



COMUNE DI MONTEGROTTO TERME  
PROVINCIA DI PADOVA  
C.A.P. 35036 PIAZZA ROMA, 1  
SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA – UFFICIO ISTRUZIONE  
TEL. 049/8928782 Fax: 049/8928839  
[www.montegrotto.org](http://www.montegrotto.org)  
[istruzione@montegrotto.org](mailto:istruzione@montegrotto.org)

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
SCOLASTICA**

**Periodo 07.01.2013-31.07.2016**

**CIG N. 47606379EC**

Approvato con Determinazione del Responsabile Servizio Istruzione n. 45 del 30.11.2012

## PREMESSA

Garantire la qualità del servizio di refezione scolastica è uno dei principali obiettivi che l'attività amministrativa dell'Ente Locale intende perseguire. Per i giovani alunni “mangiare a scuola” non dev'essere solo l'occasione per nutrirsi ma anche per apprendere e sperimentare sapori e abbinamenti alimentari variegati in un'ottica di sane abitudini e corretti stili di vita.

I menù adottati dal Comune di Montegrotto Terme si ispirano ai principi della **dieta mediterranea**, proclamata nel 2010 **patrimonio immateriale culturale dell'umanità**.

Le modalità e i requisiti per l'accesso al servizio di refezione, i meccanismi che regolano la vigilanza sul servizio, il pagamento delle tariffe, le riduzioni, le esenzioni ed agevolazioni sono indicate nel Regolamento Servizi Scolatici, approvato con del. di C.C. n. 22 del 25.09.2012.

## DISPOSIZIONI GENERALI

### ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

**Oggetto dell'appalto è l'erogazione del servizio di refezione scolastica, nelle diverse fasi:**

- dell'approvvigionamento alimentare e di tutti i materiali complementari alla preparazione;
- della preparazione, cottura, eventuale confezionamento e distribuzione dei pasti, nei plessi "Arcobaleno" e "Ruzzante"
- del trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in pluriporzione al plesso "Vivaldi"
- della preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio delle mense scolastiche
- della manutenzione degli arredi e attrezzature, anche di proprietà comunale
- dell'acquisto di materiali e attrezzature ad integrazione e sostituzione di quelle già esistenti
- della prenotazione pasti e gestione buoni pasto mediante il software di proprietà comunale, dell'eventuale implementazione del software stesso
- della fornitura, con costi a carico della cooperativa aggiudicataria dei pasti dell'asilo nido comunale "La Casa dei Folletti" sito in via Caposeda 1 a Montegrotto Terme

secondo le modalità di cui ai successivi articoli, nei plessi scolastici, ubicati nel territorio del Comune di Montegrotto Terme e secondo gli orari indicati nella tabella di seguito riportata:

| PLESSO                                                      | GIORNI                         | ORARIO DI INIZIO SERVIZIO MENSA                    | FUNZIONI RICHIESTE ALLA DITTA                                                                                                                | NOTE                                                         |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno"<br>Via Mezzavia, 5        | LUN. MAR.<br>MER.<br>GIO. VEN. | 9.30<br><br>12.00                                  | Preparazione <i>merenda</i> presso centro di cottura com. le<br>Preparazione <i>pasti</i> presso centro di cottura com.le+distribuzione      |                                                              |
| Scuola Primaria "Ruzzante"<br>Via Mezzavia, 5               | LUN. MAR.<br>MER.<br>GIO. VEN. | 10.25<br><br>1°turno<br>12.15<br>2° turno<br>12.45 | Preparazione <i>merenda</i> presso centro di cottura com.le<br><br>Preparazione <i>pasti</i> presso centro di cottura com.le + distribuzione |                                                              |
| Scuola Secondaria di I° grado "Vivaldi"<br>Via Claudiana, 5 | MAR. e<br>GIOV.                | 13.10                                              | Preparazione <i>pasti</i> centro di cottura com.le in pluriporzione, trasporto, consegna, distribuzione                                      |                                                              |
| Asilo Nido "La casa dei Folletti"<br>via Caposeda, 1        | LUN. MAR.<br>MER.<br>GIO. VEN. | 11.00                                              | Preparazione <i>pasti</i> centro di cottura com.le in pluriporzione, trasporto e consegna                                                    | Il costo del servizio è a carico del gestore dell'asilo nido |

Per l'intera durata dell'appalto è prevista la produzione ed erogazione di circa 223.850 pasti. Tale quantitativo comprende i pasti sia per gli alunni che per gli insegnanti. Detto quantitativo ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione comunale. Il numero effettivo giornaliero dei pasti sarà quantificato sulla base delle prenotazioni effettuate giornalmente dai singoli plessi.

La ditta aggiudicataria accetta di servire ulteriori scuole o asili nido, qui non puntualmente citate, purchè il numero dei pasti per i nuovi servizi non sia inferiore a 10 unità giornaliera. Nelle scuole nelle quali, nel corso dell'anno, il numero giornaliero dei pasti dovesse scendere sotto il suindicato minimo giornaliero il servizio potrà essere sospeso. La fornitura deve essere effettuata nei giorni feriali indicati nella tabella di cui sopra, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici.

Nel periodo estivo dovranno essere inoltre forniti i pasti per i centri estivi comunali alle medesime condizioni della fornitura principale.

Il servizio di cui al presente articolo è contemplato nell'allegato II B del D.Lgs. n ° 163/2006, Cat. 17, CPV 55524003-9 con l'applicazione limitatamente agli artt. 20, 68 e 65 dello stesso decreto legislativo e a quelli espressamente richiamati nel presente capitolato.

Le **derrate utilizzate** devono corrispondere a quelle descritte nelle tabelle merceologiche – **Allegato C**), possedere le caratteristiche ivi indicate ed essere preparate nella quantità e secondo le **tabelle dietetiche e i relativi menù riportati nell'Allegato D**).

La ditta aggiudicataria è inoltre tenuta all'osservanza delle disposizioni della Regione Veneto, di cui alle linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale della ristorazione scolastica (seconda edizione – ottobre 2008).

Rimane a carico della ditta appaltatrice la gestione completa, per ogni mensa servita del sistema di autocontrollo igienico come previsto dai Regolamenti C.E. 852-853-854 882 del 2004 e dal D.Lgs 193/2007 di attuazione della Direttiva 2004/41/C.E.

**In ogni caso tutti i prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti previsti nei menù dovranno rispondere alle disposizioni relative alla tracciabilità delle forniture alimentari di cui alla D.G.R.Veneto n. 3642/2004 .**

Per la preparazione dei pasti e delle merende dovranno essere utilizzati i seguenti **prodotti provenienti da agricoltura biologica**:

per tutte le scuole e per la fornitura per l'asilo nido comunale:

- uova
- olio extravergine di oliva
- frutta
- legumi secchi
- pomodori pelati, passata di pomodoro
- pasta e riso
- cereali
- ortaggi
- latte e derivati.

Durante lo svolgimento dei centri estivi viene adottato il menù estivo convenzionale.

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma deve essere fornita in caso di emergenza.

La ditta aggiudicataria si impegna altresì ad applicare, su eventuale indicazione dell'Amministrazione comunale, la sperimentazione di menù biologico completo, secondo le prescrizioni che saranno fornite dall'Amministrazione stessa.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse un aumento o una diminuzione del numero dei pasti richiesti e delle modalità distributive, l'appaltatore è obbligato ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto del numero dei pasti indicati complessivamente, ivi comprese le attivazioni di nuove mense.

**L'Amministrazione appaltante si riserva di recedere dal contratto di appalto al verificarsi delle fattispecie di cui all'art.1, comma 13 del D.L. 95/2012, convertito con modificazioni, nella L. 135/2012.**

Al di là del limite soprarichiamato il prezzo sarà oggetto di libero accordo fra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altro appaltatore.

L'Amministrazione comunale si riserva inoltre, per tutta la durata dell'appalto, la facoltà di modificare il menu' e gli orari previsti per il pasto.

Restano di competenza del personale delle istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera, entro le ore 9,30 di ciascun giorno di servizio, alla ditta fornitrice del numero e della tipologia di pasti necessari
- la vigilanza e assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto.

#### **ART. 2 - VALORE DELL'APPALTO**

Il valore contrattuale complessivo stimato dell'appalto è pari a € 1.013.942,30 IVA esclusa, comprensivo dei costi per la sicurezza pari a € 9.125,46.

#### **ART. 3 – DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà durata dal 07.01.2013 al 31.07.2016. Qualora alla scadenza dell'appalto la stazione appaltante non abbia provveduto ad individuare il successivo contraente, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio prestato per tutto il tempo necessario fino alla data di assunzione del servizio da parte della ditta subentrante, e comunque per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni di cui al contratto d'appalto, dietro semplice richiesta scritta inoltrata, anche a mezzo fax o e-mail, almeno quindici giorni prima della scadenza.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto, di affidare nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli del presente appalto per ulteriori tre anni ai sensi dell'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs 163/2006.

#### **ART. 4 – INIZIO DELL'APPALTO**

**La data d'inizio del servizio, sarà formalizzata dal Responsabile comunale Settore Servizi alla persona con lettera raccomandata A/R, eventualmente anticipata via fax.**

Fermo restando che l'irrevocabilità della proposta impegna la ditta aggiudicataria alla stipula del contratto, nelle more della formalizzazione potrà farsi luogo al provvisorio affidamento del servizio alle condizioni stabilite dal presente disciplinare anche in pendenza di sottoscrizione del contratto.

In tal caso rimane fermo quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative e il versamento della cauzione definitiva. La stazione appaltante si impegna a procedere alla liquidazione dei compensi spettanti alla ditta per le prestazioni effettuate.

Prima dell'inizio del servizio sarà compilato dal Responsabile del servizio del Comune, in presenza di un incaricato della ditta appaltatrice, l'elenco delle attrezzature di proprietà comunale, che dovranno essere riconsegnate al termine dell'appalto.

#### **ART. 5 – PROCEDURA DI GARA**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta, con le modalità di cui all'art. 83 comma 1 del D. Lgs. 163/06 e ss.mm. ii. a favore della ditta che avendo dichiarato di accettare tutte le

condizioni del presente capitolato speciale ed essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi presenti nel medesimo, avendo prodotto regolare istanza, corredata dalla documentazione indicata dal disciplinare di gara, risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti elementi:

❖ **PREZZO: punti 40/100**

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

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{\text{prezzo più basso offerto} \times 40}{\text{prezzo offerto}}$$

il prezzo offerto dovrà essere suddiviso specificando

- a) il costo derrate
- b) il costo lavoro
- c) il costo analisi obbligatorie
- d) le spese accessorie (detersivi, tovaglioli, stoviglie, trasporto etc.)
- e) il costo dei servizi aggiuntivi proposti

❖ **QUALITA'DEL SERVIZIO: punti 60/100 il punteggio verrà attribuito secondo i parametri sotto riportati e ripartiti come segue:**

**A) organizzazione centro di produzione pasti comunale**

**MAX PUNTI 10**

Descrizione sintetica riferita alla pianta dei locali di cui all'All.to E) al presente capitolato, da cui risulti quanto segue:

- 1) cicli di lavorazione comprendenti l'organizzazione delle diverse aree di lavoro e dei flussi di produzione con capacità produttiva n. max di pasti/giornalieri
- 2) livello tecnologico e stato di manutenzione con schede di intervento per tutte le attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria della presente gara
- 3) caratteristiche e modalità dello stoccaggio delle materie prime
- 4) tempo di attesa per l'esibizione esibizione della documentazione sulla tracciabilità degli alimenti utilizzati per la preparazione.

**B)- piano dei trasporti**

**MAX PUNTI 8**

Relazione sintetica relativa a:

- 1) uso di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, con attestazione di destinazione esclusiva al trasporto alimenti e titolo di disponibilità degli stessi per l'intera durata dell'appalto;
- 2) caratteristiche tecniche dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per garantire il mantenimento delle temperature
- 3) piano di consegne alle sedi dove viene effettuata la distribuzione in relazione agli orari di somministrazione

**C) personale**

**MAX PUNTI 12**

Relazione sintetica relativa a:

- 1) numero ore giornaliere, qualifica, esperienza professionale degli addetti che saranno effettivamente e stabilmente impiegati al centro di cottura, alla distribuzione, e alle altre attività previste dal presente capitolato
- 2) rapporto ore lavoro /n. operatori/ numero di pasti giornalieri per la distribuzione ed il riassetto dei locali adibiti alla refezione, per plesso scolastico
- 3) piani di formazione e aggiornamento diretti a tutti i dipendenti negli anni 2010-2011;

- 4) nome, qualifica, titolo di studio e curriculum professionale del Cuoco e del Responsabile del servizio, con poteri decisionali, che costituirà il referente operativo dell'Amministrazione Comunale;

**D) pulizia e disinfezione**

*descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione, sanificazione dell'ambiente di lavoro, correlata dall'eventuale manuale di pulizia interna*

**MAX PUNTI 6**

**E) misure di qualità del servizio e sostenibilità dell'ambiente**

**MAX PUNTI 8**

- 1) Prodotti a Km 0,
- 2) Interventi per ridurre e recuperare gli imballaggi
- 3) numero di fornitori in possesso di certificazione e specificazione del tipo di certificazione
- 4) caratteristiche del sistema aziendale di controllo della qualità

**F) progetto migliorativo del menu'; degli ambienti, delle attrezzature e del servizio**

**MAX PUNTI 16**

Progetto contenente proposte migliorative del menù, degli ambienti (con particolare riferimento alla riduzione del rumore), delle attrezzature che potranno rendere funzionali e confortevoli i locali adibiti a centro di preparazione o sede di refezione, ovvero proposte migliorative relative al servizio, agli interventi di educazione alimentare da programmare concordemente, che potranno riguardare tutti gli aspetti inerenti il momento del consumo del pasto e la fase preliminare e successiva alla consumazione dello stesso. Dovranno anche essere indicati i relativi tempi di attuazione.

Si tratta di miglirie cui la ditta si impegna senza oneri per il Comune.

**La gara si svolgerà presso la Sala "Morri" della sede municipale del Comune di Montegrotto Terme il giorno 21 dicembre 2012 con inizio alle ore 9.30.**

Le varie fasi procedurali verranno svolte da una "Commissione giudicatrice" integrata da un esperto in tema di ristorazione scolastica.

Delle operazioni di gara saranno redatti appositi verbali.

Alle operazioni di gara potranno assistere i titolari/legali rappresentanti dei concorrenti o soggetti – uno per ogni concorrente – muniti di procura o di specifica delega loro conferita dai suddetti titolari/legali rappresentanti.

La succitata commissione, il giorno 21.12.2012, alle ore 9.30, in seduta pubblica, procede:

- a) a verificare l'integrità, la correttezza formale e tempestività della ricezione dei plichi;
- b) all'apertura della busta "A – Documentazione Amministrativa" e al controllo della regolarità e completezza dei documenti e delle dichiarazioni prodotte e quindi all'ammissione dei concorrenti alla gara in esito a tale verifica;
- c) al sorteggio del 10% delle offerte ammesse ai fini della verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti nel bando di gara ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e a dare conto dell'esito del procedimento di verifica dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale di cui al precedente punto c) e a disporre le eventuali esclusioni;

in seduta segreta all'apertura, per i concorrenti ammessi, della busta "B – Offerta tecnica" ai fini di procedere all'esame e valutazione dell'"Offerta tecnica" e all'attribuzione del relativo punteggio per ognuno dei concorrenti ammessi alla procedura;

Nuovamente in seduta pubblica, in data che sarà comunicata agli interessati via fax :

1. a dare lettura dei punteggi attribuiti, in seduta segreta, alle singole "Offerte tecniche" per i concorrenti ammessi alla gara;

2. all'apertura della busta "C - Offerta economica" contenente il ribasso percentuale sul prezzo a base di gara e il prezzo per singolo pasto e merenda, e al calcolo dei relativi punteggi;

Farà seguito la determinazione del punteggio complessivo assegnato a ciascun concorrente, con conseguente verifica circa la presenza di offerte anormalmente basse, e alla redazione della graduatoria finale delle offerte con individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si procederà poi all'aggiudicazione provvisoria del servizio a favore dell'offerta anzidetta.

N.B. In caso di offerte con punteggio complessivo uguale, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economica più bassa. In caso di totale parità, sia per l'offerta tecnica che per l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio con comunicazione a mezzo fax della data di sorteggio ai soli concorrenti ammessi al sorteggio.

### **Offerte anormalmente basse**

In caso di presenza di offerte anormalmente basse, qualora cioè sia i punti relativi al prezzo (offerta economica), sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione "Offerta tecnica", siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punteggi massimi previsti nel presente disciplinare, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. la commissione di gara procede alla valutazione della congruità di tali offerte secondo quanto previsto dagli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Resta comunque ferma la possibilità dell'Amministrazione di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad altri elementi, appaia anormalmente bassa.

L'aggiudicazione definitiva avverrà mediante provvedimento del Responsabile Settore Servizi alla Persona, previa verifica del possesso dei requisiti sia di ordine generale che di capacità economico-finanziaria e tecnica-professionale.

Ai sensi dell'art. 71 D.P.R. 445/2000 e s.m.i. la stazione appaltante si riserva di procedere a idonei controlli a comprova della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti generali. La verifica dei requisiti sia di capacità economico-finanziaria che tecnica-professionale, di cui all'art. 48 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., sarà effettuata in fase di procedimento di verifica del possesso dei requisiti di ordine morale e professionale nei confronti del soggetto provvisoriamente aggiudicatario e del secondo in graduatoria, qualora non siano stati tra i soggetti a tal fine sorteggiati a conclusione della prima seduta di gara.

**Si evidenzia che qualora a seguito dei controlli svolti dall'Amministrazione (ai sensi del D.P.R. 445/2000) sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese, risultasse la falsità di quanto dichiarato (in tale fattispecie rientra anche la mancata dichiarazione di tutte le eventuali sentenze di condanna, di applicazione della pena su richiesta ex 444 C.P.P. o decreti penali di condanna passati in giudicato, come sopra più diffusamente precisato), saranno applicate le seguenti sanzioni: decadenza dai benefici eventualmente conseguiti per effetto della dichiarazione mendace (esclusione dalla gara, eventuale revoca dell'aggiudicazione, eventuale rescissione del contratto in danno), denuncia all'Autorità Giudiziaria per falso.**

**In tale fattispecie l'Amministrazione procederà, altresì, all'escussione della cauzione provvisoria prodotta a corredo dell'offerta.**

### **SOGGETTI CHE POSSONO PARTECIPARE ALLA GARA**

Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del codice dei contratti in possesso dei seguenti requisiti:

#### **REQUISITI DI ORDINE GENERALE**

- a) assenza delle cause di esclusione previste dall'art. 38 D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;

- b) avvenuto adempimento, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa (D.Lgs.vo n. 81/2008 e s.m.i.)

***Per i raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34 comma 1 lettere d), e) f), D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i.), i requisiti di ordine generale devono essere posseduti da ciascuna delle ditte che costituiscono o costituiranno il raggruppamento, il consorzio ordinario o GEIE;***

Per i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs.vo 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – i requisiti di ordine generale, devono essere posseduti sia dal Consorzio sia da ciascuna delle ditte consorziate individuate quali esecutrici del servizio.

#### **REQUISITI DI IDONEITA'/QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE**

- a) Iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per il ramo di attività oggetto dell'appalto (o nel Registro Professionale dello Stato di provenienza per le imprese non aventi sede in Italia)
- b) Certificazione UNI EN ISO 9001:2000 O UNI EN ISO 9001:2008, per l'attività inerente il servizio oggetto del presente appalto, rilasciata da Ente accreditato o da organismi equivalenti di altri Stati membri UE, in corso di validità;

***Per i raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1, lettere d), e), f), D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i.), i requisiti di idoneità/qualificazione professionale devono essere posseduti da ciascuna delle ditte che costituiscono o costituiranno il raggruppamento, il consorzio ordinario o GEIE;***

***Per i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs.vo 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – i requisiti di idoneità/qualificazione professionale, devono essere posseduti sia dal Consorzio sia da ciascuna delle ditte consorziate individuate quali esecutrici del servizio.***

#### **REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

- a) Possesso di idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs.vo 1 settembre 1993, n. 385 e con sede nell'Unione Europea, dalle quali risulti specificatamente che il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati ad assumere ed eseguire il servizio di cui al presente disciplinare (da allegare alla presente dichiarazione).

***Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34. comma 1, lettere d), e), f), D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i.), il requisito dovrà essere posseduto integralmente da tutte le ditte facenti parte del consorzio.***

***Per i soggetti di cui all'art.34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs.vo 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – il requisito di cui sopra deve essere posseduto sia dal Consorzio sia da ciascuna delle ditte consorziate individuate quale esecutrici del servizio.***

- b) copia autentica dei bilanci consuntivi, compresi gli allegati, relativi agli esercizi finanziari dell'ultimo biennio, ovvero altra documentazione ritenuta valida dal Comune. Si precisa che per ultimo biennio si intende quello comprensivo degli ultimi due esercizi finanziari di cui sia stato depositato il bilancio o presentata la documentazione fiscale al momento della scadenza del termine per la presentazione delle offerte;

- c) per le imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, la nomina, nelle forme di legge, del rappresentante fiscale ai sensi degli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, D.P.R. n. 633/72.

#### **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE**

- a) Avere gestito, senza contenziosi e con buon esito, nell'ultimo triennio almeno due servizi identici di ristorazione scolastica (esclusi centri anziani, ospedali, case di cura) con una produzione di almeno n. 200.000 pasti annui per ciascun servizio.
- b) Avere la proprietà o la piena disponibilità per l'intera durata dell'affidamento di un centro di cottura certificato Iso 9001 per eventuali emergenze (impossibilità di utilizzo temporaneo del centro di cottura comunale) ubicato ad una distanza massima di percorrenza stradale di Km 30 dalle sedi di distribuzione.

*Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34 comma 1 lettere d) e) f) D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i. il requisito di cui al punto a) deve essere posseduto dalla capogruppo nella misura minima del 60% e della restante percentuale dalla/e mandate/i ciascuno con un minimo del 20% di quanto richiesto all'intero raggruppamento.*

*Per i soggetti di cui all'art.34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs.vo 163/2006 – consorzi fra cooperative di produzione e lavoro, consorzi fra imprese artigiane e consorzi stabili – il requisito di cui al punto a) deve essere posseduto dal Consorzio.*

*Nel caso di raggruppamenti temporanei di imprese, consorzi ordinari o GEIE (art. 34 comma 1 lettere d) e) f) D.Lgs.vo 163/2006 e s.m.i. nonché per i soggetti di cui all'art.34 comma 1 lettere b) e c) il requisito a) di cui al punto b) è computato in capo al raggruppamento o al Consorzio ancorché posseduto dalle singole imprese associate o consorziate.*

Le imprese con sede in altro Stato dell'Unione Europea dovranno essere in possesso di tutti i requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione delle imprese italiane alle gare, producendo idonea documentazione a comprova, conforme alle normative vigenti nei rispettivi Paesi. Tali imprese potranno anche soltanto dichiarare, in sede di partecipazione alla gara, il possesso dei suddetti requisiti di partecipazione; in tale caso ai sensi dell' art. 48 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. le stesse potranno essere inviate a comprovare il possesso dei requisiti medesimi. La richiesta della documentazione, a comprova del possesso di tali requisiti, sarà inoltrata al numero di fax indicato dal concorrente nella dichiarazione sostitutiva prodotta in sede di gara e il termine di 10 gg. per la produzione di tale documentazione, prevista dal citato art. 48, comma 2, D.Lgs 163/2006 e s.m.i., deve intendersi perentorio sia per le sorteggiate sia per i concorrenti primo e secondo classificato.

**I requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e i requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnica-professionale devono essere posseduti alla data di scadenza del “termine di presentazione delle offerte” ovvero alla data del 20.12.2012.**

#### **AVVALIMENTO**

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., il concorrente può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e finanziario nonché tecnico e organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

In relazione a ciò, il concorrente dovrà inserire nella busta “**A – Documentazione amministrativa**” – a pena di esclusione – le dichiarazioni indicate al comma 2 dell'art. 49 del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i. lettere a), b), c), d), e), nonché originale o copia autenticata

del contratto di cui la lettera f) del medesimo comma 2. Nel caso in cui l'impresa appartenga al medesimo gruppo, può essere presentata la dichiarazione di cui alla lettera g) del succitato art. 49, comma 2, in luogo del contratto di cui alla lettera f).

### ***DIVIETI DI PARTECIPAZIONE***

Saranno esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti che si trovino in fattispecie prevista dall' art. 37, comma 7, D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i. e precisamente:

- a) che partecipino alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, ovvero partecipino alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti;
- b) i consorzi di cui l'art. 34, comma 1 – lettera b), devono indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara; in caso di votazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato
- c) In caso di Consorzi stabili, prevale il più ampio divieto previsto dall'art. 36, comma 5, D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i., in particolare è vietata la partecipazione alla medesima gara:
  - dei consorzi stabili e dei consorziati per i quali il consorzio abbia dichiarato di concorrere
  - è vietata la partecipazione di più di un consorzio stabile;
- d) che si trovino nella fattispecie prevista dall'art. 49 “Avvalimento”, comma 8, del D.Lgs n. 163/2006 e s.m.i..

### ***CAUSE DI ESCLUSIONE***

Il concorrente, ai sensi dell'art 46 comma 1 bis del Codice dei Contratti, non sarà ammesso alla gara nel caso in cui il plico:

- 1) dovesse pervenire oltre il termine perentorio stabilito dal bando di gara;
- 2) non fosse chiuso, sigillato e siglato sui lembi di chiusura e non recasse all'esterno l'indicazione del concorrente e l'oggetto della gara cui si riferisce;
- 3) le buste contraddistinte con le lettere A) B) C) non fossero inserite in un unico plico e non contenessero quanto prescritto nel presente disciplinare di gara;
- 4) le buste contraddistinte con le lettere A) B) C) non fossero chiuse, sigillate e siglate sui lembi di chiusura;
- 5) non fossero compilati e/o sottoscritti, da ciascun componente del raggruppamento, i modelli concernenti i raggruppamenti di impresa in caso offerta effettuata da quest'ultimi o non contenessero le singole attenzioni indicate nel modello medesimo;
- 6) alla dichiarazione di cui ai modelli allegati non fosse allegata copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i (art. 38, c.3, D.P.R. 445/2000);
- 7) l'offerta tecnica e quella economica, non fossero sottoscritte e formulate secondo le modalità previste dal presente capitolato, fossero condizionate o espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta di altri;
- 8) dalle dichiarazioni, dall'offerta o dalla documentazione comunque prodotta, risultassero eccezioni, condizioni o riserve in ordine all'accettazione delle clausole del bando, del capitolato o degli elaborati predisposti dall'Amministrazione per l'appalto in oggetto, ovvero offerte incomplete o parziali;
- 9) dalla documentazione che dovrà essere inserita nella busta B), fossero desumibili dati che, a norma del presente disciplinare di gara, dovranno essere contenuti nella busta C).
- 10) si verificassero ulteriori ipotesi espressamente sanzionate a pena di esclusione a norma del presente capitolato.

## **ALTRE INFORMAZIONI**

- non è ammessa la presentazione di offerte sostitutive o aggiuntive dopo la scadenza del termine perentorio di presentazione;
- l'offerente è vincolato alla propria offerta per 180 giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte;
- i plichi viaggiano a rischio del mittente e, pertanto, non sono ammessi reclami in caso di mancato recapito o danneggiamento;
- i verbali di gara non terranno luogo di formale contratto che verrà stipulato in forma pubblica-amministrativa;
- ai sensi dell'art. 19 D.P.R. 26.10.1912, n. 642, sarà richiesta la regolarizzazione delle offerte non in regola con l'imposta di bollo;
- la documentazione, le dichiarazioni e le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana o corredate di traduzione giurata;
- si avverte che tutte le attestazioni contenute nei documenti comunque prodotti ai fini della partecipazione alla presente gara, si intendono rese ai sensi e agli effetti del D.P.R. 445/2000;
- l'Amministrazione si riserva di effettuare controlli a campione sulle dichiarazioni sostitutive presentate in sede di gara, ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- è vietata la partecipazione alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o in forma individuale qualora si partecipi anche in raggruppamento (in tali casi verranno esclusi tutti i concorrenti interessati);
- è vietata la partecipazione alla gara in forma individuale oppure quale componente di un raggruppamento e come impresa per la quale un consorzio concorrente ha dichiarato di concorrere (in tal caso verranno esclusi tutti i concorrenti interessati);
- è vietata la partecipazione alla gara dei consorzi che abbiano indicato (anche nell'ambito di una rosa) la stessa consorziata per la quale abbia dichiarato di concorrere alla gara (in tal caso saranno esclusi tutti i consorzi interessati).

## **ART.6 - MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

La documentazione richiesta deve essere contenuta in **tre distinti plichi**, chiusi, sigillati o controfirmati sui lembi di chiusura e riportanti il mittente e rispettivamente le seguenti diciture:

- "A – Documentazione amministrativa"
- "B – Offerta tecnica"
- "C - Offerta economica"

**Tutti e tre i plichi devono essere contenuti a loro volta in un unico plico**, chiuso, sigillato o controfirmato sui lembi di chiusura, che dovrà recare all'esterno le indicazioni riguardanti il mittente, l'indirizzo dell'Amministrazione appaltante e l'oggetto della gara **"GARA D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA Periodo 07.01.2013 – 31.07.2016"**. Le prescrizioni di cui sopra sono previste **a pena di non ammissione alla gara**.

- Il plico principale contenente a sua volta i tre plichi : "A – Documentazione amministrativa", "B – Offerta tecnica" e "C – Offerta economica", deve pervenire entro il termine delle ore 13.00 del giorno 20.12.2012 all'Ufficio Protocollo del Comune di Montegrotto Terme, Piazza Roma, 1- 35036 Montegrotto Terme (PD)
- Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente.

## **BUSTA "A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA"**

**Nella busta "A – Documentazione amministrativa" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti:**

**1) Istanza di ammissione** alla gara, redatta secondo il **modello allegato n. 1** al disciplinare, su carta regolarizzata ai fini dell'imposta del bollo, contenente gli estremi di identificazione della Ditta concorrente, compreso Codice Fiscale e Partita IVA, e le generalità complete del firmatario dell'offerta: titolare o legale rappresentante dell'impresa. L'istanza potrà essere sottoscritta anche da un procuratore del titolare o del legale rappresentante della Ditta mittente ed in tal caso dovrà essere allegata ed in tal caso dovrà essere allegata copia autentica della procura.

Detta istanza dovrà contenere inoltre dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, pure redatta secondo il **modello allegato n. 1** al disciplinare, sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa, corredata – **a pena di esclusione** – da copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i, ovvero, per i concorrenti appartenenti a Stati non UE e non regolarmente soggiornanti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza, con la quale il concorrente attesta:

- ❖ di essere abilitato ad impegnare l'impresa indicando i nominativi, il luogo e la data di nascita e la carica dei direttori tecnici (per ogni tipo di impresa), dei titolari (per le imprese individuali), di tutti i soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (per ogni altro tipo di società o consorzio), **anche cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara;**
- ❖ che non sussiste alcuna delle cause di esclusione previste nell'art. 38, comma 1, da let a a let m quater del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.; e precisamente:
- ❖ che la ditta non è in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e che nei confronti della stessa non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- ❖ che non è pendente nei confronti del firmatario un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 32 della legge 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause di divieto, esclusione o decadenza previste dall'art 67 del dlvo 6 Settembre 2011 n. 159;
- ❖ che nei confronti del firmatario non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato Italiano o della Comunità Europea che incidono sulla moralità professionale, oppure sentenza di condanna passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a una organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18.

**per i soggetti di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.Lgs. 163/06 si allegano le dichiarazioni relative a ciascuno (modello allegato 2)** *Si puntualizza che dovranno essere dichiarate **tutte** le sentenze e/o i decreti penali di condanna passati in giudicato nonché le sentenze di applicazione della pena su richiesta ("patteggiamenti") ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale (C.P.P.), eventualmente subite dai soggetti elencati all'art. 38, comma 1, lettera c), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (quindi, non solo le condanne possano considerarsi "reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale") e ciò anche nei casi in cui siano stati concessi i benefici della "sospensione della pena" e/o della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 del Codice Penale (C.P.), al fine di consentire alla stazione appaltante l'esercizio del "prudente apprezzamento" in*

*ordine all'attinenza dei reati stessi con la sfera della "moralità professionale". Non è necessario dichiarare i reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa , né le condanne revocate né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione (art 38 comma 2 codice dei contratti)*

*Si fa presente, inoltre, che:*

- § nel certificato del Casellario Giudiziale rilasciato ai soggetti privati interessati, non compaiono tutte le condanne subite (art. 689 C.P.P. e art. 24 D.P.R. 14/11/2002, n. 313) e, in particolare, non compaiono, tra gli altri, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi degli artt. 444 e 445 C.P.P., i decreti penali di condanna, le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della "non menzione" ai sensi dell'art. 175 C.P., e le condanne per contravvenzioni punibili con la sola pena pecuniaria dell'ammenda, che, invece, come sopra chiarito, è obbligatorio dichiarare in sede di gara, **a pena di esclusione**;*
- § conseguentemente, la produzione in sede di gara del certificato del Casellario Giudiziale, stante la sopra esposta intrinseca incompletezza, non potrà surrogare l'obbligo di rendere la suddetta dichiarazione sostitutiva che, pertanto, dovrà essere sempre prodotta (cioè, si ribadisce, **a pena di esclusione dalla gara**);*
- § nei casi di incertezza sui precedenti penali dei soggetti sopra elencati, si consiglia, pertanto, di effettuare, presso il competente Ufficio del Casellario Giudiziale, una semplice "visura" (art. 33 D.P.R. 14/11/2002, n. 313), con la quale anche il soggetto interessato potrà prendere visione di tutti i propri eventuali precedenti penali, senza le limitazioni sopra ricordate, riguardanti il Certificato del Casellario Giudiziale rilasciato ai privati;*
- § al fine dell'applicazione delle conseguenze sfavorevoli per i casi di falsa dichiarazione, la Stazione Appaltante si limiterà ad effettuare il semplice riscontro oggettivo tra quanto dichiarato (o non dichiarato) dal concorrente e le risultanze dei controlli eseguiti, senza effettuare alcuna valutazione sulla buona fede o meno del dichiarante; precisata altresì la ricorrenza degli artt. 178 c.p. e 445, comma 2 c.p.p.);*
  - ❖ che nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara non sono avvenute nella ditta cessazioni dalle cariche o, pur se avvenute, nei confronti dei soggetti cessati non erano stati emessi provvedimenti di cui all'art. 38, comma 1 lett. b- c (In presenza di cessazioni dalle suddette cariche è obbligatorio indicare comunque le generalità dei soggetti cessati ed inoltre, se i soggetti cessati sono stati oggetto di quanto previsto dall'art. 38, comma 1, lett.b-c, riportare la fattispecie criminosa, la pena comminata, la data in cui la sentenza è passata in giudicato o il decreto è divenuto irrevocabile, anche ove gli stessi abbiano beneficiato della non menzione. In tali casi vanno indicate le eventuali misure di completa dissociazione dell'impresa dalla condotta penalmente sanzionata. La dissociazione non diviene necessaria per i reati depenalizzati ovvero dichiarati estinti dopo la condanna stessa , né per le condanne revocate né quelle per le quali è intervenuta la riabilitazione;*
  - ❖ di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto dall'articolo 17 della Legge 19 Marzo 1990, n. 55, l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;*
  - ❖ di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;*

- ❖ che la Ditta non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate dal Comune di Montegrotto Terme e che comunque non ha commesso un errore grave nell'esercizio della sua attività professionale e che il Comune di Montegrotto Terme ha facoltà di accertarne l'esistenza con qualsiasi mezzo di prova;
- ❖ che la ditta non ha commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui è stabilita ed è tuttora in regola con l'assolvimento di tali obblighi. Si intendono gravi le violazioni che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse per un importo superiore all'importo di cui all'art 48-bis commi 1 e 2 bis del Decreto del Presidente della Repubblica 29 Settembre 1973 n 602, costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle relative all'obbligo di pagamento di debiti per imposte e tasse certi scaduti ed eseguibili;
- ❖ che nell'anno antecedente la data della pubblicazione del bando di gara non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- ❖ di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o dello stato in cui è stabilita; al fine di consentire al Comune l'autonoma acquisizione della certificazione di regolarità contributiva ed assicurativa di cui all'articolo 2, del Decreto-Legge 25 Settembre 2002, n. 210, convertito dalla Legge 22 Novembre 2002, n. 266, dichiara di avere le seguenti posizioni assicurative:
  - a. INPS, sede di ..... Cod. Società .....  
Matricola/e:.....
  - b. INAIL sede di ..... n. cliente .....  
(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)  
e che l'impresa stessa è in regola con i versamenti ai predetti enti;
- ❖ Ai sensi della Legge n. 68/1999:
  1. *(per le ditte che occupano meno di 15 dipendenti da computarsi ai fini delle assunzioni obbligatorie di cui all'articolo 3 della legge 68/99)* di non essere assoggettato agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge n. 68/89, avendo alle proprie dipendenze meno di 15 dipendenti da computarsi ai fini delle assunzioni obbligatorie;
  2. *(per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti da computarsi ai fini delle assunzioni di cui all'articolo 3 della legge 68/99 e che non hanno effettuato nuove assunzioni dopo il 18 Gennaio 2000)* di non essere assoggettato agli obblighi di assunzione obbligatoria di cui alla legge 68/99 non avendo effettuato nuove assunzioni da computarsi ai fini delle assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99, dopo il 18 gennaio 2000;
  3. *(per le ditte che occupano da 15 a 35 dipendenti da computarsi ai fini delle assunzioni obbligatorie e hanno effettuato dopo il 18 Gennaio 2000 nuove assunzioni di personale da computarsi ai fini delle precitate assunzioni obbligatorie, nonché per le ditte che hanno più di 35 dipendenti da computarsi al fine delle assunzioni obbligatorie di cui alla legge 68/99)* di essere in regola con gli adempimenti di cui alla legge 68/99;
- ❖ che nei confronti della ditta non sussistono sanzioni interdittive di divieto di contrarre con la pubblica amministrazione ai sensi dell'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 Giugno 2001, n. 231, nè altre sanzioni che comportano il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

- ❖ che nei confronti della ditta non risulti l'iscrizione nel casellario informatico per aver presentato falsa dichiarazione falsa documentazione in merito ai requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara;
- ❖ che non vi sono soggetti di cui alla lettera b), comma 1, dell'art. 38 del D.Lgs 163/2006 i quali, anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli artt. 317 e 629 c.p., aggravati ai sensi dell'art. 7 del D.L. n. 152/1991, convertito con modificazioni dalla Legge 203/1991, risultino non aver denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'art. 4, I° comma, della Legge 24/11/1981, n. 689; la circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente la data della pubblicazione del bando di gara e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal Procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di Vigilanza, la quale cura la pubblicazione della comunicazioni sul sito dell'Osservatorio;
- ❖ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art 2359 del codice civile rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente;

o in alternativa

- di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovino, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente

o in alternativa

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l'offerta autonomamente

**Nell'ipotesi di sussistenza di forme di controllo diretto o indiretto allega in separata busta chiusa i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta (art. 38, comma 2, lettera c, D.Lgs. 163/06 e s.m.i.).**

- ❖ di essere in possesso dei seguenti requisiti di idoneità professionale economico-finanziaria e tecnica-professionale:
  - idonee dichiarazioni bancarie attestanti la solvibilità dell'impresa rilasciate da due istituti bancari o intermediari autorizzati (che si allegano alla presente dichiarazione) dalle quali risulta specificatamente che la ditta dispone di mezzi finanziari adeguati ad assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando per l'intero importo ovvero per l'importo corrispondente alla quota percentuale del servizio che effettuerà;
  - copia autentica dei bilanci consuntivi, compresi gli allegati, relativi agli esercizi finanziari dell'ultimo biennio, ovvero altra documentazione ritenuta valida dal Comune. Si precisa che per ultimo biennio si intende quello comprensivo degli ultimi due esercizi finanziari di cui sia stato depositato il bilancio o presentata la documentazione fiscale al momento della scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Per le imprese non residenti, senza stabile organizzazione in Italia, la nomina, nelle forme di legge, del rappresentante fiscale ai sensi degli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, D.P.R. n. 633/72;

- Avere gestito, senza contenziosi e con buon esito, nell'ultimo triennio almeno due servizi identici di ristorazione scolastica (esclusi centri anziani, ospedali, case di cura) con una produzione di almeno n. 200.000 pasti annui per ciascun servizio;
- Avere la proprietà o la piena disponibilità, per l'intera durata dell'affidamento di un centro di cottura certificato Iso 9001 per eventuali emergenze (impossibilità di utilizzo temporaneo della cucina comunale) ubicato ad una distanza massima di percorrenza stradale di km 30 dalla sedi di distribuzione indicate nella tabella di cui all'art. 1 del presente capitolato;
- Di essere in possesso della Certificazione UNI EN ISO 9001:2000 o UNI EN ISO 9001:2008, per l'attività inerente il servizio oggetto del presente appalto, rilasciata da ente accreditato o da organismi equivalenti di altri stati membri UE, in corso di validità riportandone tutti gli estremi;
- Di essere iscritta al registro delle imprese presso la competente Camera di Commercio riportandone gli estremi.

**Per le società di cooperative e loro consorzi:** dall'attestazione di iscrizione alla competente C.C.I.A.A. dovranno risultare i seguenti dati: sezione, categoria, data e numero di iscrizione all'Albo Nazionale delle società cooperative e loro consorzi istituito presso il Ministero delle Attività Produttive (D.M. 23/06/2004);

*(Per le imprese non stabilite in Italia, attestare l'iscrizione nel Registro Professionale o Commerciale dello Stato di appartenenza).*

- ❖ dichiara di aver adempiuto agli obblighi di cui al D.Lgs. 09/04/2008 n. 81 e s.m.i. (art. 17 comma 1 lettera a) e 28, e di aver redatto il proprio "Documento di valutazione dei rischi" che, in caso di aggiudicazione sarà prodotto all'Amministrazione appaltante;
- ❖ attesta che non sussiste identità di titolari, amministratori o altri organi decisionali, direttori tecnici, con altre imprese concorrenti alla gara, oppure che sussiste identità di titolari, amministratori o altri organi decisionali, direttori tecnici, con altre imprese concorrenti alla gara indicando i relativi dati identificativi dell'impresa e del soggetto/i interessato/i.
- ❖ **nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.:**  
dichiara che i consorziati per i quali il Consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. concorre;

*o, in alternativa*

- dichiara che il consorzio non concorre alla gara per alcuna consorziata, intendendo eseguire direttamente il servizio con la propria organizzazione di impresa;
- ❖ dichiara di aver preso visione dei luoghi dove deve essere svolto il servizio e dei percorsi, di aver esaminato il Capitolato Speciale d'Appalto e i relativi allegati; di avere quindi tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e degli oneri connessi, compresi gli obblighi e gli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro, di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove deve essere prestato il servizio;
  - ❖ dichiara di aver preso conoscenza e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati;

- ❖ dichiara di accettare l'eventuale consegna del servizio sotto riserva di legge nelle more della stipulazione del contratto. Dichiara, conseguentemente, di impegnarsi a presentare in originale o in copia conforme all'originale - prima della consegna del servizio - il "Documento di valutazione rischi";
- ❖ di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e nei relativi accordi integrativi territoriali vigenti, applicabili al servizio in appalto, in vigore nella località in cui si svolge il servizio e per il tempo di durata del contratto, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette;
- ❖ di impegnarsi a presentare, in caso di aggiudicazione del servizio, la polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro prevista nel capitolato speciale d'appalto, valida per tutta la durata dell'appalto e di presentarla in sede di sottoscrizione del contratto o – in ogni caso – di trasmetterla all'ente appaltante prima dell'inizio del servizio;
- ❖ il numero di fax, indirizzo e-mail e (se posseduto) indirizzo di Posta Elettronica Certificata "PEC" al quale inviare eventuali comunicazioni o quant'altro ed AUTORIZZARE il Comune ad effettuare a mezzo fax l'invio delle comunicazioni di cui all'art. 79, comma 5 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

#### **N.B. A PENA DI ESCLUSIONE:**

Il dichiarante **dovrà opzionare chiaramente** le dichiarazioni alternative contenute nel **modello allegato n. 1**, o apponendo un segno sull'ipotesi che interessa oppure cancellando l'ipotesi che non interessa: ciò, si ribadisce, **a pena di esclusione** dalla gara. L'istanza e dichiarazione sostitutiva dovrà essere prodotta:

- **nel caso di raggruppamenti o consorzi ordinari (art. 34, comma 1, lettere d), e), f) D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.) da costituirsi**, da ciascuna impresa che costituirà il raggruppamento o consorzio;
- **nel caso di raggruppamenti, consorzi o GEIE (art. 34, comma 1, lettere d), e), f), D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.), già costituiti**, dovrà essere integralmente resa dall'impresa capogruppo (se raggruppamenti o GEIE) oppure dal consorzio stesso (se consorzi ordinari) nonché dalle imprese mandanti o da tutte le consorziate.

**3) Per l'impresa consorziata per la quale un Consorzio di cui all' art. 34, comma 1, lettere b), c), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. ha dichiarato di concorrere: Dichiarazione sostitutiva**, ai sensi del D.P.R. 445/2000, redatta secondo il **modello allegato n. 3** al presente disciplinare, sottoscritta dal titolare/legale rappresentante o procuratore dell'impresa consorziata (per la quale il Consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lettere b, c, D.Lgs.163/2006 e s.m.i., ha dichiarato di concorrere).

- ***Nel caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), f), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., già costituiti: Mandato collettivo speciale irrevocabile*** con rappresentanza conferito alla mandataria (art. 37, comma 14, D.Lgs. 163/2006). Il mandato, ai sensi dell'art. 37, comma 15 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., deve risultare da atto pubblico o da scrittura privata autenticata. In caso di consorzi ordinari, **atto costitutivo del consorzio** da cui dovrà risultare l'indicazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo; qualora l'atto costitutivo non contenesse tale indicazione, dovrà essere prodotto altro atto del consorzio dal quale risulti la designazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo.

- ***Nel caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE, di cui all'art. 34, comma 1 lettere d), e), f), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., da costituirsi o già costituiti:***

**Dichiarazione** redatta secondo il **modello allegato n. 4** al presente disciplinare, nella quale dovranno essere precisate le parti di servizio e le corrispondenti quote percentuali rispetto all'ammontare complessivo del servizio stesso che saranno eseguite da ciascuna impresa componente il raggruppamento o consorzio.

In caso di raggruppamenti o consorzi ordinari (art. 34, comma 1, lettere d, e, f D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) **da costituirsi**, la dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal titolare/legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento temporaneo o il consorzio.

In caso di raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE (art. 34, comma 1, lett. d, e, f, D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.), **già costituiti**, la dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal titolare/legale rappresentante o procuratore dell'impresa capogruppo oppure, in caso di consorzi, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio.

Inoltre, in caso di raggruppamenti o consorzi ordinari (art. 34, comma 1, lettere d, e, f D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.) **da costituirsi**, l'offerta da questi presentata (contenuta nel plico "C – Offerta economica") dovrà contenere l'impegno che – in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi da indicare espressamente in sede di offerta qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti (vedasi **modello allegato n. 9**).

**Salvo quanto disposto dall'art. 37, commi 18 e 19, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei o dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.**

**Si ricorda che, a pena di esclusione, tali dichiarazioni dovranno essere corredate da fotocopia di documento di identità del/dei sottoscrittore/i.**

In caso di **avvalimento** (art. 49 D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.), il concorrente - **a pena di esclusione** -, dovrà presentare oltre alla succitata dichiarazione di cui all'art 7 Modalità di presentazione e criteri di ammissibilità delle offerte" (come da **modello allegato n. 1** e **modello allegato n.2** ):

- a. dichiarazione resa dal concorrente, verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. 12/04/2006, n. 163 e s.m.i., attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- b. dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria (dal titolare, legale rappresentante o procuratore: in quest'ultimo caso dovrà essere allegata procura a pena di esclusione) attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., accompagnata da copia fotostatica del documento di identità del sottoscrittore;
- c. dichiarazione resa dal titolare o legale rappresentante o procuratore (vedi precedente punto b.) dell'impresa ausiliaria, con la quale la stessa si impegna verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto tutte le risorse necessarie per la realizzazione del servizio di cui è carente il concorrente;
- d. dichiarazione resa dal titolare o legale rappresentante o procuratore (vedi precedente punto b.) dell'impresa ausiliaria, attestante che la stessa non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.;
- e. originale o copia autentica (conforme all'originale) del contratto di avvalimento con cui l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione gli strumenti e le risorse indicati nella dichiarazione di cui al precedente punto a. per tutta la durata dell'appalto;

- f. nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al precedente punto e., l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo.

**Cauzione provvisoria:** l'offerta è corredata da una garanzia che copre l'eventuale mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario.

La garanzia di € 20.278,85 pari al 2% dell'importo stimato del servizio a base di gara, a titolo di cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., a scelta del concorrente può essere costituita:

mediante fideiussione bancaria oppure polizza fideiussoria assicurativa (rilasciate da banche o imprese di assicurazioni di cui all'art. 1 Legge 10 Giugno 1982, n. 348) oppure fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01 Settembre 1993, n. 385 "Testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia", che svolgano in via esclusiva o prevalente l'attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze (ai sensi dell'art. 75, comma 3, D.Lgs. 163/2006 e del D.P.R. 30 Marzo 2004, n. 115).

La fideiussione bancaria, la polizza assicurativa e la fideiussione rilasciata da intermediario finanziario dovrà prevedere espressamente **a pena di esclusione:**

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
2. l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile;
3. l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg. a semplice richiesta scritta dell'Ente garantito;
4. avere validità per almeno 180 gg. dalla "data di presentazione dell'offerta"; \*
5. l'impegno del fideiussore a rilasciare in caso di aggiudicazione del servizio, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva a favore della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 75 del citato D.Lgs. 163.

\* Si precisa che per "data di presentazione offerta" si intende la data di scadenza del termine di presentazione delle offerte stabilita per la gara in oggetto ovvero il 20.12.2012, in quanto per "data di presentazione dell'offerta" di cui all'art. 75, comma 5, D.Lgs. 163/2006, deve intendersi la "data di scadenza del termine di presentazione delle offerte" stabilito per la specifica gara (Consiglio di Stato, Sez. V, 14/05/2001, n. 2645 – Consiglio di Stato, Sez. VI, 11/12/2001, n. 6211).

Essa è restituita ai concorrenti non aggiudicatari dopo l'aggiudicazione definitiva ed al concorrente aggiudicatario all'atto della stipula del contratto.

Si ricorda che, ai fini del perfezionamento della garanzia, è necessaria e sufficiente la sottoscrizione del garante (Consiglio di Stato, sez. V, 20/09/2001, n. 4967).

Si precisa inoltre che:

- in caso di **raggruppamenti o consorzi ordinari** di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), f) D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., **non ancora costituiti**, è indispensabile che la garanzia sia intestata a nome di ciascuna delle imprese componenti il costituendo raggruppamento temporaneo o il costituendo Consorzio (allo scopo di evitare errori che, si ribadisce, determinerebbero **l'esclusione dalla gara** del raggruppamento o del consorzio in via di costituzione, si chiarisce che è necessario che nell'intestazione della garanzia fideiussoria siano singolarmente menzionate le denominazioni di tutte le imprese che formeranno il raggruppamento o il consorzio). Non saranno, pertanto, sufficienti le firme e/o timbri delle imprese apposte nella garanzia fideiussoria (per altro irrilevanti ai fini del giuridico

perfezionamento della garanzia) ove le denominazioni delle imprese non fossero menzionate nell'intestazione della garanzia.

- In caso di **raggruppamenti, consorzi ordinari o GEIE**, di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), f), D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., **già costituiti**, sarà sufficiente l'intestazione della polizza fideiussoria a nome della sola impresa designata capogruppo (che agisce in nome e per conto proprio e delle mandanti), fermo restando che in caso di consorzi, le garanzie fideiussorie dovranno essere intestate al consorzio già costituito.
- In merito al requisito posto in capo agli intermediari finanziari si ricorda che gli stessi, come sopra prescritto, devono essere non solo iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/1993, ma anche essere autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze. Infatti, il possesso dell'autorizzazione ministeriale è un requisito espressamente posto dall'art. 75, comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. **Ciò precisato, qualora la garanzia fideiussoria fosse rilasciata da una Società di intermediazione finanziaria, la stessa dovrà essere accompagnata da dichiarazione sostitutiva, ai sensi del D.P.R. 445/2000, resa e sottoscritta dal titolare/legale rappresentante o procuratore della Società d'intermediazione finanziaria stessa, redatta secondo il modello allegato n. 5 al presente disciplinare e contenente l'attestazione che la Società di intermediazione finanziaria è autorizzata dal Ministero dell'Economia e delle Finanze alla prestazione di fideiussioni in relazione all'affidamento di lavori pubblici (autorizzazione prevista dall'art. 75 – comma 3 - D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e dal D.P.R. 30 Marzo 2004, n. 115). **Non sarà ritenuta sufficiente, in caso di mancata produzione di tale dichiarazione sostitutiva, la semplice presenza dell'indicazione degli estremi dell'autorizzazione ministeriale, sulla carta intestata della garanzia prodotta o su altro documento non formulato nei modi e nelle forme sopra precisate (salvo, ovviamente, il caso in cui fosse prodotta copia dell'autorizzazione ministeriale).****
- Ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la cauzione provvisoria potrà essere presentata in misura ridotta del 50%, per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000; ***in tal caso, dovrà essere contestualmente prodotta*** (anche in copia fotostatica sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, accompagnata da copia del documento di identità del firmatario) ***certificazione del sistema di qualità o dichiarazione di possesso della suddetta certificazione, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in corso di validità alla data di scadenza del “Termine di presentazione offerte”, ovvero alla data del 20.12.2012***, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

**Comprova dell'avvenuto versamento, della somma di € 140,00 a titolo di contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici** comprova che sarà diversa a seconda delle modalità con cui verrà effettuato il pagamento, come appresso precisato:

- a) versamento on line, collegandosi al “Servizio riscossione contributi” disponibile in home page sul sito web dell'Autorità all'indirizzo <http://www.avcp.it>, seguendo le istruzioni disponibili sul portale.  
A riprova dell'avvenuto pagamento, il soggetto partecipante deve allegare ***ricevuta di pagamento*** che riceverà via e-mail all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione al servizio stesso. (La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista “pagamenti effettuati” disponibile on-line sul “Servizio riscossione”;
- b) in contanti, muniti di modello di pagamento rilasciato dal “Servizio riscossione” presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini.

**In questo caso, a riprova dell'avvenuto pagamento il soggetto partecipante dovrà allegare in originale lo scontrino rilasciato dal punto vendita.**

Per il codice identificativo della presente gara "CIG" si rimanda al bando di gara (pag. 1) o all'intestazione del presente disciplinare (pag. 1).

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese il versamento sarà unico.

**La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento, è condizione di esclusione dalla gara.**

#### **Avvertenza**

Si fa presente che in caso di più dichiarazioni contenute nel plico "A – Documentazione amministrativa" rese da uno stesso soggetto è sufficiente allegare un'unica fotocopia del documento di identità; in caso di dichiarazioni rese da più soggetti o da soggetto diverso dal firmatario dell'istanza di ammissione, dovrà essere allegata fotocopia del documento di identità di ognuno dei soggetti sottoscrittori.

*Si ribadisce che, a pena di esclusione, la documentazione sopraelencata deve contenere tutto quanto previsto in ogni singolo punto.*

#### **BUSTA "B- OFFERTA TECNICA"**

Nel plico "**B – Offerta tecnica**" deve essere contenuta, **a pena di esclusione dalla gara**, la dichiarazione redatta, in lingua italiana, secondo il **modello allegato n. 6** al presente disciplinare (in caso di impresa singola) oppure secondo il **modello allegato n. 7** al presente disciplinare (in caso di raggruppamenti, consorzi ordinari, GEIE, di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e) e f), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.), debitamente compilata in ogni sua parte.

**A pena di esclusione**, l'offerta tecnica dovrà:

- in caso di impresa singola essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore (purchè sia allegata copia della procura) dell'impresa stessa;
- in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) ed f) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., **non ancora costituiti**, dovrà essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore (in quest'ultimo caso vedi punto precedente) di ciascuna impresa componente il raggruppamento o il consorzio;
- in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e) ed f) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., **già costituiti**, dovrà essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore (in quest'ultimo caso vedi più sopra) dell'impresa capogruppo;
- in qualsiasi caso l'offerta tecnica deve essere accompagnata da copia fotostatica del documento di identità del/i sottoscrittore/i stesso/i.

#### **CONTENUTO DELL'OFFERTA TECNICA**

Ai fini della valutazione dei parametri di qualità la ditta concorrente dovrà presentare la documentazione relativa ai seguenti parametri:

|          | Parametri di qualità                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Suddivisione e calcolo punteggio<br>Max 60 punti su attribuzione dell'apposita commissione                                                                                                                                                                                                                                |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | <p><b>A) Organizzazione centro di produzione pasti comunale</b></p> <p>Descrizione sintetica riferita alla pianta dei locali di cui all'All.to E, da cui risulti quanto segue:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) cicli di lavorazione comprendenti l'organizzazione delle diverse aree di lavoro e dei flussi di produzione con capacità produttiva n. max di pasti/giornalieri</li> <li>2) livello tecnologico e stato di manutenzione con schede di intervento per tutte le attrezzature fornite dalla ditta aggiudicataria della presente gara</li> <li>3) caratteristiche e modalità dello stoccaggio delle materie prime</li> <li>4) tempo di attesa per l'esibizione esibizione della documentazione sulla tracciabilità degli alimenti utilizzati per la preparazione.</li> </ol> | <p><b><u>MAX PUNTI 10</u></b></p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1,5<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 2,5</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1,5<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 2,5</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1,5<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 2,5</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1,5<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 2,5</p> |
| <b>2</b> | <p><b>B) Piano dei trasporti</b></p> <p>Relazione sintetica relativa a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) uso di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale, con attestazione di destinazione esclusiva al trasporto alimenti e titolo di disponibilità degli stessi per l'intera durata dell'appalto</li> <li>2) caratteristiche tecniche dei contenitori e delle attrezzature utilizzate per garantire il mantenimento delle temperature</li> <li>3) piano di consegne alle sedi dove viene effettuata la distribuzione in relazione agli orari di somministrazione</li> </ol>                                                                                                                                                                                                      | <p><b><u>MAX PUNTI 8</u></b></p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1,5<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 2,5</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1,5<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 2,5</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/>SUFFICIENTE 1<br/>BUONO 2<br/>OTTIMO 3</p>                                                                            |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 | <p><b>C) Personale</b><br/> Relazione sintetica relativa a:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) numero ore giornaliere, qualifica, esperienza professionale degli addetti che saranno effettivamente e stabilmente impiegati al centro di cottura, alla distribuzione, e alle altre attività previste dal presente capitolato</li> <li>2) rapporto ore lavoro /n. operatori/ numero di pasti giornalieri per la distribuzione ed il riassetto dei locali adibiti alla refezione, per plesso scolastico</li> <li>3) piani di formazione e aggiornamento diretti a tutti i dipendenti negli anni 2010-2011;</li> <li>4) nome, qualifica, titolo di studio e curriculum professionale del Cuoco e del Responsabile del servizio, con poteri decisionali, che costituirà il referente operativo dell'Amministrazione Comunale;</li> </ol> | <p><b><u>MAX PUNTI 12</u></b></p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 1<br/> BUONO 2,5<br/> OTTIMO 3</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 1<br/> BUONO 2,5<br/> OTTIMO 3</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 1<br/> BUONO 2<br/> OTTIMO 3</p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 1<br/> BUONO 2<br/> OTTIMO 3</p> |
| 4 | <p><b>D) Descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione, sanificazione dell'ambiente di lavoro, correlata dall'eventuale manuale di pulizia interna</b><br/> Descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione, sanificazione dell'ambiente di lavoro, correlata dall'eventuale manuale di pulizia interna</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p><b><u>MAX PUNTI 6</u></b></p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 2<br/> BUONO 4<br/> OTTIMO 6</p>                                                                                                                                                                                                                     |
| 5 | <p><b>E) Misure di qualità del servizio e sostenibilità dell'ambiente</b><br/> 1) Prodotti a Km 0,<br/> 2) Interventi per ridurre e recuperare gli imballaggi<br/> 3) Numero di fornitori in possesso di certificazione<br/> 4) Caratteristiche del sistema aziendale di controllo della qualità</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p><b><u>MAX PUNTI 8</u></b></p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 2,5<br/> BUONO 5<br/> OTTIMO 8</p>                                                                                                                                                                                                                   |
| 6 | <p><b>F) Progetto migliorativo del menu'; degli ambienti, delle attrezzature e del servizio</b><br/> Progetto contenente proposte migliorative del menù, degli ambienti (con particolare riferimento alla riduzione del rumore), delle attrezzature che potranno rendere funzionali e confortevoli i locali adibiti a centro di preparazione o sede di refezione, ovvero proposte migliorative relative al servizio, agli interventi di educazione alimentare da programmare concordemente, che potranno riguardare tutti gli aspetti inerenti il momento del consumo del pasto e la fase preliminare e successiva alla consumazione dello stesso. Dovranno anche essere indicati i relativi tempi di attuazione</p>                                                                                                                            | <p><b><u>MAX PUNTI 16</u></b></p> <p>INSUFFICIENTE 0<br/> SUFFICIENTE 4<br/> BUONO 8<br/> OTTIMO 16</p>                                                                                                                                                                                                                   |

La non completa compilazione, sottoscrizione e presentazione della documentazione richiesta comporta la non ammissione alla gara.

La relazione complessiva dell'offerta tecnica, redatta sviluppando i parametri di valutazione sopra descritti, non potrà superare le 25 facciate di testo numerate, in formato A4, scrittura Times new roman, altezza carattere 11, interlinea 1 e massimo 50 righe.

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti o parte degli offerenti.

Effettuerà l'aggiudicazione apposita commissione di gara nominata secondo quanto stabilito dal regolamento comunale dei contratti.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione del servizio anche nel caso fosse pervenuta una sola offerta valida.

In caso di offerte con punteggio complessivo uguale, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economica più bassa. In caso di totale parità, sia per l'offerta tecnica sia per l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio con comunicazione a mezzo fax della data di sorteggio ai soli concorrenti ammessi al sorteggio.

**L'offerta tecnica** deve essere firmata in ogni pagina dal legale rappresentante (o persona munita di poteri di firma) dell'impresa offerente; non deve contenere menzione o riferimento alle condizioni economiche.

L'Ente si riserva la facoltà di procedere alla verifica delle dichiarazioni rese dal concessionario nell'offerta tecnica.

### **BUSTA "C - OFFERTA ECONOMICA"**

Nel plico "C – Offerta economica" deve essere contenuta, **a pena di esclusione dalla gara**, dichiarazione **in bollo**, redatta in lingua italiana, secondo il **modello allegato n. 8** al presente disciplinare (in caso di impresa singola) oppure secondo il **modello allegato n. 9** al presente disciplinare (in caso di raggruppamenti, consorzi ordinari, GEIE, di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e) e f), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.), debitamente compilata in ogni sua parte, contenente l'indicazione della percentuale di ribasso sul prezzo posto a base di gara ed il corrispondente prezzo complessivo inferiore al prezzo posto a base di gara (sia la percentuale di ribasso che il prezzo complessivo dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere) sia nel prezzo unitario per singolo pasto, che il concorrente offre per l'esecuzione del servizio.

**In caso di discordanza tra l'indicazione in cifre e quella in lettere, sarà ritenuta valida l'indicazione espressa in lettere.**

L'offerta economica dovrà contenere tutto quanto indicato nell'apposito modello e non potrà presentare correzioni (**neppure se effettuate mediante l'uso di correttori**) né sulla percentuale di ribasso (sia in cifre che in lettere), né sul corrispondente prezzo complessivo (sia in cifre che in lettere), che non siano espressamente confermate e sottoscritte dal soggetto chiamato a sottoscrivere le dichiarazioni stessa, ciò – si ribadisce – **a pena di esclusione**.

Inoltre, **a pena di esclusione**, l'offerta economica anzidetta dovrà:

- in caso di impresa singola essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa;
- in caso di **raggruppamenti temporanei o consorzi** di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e), f) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., **non ancora costituiti**, dovrà essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento o il consorzio;
- in caso di **raggruppamenti temporanei o consorzi** di cui all'art. 34, comma 1, lettera d), e), f) del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., **già costituiti**, dovrà essere sottoscritta dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa capogruppo;

Si richiama e sottolinea quanto sopra esposto sulle modalità di effettuazione delle eventuali correzioni.

Non sono ammesse offerte in aumento sull'importo a base di gara, fissato in **€ 1.013.942,30, IVA esclusa**, comprensivo dei costi per la sicurezza che devono essere specificatamente indicati nell'offerta economica, per il periodo 07.01.2013 - 31.07.2016.

**Si precisa che il punteggio ai fini dell'aggiudicazione verrà calcolato sull'offerta del prezzo complessivo posto a base di gara.**

In ogni caso, i prezzi offerti si intendono onnicomprensivi di tutti gli oneri, spese e remunerazioni, per l'esatto e puntuale adempimento di ogni obbligazione contrattuale per un periodo di 180 giorni, decorrenti dalla data ultima fissata per la presentazione delle offerte.

#### **BUSTA "C- OFFERTA ECONOMICA" punteggio massimo: 40 su 100**

Con specifico riferimento al punteggio di 40 punti attribuibili in relazione al prezzo offerto, si adotterà il sistema di calcolo di seguito specificato:

$$\text{PUNTEGGIO} = \frac{\text{prezzo più basso offerto} \times 40}{\text{prezzo offerto}}$$

Resta salva la facoltà dell'Ente di non procedere all'aggiudicazione qualora la commissione esprima parere negativo in merito all'esistenza di requisiti soddisfacenti in capo a tutti o parte degli offerenti.

### **SEZIONE E) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

Le varie fasi procedurali verranno svolte da una "Commissione giudicatrice" integrata da un esperto in tema di ristorazione scolastica.

Delle operazioni di gara saranno redatti appositi verbali.

Alle operazioni di gara potranno assistere i titolari/legali rappresentanti dei concorrenti o soggetti – uno per ogni concorrente – muniti di procura o di specifica delega loro conferita dai suddetti titolari/legali rappresentanti.

La succitata commissione, il giorno 21.12.2012, alle ore 9.30, in **seduta pubblica**, procede:

- a) a verificare l'integrità, la correttezza formale e tempestività della ricezione dei plichi;
- b) all'apertura della busta "A – Documentazione Amministrativa" e al controllo della regolarità e completezza dei documenti e delle dichiarazioni prodotte e quindi all'ammissione dei concorrenti alla gara in esito a tale verifica;
- c) al sorteggio del 10% delle offerte ammesse ai fini della verifica del possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti nel bando di gara ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e a dare conto dell'esito del procedimento di verifica dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale di cui al precedente punto c) e a disporre le eventuali esclusioni;

**in seduta segreta** all'apertura, per i concorrenti ammessi, della busta "B – Offerta tecnica" ai fini di procedere all'esame e valutazione dell'"Offerta tecnica" e all'attribuzione del relativo punteggio per ognuno dei concorrenti ammessi alla procedura;

Nuovamente in **seduta pubblica**, in data che sarà comunicata agli interessati via fax:

1. a dare lettura dei punteggi attribuiti, in seduta segreta, alle singole "Offerte tecniche" per i concorrenti ammessi alla gara;

2. all'apertura della busta "C- Offerta economica" contenente il ribasso percentuale sul prezzo a base di gara e il prezzo annuo complessivo offerto, e al calcolo dei relativi punteggi ;

Farà seguito la determinazione del punteggio complessivo assegnato a ciascun concorrente, con conseguente verifica circa la presenza di offerte anormalmente basse, e alla redazione della graduatoria finale delle offerte con individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Si procederà poi all'aggiudicazione provvisoria del servizio a favore dell'offerta anzidetta.

N.B. In caso di offerte con punteggio complessivo uguale, l'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà formulato l'offerta economica più bassa. In caso di totale parità, sia per l'offerta tecnica che per l'offerta economica, si procederà mediante sorteggio con comunicazione a mezzo fax della data di sorteggio ai soli concorrenti ammessi al sorteggio.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione del servizio anche nel caso fosse pervenuta una sola offerta valida.

### **Offerte anormalmente basse**

In caso di presenza di offerte anormalmente basse, qualora cioè sia i punti relativi al prezzo (offerta economica), sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione "Offerta tecnica", siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punteggi massimi previsti nel presente disciplinare, ai sensi dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. la commissione di gara procede alla valutazione della congruità di tali offerte secondo quanto previsto dagli artt. 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

Resta comunque ferma la possibilità dell'Amministrazione di valutare la congruità di ogni offerta che, in base ad altri elementi, appaia anormalmente bassa.

L'aggiudicazione definitiva avverrà mediante provvedimento del Responsabile Settore Servizi alla Persona, previa verifica del possesso dei requisiti sia di ordine generale che di capacità economico-finanziaria e tecnica-professionale.

Ai sensi dell'art. 71 D.P.R. 445/2000 e s.m.i. la stazione appaltante si riserva di procedere a idonei controlli a comprova della veridicità delle dichiarazioni attestanti il possesso dei requisiti generali. La verifica dei requisiti sia di capacità economico-finanziaria che tecnica-professionale previsti nel presente disciplinare, di cui all'art. 48 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., sarà effettuata in fase di procedimento di verifica del possesso dei requisiti di ordine morale e professionale nei confronti del soggetto provvisoriamente aggiudicatario e del secondo in graduatoria, qualora non siano stati tra i soggetti a tal fine sorteggiati a conclusione della prima seduta di gara.

**Si evidenzia che qualora a seguito dei controlli svolti dall'Amministrazione (ai sensi del D.P.R. 445/2000) sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive rese, risultasse la falsità di quanto dichiarato (in tale fattispecie rientra anche la mancata dichiarazione di tutte le eventuali sentenze di condanna, di applicazione della pena su richiesta ex 444 C.P.P. o decreti penali di condanna passati in giudicato, come sopra più diffusamente precisato), saranno applicate le seguenti sanzioni: decadenza dai benefici eventualmente conseguiti per effetto della dichiarazione mendace (esclusione dalla gara, eventuale revoca dell'aggiudicazione, eventuale rescissione del contratto in danno), denuncia all'Autorità Giudiziaria per falso.**

**In tale fattispecie l'Amministrazione procederà, altresì, all'escussione della cauzione provvisoria prodotta a corredo dell'offerta.**

### **ART. 6 – SUCCESSIVI ADEMPIMENTI**

Prima della sottoscrizione del contratto l'Appaltatore dovrà costituire:

a) per tutta la durata dell'appalto una **garanzia fideiussoria** di importo pari al 10% (dieci per cento) dell'importo contrattuale, salvo quanto prescritto dall'art. 113 comma 1 del D.Lgs 163/2006.

La garanzia fideiussoria potrà essere costituita tramite fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La garanzia deve prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2°, del C.C. (onere della tempestiva e diligente escussione del debitore principale da parte del creditore);
- l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Tale cauzione resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della Stazione Appaltante nonché l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del servizio.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., la cauzione provvisoria potrà essere presentata in misura ridotta del 50%, per le imprese in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000; ***in tal caso, dovrà essere contestualmente prodotta*** (anche in copia fotostatica sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, accompagnata da copia del documento di identità del firmatario) ***certificazione del sistema di qualità o dichiarazione di possesso della suddetta certificazione, conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, in corso di validità alla data di scadenza del "Termine di presentazione offerte", ovvero alla data del 20.12.2012***, rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000.

In caso di risoluzione del contratto l'aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione definitiva ed è esclusa la facoltà di sollevare eccezioni ed obiezioni, fatta salva la rifusione del maggior danno in caso di cauzione insufficiente alla copertura integrale dello stesso.

b) **polizza assicurativa** a copertura di tutti i rischi connessi alle attività contrattuali. L'aggiudicatario è pertanto tenuto a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo di gradimento del Comune di Montegrotto Terme, per un massimale non inferiore ad Euro 5.500.000,00 , a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di contratto, per qualsiasi danno che l'aggiudicatario possa arrecare, al Comune, ai dipendenti e collaboratori, nonché a terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc.

Il massimale della polizza assicurativa come sopra fissato verrà versato qualora l'evento dannoso o il sinistro venga reclamato entro i 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del medesimo contratto.

La ditta garantisce comunque per i prodotti forniti e risponde di eventuali non corrispondenze alle norme igienico-sanitarie: le spese che il Comune dovesse sostenere al riguardo saranno dedotte dai crediti della ditta ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta resta comunque responsabile della bontà del servizio assunto, sia verso il Comune che verso terzi.

c) **per le imprese non residenti**, senza stabile organizzazione in Italia, **la nomina**, nelle forme di legge, **del rappresentante fiscale** ai sensi degli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3, D.P.R. n. 633/72.

#### **ART.7 OBBLIGO DI SOPRALLUOGO PER LA REDAZIONE DELL'OFFERTA**

E' obbligatorio, per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo nei locali dove saranno eseguite le prestazioni di cui al presente capitolato, meglio descritte all'art. 9. Il sopralluogo deve essere effettuato prima della formulazione dell'offerta, dovrà essere presa visione delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti verificando entità, tipologia e modalità di funzionamento di tutte le attrezzature di tipo fisso o mobile e degli impianti. Il sopralluogo dovrà essere effettuato previo accordo da fissare con l'incaricato preposto, telefonando al numero 049 8928788. L'incaricato rilascerà apposita attestazione, che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da loro incaricato munito di delega. In caso di A.T.I. il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa capogruppo. Si precisa che l'incaricato da un'impresa non potrà eseguire il sopralluogo per altre imprese.

#### **ART. 8 D.V.R. E D.V.R.I.**

Il Comune di Montegrotto Terme mette a disposizione il proprio documento di valutazione dei rischi interferenti redatto in relazione agli adempimenti connessi al servizio di cui trattasi.

La Ditta aggiudicataria, deve adempiere agli obblighi del D.Lgs. 81/'08. In particolare dovrà provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione del rischio di cui all'art. 28 del decreto citato, documento che la ditta si obbliga a mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale, secondo e le modalità sottoindicate. Con la stipula del contratto la ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di adottare nell'esecuzione di tutti i servizi, le misure, le procedure e gli apprestamenti tali da prevenire fenomeni infortunistici e danni eventuali alla salute di operatori e di terzi, garantendo inoltre agli stessi un'attività lavorativa salubre, utilizzando idonee attrezzature e mezzi, atti a prevenire inoltre eventuali danni a beni pubblici e privati.

Prima della stipula del contratto l'impresa aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale, copia della valutazione dei rischi specifici presenti nell'attività e le misure concordate di cooperazione e collaborazione tra i datori di lavoro ai quali fanno capo tutti i lavoratori presso le sedi di esecuzione dell'appalto. Nel caso di inosservanza da parte dell'appaltatore degli obblighi contenuti nei documenti indicati, l'Amministrazione comunale si riserva di procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale.

Quanto previsto nel presente articolo va esteso senza riserva alcuna e a completo carico della ditta aggiudicataria a tutti i prestatori d'opera o esecutori, nessuno escluso (anche artigiani e professionisti).

#### **ART. 9 ONERI GENERALI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

La ditta appaltatrice dovrà provvedere a svolgere tutte le attività connesse alle seguenti fasi dell'erogazione del servizio di refezione scolastica:

- approvvigionamento alimentare e di tutti i materiali complementari alla preparazione;
- della preparazione, cottura, eventuale confezionamento e distribuzione dei pasti, nei plessi "Arcobaleno" e "Ruzzante"
- trasporto, consegna e distribuzione dei pasti in pluriporzione al plesso "Vivaldi"
- preparazione, riordino e pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per il servizio delle mense scolastiche
- manutenzione degli arredi e attrezzature, anche di proprietà comunale
- acquisto di materiali e attrezzature ad integrazione e sostituzione di quelle già esistenti
- della prenotazione pasti e gestione buoni pasto mediante il software di proprietà comunale
- fornitura, con costi a carico della cooperativa aggiudicataria dei pasti dell'asilo nido comunale "La Casa dei Folletti" sito in via Caposedà 1 a Montegrotto Terme.

Alla ditta appaltatrice vengono consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'inventario dei beni di proprietà dell'Amministrazione comunale.

La ditta li assume in uso ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Restano a carico della ditta appaltatrice:

- la manutenzione ordinaria dei locali (cucine, dispense, refettori, spogliatoi, locali annessi e zone di pertinenza) e degli impianti;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali stessi, procedendo alla loro sostituzione o sostituzione di componenti in caso di rotture.

Sono da intendersi interventi di manutenzione ordinaria le tinteggiature delle cucine dei refettori e delle dispense, che dovranno essere effettuate all'inizio di ogni anno scolastico e realizzati esclusivamente con materiale ecocompatibile.

In caso di mancato intervento l'Amministrazione provvederà a comminare le penalità di cui al successivo art.39;

Resta inteso che le attrezzature sostituite rimangono di proprietà comunale.

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la ditta appaltatrice deve provvedere:

- all'osservanza verso i dipendenti impegnati nella esecuzione della prestazione contrattuale, degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi, in particolare fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D. Lgs. n. 81/2008 al proprio personale operante nelle mense scolastiche;
- osservanza di tutte le norme di sicurezza, riferita anche agli obblighi del decreto legislativo 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, alle norme di gestione, di igiene, dei regolamenti comunali e delle disposizioni di legge applicabili e compatibili con l'oggetto del presente appalto, compreso il far rispettare il divieto di fumo sia presso il centro di cottura che presso le sedi di refezione
- al pagamento diretto di ogni tributo dovuto per l'impianto o l'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa; per l'I.V.A. si fa rinvio alle disposizioni di legge in materia; eventuali interessi di mora saranno a carico della ditta appaltatrice;
- realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività necessarie stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico H.A.C.C.P.
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione, se non espressamente previsti dal presente capitolato
- all'immediata sostituzione del personale assente e, in caso di dimissioni, del personale uscente

La ditta appaltatrice è impegnata ad effettuare sperimentazioni relative a nuove modalità di produzione dei pasti, secondo tempi e condizioni che saranno concordemente programmati e definiti.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta alla copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso come richiamato all'art.6 del presente capitolato.

Si precisa che presso il centro cottura affidato in gestione non possono essere prodotti pasti per terzi.

#### **ART. 10 ONERI A CARICO DEL COMUNE**

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna:

- a) alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro sia necessario per il funzionamento degli impianti presso il centro di cottura comunale e le sedi interessate dal servizio

- b) alla manutenzione straordinaria concernente gli edifici di proprietà comunale adibiti al servizio
- c) al versamento dei corrispettivi pattuiti per il regolare e pieno adempimento delle prestazioni previste dal presente capitolato

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti procedure:

- determinazione delle tariffe annuali del servizio di refezione scolastica
- iscrizioni a al servizio
- riscossione tariffe e riscossione coattiva insoluti.

#### **ART. 11 SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE**

Avuto riguardo alla tipologia del servizio di cui trattasi è fatto divieto assoluto di subappalto anche di singole parti dello stesso, allo scopo di garantire all'Amministrazione Comunale il rapporto diretto con l'aggiudicatario del contratto.

E' fatto inoltre divieto alla ditta appaltatrice di cedere il contratto, così come di procedere a cessioni di crediti. In tal caso il Comune si riserva di invocare la risoluzione di diritto del contratto e di incamerare il deposito cauzionale, salvo comunque il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

#### **ART. 12 – RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI**

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario, è richiesto ai concorrenti di fornire dati ed informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D.Lgs 196/2003.

La ditta aggiudicataria, durante l'attività prestata per tutta la durata del contratto di appalto, è tenuta a custodire e a non diffondere, secondo quanto previsto dalla vigente normativa, eventuali informazioni inerenti gli utenti e/o l'Amministrazione comunale, di cui possa venire in possesso.

Ai sensi del D.Lgs. 30 Giugno 2003, n. 196 e s.m.i., i dati forniti dai partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo strettamente necessario agli adempimenti relativi alla gara.

In particolare, i dati trasmessi saranno sottoposti all'esame della commissione di gara affinché la stessa valuti l'ammissibilità dell'offerta presentata, e saranno coperti da totale riservatezza fino alla scadenza del termine di presentazione delle offerte come fissato nel bando di gara; al termine della procedura di gara, i dati saranno conservati nell'archivio del Comune appaltante e ne sarà consentito l'accesso secondo le disposizioni vigenti in materia; fatto salvo il rispetto della normativa sul diritto all'accesso, i dati stessi non saranno comunicati ad alcuno se non in base ad un obbligo di legge o in relazione alla verifica della veridicità di quanto dichiarato. I dati verranno trattati con sistemi informatici e/o manuali attraverso procedure adeguate a garantire la sicurezza e la riservatezza; i dati possono essere conosciuti dal Responsabile del Trattamento e dagli incaricati dei competenti Uffici del Comune.

Titolare del trattamento è il Comune di Montegrotto Terme.

Responsabile del trattamento è il Responsabile del Settore Servizi alla Persona.

Si fa rinvio agli artt.7 e seguenti del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati.

La ditta aggiudicataria, durante l'attività prestata per tutta la durata del contratto di appalto, è tenuta a custodire e a non diffondere, secondo quanto previsto dalla vigente normativa, eventuali informazioni inerenti gli utenti e/o l'Amministrazione comunale, di cui possa venire in possesso.

#### **ART. 13 – SPESE CONTRATTUALI E INERENTI AL SERVIZIO**

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc. ), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico del soggetto aggiudicatario.

In caso di mancato versamento ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, l'Amministrazione tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo dovuto.

Sono inoltre a carico della ditta aggiudicataria per le forniture di materiali e attrezzature necessarie al buon funzionamento del servizio e al reintegro di quelle usurate.

#### **ART. 14 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata di norma entro le 24 ore prima di inizio dello sciopero.

In ogni caso la ditta non può sospendere il servizio eccependo irregolarità di controprestazione e dovrà provvedere alla fornitura di pasti le cui caratteristiche dovranno essere concordate con il responsabile comunale del servizio.

#### **ART. 15 – OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI**

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la ditta appaltatrice deve rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di leggi e regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. Si segnala inoltre la necessità di fornire il servizio secondo quanto disposto dalle soprarichiamate linee guida della Regione Veneto.

#### **ART. 16 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE**

Il Foro competente per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti è quello di Padova. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

#### **ART. 17 – RISOLUZIONE DELL'APPALTO**

Quando nel corso dell'appalto, l'Amministrazione comunale accerti che le prestazioni richieste alla ditta non vengono rese secondo le condizioni stabilite, l'Amministrazione fissa un congruo termine affinché la ditta si conformi e/o produca le proprie controdeduzioni. Trascorso tale termine e valutate non convincenti le giustificazioni addotte, l'Amministrazione risolve il contratto.

Nel caso in cui per l'Amministrazione si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della ditta aggiudicataria in caso di risoluzione, si procederà ad interpellare la ditta seconda classificata.

#### **ART. 18 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) abbandono del servizio, salvo che causa per forza maggiore;
- b) apertura di una procedura di messa in liquidazione o fallimento a carico della ditta appaltatrice;
- c) cessione dell'attività ad altri;
- d) casi di intossicazione alimentare dei quali sia stata accertata l'imputabilità all'impresa (contaminazione batteriologica, chimica, parassitologica);
- e) mancata osservanza del divieto di subappalto della produzione dei pasti;
- f) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, alla sicurezza e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) ulteriori inadempienze dopo la comminazione di 20 penalità, nel corso del contratto;

- h) destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quanto stabilito nel presente C.S. di appalto;
- i) utilizzo ripetuto di derrate non rispondenti a quanto previsto dal capitolato e dagli allegati tecnici relativi alle caratteristiche merceologiche;
- j) mancata osservanza del sistema di autocontrollo (HACCP);
- k) reiterati gravi episodi di incuria igienica.

Il deposito cauzionale è incamerato dall'Amministrazione e la ditta deve risarcire ogni ulteriore danno.

#### **ART. 19 TERMINE DELL'APPALTO**

Al termine dell'appalto la ditta dovrà riconsegnare i locali, gli impianti e le attrezzature perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Qualora, in sede di riconsegna, si riscontrasse un ammanco di materiali ed attrezzature o un danneggiamento dei locali, il prezzo delle medesime o il danno ai locali sarà determinato di comune accordo; in caso di mancato accordo, la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle parti o, in mancanza di accordo, nominato dal Presidente del Tribunale.

#### **ART. 20 – CORRISPETTIVI**

Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti durante il mese di riferimento. Il pagamento avverrà secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli enti locali con cadenza mensile su presentazione di fatture. Alle fatture dovrà essere allegato il modello per la rilevazione mensile dei pasti somministrati presso le singole scuole, controfirmato dal cuoco. All'atto di presentazione della fattura dovranno inoltre pervenire all'Ufficio Istruzione del Comune i buoni pasto, suddivisi per giorni, per plesso e per classe, relativi ai pasti forniti nel mese di riferimento.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto alla ditta appaltatrice.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Nel corso del secondo anno e per i successivi di contratto si farà luogo ad una revisione dei prezzi, nei modi stabiliti dall'art. 44 della L. 724/94.

#### **ART. 21 – AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DI QUALITÀ**

La ditta aggiudicataria deve uniformarsi alle disposizioni contenute nei Reg. Ce 852/853/854/882 e al Decreto Legislativo 193/2007 di attuazione della direttiva 2004/41/CE in materia di sicurezza alimentare in particolare nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati; individuare nell'attività di produzione, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolose per la sicurezza degli alimenti, garantendo l'applicazione delle opportune procedure di sicurezza igienica e avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (analisi dei pericoli e punti di critici di controllo).

La ditta è tenuta ad informare l'Amministrazione di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria ed a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

La ditta deve dare comunicazione di ogni segnalazione di non conformità rilevata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La ditta deve inoltrare mensilmente apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dai referti delle analisi di cui al successivo art. 22.

Inoltre la ditta deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione.

La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- il centro di cottura comunale di produzione dei pasti;
- i locali dove avviene la somministrazione del pasto veicolato.

In particolare presso i locali di somministrazione del pasto veicolato il responsabile aziendale deve sovrintendere a tutte le operazioni, ai fini di una corretta applicazione delle procedure così riassumibili:

- controlli per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- raspetto dei locali al termine della somministrazione;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate per la refezione.

Presso la cucina comunale gestita con il personale della ditta deve essere previsto un piano, a disposizione dell'Amministrazione, nel quale sono riportate espressamente le procedure adottate e raccolte le registrazioni effettuate a cura del personale incaricato.

## **ART. 22 – ANALISI DI CONTROLLO**

La ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi alle disposizioni contenute nel Reg. Ce 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni.

La ditta deve procedere, nei giorni indicati all'inizio del mese di riferimento, dal responsabile comunale del servizio, all'esecuzione delle seguenti analisi:

- prelievo bimestrale di n. 4 campioni di materie prime da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- prelievo bimestrale di n. 4 campioni di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici: conta batterica totale, batteri coliformi totali, stafilococchi aurei, salmonelle, listeria;
- prelievo bimestrale di n. 2 campioni di materie prime per la ricerca di inquinanti, additivi, composizione bromatologica in conformità con la legge vigente;
- prelievo bimestrale di n. 2 campioni (farina, pasta, riso, legumi secchi) per la ricerca di eventuali parassiti;
- prelievo bimestrale di n. 2 campioni per la ricerca di fitofarmaci;
- prelievo bimestrale di n. 10 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto, prelevati sia all'interno del centro cottura che nei refettori.

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta appaltatrice.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi fa testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel capitolato e quelli riportati dalle leggi vigenti nazionali e comunitarie. Il Comune potrà richiedere in ogni momento i risultati delle analisi stesse.

## **ART. 23 – FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE**

Tutto il personale addetto alla preparazione, manipolazione, cottura, confezionamento, trasporto, porzionatura e distribuzione degli alimenti nonché raspetto dei locali, deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti, adeguata professionalità, e deve conoscere ed essere aggiornato costantemente sulle norme e sugli aspetti igienico sanitari.

La ditta appaltatrice dovrà altresì accollarsi le spese per la formazione e l'aggiornamento del proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto, nel limite di un budget concordato con l'Amministrazione che indicherà i formatori.

I corsi sono compresi nella fase formativa del progetto alimentare comunale, potranno essere aperti, totalmente o in parte, alla frequenza dei genitori ed insegnanti e dovranno obbligatoriamente affrontare le seguenti tematiche:

- la conoscenza dei principi della corretta alimentazione stabiliti dalle Linee Guida (I.N.R.A.N.)
- l'educazione al consumo consapevole
- la funzione educativa del momento pranzo
- l'alimentazione dietetica
- l'autocontrollo nella ristorazione collettiva
- l'igiene e microbiologia degli alimenti
- la salute e sicurezza sul lavoro
- la pulizia, sanificazione, disinfezione
- la comunicazione con l'utenza
- il comportamento in situazioni d'emergenza
- l'organizzazione e tempistica del servizio
- l'igiene degli automezzi e dei contenitori
- la temperatura di mantenimento del pasto trasportato.

#### **ART. 24 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

La vigilanza del servizio compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri e le competenze spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Amministrazione si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, sia nel centro di cottura comunale, gestito dalla ditta e nelle sedi fornite con pasti veicolati, refettori e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, i lavoratori della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

#### **ART. 25 – ORGANISMI DI CONTROLLO**

Gli organismi e le modalità del controllo sul servizio sono stabilite dagli art. 5-6-7-8-9-10 del Regolamento comunale dei Servizi Scolastici, approvato con del. di C.C. n. 22 del 25.09.2012.

#### **ART. 26 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEI PASTI**

La ditta è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle Tabelle Merceologiche (Allegato C).

Il magazzino ed il frigorifero devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. La separazione delle materie prime avviene in un unico frigorifero la cui temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile, evitando la commistione tra le varie derrate.

Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non debbono essere a diretto contatto con l'aria ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

Gli alimenti sterili in contenitori metallici, se non completamente utilizzati, devono essere eliminati.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità.

Per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione. 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 preferibilmente 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);
- si consiglia di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la qualità 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.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

Da evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo per i pasti veicolati e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 90 minuti.

E' vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate esclusivamente nella giornata di consumazione del pasto.

La ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche; in casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti. I rifiuti solidi urbani devono essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata; detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico della ditta.

La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

## **ART. 27 – IGIENE DELLA PRODUZIONE**

La produzione deve rispettare gli standards igienici previsti dalle leggi vigenti; la ditta deve far rispettare al personale addetto il proprio Manuale di Autocontrollo, conservato all'interno della struttura produttiva.

Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse se non dotate di retine antinsetto, e l'impianto di aerazione in funzione.

#### **ART. 28 – OPERAZIONI DI PULIZIA**

La ditta deve effettuare le operazioni di pulizia, sanificazione e igiene delle cucine, delle dispense e delle zone lavaggio, con detersivi propri e secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale durante le operazioni legate alle preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le operazioni di pulizia accurata della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato.

I servizi igienici, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dalla ditta, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

La ditta deve provvedere alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone, di dispenser per gli asciugamani a perdere e detergente/sanificante per le mani.

#### **ART. 29 – TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI**

I pasti preparati in legume caldo o freddo, devono essere confezionati in contenitori a chiusura ermetica termici multiporzioni, che garantiscano rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

La ditta, per il trasporto dei pasti in multiporzione, in monorazione e per gli alimenti deteriorabili da distribuirsi a freddo da trasportare ai terminali periferici, deve utilizzare esclusivamente i contenitori indicati in sede di offerta tecnica; eventuali richieste di modifica saranno valutate dal comitato tecnico e autorizzate solo se migliorative.

Per le consegne dei pasti veicolati, la ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi automezzi:

- Muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80;
- Adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a +65°C per il legume caldo e non superiore a +10°C per il legume freddo;
- In numero sufficiente a consentire che le consegne avvengano tassativamente nell'arco di 25 minuti a decorrere dal momento di partenza, e non arrivino prima di 15 minuti dall'orario stabilito per l'inizio della distribuzione.

La consegna dei pasti deve essere accompagnata da documentazione che consenta di rilevare:

- l'orario di partenza dal centro cottura
- l'orario di arrivo alla scuola
- l'orario di inizio distribuzione previsto.

La ditta appaltatrice deve dotare il centro ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. Le rivelazioni devono essere effettuate quotidianamente all'inizio e alla fine della distribuzione, e registrate in apposite schede.

Inoltre si ricorda che:

- i sughi e le salse con i quali condire pasta e riso asciutti vanno confezionati in contenitori termici ed inviati ai terminali periferici, dove, solo prima della distribuzione vanno aggiunti ai primi piatti da condire;
- i risotti vanno condizionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenente brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidente, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta ;
- il formaggio grana grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della qualità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire.

La ditta aggiudicataria è impegnata al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.

### **ART. 30 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E RIASSETTO LOCALI**

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'approntamento dei refettori alla distribuzione dei pasti alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, da effettuarsi nelle zone lavaggio dove presenti o presso il centro di cottura; alla pulizia e sanificazione dell'eventuale banco di distribuzione self-service e delle attrezzature connesse con il servizio (lavastoviglie, tavoli per distribuzione, ecc.); alla pulizia e sanificazione intermedie dei lavori in caso di doppi turni; alla raccolta e allo smaltimento dei rifiuti con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni e nel rispetto delle norme igieniche.

Il pasto è servito al tavolo presso la scuola materna, elementare e distribuito alla scuola media.

Nello svolgere il servizio la ditta deve garantire:

- la fornitura di tovaglioli in carta, bicchieri, piatti, e posate a perdere, dove non presente la stoviglieria;
- distribuire i pasti facendo uso di carrelli termici, dove non presente il banco di distribuzione self-service;
- la fornitura del formaggio grana grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti;
- la fornitura di olio extra vergine di oliva, aceto e sale fino per il condimento;
- utensili per la porzionatura;

La ditta deve inoltre provvedere alla consegna della merenda, prevista negli orari stabiliti nella tabella contenuta nell'art. 1 del presente capitolato.

### **MODALITA' DI GESTIONE DELL'APPALTO**

#### **ART. 31– PERSONALE**

La ditta appaltatrice, qualora debba ricorrere a nuove assunzioni per assicurare l'espletamento dell'appalto, procede in via prioritaria all'assorbimento del personale precedentemente impegnato nel servizio, dando comunque attuazione alle previsioni contrattuali del settore.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso l'impresa dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò comporti maggiore onere per l'Amministrazione comunale.

La ditta appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dagli artt. 37, 38, 39, 40, 41, 42 del D.P.R. 327/1980 concernenti i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un cuoco diplomato e con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione collettiva.

L'impiego del personale deve essere sempre adeguato all'organico dichiarato in sede di offerta di gara, per numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro; la ditta comunica all'Amministrazione comunale le eventuali variazioni di personale.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa.

Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare il pericolo di disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

Nel caso di attivazione di nuove cucine scolastiche la ditta appaltatrice deve fornire il personale necessario e adeguatamente qualificato in relazione alle mansioni da rivestire.

### **ART. 32 – CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE**

L'Azienda sanitaria locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale della ditta ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti (D.P.R. 327/80, art.37).

### **ART. 33– PROGRAMMA DI EMERGENZA**

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di produzione, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative per il periodo strettamente necessario alla riattivazione dell'impianto o degli impianti approvati con il presente appalto.

### **ART. 34 – PRENOTAZIONE DEI PASTI**

Il numero dei pasti indicato nell'art. 1 – oggetto dell'appalto è da intendersi indicativo. La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultante dalle prenotazioni dei pasti effettuate dal responsabile incaricato. Tale numero deve essere comunicato al cuoco, entro le ore 9.30 del mattino; per i pasti trasportati la comunicazione viene fatta telefonicamente dalle singole scuole, sempre entro le ore 9.30, direttamente al centro di cottura. La comunicazione deve essere effettuata dalle persone autorizzate dall'Amministrazione comunale o dall'autorità scolastica; la ditta appaltatrice deve indicare i nominativi del personale autorizzato al ricevimento della prenotazione stessa. Nessuna prenotazione può essere accettata se effettuata da personale non autorizzato.

### **ART. 35 – VARIAZIONI DI MENU' E DIETE SPECIALI**

Il pasto giornaliero per la ristorazione scolastica è regolato dal menù riportato nelle Tabelle dietetiche e dei menù (Allegato D).

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

Sono consentite in via temporanea variazioni nei seguenti casi:

- guasto degli impianti
- interruzione temporanea della produzione per sciopero o interruzione dell'erogazione di energia elettrica.

La sostituzione delle pietanze dovrà essere autorizzata dall'Amministrazione comunale

Il numero dei pasti forniti alle singole scuole deve prevedere una maggiorazione del 10% su quelli prenotati per rispondere alle eventuali richieste di bis.

Per quanto concerne la scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti. Le operazioni di taglio devono essere condotte nei locali del centro cottura a carico della ditta appaltatrice.

In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico l'Amministrazione comunale, attraverso gli organismi preposti si riserva la facoltà di predisporre menù particolari, comprensivi eventualmente anche di dolce senza che ciò comporti oneri ulteriori.

Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti per refettorio) così composto:

1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;

2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarella) o, in alternativa, carni bianche al vapore, con carote e patate lesse.

Il menù dietetico generale può essere richiesto su semplice ordinazione, in caso di indisposizione temporanea e per un massimo di tre giorni consecutivi.

Il centro di cottura deve garantire la preparazione di diete "speciali" o la fornitura di alimenti dietetici per la loro composizione, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche degli utenti.

Tali diete dall'utenza tramite certificazione medica sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti.

È garantito su richiesta il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose.

#### **ART. 36 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO**

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno e del pasto sostitutivo del menù base, presso il centro cottura, per 72 ore.

Tali campioni con almeno 100 gr. di prodotto a portata vanno posti in contenitori sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione, conservati a +2/+4°C "Alimenti appattati per eventuale verifica".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

#### **CONTENZIOSO**

#### **ART. 37 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ**

Nel caso in cui le derrate e i pasti non corrispondessero ai requisiti richiesti dal presente capitolato, l'Amministrazione comunale provvede a respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese della ditta appaltatrice; la merce contestata viene conservata nei locali della scuola, a disposizione della ditta per il suo ritiro. L'Amministrazione comunale non ha comunque responsabilità per l'eventuale deprezzamento o deterioramento della merce immagazzinata.

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei dietisti o del responsabile scolastico, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione di penalità in caso di recidiva.

Per ogni altra violazione delle prescrizioni di cui al presente capitolato, si darà luogo al procedimento di cui all'art. 12 del presente capitolato.

### **ART. 38 – PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'**

La ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione, mediante lettera raccomandata.

Entro 8 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste al successivo art. 39 – PENALITA'.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Il Comune procede al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

### **Art. 39– PENALITA'**

A titolo esemplificativo e non esaustivo si individuano le seguenti penali applicabili nei casi specificati:

#### ***STANDARDS IGIENICO SANITARI***

- euro 25.000 per utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente
- euro 25.000 per utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o paste contaminati chimicamente, tali da essere inidonei all'alimentazione umana
- euro 10.000 per somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente
- euro 3.000 per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica
- euro 2.000 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto completo e di quello sostitutivo
- euro 1.000 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nelle cucine interne, o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione
- euro 1.000 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, le cucine gestite e le singole sedi di ristorazione
- euro 1.000 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione nei plessi periferici; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti
- euro 1.000 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro di cottura, addetto al trasporto di derrate e pasti o, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione
- euro 1.000 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato.

#### ***STANDARDS MERCEOLOGICI***

- euro 3.000 per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara
- euro 3.000 per non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna

- euro 2.000 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione
- euro 2.000 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato

#### *MENU' BASE E DIETETICI*

- euro 5.000 per mancata consegna totale o parziale delle derrate per la preparazione di diete personalizzate; mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie; mancato rispetto della procedura di rintracciabilità delle diete
- euro 500 per fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche
- euro 500 per consegna di prodotti alimentari non previsti dal menù
- euro 500 per mancato rispetto del menù previsto- primo e secondo piatto
- euro 500 per mancato rispetto del menù previsto - contorno e dessert

#### *QUANTITA'*

- euro 5.000 per mancata consegna delle derrate o dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione
- euro 3.000 per parziale consegna delle portate previste nel menù giornaliero
- euro 3.000 per non corrispondenza del peso della merce consegnata alle cucine con quello dichiarato nella bolla di trasporto
- euro 1.000 per non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato dalle sedi di ristorazione
- euro 1.000 per distribuzioni di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 5 porzioni casuali per ogni piatto, con tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto in tabella
- euro 1.000 per mancato invio, anche solo parziale, dei pasti sostitutivi ("menù dietetico generale" – "cestino")

#### *TEMPISTICA*

- euro 3.000 per mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate alle cucine che provochi cambio di menù o ritardo sull'orario di inizio consumazione del pasto
- euro 3.000 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole
- euro 3.000 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi
- euro 1.000 per mancato o ritardato invio all'Amministrazione della documentazione relativa agli acquisti di latte e derivati durante tutto l'anno scolastico

#### *PERSONALE*

- euro 5.000 per mancata sostituzione del personale nelle cucine
- euro 3.000 per monte ore del personale e/o rapporto pasti/personale in produzione o distribuzione non corrispondente a quanto dichiarato in sede di gara
- euro 1.000 per ritardo nella sostituzione del personale presso le cucine.