C O M U N E D I I S O L A V I C E N T I N A
(Provincia di Vicenza)

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI ISOLA VICENTINA a.s. 2015/2016 e 2016/2017 (codice CIG 6339337A60)

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) COMUNE DI ISOLA VICENTINA, Via Marconi, 14 - 36033 Isola Vicentina (VI),
Punti di contatto presso il quale sono disponibili ulteriori informazioni: Ufficio Segreteria, telefono: 0444-599114, fax: 0444-599199, posta elettronica: segreteria@comune.isola-vicentina.vi.it, sito internet: www.comune.isola-vicentina.vi.it

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1.1) servizio ristorazione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna pasti, con legame "fresco-caldo", con il sistema monoporzione (vaschette termo sigillate) per le due scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina.
II.1.2) Servizi di cui all'Allegato II B - Categoria n. 17, al D.Lgs. 12.4.2006, n. 163, e s.m. e i.
II.1.6) CPV (Vocabolario comune per gli appalti) Oggetto principale: CPV 55524000 servizi di ristorazione scolastica
II.2.1) Quantitativo o entità totale: Il valore dell'appalto è stimato in complessivi euro 105.600,00 (IVA esclusa), presuntivamente determinati moltiplicando l'importo di € 4,00 a pasto per il numero stimato di 26.400 pasti.
II.3) Durata dell'appalto: da settembre 2015 a giugno 2017 coincidente con gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1.1) Cauzioni/garanzie richieste: cauzione provvisoria pari al 2% (salvo la riduzione di legge) dell'importo stimato dell'appalto; cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale complessivo; polizza RCT con un massimale unico non inferiore a € 2.582.000,00.

III.1.2) Finanziamento: la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente la tariffa della ristorazione scolastica nell'importo offerto in sede di gara, come previsto all'art. 19 del Capitolato speciale d'appalto.

III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto: Si richiama l'art. 37 D.Lgs. 163/2006 e l'art. 5 del disciplinare di gara.

III.2) Condizioni di partecipazione
III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale - Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti (si veda l'art. 5 del disciplinare di gara):
- possono partecipare alla gara i soggetti indicati all'art. 34, comma 1, del D.Lgs 163/2006 che non dovranno trovarsi in alcuna delle situazioni di cui al successivo art. 38, c.1, o in situazioni che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;
- iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per il ramo di attività oggetto dell'appalto e iscrizione, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004, se cooperativa o consorzio di cooperative;

III.2.2) Capacità economica e finanziaria - Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:
- fatturato globale d'impresa complessivo relativo all'anno 2014 non inferiore a Euro 200.000,00 (IVA esclusa).

III.2.3) Capacità tecnica- Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

- aver eseguito servizi di ristorazione scolastica per un periodo non inferiore a due anni nell'ultimo triennio scolastico;
III.2.4) Appalto riservato: no.

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1.1) Procedura: Aperta.
IV.2.1) Criteri di aggiudicazione: criterio offerta economicamente più vantaggiosa, valutata in base ai seguenti elementi: prezzo offerto punti 40/100 e criteri qualitativi del servizio offerto punti 60/100 dettagliati all'art. 18 del Capitolato Speciale:

IV.3.3) Condizioni per ottenere la documentazione: bando, disciplinare, capitolato speciale e moduli sono disponibili sul sito del Comune di Isola Vicentina, all'indirizzo internet indicato al punto I.1).

IV.3.4) Scadenza ricevimento offerte: **10 SETTEMBRE 2015 ore 12:00.**

IV.3.6) Lingua utilizzabile per la presentazione delle offerte: italiano.

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 60 giorni (decorrenti dalla data di scadenza di presentazione della stessa).
IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte: **11 SETTEMBRE 2015 ore 9:00** - seduta pubblica per apertura "Busta n. 1 - "Documentazione Amministrativa" presso la Sede Municipale, Via Marconi, 14, Isola Vicentina (VI). Seguirà l'apertura della busta n. 2 – "Offerta tecnica" e della busta n. 3 – "Offerta economica" delle Ditte ammesse. Sono ammessi ad assistere all'apertura delle offerte i rappresentanti dei concorrenti o persone da loro delegate con atto scritto.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) trattasi di appalto periodico: no;
VI.2) l'appalto non è connesso ad un progetto finanziato da fondi dell'U.E.
VI.3) Informazioni Complementari
Il presente bando è emesso in esecuzione della determinazione dirigenziale n. 404 del 15/07/2015.
Per quanto qui non espressamente previsto si rinvia al disciplinare di gara e alle norme vigenti in materia.
Responsabile del procedimento: Elena Grotto, Ufficio Segreteria;

VI.4) PROCEDURE DI RICORSO
VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso: T.A.R. VENETO, Cannaregio 2277/2278, 30122 VENEZIA, Italia, Posta elettronica: webmaster@giustizia-amministrativa.it, telefono: 039 041 2403911, fax: 039 041 2403940/41, Indirizzo Internet (URL): www.giustizia-amministrativa.it
VI.4.2) Presentazione del ricorso: entro 30 giorni decorrenti dalla pubblicazione del bando.

VI.5) **Data spedizione del presente bando alla G.U.R.I.: 17 luglio 2015.**

Isola Vicentina, 15 luglio 2015

IL RESPONSABILE DEL SETTORE AMMINISTRATIVO/CONTABILE
f.to Ettore Dal Santo

C O M U N E D I I S O L A V I C E N T I N A
(Provincia di Vicenza)

DISCIPLINARE DI GARA
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI ISOLA VICENTINA a.s. 2015/2016 e 2016/2017 (codice CIG 6339337A60)

Art. 1 - Oggetto, valore e criterio di aggiudicazione dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica nelle diverse fasi di preparazione, trasporto e consegna pasti, con legame "fresco-caldo", con il sistema monoporzione (vaschette termo sigillate) per le due scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina.
Il valore dell'appalto, per gli anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017 (settembre 2015 – giugno 2017), è stimato in complessivi euro 105.600,00 (IVA esclusa), presuntivamente determinati moltiplicando il prezzo a pasto posto a base di gara (pari ad euro 4,00) per il numero complessivo di 26.400 pasti presunti.
Le condizioni contrattuali e le caratteristiche del servizio sono riportate nel capitolato speciale d'appalto.
La gara si terrà con il sistema della procedura aperta, ai sensi dell'articolo 3, comma 37, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e s.m. e i. e con il criterio di selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, da esperire ai sensi dell'art. 83 e valutata in base agli elementi e punteggi indicati all'art. 18 del Capitolato.

Art. 2 – Normativa applicabile

I servizi oggetto del presente appalto rientrano nell'allegato II B (Categoria 17) al D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e s.m. e i.

Art. 3 – Finanziamento

Il pagamento del servizio sarà effettuato con le modalità previste dall'art. 19 del Capitolato Speciale d'Appalto.

Art. 4 –Durata del servizio

Il servizio ha durata di due anni scolastici da settembre 2015 a giugno 2017.

Art. 5 – Requisiti per l'ammissione alla gara

Saranno ammesse alla gara per l'appalto del servizio in oggetto i soggetti:

a. indicati all'art. 34, comma 1, del D.Lgs 163/2006 che non dovranno trovarsi in alcuna delle situazioni di cui al successivo art. 38, c.1, o in situazioni che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione;
b. iscritti al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per il ramo di attività oggetto dell'appalto e iscrizione, ai sensi del D.M. 23 giugno 2004, se cooperativa o consorzio di cooperative;
c. che hanno un fatturato globale d'impresa complessivo relativo all'anno 2014 non inferiore a Euro 200.000,00 (IVA esclusa).
d. che abbiano eseguito servizi di ristorazione scolastica per un periodo non inferiore a due anni nell'ultimo triennio scolastico.

La **verifica del possesso dei requisiti di carattere generale** ed economico-finanziari e tecnici avverrà, ai sensi dell'art. 6-bis del D.Lgs. n.163/2006, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (ora ANAC) con delibera attuativa n. 111 del 20.12.2012 e ss.mm.ii., fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis, mediante la BDNCP (Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici). La documentazione che in base alla deliberazione n. 111 del 20.12.2012, non sia rilasciata dalla predetta BDNCP, verrà acquisita dalla amministrazione concedente in conformità a quanto disposto all'art. 71 del D.P.R. n. 445/2000.
Ciascun concorrente dovrà pertanto registrarsi al sistema AVCpass secondo le indicazioni operative per la registrazione nonché secondo i termini e le regole tecniche per l'acquisizione, l'aggiornamento e la consultazione dei dati presenti sul sito: www.avcp.it.

Il concorrente effettua la predetta registrazione al servizio AVCpass e, individuato il CIG per il quale presenta offerta, ottiene dal sistema un codice "PASS OE". Il codice "PASS OE", dopo essere stato generato, dovrà essere inserito nella BUSTA "A" – documenti di ammissione. In caso di raggruppamento temporaneo, il codice "PASS OE", dopo essere stato generato, deve essere stampato e firmato congiuntamente anche da tutti i concorrenti mandanti.

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.

Ai fini dell'ammissione alla gara i concorrenti devono inoltre accettare espressamente ed incondizionatamente tutte le condizioni di appalto stabilite dalla stazione appaltante.

Art. 6 – Cause di esclusione dalla gara

Costituiscono cause di esclusione dalla gara:

a) la non accettazione espressa ed incondizionata delle condizioni di appalto stabilite dalla stazione appaltante;
b) la mancanza della firma nell'offerta economica;
c) la mancanza di fotocopia del documento di identità personale del dichiarante per le dichiarazioni rese ai sensi del DPR 445/2000;
d) la mancata costituzione della cauzione provvisoria;
e) la mancanza dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica previsti per l'ammissione alla gara;
f) l'arrivo alla stazione appaltante del plico contenente la documentazione per la partecipazione alla gara oltre il termine indicato dall'art. 7 del presente disciplinare;
g) l'inosservanza dell'obbligo di inserimento in tre distinte buste chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura della documentazione per la partecipazione alla gara come indicato all'art. 7 del presente disciplinare, a garanzia della segretezza delle offerte;
h) la presenza di sanzioni interdittive che comportano l'incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione o a partecipare alle procedure di affidamento di appalti pubblici;
i) la presenza di cause di esclusione previste all'art. 38, comma 1, dalla lettera a) alla lettera m) quater del D.Lgs 163/2006;
j) il verificarsi di qualsiasi altra fattispecie espressamente sanzionata con l'esclusione dalla gara, dal presente disciplinare.

Nel caso previsto all'art. 38, comma 1, lettera f) del D.Lgs 163/2006, la stazione appaltante si riserva la facoltà di valutare la sussistenza di eventuale grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante o di errore grave nell'esercizio dell'attività professionale da parte dei concorrenti.
L'esclusione non è automatica, ma consegue ad un valutazione discrezionale e motivata diretta a verificare se, per la stazione appaltante, sussistono motivi che inducano a ritenere non affidabile il concorrente.
Ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs 163/2006, la commissione di gara può invitare i concorrenti, qualora ritenuto necessario, a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

Art. 7 - Termini e modalità di presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno far pervenire al Comune di Isola Vicentina - Via Marconi 14 – 36033 Isola Vicentina, con qualsiasi mezzo, entro e non oltre le **ore 12.00 del giorno 10 settembre 2015**, 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 SERVIZIO

MENSA SCOLASTICA – A.S. 2015/2016 e 2016/2017 – OFFERTA", 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
E) Codice "PASS OE"

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 alle 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 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;

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 in presenza di un funzionario del Comune o della Scuola e previo appuntamento telefonico in modo che venga fissato giorno e ora);
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", nel "Disciplinare 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.);
24. di aver eseguito servizi di ristorazione scolastica per un periodo non inferiore a 2 anni nell'ultimo triennio.

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 € 2.112,00 (euro duemilacentododici) pari al 2% del prezzo base come previsto al comma 1 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. L'importo è ridotto del 50% per gli operatori economici ai quali venga rilasciata la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, come previsto al comma 7 dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. Per fruire di tale beneficio è necessario segnalare il possesso del requisito e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.
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) DICHIARAZIONE di presa visione dei luoghi dove sarà svolto il servizio che sarà rilasciata dall'Ufficio competente del Comune di Isola Vicentina oppure dalla Segreteria dell'Istituto Comprensivo Statale "G. Galilei" di Isola Vicentina.

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).*

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).*

Tale offerta deve essere unica e finale, comprensiva 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. L'offerta dovrà essere formulata fino al centesimo (con due cifre decimali). Non verranno considerate cifre oltre il centesimo.

Per il presente affidamento, in applicazione della determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 3/2008 e dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 (T.U. delle norme in materia di sicurezza sul lavoro), si informa che non sono previste interferenze tra il personale dell'Amministrazione aggiudicatrice ed il personale dell'affidatario, per cui l'importo degli oneri per la sicurezza relativi a costi necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze è pari a zero.

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.

Art. 8 – Criteri e modalità di 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.
I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) Prezzo di offerta: fino ad un massimo di punti 40

All'offerta col prezzo minore verranno attribuiti 40 punti mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Pt. = \frac{40 \text{ X costo minore offerto}}{\text{costo offerto dalla ditta oggetto di valutazione}}$$

Note:
Pt. = punteggio da attribuire all'offerta che si sta valutando;

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

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTI
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva in rapporto agli anni di attività *Fino a 5 anni* *Da 5 a 10 anni* *Oltre 10 anni*	**Max 5** *1* *3* 5
2. Rapporto tra i fornitori di materie prime con le eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari *0 – 50% di possesso* *51 – 75% di possesso* *76 – 100% di possesso*	**Max 4** *0* *2* *4*
3. Percentuale dei pasti forniti dal Centro Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio nella ristorazione scol. rispetto alla fornitura complessiva dell'azienda *0 - 50% del totale pasti* *51 - 100% del totale pasti*	**Max 8** *4* *8*
4. Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO, riferita	**Max10**

esclusivamente al centro di cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto *Per ogni certificazione posseduta* *Totale certificazioni*	 *2* 10
5. Fatturato d'impresa relativo all'anno 2014 *Fino a € 1.500.000,00=* *Da € 1.500.000,00 a €. 5.000.000,00* *Da € 5.000.000,00 a €. 10.000.000,00* *Oltre 10.000.000,00*	**Max 6** *1* *2* 4 6
6. Disponibilità di una cucina in proprietà o in affitto o altro titolo idoneo a garantire la fornitura per la durata del contratto (con esclusione di cucine di qualsiasi tipo appoggiate presso terzi) - idonea a produrre pasti caldi per i plessi da servire e dotata della relativa autorizzazione sanitaria distante *Da 21 a 30 Km dai plessi da servire* *Da 11 a 20 km dai plessi da servire* *Da 0 a 10 Km dai plessi da servire*	**Max10** *5* *7* *10*
7. Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura *Rapporto > di 1 / 80 pasti prodotti / giorno* *Rapporto tra 1 / 60 e 1/ 80 pasti prodotti / giorno* *Rapporto < di 1 /60 pasti prodotti / giorno*	**Max 5** *1* *3* *5*
8. Qualificazione del Personale - Programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni *Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza molteplici pregresse* *Presenza di un Responsabile di Cucina con esperienza almeno biennale* *Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione* *Presenza di formatori interni* ***Qualora all'interno dell'azienda esista uno specifico programma di formazione professionale il punteggio verrà moltiplicato per due ****	**Max 4** *1* *2* *3* *4*
9. Qualificazione aggiuntiva del personale scolastico con eventuali interventi di formazione e/o aggiornamenti professionali Da 0 a 2 incontri annuali Da 3 a 5 incontri annuali	**Max 2** 0 2
10. Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni delle scuole	**Max 6**
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.

Art. 9 - Procedimento di aggiudicazione

Si procederà all'apertura delle buste presso la sede di questo Comune **il giorno 11 SETTEMBRE 2015 con inizio alle ore 09.00** in seduta pubblica per verificare l'ammissibilità delle offerte mediante l'esame dei documenti prodotti (busta n. 1 – Documentazione Amministrativa). Seguirà l'apertura delle buste n. 2 e n. 3 – Offerta tecnica ed Offerta economica delle Ditte ammesse.

Art. 10 – Adempimenti dell'aggiudicatario.

Il Comune di Isola Vicentina 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.

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

Art. 11 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore, a pena di nullità assoluta del contratto, assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nel rispetto di quanto disposto dall'art. 3, comma 1, della legge 13 agosto 2010 n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia".

Art. 12 - Trattamento dei dati personali

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.
- ad altri eventuali soggetti della Pubblica Amministrazione.

Art. 13 – 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.

Ragione sociale del concorrente

Allegato A)

Apporre
Marca da
Bollo

AL COMUNE DI ISOLA VICENTINA
Via Marconi 14
36033 ISOLA VICENTINA

OGGETTO: ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA PUBBLICO INCANTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA PER gli a.s. 2015/2016 e 2016/2017.

(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 _____

C H I E D E

Di partecipare al pubblico incanto per l'aggiudicazione in concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Isola Vicentina per gli a.s. 2015/2016 e 2016/2017.

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,

D I C H I A R A

- 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", nel "Disciplinare di gara" e nel "Capitolato speciale d'appalto"
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

Ragione sociale del concorrente

Allegato B)

AL COMUNE DI ISOLA VICENTINA
Via Marconi 14
36033 ISOLA VICENTINA

OGGETTO: Offerta tecnica per il pubblico incanto relativo alla concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli a.s. 2015/2016 e 2016/2017.

Con riferimento al bando 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 *Fino a 5 anni* *Da 5 a 10 anni* *Oltre 10 anni*	**Max 5** *1* *3* 5
2. Rapporto tra i fornitori di materie prime con le eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari *0 – 50% di possesso* *51 – 75% di possesso* *76 – 100% di possesso*	**Max 4** *0* *2* *4*
3. Percentuale dei pasti forniti dal Centro Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio nella ristorazione scol. rispetto alla fornitura complessiva dell'azienda *0 - 50% del totale pasti* *51 - 100% del totale pasti*	**Max 8** *4* *8*
4. Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO, riferita esclusivamente al centro di cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto *Per ogni certificazione posseduta* *Totale certificazioni*	**Max10** *2* 10
5. Fatturato d'impresa relativo all'anno 2014 *Fino a € 1.500.000,00=* *Da € 1.500.000,00 a €. 5.000.000,00* *Da € 5.000.000,00 a €. 10.000.000,00* *Oltre 10.000.000,00*	**Max 6** *1* *2* 4 6
6. Disponibilità di una cucina in proprietà o in affitto o altro titolo idoneo a garantire la fornitura per la durata del contratto (con esclusione di cucine di qualsiasi tipo appoggiate presso terzi) - idonea a produrre pasti caldi per i plessi da	**Max10**

servire e dotata della relativa autorizzazione sanitaria distante *Da 21 a 30 Km dai plessi da servire* *Da 11 a 20 km dai plessi da servire* *Da 0 a 10 Km dai plessi da servire*	 *5* *7* *10*
7. Numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel Centro Cottura *Rapporto > di 1 / 80 pasti prodotti / giorno* *Rapporto tra 1 / 60 e 1/ 80 pasti prodotti / giorno* *Rapporto < di 1 /60 pasti prodotti / giorno*	**Max 5** *1* *3* *5*
8. Qualificazione del Personale - Programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni *Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza molteplici pregresse* *Presenza di un Responsabile di Cucina con esperienza almeno biennale* *Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione* *Presenza di formatori interni* ***Qualora all'interno dell'azienda esista uno specifico programma di formazione professionale il punteggio verrà moltiplicato per due ****	**Max 4** *1* *2* *3* *4*
9. Qualificazione aggiuntiva del personale scolastico con eventuali interventi di formazione e/o aggiornamenti professionali Da 0 a 2 incontri annuali Da 3 a 5 incontri annuali	**Max 2** 0 2
10. Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni delle scuole	**Max 6**
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.

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

Data_____ Firma _____

Ragione sociale del concorrente

Allegato C)

AL COMUNE DI ISOLA VICENTINA
Via Marconi 14
36033 ISOLA VICENTINA

OGGETTO: Offerta economica per il pubblico incanto relativo alla concessione del servizio di ristorazione scolastica per gli a.s. 2015/2016 e 2016/2017.

Con riferimento al bando relativo alla concessione 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, al netto d'IVA:

A) Prezzo unitario per pasto (con due cifre decimali):

€ _____ (in cifre) _____ (in lettere)

Data _____

Timbro e Firma

_____

C O M U N E D I I S O L A V I C E N T I N A
(Provincia di Vicenza)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE PRIMARIE
DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE
DI ISOLA VICENTINA a.s. 2015/2016 e 2016/2017
(codice CIG 6339337A60)

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 "fresco-caldo", con il sistema monoporzione (vaschette termo sigillate) per le due scuole primarie dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina.

La fornitura dei pasti, stimati n. 26.400 per i due anni scolastici 2015/2016 e 2016/2017, sarà così differenziata:

Scuola	indirizzo	Numero presunto rientri pomeridiani settimanali	Numero presunto pasti settimanali	Totale presunto pasti per l'anno scolastico 2015/2016 (33 settimane)
Primaria "Rosa Agazzi" di Isola Vicentina	Via Aldo Moro	Tutte le classi (dalla prima alla quinta) hanno un rientro pomeridiano settimanale (su due giorni di calendario)	180	5.940
Primaria "Andrea Palladio" di Castelnovo	Via Roma	Tutte le classi (dalla prima alla quinta) hanno un rientro pomeridiano settimanale (su due giorni di calendario)	160	5.280
Servizio doposcuola presso le due scuole primarie		dal lunedì al venerdì	60	1.980

Il **numero dei pasti è puramente indicativo** in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed obbligherà il concessionario ad eseguire tutte le prestazioni oggetto della concessione alle stesse condizioni dell'affidamento originario, senza che il concessionario possa avanzare ulteriori pretese.

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 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 di materiale biodegradabile/biocompostabile e dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo, per mantenere i pasti alla temperatura ideale.

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

- predisposizione sistema prepagato degli importi dei 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;
- introito del costo pasto direttamente dagli utenti;
- 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.

La ditta deve **fornire gratuitamente i pasti per gli insegnanti** addetti al servizio sorveglianza alunni durante il servizio mensa dei plessi per i quali viene espletata la gara.
Il Comune comunicherà a inizio anno scolastico alla ditta concessionaria l'elenco degli 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, inviato periodicamente e con congruo anticipo [almeno 15 giorni prima] alla scuola da parte della Ditta aggiudicataria.

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

- verdura di stagione
- un primo oppure un secondo
- pane
- frutta di stagione o yogurt o gelato o dolce

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.
Nessuna modifica potrà essere apportata ai menù 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 stabilità 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 monoporzione termo sigillata 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.

Dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane in quanto **ogni classe ha il rientro sempre nello stesso giorno della settimana.**

Articolo n. 4
Modalità di esecuzione del servizio

I pasti vengono forniti in vaschette monoporzione termo sigillate.
I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.
Le posate a perdere dovranno essere di materiale biodegradabile/biocompostabile e dovranno essere fornite in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.
Dovranno essere forniti per tutte le scuole: tovagliette, tovaglioli, cucchiaini e bicchieri monouso di materiale biodegradabile/biocompostabile.
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 e la frutta dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.
A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento 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.
Qualora l'Amministrazione o l'Azienda U.L.S.S. lo richieda potrà essere controllata la temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

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.
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 alla sanificazione settimanale dei contenitori termici e dei mezzi di trasporto utilizzati dalla stessa per il trasporto dei pasti.

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 e continuità del servizio

La concessione del servizio di refezione avrà la durata di due anni scolastici: da settembre 2015 a giugno 2017.
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 dell'Istituto Comprensivo Statale di Isola Vicentina, 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 ristorazione 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 23 del presente capitolato.

Articolo n. 9
Indicazione dei prezzi - offerte

Nell'offerta dovrà essere indicato il prezzo per pasto al netto dell'IVA.
L'offerta dovrà essere formulata fino al centesimo (con due cifre decimali).
Non verranno considerate cifre oltre il centesimo.
Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo del pasto sopraindicato.
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 in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, in relazione all'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed obbligherà il concessionario ad eseguire tutte le prestazioni oggetto della concessione alle stesse condizioni dell'affidamento originario, senza che il concessionario possa avanzare ulteriori pretese.

Articolo n. 10
Proroga ed aggiornamento dei prezzi

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto (proroga tecnica ai sensi dell'art. 23 della legge n. 62/2005) qualora ciò sia consentito anche dalla normativa in vigore allo scadere del contratto stesso.
In tal caso, ai sensi della normativa vigente, la Ditta potrà chiedere che i prezzi vengano adeguati corrispondentemente alla variazione percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati rilevata dall'ISTAT nel mese di luglio.

Articolo n. 11
Ubicazione del centro di cottura

La consegna 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. 12
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. 13
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 della commissione controllo mensa, se costituita, 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.
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 potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di personale proprio;
- di personale del competente servizio dell'Azienda Ulss n. 6 Vicenza, i quali potranno prelevare campioni secondo le modalità previste dalle norme vigenti;
- 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. 14
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. 15
Formazione del personale

Tutto il personale adibito alla preparazione 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. 16
Comitato controllo mensa nelle scuole

Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione Mensa", costituita in base all'indicazione dell'Amministrazione concedente.
I membri della "Commissione 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. 17
Aggiudicazione

La valutazione delle offerte è demandata ad apposita Commissione Giudicatrice.
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. 18
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:

2) <u>Prezzo di offerta</u>: fino ad un massimo di punti 40

All'offerta col prezzo minore verranno attribuiti 40 punti mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$Pt. = \frac{40 \text{ X costo minore offerto}}{\text{costo offerto dalla ditta oggetto di valutazione}}$$

Note:

Pt. = punteggio da attribuire all'offerta che si sta valutando;

2) <u>Qualità:</u> fino ad un massimo di 60 punti cosi determinati:

PARAMETRI DI QUALITA'	PUNTI
1. Specializzazione nel campo della ristorazione collettiva in rapporto agli anni di attività	**Max 5**
Fino a 5 anni	*1*
Da 5 a 10 anni	*3*
Oltre 10 anni	5
2. Rapporto tra i fornitori di materie prime con le eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari	**Max 4**
0 – 50% di possesso	*0*
51 – 75% di possesso	*2*
76 – 100% di possesso	*4*
3. Percentuale dei pasti forniti dal Centro Cottura utilizzato per l'espletamento del servizio nella ristorazione scol. rispetto alla fornitura complessiva dell'azienda	**Max 8**
0 - 50% del totale pasti	*4*
51 - 100% del totale pasti	*8*
4. Documentazione attestante il possesso di certificazioni UNI EN ISO, riferita esclusivamente al centro di cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto	**Max10**
Per ogni certificazione posseduta	*2*
Totale certificazioni	10
5. Fatturato d'impresa relativo all'anno 2014	**Max 6**
Fino a € 1.500.000,00=	*1*
Da € 1.500.000,00 a €. 5.000.000,00	*2*
Da € 5.000.000,00 a €. 10.000.000,00	4
Oltre 10.000.000,00	6
6. Disponibilità di una cucina in proprietà o in affitto o altro titolo idoneo a garantire la fornitura per la durata del contratto (con esclusione di cucine di qualsiasi tipo appoggiate presso terzi) - idonea a produrre pasti caldi per i plessi da servire e dotata della relativa autorizzazione sanitaria distante	**Max10**
Da 21 a 30 Km dai plessi da servire	*5*
Da 11 a 20 km dai plessi da servire	*7*
Da 0 a 10 Km dai plessi da servire	*10*
7. Numero 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 - Programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni	**Max 4**
Presenza di almeno un cuoco diplomato o con esperienza molteplici pregresse	*1*
Presenza di un Responsabile di Cucina con esperienza almeno biennale	*2*
Presenza di nutrizionisti diplomati o esperto in scienza dell'alimentazione	*3*
Presenza di formatori interni	*4*
Qualora all'interno dell'azienda esista uno specifico programma di formazione professionale il punteggio verrà moltiplicato per due *	

9. Qualificazione aggiuntiva del personale scolastico con eventuali interventi di formazione e/o aggiornamenti professionali Da 0 a 2 incontri annuali Da 3 a 5 incontri annuali	**Max 2** 0 2
10. Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni delle scuole	**Max 6**
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.

Articolo n. 19

Corrispettivo della concessione

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente la tariffa della ristorazione scolastica nell'importo offerto 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. 20

Cauzione e assicurazioni

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 Isola Vicentina.

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.
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 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. 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 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;
- riscontro 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 qualitativa 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 trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.
I dati saranno comunque conservati 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.