

COMUNE DI CONCO
(Provincia di Vicenza)

Prot. n. 5892

AVVISO DI GARA PUBBLICA PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI 2010/2011 E 2011/2012
(CIG 05169443AE)

SI RENDE NOTO CHE

il giorno 9 settembre 2010, alle ore 14,30, nella sala consiliare del Comune di Conco (VI), in Viale M. Poli n. 2, davanti ad apposita commissione di gara, si procederà, mediante procedura aperta, all'aggiudicazione del servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012. Nei limiti della normativa vigente, l'appalto sarà rinnovabile per uguale periodo, alle medesime condizioni, su richiesta dell'Amministrazione comunale. L'appalto di cui trattasi (categoria 17, CPC 64), avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato II B al D. Lgs. n. 163/2006 "Codice degli appalti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE", rientra tra quelli esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. 65, 68 e 225 (v. art. 20 del D. Lgs. citato). L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrarre, nel bando, nel capitolato speciale e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del D. Lgs. n. 163/2006, esclusivamente la normativa espressamente richiamata negli atti di gara; in caso contrario, si applicheranno le norme sul procedimento amministrativo, di cui alla legge n. 241/1990 e successive modifiche ed integrazioni. Essendo il valore dell'appalto inferiore a 150.000,00 euro, non è dovuta la contribuzione all'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici; a tal fine, si rinvia alle istruzioni operative del 31.3.2010, pubblicate sul sito dell'Autorità stessa. Il servizio comprende la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti ai plessi scolastici indicati nel capitolato speciale d'appalto. L'importo complessivo presunto dell'appalto ammonta a 70.000,00 euro, pari a 4,00 euro a pasto, IVA esclusa. Sono ammessi a presentare offerta i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni, operanti nel settore della ristorazione, nel rispetto delle previsioni e con i limiti ed i divieti di cui all'art. 37 dello stesso decreto legislativo. La gara si terrà col metodo delle offerte segrete da confrontarsi col prezzo base di 4,00 euro a pasto, ai sensi dell'art. 73, lett. c, del R. D. 23.5.1924, n. 827 e sarà aggiudicata, in base ai criteri indicati nel capitolato speciale, all'offerta economicamente più vantaggiosa (sistema qualità e prezzo). Non saranno ammesse offerte in aumento. In seduta pubblica la commissione procederà alla predeterminazione dei criteri per l'assegnazione del punteggio dell'area qualità, mentre l'analisi degli elementi qualitativi e l'attribuzione del punteggio saranno svolte a porte chiuse. L'apertura delle buste contenenti l'offerta economica avverrà, in seduta pubblica, una volta attribuiti e resi pubblici i punteggi dell'area qualità. La documentazione richiesta per la partecipazione alla gara dovrà essere contenuta in tre distinte buste, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, riportanti, rispettivamente, le seguenti diciture:

- busta A – documentazione amministrativa;
- busta B – documentazione elementi qualitativi dell'offerta;
- busta C – offerta economica.

Tutte e tre le buste dovranno essere contenute in un unico plico, che, a pena di esclusione, dovrà essere sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura e riportare le indicazioni del mittente, l'indirizzo della stazione appaltante e la dicitura *Offerta per il servizio di refezione scolastica per gli anni 2010/2011 e 2011/2012*. Tale plico dovrà pervenire all'Amministrazione, a pena di esclusione, entro le ore 12,00 del giorno precedente la gara a mezzo servizio postale raccomandato o direttamente all'Ufficio Protocollo del Comune.

La busta A – documentazione amministrativa - dovrà contenere i seguenti documenti:

1) domanda di partecipazione alla gara, da prodursi esclusivamente in originale, redatta, su carta regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, sulla falsariga del modello predisposto dall'Amministrazione comunale; essa dovrà contenere gli estremi di identificazione della ditta, con numero di partita IVA e codice fiscale, e le generalità complete del firmatario dell'offerta (titolare o legale rappresentante);

2) cauzione provvisoria, a pena di esclusione, pari ad euro 1.400,00 (euro 700,00 se impresa con sistema di qualità certificato), da costituirsi mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa, come indicato nel capitolato speciale d'appalto;

3) certificato di iscrizione al registro delle imprese, rilasciato dalla competente Camera di Commercio, contenente anche il nulla osta ai fini dell'art. 10 della legge n. 575/1965 (legge antimafia);

4) certificato generale del casellario giudiziale per il titolare nel caso di impresa individuale, per ciascun socio in caso di società di persone, per il legale rappresentante e il direttore tecnico in caso di società di capitali;

5) dichiarazione di essere a conoscenza delle disposizioni di cui alla Legge Regionale 1.3.2002, n. 6 ed alla deliberazione di Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001, integrata con decreto dirigenziale n. 517 del 30.12.2003, e successive modifiche ed integrazioni, con l'impegno ad applicarle, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4 del capitolato speciale d'appalto;

Certificati e documenti di cui ai punti 3, 4 e 5 potranno essere sostituiti da una dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, con allegata la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità, utilizzando i modelli predisposti dall'Amministrazione comunale.

La busta B – documentazione elementi qualitativi dell'offerta – dovrà contenere la documentazione relativa agli elementi qualitativi dell'offerta, indicati nel capitolato speciale d'appalto. I relativi certificati e documenti potranno essere sostituiti da una dichiarazione ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, con allegata la fotocopia di un documento d'identità in corso di validità.

La busta C – offerta economica – dovrà contenere la sola offerta economica, redatta in carta legale. Oltre alla ragione sociale completa della ditta ed all'indicazione del servizio cui si riferisce, l'offerta, datata e sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante, dovrà indicare, sia in cifre che in lettere, il prezzo offerto per singolo pasto, IVA esclusa. In caso di discordanza tra il prezzo in lettere e quello in cifre, sarà ritenuta valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida. La documentazione relativa alla gara è disponibile sul sito ufficiale del Comune di Conco, all'indirizzo www.comune.conco.vi.it, e presso l'Ufficio Scuola del Comune (tel. 0424 420058), dalle ore 9,00 alle ore 12,00 dei giorni dal lunedì al giovedì. Responsabile del procedimento è il Sig. Uberto Munari (e-mail: biblioteca@comune.conco.vi.it).

Conco, 29.7.2010

Il responsabile del servizio
F.to: La Vigna Raffaella

COMUNE DI CONCO
(Provincia di Vicenza)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
ANNI SCOLASTICI 2010/2011 E 2011/2012.

ART. 1 - OGGETTO, DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione per gli alunni ed il personale di vigilanza autorizzato delle scuole primaria e secondaria di primo grado, ubicate nel Comune di Conco.
2. Esso comprende la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti multiporzione ai plessi scolastici predetti.
3. L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012, con possibilità di rinnovo su richiesta dell'Amministrazione comunale, per uguale periodo e alle medesime condizioni, nei limiti della normativa vigente.
4. L'importo complessivo presunto dell'appalto, sulla base di una media di circa 250 pasti la settimana per 35 settimane l'anno per 2 anni, ammonta a 70.000,00 euro, pari a 4,00 euro a pasto, IVA esclusa.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

1. La fornitura avrà le seguenti caratteristiche:

a) Utenza:

- 80 alunni per la scuola elementare;
- 50 alunni per la scuola media.

A questi andrà aggiunto il personale addetto alla vigilanza dei ragazzi.

Il numero degli utenti, essendo approssimativo e soggetto ad oscillazioni negli anni, ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero effettivo dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate da alunni e insegnanti.

b) Giorni ed orari di refezione (salvo diverse indicazioni delle autorità scolastiche):

- uno (martedì) o due giorni (martedì e giovedì) alla settimana per la scuola elementare, a seconda del numero di rientri pomeridiani di ciascuna classe, con inizio mensa intorno alle ore 12,15;
- due giorni (martedì e giovedì) alla settimana per la scuola media, con inizio mensa intorno alle ore 13,00.

La ditta si impegnerà ad effettuare le ulteriori somministrazioni che si rendessero necessarie, nel caso di aumento del numero dei rientri pomeridiani nelle scuole interessate dal servizio.

In ogni caso, tanto l'attivazione del servizio mensa quanto il numero degli utenti dipenderanno sia dalle decisioni dell'autorità scolastica in merito al numero di rientri pomeridiani ed alla articolazione degli orari nei singoli plessi sia dalle adesioni degli studenti al servizio stesso. Tali informazioni saranno tempestivamente comunicate alla ditta aggiudicataria.

c) Sedi della refezione:

- scuola elementare "Giovanni Battista Girardi", Viale della Rimembranza n. 2, Conco;
- scuola media "Italo Girardi", Viale Marco Poli n. 4, Conco.

L'amministrazione appaltante si riserva la facoltà di cambiare le sedi della refezione, ove ciò si rendesse necessario.

- d) Pasti: il menù, fornito dalla ditta aggiudicataria, dovrà, a cura della stessa, ottenere il visto preventivo dell'ASL di Bassano del Grappa.

ART. 3 - AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, attribuendo un massimo di 40 punti all'area prezzo ed un massimo di 60 punti

all'area qualità.

2. All'offerta col prezzo più basso saranno attribuiti 40 punti, mentre alle restanti saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la formula $x = \text{prezzo più basso} \times 40 : \text{prezzo offerto}$.

3. I 60 punti dell'area qualità saranno suddivisi, in base ai criteri prefissati dalla Commissione di gara, secondo i seguenti parametri:

- specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi con il certificato del registro delle imprese attestante nell'oggetto sociale: Ristorazione collettiva massimo 8 punti
- descrizione dei contenitori per le pietanze, utilizzati per il trasporto dei pasti con indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura massimo 8 punti
- autocertificazione relativa al numero totale dei pasti, confezionati presso il centro cottura destinato a fornire il servizio di cui al presente capitolato nell'anno 2009, suddivisi per tipologia (scuole, aziende, ospedali, ecc.) e con l'indicazione della percentuale di quelli preparati per la ristorazione scolastica massimo 5 punti
- frequenza nell'utilizzo di prodotti DOP, IGP, BIO specificando gruppi alimentari, categorie merceologiche e preparazioni massimo 3 punti
- distanza del centro di cottura, rilevabile dal sito www.viamichelin.com, da Piazza S. Marco a Conco massimo 8 punti
- autocertificazione riguardante i principali servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati negli ultimi due anni, sia a favore di enti pubblici che di privati massimo 5 punti
- documentazione attestante il possesso di certificazione di qualità inerente la ristorazione scolastica e/o collettiva, riferita sia all'impresa sia al centro di cottura destinato a fornire il servizio di cui al presente capitolato massimo 5 punti
- autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione, impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio di cui al presente capitolato, indicando il rapporto tra il numero degli addetti e il numero dei pasti prodotti per giorno massimo 3 punti
- autocertificazione su presenza di personale qualificato, nel centro di cottura destinato a fornire il servizio di cui al presente capitolato (cuoco diplomato o con esperienza pluriennale, responsabile di cucina con esperienza almeno biennale, nutrizionista diplomato o specialista in scienza dell'alimentazione) massimo 3 punti
- presenza di uno specifico programma di formazione del personale massimo 3 punti
- partecipazione del personale del centro di cottura a corsi di formazione e/o aggiornamento professionale nell'ultimo biennio massimo 3 punti
- indicazione del numero dei mezzi di trasporto (sia di proprietà che di terzi) in rapporto al numero dei plessi da servire massimo 3 punti
- elenco fornitori di materie prime, con indicazione del possesso della certificazione di qualità inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari massimo 3 punti

4. L'offerta dovrà essere formulata indicando il prezzo per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo di tutte le attività e le prestazioni poste a carico della ditta dal presente capitolato. Non saranno ammesse offerte in aumento.

5. L'appalto sarà aggiudicato alla ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato. A parità di punteggio sarà preferita quella che avrà ottenuto il punteggio maggiore nell'area qualità.

6. L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Per tutti gli alimenti si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

2. Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 834/2007 e successive

modifiche ed integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che derivino da o contengano OGM o altre sostanze indesiderate. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare agli utenti la provenienza degli alimenti somministrati.

3. Per le caratteristiche merceologiche dei prodotti e le norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti, si dovrà fare pieno riferimento alla Legge Regionale 1.3.2002, n. 6 *Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e assistenza*, alle sue eventuali modifiche ed integrazioni, alle *Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*, approvate con deliberazione di Giunta regionale del 31.12.2001, n. 3883, ed aggiornate con decreto dirigenziale n. 517 del 30.12.2003, alle modifiche ed integrazioni alle stesse nel frattempo intervenute nonché alle eventuali modifiche ed integrazioni alle norme in materia di ristorazione scolastica, che dovessero intervenire nel corso di validità del presente appalto. In particolare la ditta partecipante alla gara dovrà dichiarare espressamente di conoscere e applicare le norme sopra citate.

4. La ditta si assume piena responsabilità in ordine ai danni di qualsiasi natura che dovessero derivare dalla qualità degli alimenti forniti.

ART. 5 - MENU'

1. Il menù, variato e strutturato su almeno quattro settimane e vistato preventivamente dall'ASL di Bassano del Grappa, dovrà essere seguito dalla ditta in base alla stagionalità dei prodotti.

2. Nei refettori dovrà essere affisso il menù settimanale, con le indicazioni nutrizionali per le famiglie (ad es. ingredienti utilizzati, modalità di preparazione, grammature, ecc.) e quelle relative alla provenienza degli alimenti somministrati.

3. Nel corso dell'anno potranno essere apportate modifiche al menù, sulla base di indicazioni concordate tra Amministrazione comunale, ASL e ditta aggiudicataria.

4. Agli utenti affetti da allergie, intolleranze alimentari, malattie metaboliche che impongono l'esclusione di certi alimenti, documentate da certificazione medica, la ditta si impegnerà a fornire allo stesso prezzo diete speciali. I pasti in parola dovranno essere contenuti in vaschette monoporzionamento sigillate, facilmente identificabili dal personale addetto alla distribuzione.

5. In caso di indisposizione temporanea, potrà essere richiesto un menu speciale per non più di tre giorni consecutivi.

6. Un menu speciale dovrà essere fornito agli utenti, che, per motivi religiosi, non possono consumare determinati alimenti.

Art. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

1. Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà applicare tutte le misure previste dalla legislazione vigente. In particolare si richiede di:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a

vapore o al forno;

- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla.

2. Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;
- evitare i soffritti, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

3. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità.

4. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata di consumo.

5. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma dovrà essere eliminato in loco.

6. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione, solo in presenza di abbattitore di temperatura, sono:

- la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10° C entro due ore dal termine della cottura e di +4° C entro le successive due ore);
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra);
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

7. Per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menù si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

8. I pasti preparati devono comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

9. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

10. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

ART. 7 - MODALITA' DELLA FORNITURA

1. I pasti dovranno essere consegnati, a cura e a spese della ditta fornitrice, alle sedi della refezione.

2. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso alla consegna.

3. Le derrate porzionate a cura della ditta (ad esempio prosciutto, formaggio, ecc.) dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti, onde evitare contaminazioni.

4. Tutti gli alimenti dovranno essere contenuti in recipienti a norma di legge, che ne garantiscano la conservazione in condizioni di igiene, commestibilità, organoletticità e temperatura ottimali, fino al momento del consumo. Le carni dovranno essere consegnate in porzioni il più possibile uniformi.

5. Il numero dei pasti di cui all'art. 2, lett. a, ha valore puramente indicativo. La ditta aggiudicataria ha l'onere di informarsi circa il numero di pasti da consegnare, in base alle presenze effettive nel giorno del consumo, direttamente presso le scuole interessate dal servizio ed entro un orario prestabilito.

6. Il numero dei pasti potrà inoltre variare tanto in più quanto in meno, senza che la ditta possa chiedere compensi diversi da quelli risultanti dal contratto.

7. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quelli necessari, la ditta, salva l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 24, dovrà provvedere alla loro integrazione entro trenta minuti dalla segnalazione telefonica delle scuole.

8. A ciascun plesso servito dovranno essere forniti, secondo le esigenze, acqua minerale naturale, pane e quanto necessario per il condimento delle verdure: aceto, olio extra vergine d'oliva, sale fino e limone.

ART. 8 - TRASPORTO DEI PASTI

1. La ditta dovrà recapitare i pasti ai singoli plessi scolastici a propria cura e spese. Il documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate anche la data, l'ora di inizio del trasporto e quella di consegna, sarà sottoscritto da un incaricato del plesso, che ne conserverà copia.

2. Il pasto completo dovrà giungere al momento della somministrazione, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Se, mancando tali caratteristiche, non sarà possibile somministrarlo, la ditta, salva l'applicazione delle sanzioni previste all'art. 24, dovrà provvedere a sostituirlo, entro trenta minuti dalla segnalazione telefonica delle scuole.

3. Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti esclusivamente al trasporto degli alimenti. Le consegne ai plessi dovranno avvenire nell'arco di un'ora dalla fine della cottura dei pasti presso il centro di cottura e non prima di quarantacinque minuti dall'orario della refezione.

4. I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori, chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto saranno contenuti separatamente. Tali contenitori dovranno a loro volta essere inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore, che consentano il mantenimento delle temperature ottimali sia per i pasti caldi che per quelli freddi. Gli incaricati della ditta aggiudicataria rileveranno le temperature al momento della consegna dei pasti ai singoli plessi.

5. La Ditta deve fornire a ciascun plesso scolastico, per tutta la durata dell'appalto, un carrello termico, dotato di sistemi attivi di tenuta del calore, e, a seconda delle esigenze dei plessi, altre apparecchiature scaldavivande, idonee a garantire il mantenimento delle temperature ottimali, fino alla distribuzione dei pasti. Ogni carrello dovrà essere a norma, per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza. Qualora se ne verifichi la necessità, la ditta, su semplice richiesta del Comune, dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

6. La ditta, inoltre, fornirà ai singoli plessi, per tutta la durata dell'appalto, apposito termometro a sonda per il controllo della temperatura dei pasti al momento della loro somministrazione, la posateria in acciaio inox, occorrente per la distribuzione degli stessi, idonei grembiuli e cuffie per gli addetti alla distribuzione.

7. La ditta dovrà provvedere a ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti e la loro distribuzione.

ART. 9 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. Al fine di eventuali verifiche, la ditta conserverà presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menu di base. I campioni, etichettati in modo da individuare la data di preparazione e il nome del cuoco responsabile della stessa, vanno conservati in frigorifero, in idonei contenitori chiusi, per 72 ore.

ART. 10 - DURATA DEL CONTRATTO

1. Il presente contratto avrà la durata di due anni scolastici, dal mese di settembre 2010 al mese di giugno 2012.

2. Per ciascun anno scolastico, le date di inizio e di conclusione del servizio di refezione saranno stabilite insindacabilmente dall'Amministrazione comunale, secondo le esigenze delle scuole, senza con ciò riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice.

3. La fornitura non andrà effettuata nei giorni festivi infrasettimanali, in quelli considerati come giorni di vacanza dal calendario scolastico e in quelli in cui le lezioni saranno sospese per una qualsiasi ragione.

4. La ditta si impegna a prorogare la somministrazione, al prezzo in vigore al momento della scadenza del contratto, per il tempo strettamente necessario all'espletamento della nuova gara, ove richiesta espressamente dal Comune per garantire la continuità del servizio.

ART. 11 - CONTINUITA' DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale scolastico, la ditta dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica, possibilmente almeno 24 ore prima. In ogni caso la ditta è tenuta a verificare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 7, comma 5, del presente capitolato, se il servizio deve essere o no effettuato.

2. Per scioperi del personale dipendente della ditta, nessuna penalità sarà imputata alla stessa qualora ne dia comunicazione entro le ore 10,00 del giorno precedente, impegnandosi comunque a ricercare soluzioni alternative.

3. Qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

4. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici, limitati a 2 giorni al massimo, tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione dei pasti freddi.

5. Per giustificato motivo, l'Amministrazione potrà sopprimere o sospendere temporaneamente il servizio di refezione, con conseguente interruzione o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

6. L'Amministrazione si riserva, inoltre, la facoltà di apportare variazioni negli orari di refezione, in base alle necessità segnalate dall'autorità scolastica.

ART. 12 - RITARDI

1. Dei ritardi nella produzione e/o nella consegna dei pasti, dovuti a cause di forza maggiore, dovrà essere tempestivamente avvisata l'Amministrazione, la quale si riserva di adottare le proprie decisioni in merito. La ditta dovrà comunque documentare le cause che hanno determinato il ritardo e garantire la consegna prima possibile.

2. I ritardi non dovuti a cause eccezionali, quali l'organizzazione del centro di produzione, le modalità del trasporto e simili, comporteranno l'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 24 del presente capitolato.

ART. 13 - DISPOSIZIONI RELATIVE AI PREZZI

1. Gli adulti aventi diritto al servizio ne usufruiranno a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni del plesso.

2. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale a quello dei pasti normali.

3. I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria non subiranno variazioni nel corso dell'anno scolastico.

ART. 14 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

1. Nel secondo anno scolastico, i prezzi offerti saranno adeguati, in aumento o in diminuzione, esclusivamente su richiesta della parte interessata, in base all'indice ISTAT di variazione del costo della vita riferito ai dodici mesi precedenti (media annuale da settembre a settembre).

ART. 15 - UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA

1. La distanza del centro di cottura dai plessi da servire deve essere tale da garantire il rispetto dei tempi di consegna dei pasti, indicati all'art. 8.

ART. 16 - DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

1. Salvo preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione, sono vietati sia la cessione, tanto diretta che indiretta, sia il subappalto, anche parziale, dei servizi di produzione-preparazione e confezione dei pasti. In caso di violazione della prescrizione, l'Amministrazione si riserva il diritto di risolvere il contratto.

ART. 17 - CONTROLLI

1. Fatti salvi i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza dell'ASL, la vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione comunale per tutto il periodo di affidamento della fornitura, con le più ampie facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune potrà conseguentemente disporre in qualsiasi momento, a sua discrezione e giudizio, l'ispezione ad attrezzature, locali, magazzini, mezzi di trasporto e quant'altro faccia parte dell'organizzazione del servizio, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato.

2. In caso di carenze che, a giudizio dell'Amministrazione, siano facilmente rimediabili, la ditta verrà informata per iscritto delle modifiche da eseguire, che saranno immediatamente effettuate senza onere aggiuntivo per l'appaltante.

3. Nei casi di carenze gravi e irrimediabili e di inottemperanza alle richieste di modifiche, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

4. La ditta dovrà fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero accesso ai locali e fornendo i chiarimenti richiesti e la relativa documentazione.

5. L'Amministrazione potrà verificare la buona esecuzione del contratto anche avvalendosi di esperti esterni e chiedere al competente servizio ASL periodici interventi, con prelievi di campioni, sia alla fonte di produzione che al consumo, da sottoporre ad esami di laboratorio.

ART. 18 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO IGIENICO

1. La ditta dovrà rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche qualitative dei prodotti offerti, così come previste dal presente capitolato. A richiesta dell'Amministrazione dovrà fornire tutti i documenti utili all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate, onde poterne determinare la conformità alle prescrizioni del capitolato.

2. La ditta deve redigere ed aggiornare il piano di autocontrollo igienico (HACCP), come previsto dal decreto legislativo 24.5.1997, n. 155.

ART. 19 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Tutto il personale adibito alla preparazione ed al trasporto dei pasti dovrà avere un'adeguata formazione professionale ed essere aggiornato sui vari aspetti della ristorazione collettiva. La ditta dovrà produrre apposita dichiarazione in tal senso.

ART. 20 - COMMISSIONE CONTROLLO MENSA

1. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "commissione controllo mensa", costituita tra i rappresentanti degli utenti con la partecipazione di un delegato dell'Amministrazione comunale.

2. I membri della commissione effettuano durante la refezione scolastica, anche individualmente, il controllo sull'appetibilità dei cibi, sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

ART. 21 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

1. Ogni fattura, comprendente i pasti forniti suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile. Ad essa dovranno essere allegati i buoni pasto, preventivamente raccolti dagli addetti alla distribuzione.

2. La liquidazione avverrà entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, per l'importo corrispondente al numero dei buoni pasto allegati.
3. Dal corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali e quant'altro dalla ditta dovuto.
4. Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi derivanti dal presente capitolato.
5. Con il prezzo di aggiudicazione si intendono interamente compensati tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese necessari per la perfetta esecuzione della fornitura nonché qualsiasi onere, espresso e non, inerente e conseguente ai servizi di cui al presente capitolato.

ART. 22 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

1. La ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla produzione-preparazione, conservazione e trasporto dei pasti ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
2. Ogni responsabilità per incidenti e danni, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune, a dipendenti della ditta o a terzi, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria.
3. La ditta sarà tenuta a produrre entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione comunale comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura, a pena di decadenza, una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, che preveda almeno i seguenti massimali per sinistro:
 - 200.000,00 euro (duecentomila/00) per danni a cose;
 - 5.000.000,00 euro (cinquemilioni/00) per danni a persone.L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.
L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario dei prodotti. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.
4. Il Comune si riserva di chiedere in qualsiasi momento l'aggiornamento del massimale, se giudicato insufficiente.

ART. 23 - CAUZIONE

1. Per la partecipazione alla gara, le ditte concorrenti dovranno presentare, pena l'esclusione, una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, ridotta al 1% qualora la ditta stessa sia in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee, quindi pari a 1.400,00 euro, oppure a 700,00 euro, da prestarsi mediante polizza fideiussoria bancaria o assicurativa, rilasciata da impresa di assicurazione regolarmente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del T. U. della legge sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.2.1959, n. 449, o rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo n. 385/1993, che svolgono, in via esclusiva o prevalente, attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal competente Ministero.
2. All'atto della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà depositare la cauzione definitiva, nella misura del 10% dell'importo netto contrattuale, ridotta al 5% qualora la ditta stessa sia in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee, che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, in una delle seguenti forme:
 - a) fideiussione bancaria;
 - b) polizza assicurativa, rilasciata da una società di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni.
3. Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, del pagamento delle penali e rimborsi delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere, a causa di inadempimento dell'obbligazione

o cattiva esecuzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze della ditta.

4. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

5. La ditta sarà tenuta a reintegrare la cauzione, di cui il Comune dovesse avvalersi, in tutto od in parte, durante l'esecuzione del contratto.

6. La cauzione definitiva sarà svincolata alla fine dell'appalto, non appena risolte le eventuali controversie e contestazioni.

ART. 24 - PENALITA'

1. La ditta, nell'esecuzione del servizio, dovrà osservare scrupolosamente le disposizioni di legge e regolamentari che riguardano il servizio stesso.

2. L'Amministrazione applicherà delle sanzioni in caso di mancata rispondenza del servizio a quanto previsto nel presente capitolato, in particolare riguardo a:

- qualità delle derrate e del pasto prodotto comunque non rispondente alle prescrizioni;
- menù non rispondente a quello previsto;
- grammature e numero delle razioni non rispondenti alle necessità;
- ritardo nella consegna dei pasti ai plessi;
- mancato rispetto delle temperature di sicurezza;
- contenitori non conformi alle prescrizioni del capitolato o a quelli proposti dalla ditta;
- ritrovamento di corpi estranei nei cibi;
- mancata o non idonea sanificazione dei contenitori e degli utensili utilizzati per il trasporto e la distribuzione dei pasti;
- preavviso di sciopero non comunicato ovvero comunicato oltre il termine stabilito.

3. Le penalità saranno graduate a seconda della gravità del caso, fino al 100% dell'importo totale dei pasti prenotati in quel giorno nel plesso in cui si è constatato il disservizio.

4. L'Amministrazione avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto in caso di:

- gravi violazioni degli obblighi contrattuali, in particolare per quanto riguarda le caratteristiche delle materie prime;
- accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;
- sospensione o mancata esecuzione della fornitura;
- cessione o subappalto del servizio non autorizzati;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta dolosa o colposa della ditta, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento;
- altre violazioni degli obblighi contrattuali, che assumano il carattere della ripetitività per non avere la ditta ottemperato a precedente diffida dell'Amministrazione.

5. L'Amministrazione contesterà per iscritto alla ditta le inadempienze accertate. La ditta dovrà procedere nei modi e nei tempi indicati dall'Amministrazione.

6. L'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate sarà la contestazione degli addebiti. La ditta potrà presentare le sue deduzioni entro 10 giorni dal ricevimento della lettera di addebito, ferma la facoltà dell'Amministrazione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio. In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo. L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali. La risoluzione del contratto obbliga la ditta al risarcimento dei danni.

ART. 25 – DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto, si riserva di

pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'impresa aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione comunale e dell'interesse pubblico.

ART. 26 - NORME FINALI

1. Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.
2. Tutti gli oneri relativi al contratto per il presente appalto saranno a carico dell'aggiudicatario.
3. Per qualsiasi controversia legale sarà competente il foro di Bassano del Grappa.

ART. 27 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico. L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II, art. 7, 8, 9 e 10, del citato D. Lgs. 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

(facsimile per domanda di partecipazione)

(marca da bollo)

(intestazione ditta)

Oggetto: domanda di partecipazione alla gara per l'appalto del servizio di refezione scolastica, per gli anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012.

Spett.le Comune di
36062 – CONCO

Il sottoscritto _____,

nato a _____ il _____,

residente a _____ in Via _____

in qualità di titolare/legale rappresentante (*cancellare la dizione che non interessa*) della

ditta _____

con sede legale in _____, Via _____,

C. F. _____ P. I. _____,

iscritta alla CCIAA di _____ al numero _____, esercente l'attività

di _____, visto l'avviso di gara del _____,

chiede, per conto della ditta sopra indicata, di partecipare alla gara per l'appalto del servizio in oggetto.

_____, li _____

(firma del/della dichiarante, per esteso e leggibile)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(Art. 46 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____ residente in _____

Via _____ n.civico _____ in qualità di _____

_____ dell' Impresa (Ragione Sociale e Denominazione Sociale)

_____ con sede a _____

_____ in Via _____ n. civico _____

codice fiscale e partita IVA _____

a conoscenza di quanto prescritto dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, sulla responsabilità penale cui può andare incontro in caso dichiarazioni mendaci, ai sensi dell'art. 46 del medesimo D.P.R., sotto la propria personale responsabilità

D I C H I A R A

1. che la predetta Impresa è iscritta al n. _____ del Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____;

Data di iscrizione _____; durata della società _____;

2. che la forma giuridica della predetta Impresa è la seguente: _____;

3. che l'oggetto sociale della predetta Impresa è: (indicare solo l'oggetto attinente alla gara) :

4. che gli organi sociali in carica sono: (Amministratore Unico, Consiglio di Amministrazione, ecc..)

5. che i titolari di cariche e qualifiche della predetta Impresa sono:

1) Sig. _____ nato a _____

il _____ in qualità di _____

codice fiscale _____;

2) Sig. _____ nato a _____

il _____ in qualità di _____

codice fiscale _____;

3) Sig. _____ nato a _____

il _____ in qualità di _____

codice fiscale _____;

(NB: Se lo spazio risulta insufficiente, allegare un foglio a parte)

6. che i poteri da Statuto sono: _____

_____;

7. che la predetta Impresa non si trova in stato di liquidazione, di fallimento e non ha presentato domanda di concordato e che nell'ultimo quinquennio non si sono verificate a carico della stessa procedure di fallimento, liquidazione amministrativa coatta, ammissione in concordato o amministrazione controllata.

8. che non ricorrono le cause ostative, di cui alla legge 31.5.1965, n. 575 e successive modifiche ed integrazioni.

_____, li _____

(Firma del/la dichiarante – per esteso e leggibile)

Esente da imposta di bollo ai sensi dell'art. 37 del D.P.R. 445/2000.

Informativa prevista ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003: "Il trattamento dei dati personali avviene per l'espletamento degli adempimenti previsti dalle leggi vigenti e comunque nella piena tutela dei diritti ed in particolare della riservatezza del dichiarante".

**N. B.: Allegare copia fotostatica di un documento
d'identità in corso di validità del sottoscrittore**

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE
(Art. 46 del D.P.R 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/La sottoscritto/a.....

nato/a il a

residente in Via n.

civico.....

in qualità di

dell'impresa (ragione sociale o denominazione).....

con sede a In Via n. civico.....

Codice Fiscale e Partita IVA.....

Ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445 e a conoscenza della responsabilità penale cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

di non avere procedimenti penali in corso né di aver riportato condanne penali, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o che comporti l'impossibilità di contrattare con la Pubblica Amministrazione e di non essere sottoposto a misure di prevenzione.

....., li

.....
Firma del/la dichiarante (per esteso e leggibile)

**N. B.: Allegare copia fotostatica di un documento
d'identità in corso di validità del sottoscrittore**

Il/La sottoscritto/a
nato/a il.....a
residente a in Via n.
in qualità di dell'impresa (ragione sociale
denominazione).....
con sede a..... in Via n.
codice fiscale e partita IVA

dichiara

ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 4 del capitolato speciale d'appalto, di conoscere le disposizioni di cui alla Legge Regionale 1.3.2002, n. 6 *Norme in materia di consumo di alimenti nelle mense prescolastiche e scolastiche, negli ospedali e nei luoghi di cura e assistenza* ed alla deliberazione di Giunta Regionale n. 3883 del 31.12.2001 *Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica*, e successive modifiche ed integrazioni, impegnandosi ad applicarle.

....., lì

.....
(firma del/della dichiarante, per esteso e leggibile)