione mentre la ditta aggiudicataria è vincolata a mantenere le condizioni proposte.

Articolo n. 21

Responsabilità del concessionario

Il concessionario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione-preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso del parere favorevole rilasciato dall'ULSS a seguito di sopralluogo.

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.

Articolo n. 22

Contenzioso / controversie giudiziarie

Gli eventuali contenziosi e controversie che dovessero sorgere tra il Comune e l'Aggiudicatario in ordine alla concessione di cui trattasi sono da dirimersi di fronte al Foro di Vicenza.

Articolo n. 23

Penalità

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione del servizio previsto dal capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

L'Amministrazione concedente, previa contestazione alla Ditta aggiudicataria applica sanzioni nei casi in cui non vi sia rispondenza del servizio a quanto richiesto nel presente capitolato e specificatamente riguardo a:

- Qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica ed organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- Grammatura dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- Menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- Ritardo nella consegna dei pasti nei plessi rispetto agli orari concordati;
- Mancato rispetto delle temperature di sicurezza;

- Contenitori non conformi a quanto previsto dal capitolato;
- Ritrovamento di corpi estranei nei cibi;

Le sanzioni economiche previste sono stabilite, su valutazione della Giunta Comunale, da un minimo di €. 500,00 ad un massimo di €. 10.000,00 in rapporto all'inadempienza effettuata.

L'Amministrazione concessionaria avrà la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta nel caso in cui dovessero verificarsi:

- Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
- Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla Ditta aggiudicatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
- Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- Subappalto del servizio non autorizzato;
- Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della Ditta aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- Risccontro di gravi irregolarità nello stabilimento;

Eventuali deficienze o carenze vengono comunicate alla Ditta aggiudicataria per iscritto e la stessa deve procedere nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione.

Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti.

Alla contestazione dell'inadempienza la Ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

Articolo n. 24

Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'Impresa

La Ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato. Deve anche redigere ed implementare il piano di autocontrollo e rispettare le norme di cui alla D. Lgs. 24/05/1997 N.155.

La Ditta è tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente concedente, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitative e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta dovrà provvedere altresì, per ogni singola scuola, alla fornitura di appositi termometri di misurazione della temperatura dei pasti.

Articolo n. 25

Norme generali

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo n. 26

Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'articolo 13 del D.Lgs. 30/06/2003 , n. 196 e succ. modif. ed integr. si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno tratti 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 e, eventualmente, utilizzati per altre gare.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

L'interessato gode dei diritti di cui all'articolo 7 della citata legge, tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto ad opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti dell'Ente appaltante.