
COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)
tel. 0424 547117 *118 – fax 0424 84935 - C.F. 00261630248
e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

Prot. N. 9502

Li, 26 GIUGNO 2015

BANDO DI GARA

(Decreto Legislativo 12/04/2006 n. 163, art. 3, c. 12 - art. 30)

Oggetto: BANDO DI GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO DA SETTEMBRE 2015 A GIUGNO 2018.

C.I.G.: 6300909A96

In esecuzione della determinazione a contrarre del Responsabile Servizio Gestione Amministrativa N. 138 Rep. Gen.le N. 289, in data 24.06.2015.

1. ENTE CONCESSIONARIO

COMUNE DI ROSSANO VENETO (VI)

Indirizzo: Piazza Marconi n. 4 – 36028 Rossano Veneto (VI)

Servizio: Servizio Gestione Amministrativa – Area Affari Generali

Telefono: 0424/547117-118

Telefax: 0424/84935

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

PEC: rossanoveneto.vi@cert.ip-veneto.net

sito: www.comune.rossano.vi.it

Responsabile del Procedimento: Dott. Giuseppe Zanon – Segretario Comunale/Responsabile Servizio Gestione Amministrativa.

Data di pubblicazione del bando: G.U.R.I - V Serie Speciale del 01.07.2015.

Data di invio per pubblicazione sulla G.U.C.E: 25.06.2015 – ID-2015/084169

La concessione in appalto viene così classificata: **CAT. 17 - CPV Vocabolario principale 55523100-3 (CPV simap 55524000)** Codice identificativo di gara, **CIG: 6300909A96**. Il presente appalto, essendo l’importo presunto di gara superiore a € 150.000,00, è soggetto al versamento della contribuzione obbligatoria a favore dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (art. 1, c. 65 – 67, legge 23.12.05, N. 266) nonché alla verifica requisiti attraverso il sistema AVCPASS (deliberazione AVCP n. 111 del 20/12/2012).

2. OGGETTO DEL SERVIZIO E NORMATIVA APPLICABILE

➤ affidamento in concessione del Servizio di Refezione Scolastica destinato agli alunni, al personale docente e non docente avente diritto, della scuola primaria e dell’infanzia del Comune di Rossano Veneto, per il periodo da **SETTEMBRE 2015 a GIUGNO 2018**, secondo il calendario scolastico.

Il servizio (riferimento Anno Scolastico 2015/2016) dovrà quindi essere reso: per n. 5 (cinque) giorni a settimana dal lunedì al venerdì per n. 3 (tre) sezioni della Scuola dell'Infanzia di S. Zenone e n. 5 (cinque) classi della Scuola Primaria del Centro, secondo il calendario scolastico.

- **L'affidamento in concessione del servizio comprende:**
 - la progettazione del menù;
 - la selezione e la valutazione dei fornitori;
 - l'acquisto e il controllo delle derrate necessarie per la realizzazione dei menù;
 - il ricevimento, accettazione e conservazione dei prodotti alimentari;
 - la preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e scodellamento dei pasti;
 - la pulizia delle attrezzature e delle suppellettili dei locali di ristorazione, esclusi i pavimenti;
 - la formazione e gestione del personale;
 - la riscossione della quota mensa a carico dell'utenza, compresa la gestione del recupero crediti;
 - il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo le norme del bando e del capitolato di gara.
- L'appalto di cui trattasi - Categoria 17, CPC 64 - avendo per oggetto un servizio elencato nella tabella allegato IIB al D.Lgs. 163/2006 "Codice degli appalti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture, in attuazione delle Direttive 2004/17/CE E 2004/18/CE", rientra tra quelli **esclusi dall'applicazione delle norme del Codice anzidetto, salvo gli artt. 65, 68 e 225 (cfr. art. 20 del D.Lgs. 163/06)**. L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando, nel capitolato speciale e risulterà applicabile, oltre agli articoli sopra richiamati del Codice, la normativa espressamente richiamata negli atti di gara.
- Si applicano le *"Linee guida regionali in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"* predisposte dalla Regione del Veneto come aggiornate con decreto regionale n. 115 del 03.12.2013 ad oggetto: *"D.G.R. 31.12.2001 n. 3883 Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, aggiornate con D.D.R. della Prevenzione 30.12.2003 n. 517 e con D.D.R. dell'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare (U.P.S.A.I.A.) 02.10.2008 n. 475. Ulteriore aggiornamento"*.
- La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 e segg. del d.lgs 163/2006.
- Non saranno ammesse offerte in rialzo o parziali.
- Non è prevista la suddivisione in lotti.
- Non sono ammesse variazioni/varianti rispetto a quanto previsto nel presente Bando di gara/Capitolato.
- L'appalto potrà essere aggiudicato anche in presenza di una sola offerta valida sempre che la stessa sia ritenuta congrua e conveniente.
- Si precisa che le imprese partecipanti non sono tenute alla redazione del Piano Economico-finanziario, in quanto ai sensi del D.P.R. n. 168/2010 non sono previsti a carico del soggetto gestore immobilizzazioni materiali, né cessioni di beni strumentali non duplicabili a costi socialmente sostenibili.
- Obbligo di menzionare i nomi e le qualifiche del personale incaricato delle prestazione del servizio.
- L'Ente applica il "Protocollo di legalità" ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", sottoscritto il 23.07.2014 dal Presidente della Regione con gli Uffici Territoriali del Governo del Veneto e ratificato con D.G.R. n. 1367 in data 28.07.2014. Le Imprese partecipanti alla procedura di gara dovranno obbligatoriamente sottoscrivere il **"Patto di integrità"** previsto nella documentazione amministrativa da produrre ai fini dell'ammissione alla gara.

3. IMPORTO A BASE DI GARA

La prestazione principale consiste nella preparazione di pasti presso il centro di produzione della Ditta Aggiudicataria, quella secondaria consiste nella consegna e scodellamento dei pasti suddetti presso i refettori nelle sedi scolastiche indicate.

➤ **IMPORTO PRESUNTO ANNUO DELL'APPALTO: Euro 121.300,00 (IVA esclusa)** per un numero presunto di n. 13.725 pasti per la scuola dell'infanzia e 15.865 per le scuole primarie, comprensivo di tutte le voci di costo.

➤ **IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO RAPPORATO ALL'INTERA DURATA: Euro 363.900,00 I.V.A. esclusa.**

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Ente appaltante perché il suo ammontare effettivo dipenderà dal numero dei pasti realmente forniti. Pertanto l'Ente si ritiene vincolato solamente dal prezzo unitario offerto dalla ditta concessionaria del servizio.

➤ **IMPORTO A BASE DI GARA**

€ 4,10 (euro quattro/10) a pasto IVA esclusa, indifferenziato per la scuola dell'infanzia e la scuola primaria, comprensivi di tutte le voci di costo relative ai servizi accessori.

Si precisa che gli oneri per la sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso - a carico della Stazione Appaltante - sono pari a zero.

4. LUOGO DI ESECUZIONE E SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Comune di Rossano Veneto presso i seguenti plessi scolastici:

- Scuola primaria Rossano Veneto Centro – Istituto Comprensivo -Via Stazione 12/A.
- Scuola dell'Infanzia di S. Zenone - Via S. Zenone, 31.

Le Ditte concorrenti avranno l'onere di prendere atto dello stato di fatto, della dislocazione dei plessi scolastici, dell'ubicazione, dell'accessibilità, della consistenza dei locali mensa, degli arredi e delle attrezzature presenti nelle mense scolastiche e di accertarli.

Nel rispetto della par condicio e dell'anonimato dei partecipanti gli appuntamenti verranno fissati, previo appuntamento telefonico (dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 13.00 – tel. 0424/547117*126). Il sopralluogo potrà essere effettuato da un Rappresentante legale/Direttore Tecnico del concorrente o da soggetto diverso munito di delega.

LA MANCATA EFFETTUAZIONE DEL SOPRALLUOGO SARA' CAUSA DI ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI GARA.

5. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

➤ **5.a) Soggetti ammessi a presentare offerta:** sono ammessi i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

- I concorrenti non dovranno trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 38 comma 1, lettere a), b), c), d), e) f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater) del D.lgs 163/2006 o in situazioni che comportino l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione o il divieto di partecipare a gare per appalti pubblici ovvero nel caso si ravvisino cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.lgs 159/2011.

- I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) del D.Lgs. n. 163/2006 (consorzi tra società cooperative e tra imprese artigiane), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto, ai sensi dell'art. 37 comma 7, di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara; il medesimo divieto, ai sensi dell'art. 36, comma 5, del codice, vige per i consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 34, comma 1, lett. C (consorzi stabili). **In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.**

- Verranno esclusi dalla gara i concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla presente gara, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 C.C. o in qualsiasi relazione, anche di fatto, se la

situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale.

- Per i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea valgono le norme stabilite dagli artt. 38 e 39 del D.Lgs. n. 163/2006.

- Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. citato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi anche dei requisiti di un altro soggetto. Nel caso in cui il concorrente si avvalga della facoltà di cui al suddetto art. 49, dovrà produrre la documentazione indicata al comma 2 dell'articolo medesimo.

- L'impresa concorrente dovrà essere iscritta al **registro delle imprese della C.C.I.A.A. per la specifica attività dell'appalto (refezione scolastica)**, competente per territorio per le imprese italiane e straniere con sede in Italia, ovvero iscrizione in apposito Registro Professionale per le imprese straniere con sede all'estero (art. 39, comma 2, del D.Lgs. 163/2006);

- **L'Appalto non è riservato ad una particolare professione.**

➤ **5.b) CAPACITA' ECONOMICA/FINANZIARIA - ART. 41 del d.lgs 163/2006;**

Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal comma 2, art. 1 "Riduzione della spesa per l'acquisto di beni e servizi e trasparenza delle procedure.", del D.L. 06.07.2012, n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini", convertito con Legge n. 135/2012, sono stati previsti modesti limiti di accesso connessi al fatturato aziendale nonché la possibilità di comprovare in maniera semplificata la solvibilità dell'Impresa.

- **Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa:** il concorrente dovrà dichiarare di aver conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari (2012-2013-2014) un **fatturato globale pari ad almeno 727.800,00 (settecentoventisettemilaottocento/00), IVA esclusa.**

- **Dichiarazione concernente il fatturato specifico** (fatturato per servizi di ristorazione scolastica) relativo all'ultimo triennio (2012-2013-2014) **pari ad almeno € 546.000,00 (diconsi euro cinquecentoquarantaseimila), IVA esclusa.** Dovrà essere fornito l'elenco dei principali servizi effettuati – *fino a concorrenza del citato importo* – con l'indicazione dell'ammontare, della durata e del destinatario.

- **Almeno due referenze bancarie** rilasciate da primari Istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/93, da cui risulti inequivocabilmente la solvibilità dell'Impresa concorrente in relazione all'importo della gara. Saranno ritenute non idonee tutte le dichiarazioni che contravvengano a detto requisito di inequivocabilità. Al concorrente è consentito - per **GIUSTIFICATI MOTIVI CHE DOVRA' ESPRESSAMENTE DICHIARARE** – di comprovare la propria capacità economico/finanziaria anche per il tramite di qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla Stazione Appaltante.

➤ **5.c) CAPACITA' TECNICO PROFESSIONALE – ART. 42 del d.lgs 163/2006**

- **Dichiarazione relativa ai principali servizi resi, con buon esito, nel triennio** con indicazione della tipologia, ammontare, durata e destinatario.

- **Dichiarazione di aver erogato negli ultimi tre esercizi finanziari (anni 2012-2013-2014) un numero di pasti non inferiore a 59.200 (cinquantanovemiladuecento) all'anno per un totale di almeno 177.600 (centosettantasettemilaseicento) pasti nel triennio.**

- I concorrenti singoli – e in caso di raggruppamento o di consorzio (esclusi i consorzi stabili) ogni componente dello stesso – devono possedere **Certificazione in corso di validità attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla Norma della serie UNI EN ISO 9001/2008, con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP, rilasciato da un'Organizzazione Specializzata Accreditata "SINCERT" o analogo Ente operante in Italia o altro Paese U.E.; per lo stesso servizio oggetto della presente gara. In alternativa la**

ditta concorrente dovrà possedere certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri paesi membri.

UTILIZZO SISTEMA AVCPASS

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avviene, ai sensi dell'art 6-bis del Codice e della delibera attuativa dell'Autorità n. 111/2012, attraverso l'utilizzo del sistema AVCPASS (Servizi ad accesso riservato – AVCPASS secondo le istruzioni ivi contenute), fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis relativamente ai casi in cui la disciplina di gara richieda il possesso di requisiti economico finanziari o tecnico organizzativi diversi da quelli di cui è prevista l'inclusione nella Banca Dati, per i quali si applicano le norme del Codice Contratti e dal Regolamento di attuazione.

Ciascun operatore economico concorrente deve inserire la documentazione richiesta in forma digitale nell'area specifica dell'AVCPASS, al fine di generare il "PASSOE" che deve essere **obbligatoriamente inserito nella busta contenente la documentazione amministrativa di partecipazione alla gara.**

N.B. in caso di accertato malfunzionamento del sistema o di oggettiva impossibilità materiale nell'ottenimento del PASSOE, ferma restando la qualificazione dell'offerente in forma tradizionale, la Stazione Appaltante provvederà ad assegnare un termine congruo per l'effettuazione della registrazione medesima, in mancanza l'Amministrazione procederà all'esclusione dalla gara e alla conseguente segnalazione all'Autorità ai fini dell'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 6, comma 11, del Codice.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere in qualsiasi momento ad accertamenti d'ufficio circa i requisiti oggetto di dichiarazione sostitutiva di certificazione e di notorietà ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, e di richiedere le certificazioni originali presso gli Enti competenti.

Nel caso emerga il rilascio, da parte del concorrente, di dichiarazioni mendaci ai fini della partecipazione alla gara, si procederà all'esclusione dalla stessa.

SOCCORSO ISTRUTTORIO art. 46 comma 1, del Codice.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive potrà essere sanata ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis e art. 46, comma 1 ter del Codice, dietro pagamento in favore della stazione appaltante della sanzione pecuniaria stabilita in misura pari **all'uno per mille del valore di gara ossia €363,90 (trecentosessantatremila/90)**. Le irregolarità essenziali ai fini di quanto previsto dall'art. 38 comma 2-bis coincidono con le irregolarità che attengono a dichiarazioni ed elementi inerenti le cause tassative di esclusione previsti nel presente disciplinare di gara e nella legge.

Ai fini della sanatoria di cui sopra si assegnerà al concorrente un termine di cinque (5) giorni perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie.

In caso di inutile decorso del termine indicato di cinque giorni, la stazione appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ai sensi dell'art. 46, comma 1, del Codice, la stazione appaltante si riserva di richiedere ai concorrenti chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati necessari alla verifica della sussistenza dei requisiti di partecipazione, senza applicazione della sanzione di cui all'art. 38, comma 2-bis, del Codice.

6. DURATA DEL CONTRATTO O TERMINE DI COMPLETAMENTO DEL SERVIZIO

➤ Il servizio si svolgerà da SETTEMBRE 2015 A GIUGNO 2018 secondo il calendario scolastico.

7. RICHIESTA DOCUMENTI E CHIARIMENTI

Responsabile della procedura di gara è il Responsabile Servizio Gestione Amministrativa/Segretario Comunale del Comune di Rossano Veneto. Per ulteriori informazioni i concorrenti possono rivolgersi al Comune di Rossano Veneto (VI) c/o Ufficio Segreteria (0424.547117-118) - fax 0424.84935 – orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 8.30 alle ore 13:00.

Il presente bando e il capitolato sono disponibili ai seguenti indirizzi:

- sito Internet del Comune di Rossano Veneto all'indirizzo: www.comune.rossano.vi.it
- all'Albo Pretorio dell'Ente;
- sito Internet Ministero Infrastrutture e Trasporti - Servizio Contratti Pubblici.it
- sul supplemento alla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea – TED (tenders electronic daily) <http://ted.europa.eu> .

e ritirabili presso l'Ufficio Segreteria – Municipio di Rossano Veneto – Piazza Marconi n.4 – 36028 Rossano Veneto (VI) (versione integrale).

Non saranno effettuate spedizioni della documentazione di gara tramite mail, fax o sistema postale.

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare al RUP, al seguente indirizzo: *FAX 0424/84935 o PEC rossanoveneto.vi@cert.ip-veneto.net* , almeno 10 (dieci) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Non saranno, pertanto, fornite risposte ai quesiti pervenuti successivamente al termine indicato.

Le richieste di chiarimenti dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali ulteriori informazioni sostanziali in merito alla presente procedura, saranno pubblicate in forma anonima sul profilo del committente.

8. TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

➤ **8.a) Termine ultimo perentorio per la ricezione delle offerte:** le offerte, redatte in lingua italiana e in regola con le vigenti disposizioni in materia di bollo, dovranno pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune entro e non oltre le ore 12:00 del 06 AGOSTO 2015, a pena di esclusione. Le Imprese potranno far pervenire il piego anche mediante recapito a mano presso l'ufficio protocollo, sigillato con ceralacca o dello scotch controfirmato sui lembi di chiusura, contenente l'offerta ed i documenti richiesti in tre plichi distinti.

➤ **8. b) Indirizzo:** Comune di Rossano Veneto, Ufficio Protocollo, Piazza Marconi n. 4, c.a.p. 36028 - Vicenza - Italia.

9. PERSONE AMMESSE A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

Il seggio di gara, in fase di verifica della documentazione amministrativa, di verifica della documentazione tecnica prodotta (art. 12 Legge 94/2012) e di valutazione dell'offerta economica con formulazione della graduatoria finale, opererà in pubblica seduta mentre la valutazione dell'offerta tecnica avverrà in seduta riservata. La gara sarà presieduta dal Responsabile Area Gestione Amministrativa/Segretario Comunale.

Sono ammessi a proporre eventuali osservazioni solo i **legali rappresentanti dei concorrenti** ed i **soggetti muniti di specifica delega loro conferita dagli stessi legali rappresentanti**.

10. DATA, ORA E LUOGO DELLA PRIMA SEDUTA DI GARA: 07 AGOSTO 2015, ore 9:00, Sala Giunta del Comune di Rossano Veneto - Piazza Marconi, 4. Seguirà seduta riservata per la valutazione tecnica. La successiva seduta di gara per l'apertura della busta contenente l'offerta economica e formulazione della graduatoria provvisoria di gara si terrà nella stessa sede il giorno **10.08.2015 ore 9.00**.

11. CAUZIONI E GARANZIE

Le ditte concorrenti devono presentare, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. n. 163/2006, cauzione provvisoria di **Euro 7.278,00 (diconsi euro settemiladuecentosettantaotto - pari al 2% dell'importo presunto a base d'asta)**. Ai sensi dell'art. 38, comma 2-bis del Codice, la cauzione provvisoria garantisce anche il versamento della sanzione stabilita dal Bando di Gara per il caso di operatività del soccorso istruttorio. In tal caso la cauzione parzialmente escussa dovrà essere reintegrata.

La cauzione dovrà essere costituita, a pena di esclusione, mediante una delle seguenti modalità:

A) versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso il Tesoriere del Comune di Rossano Veneto (specificando al Tesoriere che trattasi di deposito cauzionale provvisorio), oppure assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune di Rossano Veneto.

Nell'ipotesi in cui venga utilizzata tale modalità di costituzione della cauzione provvisoria, dovrà essere altresì presentata, a pena di esclusione, una dichiarazione di un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, ovvero di una compagnia di assicurazione autorizzata, oppure di un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93 che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del Tesoro, del bilancio e della programmazione economica, contenente l'impegno a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, in favore della stazione appaltante;

B) fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

La fideiussione bancaria, la polizza assicurativa e la fideiussione rilasciata dagli intermediari finanziari devono, a pena di esclusione:

- prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a richiesta del concorrente, la garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto dell'appalto, in favore della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/2006, l'importo della cauzione provvisoria è ridotto del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000, con riferimento alla tipologia del servizio oggetto del presente appalto.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006:

- la riduzione del valore della cauzione provvisoria è accordata qualora il possesso della suddetta certificazione del sistema di qualità sia comprovato dalla sola impresa a cui sarà conferito il ruolo di capogruppo del costituendo raggruppamento o consorzio;
- la cauzione provvisoria potrà anche essere intestata alla sola impresa a cui sarà conferito il ruolo di capogruppo del costituendo raggruppamento o consorzio.

La mancata presentazione della cauzione provvisoria, la presentazione di una cauzione di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate, oppure la mancata reintegrazione in caso di escussione parziale, potrà essere sanata ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis, e 46, comma 1 ter, del Codice, previo pagamento alla Stazione Appaltante della sanzione pecuniaria dell'uno per mille del valore di gara, a condizione che la cauzione sia stata già costituita alla data di presentazione dell'offerta e che decorra da tale data.

In caso di mancata sanatoria la Stazione Appaltante procederà all'esclusione del concorrente dalla procedura di gara.

12. MODALITA' DI FINANZIAMENTO E DI PAGAMENTO: la ditta concessionaria riscuoterà i corrispettivi dall'utenza e fatturerà al Comune la quota relativa ai pasti per il personale autorizzato. La spesa è finanziata con mezzi ordinari di bilancio. Pagamento fatture entro 60 giorni dal ricevimento.

13. FORMA GIURIDICA DEL RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE: ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D.Lgs. n. 163/2006 si applicano le disposizioni di cui al successivo art. 37. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, a pena di esclusione di tutte le diverse offerte presentate.

14. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: Le ditte concorrenti devono presentare il piego contenente la documentazione richiesta, raccolta in tre distinti plichi, sigillati con ceralacca o dello scotch e controfirmati su tutti i lembi di chiusura, a pena di esclusione, con la seguente dicitura:

- **Plico n. 1 "documentazione amministrativa".**
- **Plico n. 2 "offerta tecnica".** Il plico n. 2 sarà aperto solo se la verifica del plico n. 1 avrà dato esito positivo. Dovrà contenere relazione tecnica e documentazione dalle quali risultino gli elementi necessari a comprovare i parametri posti per la valutazione qualitativa di cui all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto.
- **Plico n. 3 "offerta economica"** che sarà aperta solo se la verifica dei plichi n. 1 e 2 avrà dato esito positivo. Dovrà contenere la vera e propria offerta economica che si intenderà esattamente riferibile al servizio offerto.

Nel piego contenitore ed in ogni plico dovranno essere riportate le indicazioni riguardanti:

- ⇒ il nominativo dell'impresa concorrente ed in caso di imprese riunite, i nominativi di tutte le imprese associate con evidenziata l'impresa mandataria capogruppo;
- ⇒ l'indirizzo;
- ⇒ l'Amministrazione appaltante e la seguente dicitura: *"Offerta per affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica"*.

In ciascun plico dovranno essere contenuti i documenti di seguito specificati:

Plico n. 1 – Documentazione amministrativa

Istanza di ammissione alla gara, redatta in lingua italiana, preferibilmente utilizzando la modulistica predisposta dall'Ente, regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, contenente gli estremi di identificazione della ditta concorrente (denominazione, sede legale ed operativa, n° telefono e

telefax, indirizzo e-mail P.E.C., partita IVA o codice fiscale) e le **generalità complete del firmatario dell'istanza** (rappresentante legale della ditta stessa).

Detta istanza dovrà contenere un'unica dichiarazione sostitutiva, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/00, sottoscritta con firma leggibile dal rappresentante legale della ditta ed essere presentata **unitamente a copia fotostatica di un documento di identità del firmatario** ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445/00 (in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione), attestante quanto di seguito riportato.

(nel caso di offerta dal raggruppamento di Imprese non ancora costituito)

dichiarazioni, rese da ogni concorrente, attestanti:

- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs.n.163/2006

(nel caso di offerta dal raggruppamento di imprese già costituito):

- mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- le parti del servizio che saranno eseguite da ogni Impresa concorrente;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina di cui al D.Lgs.n.163/2006

L'istanza di ammissione alla gara dev'essere sottoscritta dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo; nel caso di concorrenti costituiti da imprese in raggruppamento, la dichiarazione deve essere prodotta da ciascun concorrente che ne fa parte. **La dichiarazione può essere sottoscritta anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va allegata la relativa procura.**

a.1) che la ditta è iscritta nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza, con l'indicazione del numero, luogo di iscrizione e l'oggetto sociale o l'attività.

L'oggetto sociale o l'attività devono essere pertinenti al servizio in appalto;

a.2) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:

INAIL: codice ditta n° sede competente

INPS: matricola azienda n° sede competente

ALTRO ENTE: matricola n. sede competente

a.3) di aver preso visione e di accettare gli adempimenti contrattuali e le condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, relativi all'affidamento di cui all'oggetto, riscontrandoli pienamente rispondenti alle esigenze tecnico operative ed amministrative richieste dal servizio di cui trattasi e di possedere la necessaria capacità produttiva, il personale ed i mezzi necessari per procedere all'esecuzione del servizio nei tempi e nei modi stabiliti nel capitolato stesso, nonché di ritenere il prezzo offerto remunerativo e tale da consentire l'offerta presentata;

a.4) di essere in grado, in caso di aggiudicazione della gara, di attivare immediatamente il servizio, in seguito a comunicazione dell'Amministrazione dell'avvenuto affidamento e conseguentemente di accettare l'eventuale consegna del medesimo sotto le riserve di legge, nelle more di stipulazione del contratto;

a.5) che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e) f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater) del D.Lgs. n. 163/2006, e precisamente:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

(oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)

- o di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oppure domanda di concordato preventivo ex art. 161, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267 (c.d. concordato in bianco) e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ... [inserire riferimenti autorizzazione, n., data,]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; alla suddetta dichiarazione sono, altresì, allegati i seguenti documenti:

(oppure)

- o di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di[inserire riferimenti n., data, ecc., ...]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; alla suddetta dichiarazione sono, altresì, allegati i seguenti documenti:

■ relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;

■ dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente indica l'operatore economico che, in qualità di impresa ausiliaria, metterà a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto e potrà subentrare in caso di fallimento nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero nel caso in cui non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;

■ dichiarazione sostitutiva con la quale il legale rappresentante di altro operatore economico, in qualità di impresa ausiliaria:

- attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso di tutte le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto;

- si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie all'esecuzione del contratto ed a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;

- attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;

■ originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione tutte le risorse necessarie all'esecuzione del contratto per tutta la durata dell'appalto e a subentrare allo stesso in caso di fallimento oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;

b) che non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui rispettivamente all'art. 6 e all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre, n. 159 del 2011 (art. 38, comma 1, lett. b), del Codice), che nei propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale (art. 38, comma 1, lett. c), del Codice);

(o in alternativa, se presenti condanne dichiara)

c') che tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima;

d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della l. 19 marzo 1990, n. 55 e ss.mm.ii. o, altrimenti, che è trascorso almeno un anno dall'ultima violazione accertata definitivamente e che questa è stata rimossa (art. 38, comma 1, lett. d), del Codice);

e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'A.N.AC. (art. 38, comma 1, lett. e), del Codice);

f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso errore grave nell'esercizio della sua attività professionale (art. 38, comma 1, lett. f), del Codice);

g) di non aver commesso, ai sensi dell'art. 38, comma 2, del Codice, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito (art. 38, comma 1, lett. g), del Codice);

h) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'A.N.AC., non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti (art. 38, comma 1, lett. h), del Codice);

i) di non aver commesso, ai sensi dell'art. 38, comma 2, violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito (art. 38, comma 1, lett. i), del Codice);

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68 (art. 38, comma 1, lett. l), del Codice);

m) che nei propri confronti:

m.1 non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.gs. 9 aprile 2008, n. 81 (art. 38, comma 1, lett. m), del Codice);

m.2 non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 (ovvero di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non aver conferito incarichi ai soggetti di cui al citato art. 53 comma 16-ter [ex dipendenti di pubbliche amministrazioni che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle medesime pubbliche amministrazioni nei confronti dell'impresa concorrente destinataria dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri] per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego);

m.3 non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 35 del d.l. n. 90/2014 (ovvero di non essere società o ente estero, per il quale, in virtù della legislazione dello Stato in cui ha sede, non è possibile l'identificazione dei soggetti che detengono quote di proprietà del capitale o comunque il controllo oppure che nei propri confronti sono stati osservati gli obblighi di adeguata verifica del titolare effettivo della società o dell'ente in conformità alle disposizioni del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231);

m-bis) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell' A.N.AC., non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA (art. 38, comma 1, lett. m-bis), del Codice);

m-ter) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-ter), del Codice;

m-quater) ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1, lettera m-quater), e comma 2 dell'art. 38 del Codice: di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri operatori economici e di aver formulato l'offerta autonomamente;

(oppure)

- o di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;

(oppure)

- di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta.

Si precisa che:

- le attestazioni di cui sopra, nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta.
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- le attestazioni di cui di cui alle lett. b), c) ed m-ter, devono essere rese o devono riferirsi ai soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci). Nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci.
- l'attestazione del requisito di cui alla lett. c), deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci); nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

a.6) che il valore del costo del lavoro e di quello relativo alla sicurezza, comunicato alla stazione appaltante al fine di consentire alla stessa di effettuare le valutazioni prescritte dall'art. 26, c. 6 del D.Lgs 9.4.2008, n. 81 e dall'art. 86 c.3/bis del D.Lgs 12.4.2006 e ss.mm.ii., è congruo rispetto all'entità ed alle caratteristiche dei servizi di cui al presente appalto;

a.7 di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, previdenza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge n. 68/1999;

ovvero

- di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

- di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto dopo il 18.01.2000 ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della legge n. 68/1999;

(barrare la/e dicitura/e che NON interessa/no)

a.8) che la ditta non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001; ovvero:

che la ditta si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;

(barrare la dicitura che NON interessa)

a.9) di garantire che, nel corso del presente appalto, la produzione di pasti non ecceda quantitativamente rispetto alla capacità produttiva totale del centro cottura utilizzato, e di rispettare all'interno della propria azienda gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

a.10) Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi finanziari (2012-2013-2014), pari ad almeno 727.800,00 (settecentoventisettemilaottocento/00), IVA esclusa.

a.11) Dichiarazione concernente il fatturato specifico (fatturato per servizi di ristorazione scolastica) relativo all'ultimo triennio (2012-2013-2014) pari almeno a € 546.000,00 (diconsi euro cinquecentoquarantaseimila), IVA esclusa con elencati i principali servizi effettuati – fino concorrenza dell'importo – con indicato l'ammontare, la durata e destinatario.

a.12) Dichiarazione relativa ai principali servizi resi, con buon esito, nel triennio con indicazione della tipologia, ammontare, durata e destinatario.

a.13) Dichiarazione di aver erogato negli ultimi tre esercizi finanziari (anni 2012-2013-2014) un numero di pasti non inferiore a 59.200 (cinquantanovemiladuecento) all'anno per un totale di almeno 177.600 (centosettantasettemilaseicento) pasti nel triennio.

a.14) il concorrente dovrà dichiarare di avere o, nel caso non disponga del centro cottura alla data di partecipazione alla presente gara, di impegnarsi a disporre in caso di aggiudicazione del servizio e per tutta la durata della concessione, di un centro di stoccaggio e cottura, destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, che non disti più di Km. 30 dal centro di Rossano Veneto (sede comunale Piazza Marconi n.4), distanza rilevabile dal sito: www.viamichelin.it. Detto requisito dovrà essere obbligatoriamente soddisfatto dal solo aggiudicatario (Comunicazione Interpretativa della Commissione UE 2006/1C 179102, Par. 2.2.1.)

a.15) che l'impresa non è incorsa, negli ultimi 3 anni, in una risoluzione contrattuale per inadempimento e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale, un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione Appaltante;

a.16) i nominativi, data e luogo di nascita e carica dei seguenti soggetti:

• del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale:

.....
.....
.....

• di tutti i soci e del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo:

.....
.....
.....

• dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice:

.....

.....
.....
• degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altri tipi di società o consorzi:

.....
.....
a.17) che non ricorrono, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.16, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

a.18) i nominativi, data e luogo di nascita e carica degli eventuali **soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione** del presente bando di gara:

.....
.....
a.19) che non ricorre, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.18, la causa di esclusione di cui alla lettera C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;
(in caso di presenza di soggetti cessati dalla carica nell'anno sopra citato).

a.20) *Solo per le società cooperative e loro consorzi:* di essere iscritta nell'apposito albo tenuto presso il Registro Imprese della provincia ove ha sede;

a.21) *Solo per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, per i Consorzi tra imprese artigiane e per i Consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), D.Lgs. n. 163/2006:* di concorrere per i seguenti consorziati

.....
(indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato) e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma.

B) Almeno due referenze bancarie, in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000, rilasciate da primari Istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/93, da cui risulti inequivocabilmente la solvibilità dell'Impresa concorrente in relazione all'importo della gara. Saranno ritenute non idonee tutte le dichiarazioni che contravvengano a detto requisito di inequivocabilità.

C) Certificazione in corso di validità, in originale o copia dichiarata conforme, attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla Norma della serie UNI EN ISO 9001/2008, con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP, rilasciato da un'Organizzazione Specializzata Accreditata "SINCERT" o analogo Ente operante in Italia o altro Paese U.E.; per lo stesso servizio oggetto della presente gara. In alternativa la ditta concorrente dovrà possedere certificato equivalente rilasciato da organismi stabiliti in altri paesi membri.

D) Cauzione provvisoria costituita secondo le modalità di cui al precedente punto 11 dell'importo di €7.278,00, pari al 2% dell'importo stimato a base di appalto, salva la riduzione di legge.

E) Versamento contributo di Euro 35,00 (trentacinque) a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, in ottemperanza a quanto previsto con

deliberazione AVCP in data 09/12/2014 in attuazione dell'art. 1 commi 65 e 67 della Legge 23.12.2005, n. 266. Il pagamento del contributo dovrà essere effettuato secondo le modalità ed istruzioni operative reperibili sul sito www.avcp.it/riscossioni.html.. indicando il seguente numero di C.I.G. 6300909A96.

La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento potrà essere sanata ai sensi dell'art. 38, comma 2 bis, e 46, comma 1 ter, del Codice, previo pagamento alla Stazione Appaltante della sanzione pecuniaria dell'uno per mille del valore di gara, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta Il mancato pagamento costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara;

F) Solo per le imprese in possesso della certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI ISO 45000 (al fine di usufruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria): certificazione del sistema di qualità rilasciata dagli organismi accreditati, in corso di validità, in originale o copia conforme.

Nel caso di Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, Consorzi tra imprese artigiane nonché Consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b), c), del D.Lgs. n. 163/2006, la documentazione di cui al **punto A)** (con esclusione delle lettere a.10 – a.11-a.12-a.13) deve essere presentata anche dall'impresa consorziata che, in caso di aggiudicazione, eseguirà il servizio.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006, la documentazione di cui ai **punti A), B), C)**, deve essere presentata anche dalle imprese mandanti o consorziate. I requisiti richiesti relativi alla capacità finanziaria si intendono cumulabili, ma devono essere posseduti dall'impresa capogruppo nella misura almeno pari al 60% e da ciascuna delle imprese mandanti o consorziate almeno nella misura del 20%, comunque in misura tale da coprire il 100% del requisito stesso.

Nel caso di Raggruppamenti temporanei di imprese o Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere d), e), del D.Lgs. n. 163/2006, dovrà essere altresì indicato le parti di servizio che ciascuna impresa all'interno del raggruppamento svolgerà.

La Commissione giudicatrice può invitare i concorrenti a integrare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto della dichiarazione e/o della documentazione presentate, ai sensi dell'art. 46, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

Le dichiarazioni rese saranno verificate d'ufficio in capo all'aggiudicatario. Qualora emergessero elementi non corrispondenti a quanto dichiarato si procederà alla revoca dell'aggiudicazione ed all'applicazione delle sanzioni previste dalla legge. In ogni caso il Comune si riserva di verificare la veridicità delle dichiarazioni rese da tutti i concorrenti.

Qualora dall'istruttoria emergano dichiarazioni non veritiere, fermo restando le disposizioni di carattere penale di cui all'art. 76 del T.U. 445/2000 ed ogni altra azione esperibile, l'Ente procederà all'aggiudicazione a favore della ditta che segue nella graduatoria, previa istruttoria espletata con le modalità anzidette.

I requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale di cui ai precedenti paragrafi dovranno essere autocertificati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità all'art. 46 del DPR 445/2000 e comprovati in caso di aggiudicazione o in caso di controllo a campione da parte dell'Amministrazione Comunale.

G) PASSOE rilasciato dal Servizio AVCPASS ed attestante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura e quindi che l'operatore economico partecipante può essere verificato mediante il sistema AVCPASS (deliberazione AVCP n. 111 del 20/12/2012).

Nel caso di avvalimento dei requisiti ex art. 49 del Codice, dovrà essere inserito anche il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria.

H) in caso di AVVALIMENTO, il concorrente dovrà allegare alla domanda:

- dichiarazione sostitutiva con cui il concorrente indica specificatamente i requisiti di partecipazione di carattere economico-finanziario, tecnico-organizzativo per i quali intende ricorrere all'avvalimento ed indica l'impresa ausiliaria;
- dichiarazione sostitutiva sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria, con la quale:
 - 1) attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
 - 2) si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
 - 3) attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o come associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;
- originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto, oppure, in caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo; dal contratto e dalla suddetta dichiarazione discendono, ai sensi dell'art. 49, comma 5, del Codice, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi in materia di normativa antimafia previsti per il concorrente;

I) accetta il patto di integrità/protocollo di legalità al quale l'Ente ha aderito con deliberazione di G.C. n. 60 in data 05.06.2015 ad oggetto: "*Adesione al protocollo di legalità ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi, forniture –per la Regione Veneto sottoscritto in data 23.07.2014 e ratificato con D.G.R. n. 1367 del 28.07.2014*", allegato alla documentazione di gara (art. 1, comma 17, della l. 6 novembre 2012, n. 190);

L) dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante approvato con delibera di G.C. n. 162/2013 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

M) dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente attesta di aver preso visione dei luoghi ovvero certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione.

Plico n. 2 – Offerta tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere redatta in lingua italiana, inserita in una apposita busta sigillata con ceralacca o scotch e controfirmata sui lembi di chiusura.

L'offerta tecnica dovrà contenere un **progetto tecnico-qualitativo** consistente in una **Relazione analitica che dovrà esporre in modo compiuto ed esaustivo la soluzione progettuale proposta**, sottoscritta ai sensi degli artt. 38 e seguenti del D.P.R. n. 445/2000 e successive modificazioni ed integrazioni con firma leggibile e per esteso dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio (in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per contro proprio delle mandanti"...).

Nella relazione tecnica dovranno essere evidenziati tutti gli elementi che sono soggetti a valutazione tecnica (cfr. capitolato speciale art. 2), esplicando le modalità di gestione, le misure adottate per garantire la qualità del servizio, le proposte migliorative del servizio ecc. . In particolare l'offerta tecnica **richiede l'elaborazione di un menù**, nel rispetto delle tabelle dietetiche per quantità di calorie, per fasce di età e per grammatura dei singoli alimenti, previste dalle "Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" – Piano Regionale Veneto 2005-2007 Sicurezza Alimentare" aggiornato ed in parte rivisto nella più recente edizione dell'ottobre 2008 -2010 e integrato con decreto regionale n. 115 del 03.12.2013. La predisposizione del menù con indicazione calorica e nutrizionale dovrà altresì recepire le indicazioni generali ivi previste (differenziazione per fasce di età, strutturazione almeno su 4 settimane, stagionalità, descrizione analitica delle ricette, capacità di formulare diete speciali ecc.).

Si precisa altresì che non si procederà alla valutazione delle offerte relativamente a quelle voci per le quali la documentazione risultasse mancante ovvero se dalle offerte medesime non dovessero essere rilevabili in modo chiaro e certo i relativi dati.

Quanto dichiarato in sede di offerta tecnica costituisce obbligo contrattuale per l'aggiudicatario.

N.B. NELLA BUSTA NON DOVRA' ESSERE INSERITO – A PENA DI ESCLUSIONE – ALCUN RIFERIMENTO ALLE VOCI DI PREZZO.

Plico n. 3 – Offerta economica

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana, in bollo e contenuta in una apposita busta sigillata con ceralacca o scotch e controfirmata sui lembi di chiusura. L'offerta dovrà contenere:

1) l'indicazione, in cifre ed in lettere, fino ad un massimo di due decimali dopo la virgola, del RIBASSO PERCENTUALE UNICO OFFERTO sul prezzo a base di gara di € 4,10 (euro quattro e centesimi dieci) per singolo pasto, al netto dell'Iva (ribasso che varrà sia per il pasto scuola dell'infanzia/scuola primaria sia per il pasto minori/studenti e adulti/insegnanti);

In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso all'Amministrazione (art. 72 comma 2, R.D. n. 827/1924).

Non verranno ammesse offerte in aumento rispetto all'importo per singolo pasto di Euro 4,10 (euro quattro/10) al netto dell' IVA.

2) la stima dei costi relativi alla sicurezza di cui all'art. 87, comma 4, del Codice e l'indicazione del costo del personale, valutato in base ai minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale;

3) All'interno della busta "C-Offerta Economica" il concorrente può inserire – in separata busta chiusa e sigillata, le giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006. La busta dovrà riportare esternamente le indicazioni del concorrente ovvero la denominazione o ragione sociale dell'impresa e la dicitura "Affidamento in concessione Servizio Refezione Scolastica – Giustificazioni".

La scheda di scomposizione dell'offerta dovrà evidenziare il costo per il personale, materie prime, oneri da capitolato (trasporto-attrezzature ecc.), oneri per la sicurezza, costi generali. Il prezzo lordo proposto dovrà corrispondere al totale dei costi evidenziati più il margine lordo.

(si invita ad utilizzare l'apposito modulo predisposto dalla S.A. Allegato C)

N.B. : Quello che rileva per l'aggiudicazione è unicamente il ribasso percentuale offerto, espresso in cifre e in lettere).

L'offerta economica **non può essere condizionata, parziale o indeterminata, pena l'esclusione.**

Sarà esclusa l'offerta redatta con abrasioni, cancellature. **L'eventuale correzione** (va intesa in tal senso anche la correzione leggibile) deve essere espressamente confermata e sottoscritta.

L'offerta **deve essere sottoscritta** (sotto pena di esclusione) con firma leggibile e per esteso dal legale rappresentante della ditta.

L'offerta deve essere **sottoscritta con firma leggibile e per esteso** dal titolare dell'impresa o dal legale rappresentante della società, dell'ente cooperativo, dell'impresa mandataria del raggruppamento di imprese o dal legale rappresentante del consorzio, in questi altri due casi si dovrà specificatamente indicare: "in nome e per conto proprio delle mandanti"...

Non sono ammesse correzioni che non siano esplicitamente confermate e sottoscritte.

L'offerta non potrà contenere né condizioni né riserve, in caso contrario l'Impresa sarà automaticamente esclusa dalla gara.

15. PERIODO DI TEMPO DURANTE IL QUALE L'OFFERENTE E' VINCOLATO ALLA PROPRIA OFFERTA.

➤ 180 giorni consecutivi dalla data di scadenza del termine per la presentazione dell'offerta.

16. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica con il criterio di cui all'art. 83, comma 1, del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base agli **elementi specificati nell'art. 2 del Capitolato speciale d'appalto**. Sul totale di **PUNTI 100**, alla componente prezzo sono assegnati massimo **PUNTI 40** mentre alla componente qualità sono assegnati massimo **PUNTI 60**.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86, commi 2-3-5, 87, 88, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163. Le offerte sono corredate delle giustificazioni di cui all'art. 87, comma 2, D.Lgs. n. 163/2006.

17. OPERAZIONI DI GARA

La prima seduta pubblica avrà luogo presso la sala giunta del Municipio di Rossano Veneto – Piazza G. Marconi, 4 - **il giorno venerdì 07 agosto 2015, alle ore 9.00** e vi potranno partecipare i legali rappresentanti delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega, loro conferita da suddetti legali rappresentanti. **Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.**

La successiva seduta pubblica per l'apertura dell'offerta economica, attribuzione dei punteggi complessivi e formulazione della graduatoria di gara avrà luogo presso la medesima sede in data lunedì 10 agosto 2015 ore 9.00.

Sulla base della documentazione contenuta nella busta A, la Commissione, nella prima seduta, procederà:

(a) alla verifica della tempestività dell'arrivo dei plichi inviati dai concorrenti, della loro integrità e, una volta aperti, al controllo della completezza e della correttezza formale della documentazione amministrativa;

(b) a verificare che i consorziati per conto dei quali i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), del Codice (consorzi cooperative e artigiani e consorzi stabili) concorrono, non abbiano presentato offerta in qualsiasi altra forma ed in caso positivo ad escludere dalla gara il consorzio ed il consorziato;

(c) a verificare che nessuno dei concorrenti partecipi in più di un raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, ovvero anche in forma individuale qualora gli

stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento, aggregazione o consorzio ordinario di concorrenti e in caso positivo ad escluderli dalla gara;

(d) ad escludere dalla gara i concorrenti che non soddisfino le condizioni di partecipazione stabilite dal Codice, dal regolamento e dalle altre disposizioni di legge vigenti;

(e) in caso di mancanza, incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale della documentazione amministrativa, a richiedere, ai sensi degli artt. 38 comma 2-bis e art. 46 comma 1-ter del Codice, le necessarie integrazioni e chiarimenti, assegnando ai destinatari un termine di giorni 5 (cinque), e a sospendere la seduta fissando la data della seduta successiva e disponendone la comunicazione ai concorrenti non presenti; nella seduta successiva, la Commissione provvederà ad escludere dalla gara i concorrenti che non abbiano adempiuto alle richieste di regolarizzazione o che, comunque, pur adempiendo, risultino non aver soddisfatto le condizioni di partecipazione stabilite dal Codice, dal regolamento e dalle altre disposizioni di legge vigenti.

(f) nella stessa seduta pubblica oppure nella seduta pubblica successiva laddove sia stata attivata la procedura di soccorso istruttorio di cui al punto che precede, a sorteggiare, ai sensi dell'art. 48, comma 1, del Codice, un numero di concorrenti non inferiore al 10% delle offerte presentate da sottoporre a verifica del possesso dei requisiti speciali; all'esito di tali verifiche la Commissione provvede all'esclusione dalla gara dei concorrenti per i quali non risulti confermato il possesso dei requisiti.

La Commissione, nella medesima seduta pubblica, procederà quindi all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente bando. In caso di carenza della sottoscrizione dell'offerta tecnica che sia comunque riconducibile all'offerente, la Commissione richiede, ai sensi degli artt. 38 comma 2-bis e art. 46 comma 1-ter del Codice, la necessaria regolarizzazione, assegnando ai destinatari un termine di giorni 5(cinque).

In seduta riservata, la Commissione procederà all'esame dei contenuti dei documenti presentati con l'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica secondo i criteri e le modalità di cui all'art. 2 del capitolato speciale d'appalto.

Al termine dell'operazione di valutazione delle offerte tecniche, in seduta pubblica, la Commissione comunicherà i punteggi attribuiti alle offerte tecniche ammesse nonché le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti che non hanno provveduto alla regolarizzazione; procederà poi all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, dando lettura dei prezzi e dei ribassi offerti. In caso di carenza della sottoscrizione dell'offerta economica che sia comunque riconducibile all'offerente, la Commissione richiede, ai sensi degli artt. 38 comma 2-bis e art. 46 comma 1-ter del Codice, la necessaria regolarizzazione, assegnando ai destinatari un termine di giorni 5, sospende la seduta fissando la data della seduta successiva e dispone la comunicazione ai concorrenti non presenti.

Successivamente, la Commissione provvede ad escludere dalla gara i concorrenti che non abbiano adempiuto alle eventuali richieste di regolarizzazione e nella medesima seduta o in seduta pubblica successiva procede alla valutazione delle offerte economiche e all'attribuzione dei punteggi complessivi.

Qualora la Commissione accerti, sulla base di univoci elementi, che vi sono offerte che non sono state formulate autonomamente, ovvero sono imputabili ad un unico centro decisionale, procede ad escludere i concorrenti per i quali è accertata tale condizione. In tal caso, se necessario, la Commissione provvederà a ricalcolare i punteggi già attribuiti alle singole offerte senza modificare i giudizi già espressi.

All'esito delle operazioni di cui sopra provvede alla formazione della graduatoria provvisoria di gara.

La Commissione comunica, in caso di esclusioni, quanto avvenuto alla stazione appaltante per l'eventuale escussione della cauzione provvisoria e per l'eventuale segnalazione del fatto all'Autorità ai fini dell'inserimento dei dati nel casellario informatico delle imprese e dell'eventuale applicazione delle norme vigenti in materia di dichiarazioni non veritiere.

Qualora il punteggio relativo al prezzo e la somma dei punteggi relativi agli altri elementi di valutazione delle offerte siano entrambi pari o superiori ai limiti indicati dall'art. 86, comma 2, del Codice, ovvero quando ritiene che siano presenti le condizioni di cui al successivo comma 3) del medesimo articolo, la Commissione chiude la seduta pubblica e ne dà comunicazione ai presenti e al RUP, che procede ai sensi dell'art. 88 del Codice alla verifica delle giustificazioni presentate dai concorrenti ai sensi dell'art. 87, comma 1, del Codice, avvalendosi degli uffici o organismi tecnici della stazione appaltante ovvero della commissione di gara. La stazione appaltante esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi parziali per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione differenti, sarà posto prima in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la Commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria definitiva e aggiudica l'appalto al concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Verifica di anomalia delle offerte

La verifica delle offerte anormalmente basse avviene attraverso la seguente procedura:

- a) si verifica la prima migliore offerta, e, qualora questa sia esclusa all'esito del procedimento di verifica perché appare anormalmente bassa, si procede nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala in quanto adeguatamente giustificata;
- b) si richiede per iscritto all'offerente di presentare le giustificazioni; nella richiesta la stazione appaltante può indicare le componenti specifiche dell'offerta ritenute anormalmente basse ed invitare l'offerente a fornire tutte le giustificazioni che ritenga utili;
- c) si assegna all'offerente un termine perentorio di 15 (quindici) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle giustificazioni;
- d) la stazione appaltante, se del caso mediante una commissione tecnica, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle giustificazioni fornite, e ove non le ritenga sufficienti ad escludere l'incongruità dell'offerta, chiede per iscritto ulteriori precisazioni;
- e) si assegna all'offerente un termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della richiesta per la presentazione, in forma scritta, delle ulteriori precisazioni;
- f) la stazione appaltante, ovvero la commissione tecnica, se istituita, esamina gli elementi costitutivi dell'offerta tenendo conto delle ulteriori precisazioni fornite;
- g) prima di escludere l'offerta, ritenuta eccessivamente bassa, la stazione appaltante convoca l'offerente con un anticipo di almeno 3 (tre) giorni lavorativi e lo invita a indicare ogni elemento che ritenga utile;
- h) la stazione appaltante può escludere l'offerta a prescindere dalle giustificazioni e dall'audizione dell'offerente qualora questi non presenti le giustificazioni o le precisazioni entro il termine stabilito ovvero non si presenti all'ora e al giorno della convocazione;
- i) la stazione appaltante esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti con le giustificazioni e le precisazioni, nonché in sede di convocazione, risulta, nel suo complesso, inaffidabile.

Per la stipulazione del contratto troveranno applicazione le disposizioni di cui al D.lgs. 53/2010.

18. TRACCIABILITA'

La ditta si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari disposti dalla legge 13 agosto 2010, n.136, art. 3, e in particolare dovrà impegnarsi:

- ad utilizzare il conto dedicato, di cui a separata e successiva comunicazione, per tutti i movimenti finanziari di cui all'affidamento in questione, che dovranno avvenire esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni;
- a riportare nei suddetti strumenti di pagamento, per ciascuna transazione posta in essere in relazione all'affidamento di cui trattasi, il codice CIG (codice identificativo di gara) attribuito dall'ANAC;
- ad inserire il codice CIG in tutte le comunicazioni relative alla gestione contrattuale, comprese le fatture che verranno emesse;
- ad informare contestualmente la stazione appaltante e la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente, qualora venisse a conoscenza dell'inadempimento della propria controparte rispetto agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'articolo 3 legge 136/2010.

La ditta dovrà dichiarare di essere a conoscenza che il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche previste dall'art. 6 della L. 136/2010, comporta la nullità del contratto, nonché determina la risoluzione di diritto del contratto nel caso di mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

19. LOTTA ALLA DELINQUENZA MAFIOSA.

La stipulazione del contratto con l'aggiudicatario è subordinata all'accertamento da parte di questa Amministrazione circa la sussistenza o meno a carico dell'interessato di procedimenti o di provvedimenti di cui all'art.2 della legge 23 dicembre 1982, n.936 e legge 55/90 come successivamente modificata ed integrata. Tale accertamento verrà effettuato ai sensi dell'art.10 del D.P.R. n. 252 del 3.6.1998.

L'aggiudicatario sarà tenuto a comunicare tempestivamente a questo Ente ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario e nella propria struttura nonché nei propri organismi tecnici ed amministrativi.

Tale comunicazione dovrà comunque essere effettuata entro 15 (quindici) giorni dall'intervenuta modificazione onde consentire l'acquisizione della nuova certificazione antimafia da parte di questo Ente.

L'inosservanza della normativa antimafia e l'effettuazione del subappalto senza l'autorizzazione comporta la comminatoria di sanzioni penali e la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il rapporto contrattuale.

L'Ente applica il "Protocollo di legalità" ai fini della prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture", sottoscritto il 23.07.2014 dal Presidente della Regione con gli Uffici Territoriali del Governo del Veneto e ratificato con D.G.R. n. 1367 in data 28.07.2014. Le Imprese partecipanti alla procedura di gara dovranno obbligatoriamente sottoscrivere il "**Patto di integrità**" previsto nella documentazione amministrativa da produrre ai fini dell'ammissione alla gara.

Con delibera di G.C. n. 162/2013, l'Ente ha adottato il codice di comportamento. L'Impresa concorrente si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

20. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere in dipendenza del presente appalto, sarà competente a giudicare il Foro di Vicenza.

Ai sensi dell'art. 241, comma 1-bis del D.Lgs 12.4.2006, n. 163, si precisa che **il contratto non conterrà la clausola compromissoria.**

20. ALTRE INFORMAZIONI

➤ In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, non ancora costituiti:

• **l'offerta tecnica e l'offerta economica**, a pena di esclusione, devono essere sottoscritte da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario di concorrenti;

• **l'offerta economica** deve contenere, a pena di esclusione, oltre a quanto sopra indicato (il prezzo e le giustificazioni):

- la specificazione delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;
- l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori economici conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

In caso di Raggruppamenti temporanei o di Consorzi ordinari di concorrenti, i requisiti per la valutazione dell'offerta tecnica dovranno essere posseduti e dimostrati dal raggruppamento o dal consorzio ed i punteggi attribuiti alle singole imprese facenti parte del raggruppamento o del consorzio verranno sommati, ma il punteggio complessivo attribuito al raggruppamento o al consorzio non potrà essere superiore al punteggio massimo previsto per ciascun elemento di valutazione.

➤ L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, di sospendere la seduta di gara o aggiornarla ad altra ora o al giorno successivo, di non aggiudicare l'appalto nel caso venga meno l'interesse pubblico al servizio oppure se nessuna delle offerte sia ritenuta idonea rispetto alle esigenze dell'Ente appaltante o per altro motivo.

➤ **L'Amministrazione non ammette il subappalto**, ai sensi dell'art. 27, comma 3 del D.lgs 163/2006 e s.m.i.

➤ **Il contratto di concessione del servizio e il credito da esso derivante non può essere ceduto**, né subappaltato in tutto o in parte, pena l'immediata risoluzione "de iure" del medesimo, l'incameramento della cauzione ed il risarcimento dei danni.

➤ In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario della gara devono conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

➤ L'aggiudicatario, entro i termini che saranno indicati dall'Amministrazione, dovrà:

- presentare la documentazione che verrà richiesta ai fini della stipula del contratto. La mancata presentazione di tale documentazione e/o l'esito negativo della verifica della stessa comporterà la revoca dell'aggiudicazione definitiva e l'incameramento della cauzione provvisoria. Tali sanzioni si applicheranno anche qualora in sede di controllo emerga la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni sostitutive rese in sede di offerta e relative al possesso dei requisiti di carattere generale richiesti nel bando di gara. In tali ipotesi, l'Amministrazione si riserva la facoltà, qualora ne ravvisi a suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria;

- costituire la cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006. In caso di mancata costituzione della garanzia, si procederà ai sensi dell'art. 113, comma 4, del D.Lgs. citato;

- intervenire alla stipulazione del contratto. La mancata stipulazione del contratto da parte dell'aggiudicatario, per cause non imputabili all'Amministrazione, determinerà la revoca dell'affidamento. L'Amministrazione incamererà la cauzione provvisoria, a titolo di penale per danni precontrattuali, fatto salvo in ogni caso il maggior danno, riservandosi la facoltà, qualora ne ravvisi a

suo insindacabile giudizio l'opportunità e la convenienza, di aggiudicare l'appalto alla migliore offerta in ordine successivo nella graduatoria.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, con spese a carico della ditta aggiudicataria.

- Le spese relative alla pubblicazione del bando sui quotidiani e sulla GURI, sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

➤ In analogia a quanto stabilito dall'art. 140 del Codice, in caso di fallimento o di liquidazione coatta e concordato preventivo dell'appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136 del Codice o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 92, comma 4, del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio.

➤ Nel caso di discordanza tra il presente bando ed il capitolato speciale d'appalto, deve considerarsi valido quanto riportato nel bando di gara.

➤ I dati personali relativi alle imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento da parte dell'Amministrazione Comunale, con o senza ausilio di mezzi elettronici, limitatamente e per il tempo necessario agli adempimenti relativi alla gara e al relativo contratto ("Tutela Privacy"). Si fa rinvio agli artt. 7 e 13 del D.Lgs. n. 196/2003 circa i diritti degli interessati alla riservatezza dei dati. Titolare del trattamento è il responsabile del procedimento.

Si applicano le disposizioni recate dal D.P.R. 12.4.2006 n° 184.

Il Responsabile del procedimento è il Segretario Comunale di Rossano Veneto in qualità di Responsabile del Servizio Gestione Amministrativa.

Rossano Veneto, li 26 giugno 2015.

IL SEGRETARIO COMUNALE
Responsabile Servizio Gestione Amministrativa
Dott. Giuseppe Zanon



Spett. COMUNE DI ROSSANO VENETO (VI)
Piazza Marconi, 4
36028 ROSSANO VENETO (VI)

**ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA
E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE**

Oggetto: GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO DA SETTEMBRE 2015 A GIUGNO 2018.

Il sottoscritto _____
nato a _____ (____), il _____, residente a
_____ (____), Via _____, n. ____
C.F. _____, in qualità di _____
della ditta _____
con sede legale in _____ (____)
Via _____ n. ____ - P.IVA _____
C.F. _____, tel. _____ - fax _____

Il domicilio eletto per le comunicazioni, ex art. 79 del d.lgs 163/2006 e ss.mm.ii., è il seguente
_____ Via _____ n. _____ tel. _____
_____ fax _____ mail _____

FA ISTANZA

di ammissione alla procedura aperta in oggetto specificata, come

- impresa singola
- consorzio
- capogruppo di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito
- raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito.

A tal fine, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 e consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste dal successivo art. 76 del medesimo decreto per false attestazioni e dichiarazioni mendaci, sotto la propria personale responsabilità

DICHIARA

a.1) che la ditta è iscritta nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza, di _____, al n° _____, con il seguente oggetto sociale o attività.....

L’oggetto sociale o l’attività devono essere pertinenti al servizio in appalto;

a.2) che la ditta mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative ed è in regola con i relativi versamenti:

INAIL: codice ditta n° sede competente
INPS: matricola azienda n° sede competente
ALTRO ENTE: matricola n. sede competente

a.3) di aver preso visione e di accettare gli adempimenti contrattuali e le condizioni riportate nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, relativi all'affidamento di cui all'oggetto, riscontrandoli pienamente rispondenti alle esigenze tecnico operative ed amministrative richieste dal servizio di cui trattasi e di possedere la necessaria capacità produttiva, il personale ed i mezzi necessari per procedere all'esecuzione del servizio nei tempi e nei modi stabiliti nel capitolato stesso, nonché di ritenere il prezzo offerto remunerativo e tale da consentire l'offerta presentata;

a.4) di essere in grado, in caso di aggiudicazione della gara, di attivare immediatamente il servizio, in seguito a comunicazione dell'Amministrazione dell'avvenuto affidamento e conseguentemente di accettare l'eventuale consegna del medesimo sotto le riserve di legge, nelle more di stipulazione del contratto;

a.5) che non ricorre, nei confronti del concorrente, alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38, comma 1, lettere a), b), c), d), e) f), g), h), i), l), m), m-bis), m-ter) e m-quater) del D.Lgs. n. 163/2006, e precisamente:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta o di concordato preventivo e che nei propri riguardi non è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

(oppure, in caso di concordato preventivo con continuità aziendale)

- o di avere depositato il ricorso per l'ammissione alla procedura di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oppure domanda di concordato preventivo ex art. 161, comma 6, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267 (c.d. concordato in bianco) e di essere stato autorizzato alla partecipazione a procedure per l'affidamento di contratti pubblici dal Tribunale di ...
.....[inserire riferimenti autorizzazione, n.,..... data,]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; alla suddetta dichiarazione sono, altresì, allegati i seguenti documenti:
.....

(oppure)

- o di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di[inserire riferimenti n., data, ecc., ...]: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese; alla suddetta dichiarazione sono, altresì, allegati i seguenti documenti:.....
.....

■ *relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'art. 67, lett. d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano di risanamento e la ragionevole capacità di adempimento del contratto;*

■ *dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente indica l'operatore economico che, in qualità di impresa ausiliaria, metterà a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto e potrà subentrare in caso di fallimento nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero nel caso in cui non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;*

■ *dichiarazione sostitutiva con la quale il legale rappresentante di altro operatore economico, in qualità di impresa ausiliaria:*

- *attesta il possesso, in capo all'impresa ausiliaria, dei requisiti generali di cui all'art. 38 del Codice, l'inesistenza di una delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159, e il possesso di tutte le risorse e i requisiti di capacità finanziaria, tecnica, economica nonché di certificazione richiesti per l'affidamento dell'appalto;*

- *si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie all'esecuzione del contratto ed a subentrare all'impresa ausiliata nel caso in cui questa fallisca nel corso della gara oppure dopo la stipulazione del contratto, ovvero non sia più in grado per qualsiasi ragione di dare regolare esecuzione all'appalto;*

- *attesta che l'impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del Codice;*

■ *originale o copia autentica del contratto, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione tutte le risorse necessarie all'esecuzione del contratto per tutta la durata dell'appalto e a subentrare allo stesso in caso di fallimento oppure, in caso di avvalimento nei confronti di una impresa che appartiene al medesimo gruppo, dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;*

b) che non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione o di una delle cause ostative di cui rispettivamente all'art. 6 e all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre, n. 159 del 2011 (art. 38, comma 1, lett. b), del Codice), che nei propri confronti non sussiste alcuna causa di divieto, decadenza o sospensione di cui all'art. 67 del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale (art. 38, comma 1, lett. c), del Codice);

(o in alternativa, se presenti condanne dichiara)

c') che tutte le sentenze di condanna passate in giudicato, i decreti penali di condanna divenuti irrevocabili, le sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di procedura penale emessi nei propri confronti, ivi comprese quelle per le quali abbia beneficiato della non menzione, ad esclusione delle condanne per reati depenalizzati o per le quali è intervenuta la riabilitazione o quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna o in caso di revoca della condanna medesima;

d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della l. 19 marzo 1990, n. 55 e ss.mm.ii. o, altrimenti, che è trascorso almeno un anno dall'ultima violazione accertata definitivamente e che questa è stata rimossa (art. 38, comma 1, lett. d), del Codice);

e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici dell'A.N.AC. (art. 38, comma 1, lett. e), del Codice);

f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni affidate da questa stazione appaltante e di non aver commesso errore grave nell'esercizio della sua attività professionale (art. 38, comma 1, lett. f), del Codice);

g) di non aver commesso, ai sensi dell'art. 38, comma 2, del Codice, violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito (art. 38, comma 1, lett. g), del Codice);

h) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell'A.N.AC., non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti (art. 38, comma 1, lett. h), del Codice);

i) di non aver commesso, ai sensi dell'art. 38, comma 2, violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito (art. 38, comma 1, lett. i), del Codice);

l) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della l. 12 marzo 1999, n. 68 (art. 38, comma 1, lett. l), del Codice);

m) che nei propri confronti:

m.1 non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lett. c), del d.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, e non sussiste alcun divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. 9 aprile 2008, n. 81 (art. 38, comma 1, lett. m), del Codice);

m.2 non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001, n. 165 (ovvero di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non aver conferito incarichi ai soggetti di cui al citato art. 53 comma 16-ter [ex dipendenti di pubbliche amministrazioni che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle medesime pubbliche amministrazioni nei confronti dell'impresa concorrente destinataria dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri] per il triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego);

m.3 non sussiste la causa interdittiva di cui all'art. 35 del d.l. n. 90/2014 (ovvero di non essere società o ente estero, per il quale, in virtù della legislazione dello Stato in cui ha sede, non è possibile l'identificazione dei soggetti che detengono quote di proprietà del capitale o comunque il controllo oppure che nei propri confronti sono stati osservati gli obblighi di adeguata verifica del titolare effettivo della società o dell'ente in conformità alle disposizioni del decreto legislativo 21 novembre 2007, n. 231);

m-bis) che nel casellario informatico delle imprese, istituito presso l'Osservatorio dell' A.N.AC., non risulta nessuna iscrizione per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA (art. 38, comma 1, lett. m-bis), del Codice);

m-ter) di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 38, comma 1, lettera m-ter), del Codice;
m-quater) ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1, lettera m-quater), e comma 2 dell'art. 38 del Codice;
di non essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile con altri operatori economici e di aver formulato l'offerta autonomamente;

(oppure)

- o di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta;

(oppure)

- o di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di altri operatori economici che si trovano, nei suoi confronti, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato autonomamente l'offerta.

Si precisa che:

- le attestazioni di cui sopra, nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e GEIE, devono essere rese da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta.
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, devono essere rese anche dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- le attestazioni di cui di cui alle lett. b), c) ed m-ter, devono essere rese o devono riferirsi ai soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera b), del Codice (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci). Nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci.
- l'attestazione del requisito di cui alla lett. c), deve essere resa personalmente anche da ciascuno dei soggetti indicati nell'art. 38, comma 1, lettera c) del Codice cessati nella carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara (per le imprese individuali: titolare e direttore tecnico; per le società in nome collettivo: socio e direttore tecnico; per le società in accomandita semplice: soci accomandatari e direttore tecnico; per le altre società: amministratori muniti di poteri di rappresentanza, e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci); nel caso di società, diverse dalle società in nome collettivo e dalle società in accomandita semplice, nelle quali siano presenti due soli soci, ciascuno in possesso del cinquanta per cento della partecipazione azionaria, le dichiarazioni devono essere rese da entrambi i soci. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le suddette attestazioni devono essere rese anche dagli amministratori e da direttori tecnici che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'ultimo anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Qualora i suddetti soggetti non siano in condizione di rendere la richiesta attestazione, questa può essere resa dal legale rappresentante, mediante dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, nella quale si dichiara il possesso dei requisiti richiesti, indicando nominativamente i soggetti per i quali si rilascia la dichiarazione.

a.6) che il valore del costo del lavoro e di quello relativo alla sicurezza, comunicato alla stazione appaltante al fine di consentire alla stessa di effettuare le valutazioni prescritte dall'art. 26, c. 6 del D.Lgs 9.4.2008, n. 81 e dall'art. 86 c.3/bis del D.Lgs 12.4.2006 e ss.mm.ii., è congruo rispetto all'entità ed alle caratteristiche dei servizi di cui al presente appalto;

a.7) di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, previdenza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili previste dalla legge n. 68/1999;

ovvero

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (legge n. 68/1999) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

di aver tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni del lavoro, e che la ditta, avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo proceduto dopo il 18.01.2000 ad assunzioni che abbiano incrementato l'organico, non è attualmente obbligata a presentare il prospetto informativo di cui all'art. 9 della legge n. 68/1999;

(barrare la/e dicitura/e che NON interessa/no)

a.8) che la ditta non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001; ovvero:

che la ditta si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;

(barrare la dicitura che NON interessa)

a.9) di garantire che, nel corso del presente appalto, la produzione di pasti non ecceda quantitativamente rispetto alla capacità produttiva totale del centro cottura utilizzato, e di rispettare all'interno della propria azienda gli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente;

a.10) il fatturato globale d'impresa negli ultimi tre esercizi finanziari (2012-2013-2014) è pari ad almeno 727.800,00 (settecentoventisettemilaottocento/00), IVA esclusa e precisamente:
_____ (in lettere _____).

a.11) il fatturato specifico (fatturato per servizi di ristorazione scolastica) relativo all'ultimo triennio (2012-2013-2014) pari almeno a € 546.000,00 (diconsi euro cinquecentoquarantaseimila), IVA esclusa precisamente _____ (in lettere _____)

– viene a tal fine allegato l'elenco dei principali servizi effettuati – fino a concorrenza dell'importo – con indicato l'ammontare, la durata e destinatario.

a.12) Viene resa l'allegata dichiarazione relativa ai principali servizi effettuati, con buon esito, nel triennio con indicazione della tipologia, ammontare, durata e destinatario.

a.13) L'Impresa, negli ultimi tre esercizi finanziari (anni 2012-2013-2014) ha fornito un numero di pasti non inferiore a 59.200 (cinquantanovemiladuecento) all'anno per un totale di almeno 177.600 (centosettantasettemilaseicento) pasti nel triennio.

a.14) il concorrente, in merito alla disponibilità di un centro cottura, dichiara:

di disporre, per tutta la durata della concessione, di un centro di stoccaggio e cottura, destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, che non dista più di Km. 30 dal centro di Rossano Veneto (sede comunale Piazza Marconi 4), distanza rilevabile dal sito: www.viamichelin.it.

di impegnarsi a disporre in caso di aggiudicazione del servizio e per tutta la durata dell'appalto, di un centro di stoccaggio e cottura, destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, che non dista più di Km. 30 dal centro di Rossano Veneto (sede comunale Piazza Marconi 4), distanza rilevabile dal sito: www.viamichelin.it.

Il requisito dovrà essere obbligatoriamente soddisfatto a seguito dell'affidamento in concessione da parte del solo aggiudicatario (Comunicazione Interpretativa della Commissione UE 20061C 179102, Par. 2.2.1.)

a.15) che l'impresa non è incorsa, negli ultimi 3 anni, in una risoluzione contrattuale per inadempienza e di non aver commesso, nell'esercizio della propria attività professionale, un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova, addotto dall'Amministrazione Appaltante;

a.16) i nominativi, data e luogo di nascita e carica dei seguenti soggetti:

• del titolare e del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale:

.....
.....

• di tutti i soci e del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo:

.....
.....

• dei soci accomandatari e del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice:

.....
.....

• degli amministratori muniti di potere di rappresentanza e del direttore tecnico se si tratta di altri tipi di società o consorzi:

.....
.....

a.17) che non ricorrono, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.16, le cause di esclusione di cui alle lettere B) e C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

a.18) i nominativi, data e luogo di nascita e carica degli eventuali **soggetti cessati dalla carica** nell'anno antecedente la data di pubblicazione del presente bando di gara:

.....
.....
.....

a.19) che non ricorre, nei confronti dei soggetti di cui al precedente punto a.18, la causa di esclusione di cui alla lettera C) dell'art. 38, comma 1, del D.Lgs. n. 163/2006;

(in caso di presenza di soggetti cessati dalla carica nell'anno sopra citato).

a.20) Solo per le società cooperative e loro consorzi: di essere iscritta nell'apposito albo tenuto presso il Registro Imprese della provincia ove ha sede: _____;

a.21) Solo per i Consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro, per i Consorzi tra imprese artigiane e per i Consorzi stabili di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), D.Lgs. n. 163/2006: di concorrere per i seguenti consorziati

.....
(indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato) e che gli stessi non partecipano alla gara in qualsiasi altra forma.

DICHIARA e ALLEGA

B) Almeno due referenze bancarie, in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000, rilasciate da primari Istituti bancari o intermediari finanziari autorizzati ai sensi del D.Lgs. n. 385/93, da cui risulti inequivocabilmente la solvibilità dell'Impresa concorrente in relazione all'importo della gara.

C) Certificazione in corso di validità, in originale o copia dichiarata conforme, attestante che il sistema di qualità aziendale è conforme alla Norma della serie UNI EN ISO 9001/2008, con l'annotazione che l'impresa applica un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP, rilasciato da un'Organizzazione Specializzata Accreditata "SINCERT" o analogo Ente operante in Italia o altro Paese U.E.;

D) Cauzione provvisoria dell'importo di €7.278,00, pari al 2% dell'importo stimato a base di appalto, salva la riduzione di legge.

E) Versamento contributo di Euro 35,00 (trentacinque) a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture, in ottemperanza a quanto previsto con deliberazione AVCP in data 09/12/2014 in attuazione dell'art. 1 commi 65 e 67 della Legge 23.12.2005, n. 266.

F) certificazione del sistema di qualità rilasciata dagli organismi accreditati, in corso di validità, in originale o copia conforme (al fine di usufruire della riduzione del 50% dell'importo della cauzione provvisoria).

G) PASSOE rilasciato dal Servizio AVCPASS ed attestante l'avvenuta registrazione al servizio per la presente procedura e quindi che l'operatore economico partecipante può essere verificato mediante il sistema AVCPASS (deliberazione AVCP n. 111 del 20/12/2012).

H) in caso di AVVALIMENTO, documentazione richiesta dal bando di gara.

I) accettazione **del patto di integrità/protocollo di legalità** di cui alla delibera di G.C. n. 60 in data 05.06.2015.

L) dichiara di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante approvato con delibera di G.C. n. 162/2013 e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

M) dichiarazione sostitutiva con la quale il concorrente attesta di aver preso visione dei luoghi ovvero certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione.

Di accettare, sotto il profilo negoziale, l'inizio della fornitura, sotto riserva di legge, anche nelle more della stipula del contratto.

Il sottoscritto dà atto di aver preso visione dell'informativa di cui all'art. 13 del D.Lgs. 30/06/2003 n. 196 contenuta nel capitolato speciale d'appalto e dichiara di essere informato che i dati personali acquisiti nel corso della procedura di gara saranno raccolti presso la stazione appaltante e saranno trattati esclusivamente per finalità inerenti al presente provvedimento.

....., Li

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
(leggibile)

(Si allega fotocopia di documento d'identità, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445/2000)

NOTE

L'istanza di partecipazione deve essere sottoscritta dal legale rappresentante, in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da ditte abilitate associate o da associarsi, la medesima dichiarazione deve essere prodotta e sottoscritta, pena esclusione, da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento.

Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa, pena esclusione, la relativa procura.

Marca
da bollo
Euro 16,00

Allegato B)

Spett. COMUNE DI ROSSANO VENETO (VI)
Piazza Marconi, 4
36028 ROSSANO VENETO (VI)

OFFERTA ECONOMICA

Oggetto: GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO DA SETTEMBRE 2015 A GIUGNO 2018.

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____
In qualità di legale rappresentante della Ditta _____
Con sede in _____ Via _____
Tel _____ fax _____ P.Iva _____
e-mail /P.E.C. _____

Nella sua qualità di _____ (precisare:
titolare, legale rappresentante), formula la seguente offerta per il servizio in concessione, di
fornitura di pasti agli alunni e personale docente e non docente avente diritto, della scuola primaria
e dell’infanzia di Rossano Veneto:

prezzo per pasto fornito € _____ (IVA esclusa)
(diconsi € _____)
corrispondenti ad un ribasso del _____, _____ % (_____)
sull’importo a base d’asta soggetto a ribasso di € 4,10 (IVA esclusa) – (max due decimali dopo la
virgola).

SPECIFICA CHE:

- I costi per la sicurezza aziendale di cui all’art. 87, comma 4, del Codice relativi all’appalto di cui trattasi sono pari a Euro _____ (in lettere _____).
- il costo del personale, valutato in base ai minimi salariali definiti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore tra le organizzazioni sindacali dei lavoratori e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale è pari a € _____ (in lettere _____).

Data

IL TITOLARE / LEGALE RAPPRESENTANTE

.....
(leggibile)

(Si allega fotocopia di documento d’identità, ai sensi dell’art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445/2000)

NOTE

- Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito al momento della presentazione dell’offerta, la presente dichiarazione deve essere sottoscritta (pena esclusione) dall’impresa mandataria, qualificata capogruppo, la quale esprime l’offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti.

- Nel caso di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, la presente dichiarazione deve essere sottoscritta (pena esclusione) da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

(leggibile)

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

(leggibile)

Spett. COMUNE DI ROSSANO VENETO (VI)
Piazza Marconi, 4
36028 ROSSANO VENETO (VI)

SCHEDA SCOMPOSIZIONE PREZZO/GIUSTIFICAZIONI EX ART. 86 D.LGS. N. 163/2006.

Oggetto: GARA MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PERIODO DA SETTEMBRE 2015 A GIUGNO 2018.

Il sottoscritto _____
nato a _____ (____), il _____,
residente a _____ (____),
Via _____, n. ____
C.F. _____, in qualità di _____
della ditta _____
con sede legale in _____ (____)
Via _____ n. ____ - P.IVA _____
C.F. _____, tel. _____ - fax _____

Ai sensi di quanto previsto dall’art. 86, commi 3 – 3 bis - 5, del d.lgs. n. 163/2006

D I C H I A R A

che le voci di prezzo che concorrono a formare l’importo offerto sono state determinate come segue:

COSTI CHE COMPONGONO IL PREZZO LORDO PROPOSTO		% incidenza	COSTO
Voce n.1	Costo del personale		€
Voce n. 2	Costo materie prime		€
Voce n. 3	Oneri previsti da capitolato (trasporto, attrezzature, ecc.)		€
Voce n. 4	Oneri per la sicurezza		€
Voce n. 5	Costi generali		€
Voce n. 6			€
Voce n. 7			€
	COSTO TOTALE		€

A) TOTALE COSTI	%	€
B) MARGINE LORDO (utile)	%	€
PREZZO LORDO PROPOSTO (A + B)	100%	€

NOTE E PRECISAZIONI:

Data

IL TITOLARE / LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

(leggibile)

(Si allega fotocopia di documento d'identità, ai sensi dell'art. 38, comma 3, del D.P.R. n. 445/2000)

NOTE

- Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, la presente dichiarazione deve essere sottoscritta (pena esclusione) dall'impresa mandataria, qualificata capogruppo, la quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti.
- Nel caso di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, la presente dichiarazione deve essere sottoscritta (pena esclusione) da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento.

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

(leggibile)

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

(leggibile)

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

.....

(leggibile)

La presenta scheda corredata da eventuale giustificazioni dovrà essere inserita in busta chiusa recante la dicitura "Affidamento in concessione appalto refezione scolastica-GIUSTIFICAZIONI" da inserire nel plico contenente l'offerta economica .



COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424/547110 - fax 0424/84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

PATTO DI INTEGRITA' TRA IL COMUNE DI ROSSANO VENETO (VI) E I PARTECIPANTI ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFZIONE SCOLASTICA PERIODO DA SETTEMBRE 2015 A GIUGNO 2018.

Questo documento, già sottoscritto dal Comune di Rossano Veneto, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla procedura di cui all'oggetto. Costituirà parte integrante di qualsiasi contratto assegnato dal Comune di Rossano Veneto in dipendenza di questa gara.

1. Questo patto di integrità stabilisce la reciproca, formale obbligazione del Comune di Rossano Veneto e dei partecipanti alla gara in oggetto di conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza, nonché l'espresso impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto e/o al fine di distorcere la relativa corretta esecuzione.

2. La sottoscritta impresa, in caso di aggiudicazione, si impegna a riferire tempestivamente all'Ente ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità, ovvero offerta di protezione, che venga avanzata nel corso dell'esecuzione dell'appalto nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente. La sottoscritta impresa prende, altresì, atto che analogo obbligo dovrà essere assunto dalle eventuali imprese subappaltatrici e da ogni altro soggetto che intervenga, a qualunque titolo, nell'esecuzione dell'appalto e che tale obbligo non è in ogni caso sostitutivo dell'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria dei fatti attraverso i quali sia stata posta in essere la pressione estorsiva e ogni altra forma di illecita interferenza. La sottoscritta impresa è consapevole che, nel caso in cui non comunichi i tentativi di pressione criminale, il contratto si risolverà di diritto, ovvero verrà immediatamente revocata l'autorizzazione al subcontratto.

3. Il personale del Comune di Rossano Veneto, impiegato ad ogni livello nell'espletamento di questa gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto assegnato, è consapevole del presente Patto di integrità, il cui spirito condivide pienamente.

4. Il Comune di Rossano Veneto si impegna a rendere pubblici i dati più rilevanti riguardanti la gara di cui al presente patto di integrità.

5. La sottoscritta impresa si impegna a segnalare all'Ente qualsiasi tentativo di turbativa, irregolarità o distorsione nelle fasi di svolgimento della gara e /o durante l'esecuzione del contratto, da parte di ogni interessato o addetto e di chiunque possa influenzare le decisioni relative alla gara in oggetto.

6. La sottoscritta impresa dichiara, altresì, che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare con mezzi illeciti la concorrenza.

7. La sottoscritta impresa si impegna a rendere noti, su richiesta dell'Ente, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatole a seguito della gara.

8. La sottoscritta impresa prende atto e accetta che, nel caso di mancato rispetto degli impegni anticorruzione assunti con questo Patto di integrità ai precedenti punti 1. 2. 5. 6. potranno essere applicate le seguenti sanzioni:

8.a risoluzione del contratto con incameramento della cauzione provvisoria o definitiva;
8.b esclusione del concorrente dalle gare indette dall'Ente, in applicazione, ove ne ricorrano i presupposti, dell'art. 38 del d.lgs. 12 aprile 2006, n. 163 "Codice degli appalti".

Il presente Patto di integrità e le sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara. Ogni controversia relativa all'interpretazione, all'esecuzione o in esecuzione del presente Patto di integrità tra il Comune di Rossano Veneto e i concorrenti di questa gara sarà devoluta alla cognizione del Giudice ordinario.

Il Servizio Gestione Amministrativa può essere contattato al numero 0424/547117-118 – telefax 0424/84935 - mail: personale@comune.rossano.vi.it e rossanoveneto.vi@cert.ip-veneto.net

Data _____

IL RESPONSABILE SERVIZIO _____

TIMBRO DELL'IMPRESA E SOTTOSCRIZIONE
DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424 – 547117-118 – fax 84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

rossanoveneto.vi@cert.ip-veneto.net

<p>CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA. settembre 2015 – giugno 2018</p>
--

Data, giugno 2015

IL SEGRETARIO COMUNALE
Dott. Giuseppe Zanon

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione e la consegna di pasti caldi agli alunni e personale docente e non docente avente diritto, della Scuola Statale dell'Infanzia di S. Zenone e della scuola primaria di Rossano Veneto Centro, ubicate nel Comune di Rossano Veneto (di seguito denominato "Comune") per il periodo da SETTEMBRE 2015 a GIUGNO 2018.

Per l'A/S 2015/2016 l'utenza è così suddivisa: n. 5 (cinque) giorni a settimana dal lunedì al venerdì per n. 3 (tre) sezioni della Scuola dell'Infanzia di S. Zenone e n. 5 (cinque) classi della Scuola Primaria del Centro, secondo il calendario scolastico.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto a nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, su espressa richiesta dell'Ente, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, nei mesi di giugno e luglio.

Sarà utilizzata l'acqua potabile per uso alimentare distribuita con l'uso di caraffe antiurto, chiuse con coperchio. Nel caso in cui l'acqua dell'acquedotto dovesse presentare problemi di potabilità, la ditta è obbligata a fornire acqua minerale naturale in bottiglia da 0.5 o litro, per il periodo necessario, senza spesa per il Comune.

La fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati o dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti, tutto ciò in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

- sede di refezione:

- Scuola primaria Rossano Veneto Centro – Istituto Comprensivo -Via Stazione 12/A.
- Scuola dell'Infanzia di S. Zenone - Via S. Zenone, 31.

- Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi potranno subire delle variazioni a seconda delle esigenze dell'Utenza e l'Aggiudicatario avrà l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 20%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 20% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta appaltatrice e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 37 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. E' comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 2, 35, 37 e 38.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla consegna e distribuzione dei pasti si richiamano le linee guida generali della Regione Veneto, in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, "Piano triennale sicurezza alimentare 2008-2010 Regione Veneto" e le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" emanate con decreto del 29.04.2010 e pubblicate sulla GURI n. 134 dell'11.06.2010.

Art. 2 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E PREDISPOSIZIONE DELL'OFFERTA

L'affidamento del servizio avverrà mediante affidamento in concessione ex art. 3, c. 12 e 30 del D.lgs 163/2006, e con il criterio di cui all'art. 83, comma 1, del Codice, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base agli elementi sotto indicati.

Non saranno ammesse offerte parziali o in aumento rispetto al prezzo unitario indicato a base d'asta.

In caso di offerte anormalmente basse, si procederà ai sensi degli artt. 86, commi 2-3-5, 87, 88, D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice, nominata una volta scaduto il termine di ricezione delle offerte, che affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla sommatoria dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica. A parità di punteggio verrà preferita la ditta che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel criterio qualità.

I criteri di aggiudicazione mediante punteggio saranno i seguenti:

1) prezzo: punti 40;

all'offerta col prezzo più basso (O min) verranno attribuiti 40 punti (Pmax), mentre alle restanti offerte (O x) saranno attribuiti punteggi (Px) proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

$$P_x = 40 \times \frac{O_{\min}}{O_x}$$

2) qualità: punti 60;

Il calcolo di quest'ultimo valore sarà ottenuto in base ai parametri riportati nella successiva tabella:

TABELLA PER ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI QUALITA'

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE CALCOLO PUNTEGGIO: 60 punti
1. Operatività e specializzazione nel campo della ristorazione collettiva, da comprovarsi a mezzo autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000 in cui la Ditta attesti di avere quale oggetto sociale: ristorazione collettiva per scuole, aziende, ecc. ecc. Operatività nel settore ristorazione collettiva da almeno 2,5 anni	Da 0 a 10 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 2 punti = operatività inferiore a 5 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva . 5 punti = operatività da 5 anni e sino a 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva. 10 punti = operatività da oltre 10 anni nello specifico settore della ristorazione collettiva.

<p>2. Autocertificazione relativa, al n° dei pasti totali confezionati presso il Centro Cottura nell'anno precedente, suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende, ospedali, riportando la percentuale di pasti confezionati per la Ristorazione Scolastica</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = 0 - 10% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 2 punti = 11 - 20% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 3 punti = 21 - 40% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 4 punti = 41 - 60% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto 5 punti = 61 - 100% di pasti forniti per la Ristorazione Scolastica sul totale prodotto</p>
<p>3. Autocertificazione riguardante l'elenco dei principali servizi di <u>ristorazione scolastica</u> prestati negli ultimi cinque anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = la Ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica negli ultimi 5 anni 1 punto = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da almeno 5 anni 2 punti = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre anni 10 anni 4 punti = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica da oltre 20 anni</p>
<p>4. Autocertificazione sul n° medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, qualora già nella disponibilità della Ditta, indicando il rapporto tra il n° degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = rapporto maggiore di 1/80 pasti prodotti/giorno 3 punti = rapporto tra 1/60-1/80 pasti prodotti/giorno 5 punti = rapporto inferiore a 1/60 pasti prodotti/giorno</p>
<p>5. La qualifica del personale da impiegarsi presso il centro cottura e presenza piano di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 1 punto = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco 3 punti = presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno quinquennale e di un dettagliato piano di formazione e/o aggiornamento per le varie qualifiche 1 punti = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione</p>
<p>6. Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N° mezzi / N° plessi scolastici da servire</p>	<p>Da 0 a 2 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = rapporto di un automezzo ogni 7 plessi scolastici 1 punti = rapporto di un automezzo ogni 4 plessi scolastici 2 punti = rapporto di un automezzo ogni 2 plessi scolastici</p>

<p>7. Utilizzo di prodotti biologici, specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di preparazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punti = offerta di 2 prodotti Biologici - 2 punti = offerta di 4 prodotti Biologici - 4 punti = offerta di 6 prodotti Biologici
<p>8. Utilizzo di prodotti DOP (denominazione di origine protetta) o IGP (indicazione geografica protetta)</p>	<p>Da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie di prodotti</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 punti = offerta di 2 prodotti DOP/IGT - 2 punti = offerta di 4 prodotti DOP/IGT - 4 punti = offerta di 6 prodotti DOP/IGT
<p>9. Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari</p>	<p>Da 0 a 2,5 punti a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = Assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000 e successivi aggiornamenti; 1 punto = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001.2000; 2,5 punti = oltre 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001:2000;</p>
<p>10. Valutazione ulteriori certificazioni di qualità possedute dalla ditta, oltre alla Uni Iso En 9001:2008, nel settore della ristorazione collettiva</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione :</p> <p>5 punti alla ditta con il maggior numero di certificazioni 4 punti alla seconda 3 punti alla terza 2 punti alla quarta 1 punto alla quinta 0 punti alle altre</p>
<p>11. Rilevazione del gradimento del servizio. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana e dovrà essere effettuata su un campione significativo.</p>	<p>Da 0 a 2,5 punti a discrezione della commissione. 0 punti: assenza rilevazione. 1 punto: Presenza di rilevazione con frequenza annuale solo per alunni. 1,5 punti : presenza di rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per alunni. 2,5 punti: presenza di rilevazione con frequenza annuale sia per alunni che per i genitori.</p>
<p>12. Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti da elenco attrezzature utilizzate per la produzione e il confezionamento dei pasti nel centro cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc.).</p>	<p>PUNTEGGIO da 0 a 5 punti a discrezione della Commissione, su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione.</p>
<p>13. Distribuzione e porzionamento - eventuali servizi aggiuntivi senza maggiorazione di costo, quali ad es. sminuzzamento dei cibi, sbucciatura della frutta ecc.</p>	<p>PUNTEGGIO MAX 3 punti Descrizione delle modalità e procedure di distribuzione specificando l'espletamento di attività aggiuntive come lo sminuzzamento, sbucciamento e altro.</p>

	Punti 0: nessun servizio aggiuntivo Punti 1,5 : un (1) servizio aggiuntivo Punti 3: più di un servizio aggiuntivo.
14. Proposta di progetto di educazione alimentare per la durata dell'appalto, da svolgere nelle scuole interessate dal servizio. Proposta/e da concordare con la direzione didattica, ad es. progetti "Merenda sana a metà mattina", "Frutta nelle scuole" ecc.	PUNTEGGIO MAX 3 punti A discrezione della commissione di gara sulla base della qualità del progetto proposto, dell'applicabilità e coerenza con le esigenze delle scuole interessate dal servizio.

Art. 3 – MODALITA' PRESENTAZIONE OFFERTA

Si rimanda a quanto indicato al punto 14) del bando di gara.

Art. 4 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE -SITUAZIONE GIURIDICA- CAPACITÀ ECONOMICA FINANZIARIA E CAPACITÀ TECNICA RICHIESTE.

Si rimanda a quanto indicato al punto 5 del bando di gara.

Art. 5 – AGGIORNAMENTO PREZZI

A decorrere dall'anno scolastico 2016/2017, il contratto sarà oggetto di revisione allo scopo di aggiornare i prezzi unitari per singolo pasto offerti dall' appaltante. La revisione periodica del prezzo sarà effettuata applicando al prezzo del singolo pasto, a partire dall'anno scolastico 2016/2017, un incremento pari al 100% dell'incremento dell'indice ISTAT nei 12 mesi precedenti.

Art. 6 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati nell'allegato A al capitolato "Schede Prodotti" e comunque essere conformi a quanto prescritto dalle linee guida generali della Regione Veneto, in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, "Piano triennale Sicurezza Alimentare" 2008 - 2010 Regione Veneto.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nel documento allegato B al presente capitolato.

Si dovranno preferire i prodotti con caratteristiche igienico – sanitarie migliorative, e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE n. 91/2092 e s.m.i., i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP (denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) e i prodotti non derivanti da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (L.R. del Veneto n. 6 del 01.03.2002). Dovrà essere data comunicazione, da parte della ditta aggiudicataria, agli utenti sulla provenienza degli alimenti somministrati.

In generale si dovrà fare riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico – sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. In alternativa, per piatti freddi, è consigliato il ricorso al riso Thai o Basmati. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.

Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane comune tipo 0 o integrale, fresco di giornata e con un contenuto di sale inferiore a 1,7 g/Kilo di farina. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato: deve essere preconfezionato in vaschette “multiporzione” o in confezioni singole “monoporzione”. Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserven e semiconserven alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali) come meglio precisato all'art 11.

Questi pasti speciali dovranno essere consegnati in monoporzione e recare indicazione dell'alunno destinatario.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete particolari anche per motivi non strettamente sanitari, a scopo di garantirne l'integrazione.

Art. 7 – PRODOTTI BIOLOGICI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire, nella preparazione dei pasti, anche l'uso di prodotti biologici.

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 834/2007.

La ditta dovrà specificare quali prodotti alimentari costituenti il menù sono di derivazione biologica e si impegna a presentare su richiesta dell'Ente appaltante le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

Il produttore dei pasti nei quali vengono impiegate materie prime provenienti da produzioni biologiche deve garantirne la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007.

Art. 8 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione “contiene OGM”.

Art. 9 – PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta delle Dirigenze Scolastiche e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le indicazioni riportate nell'allegato B) al presente Capitolato.

Art. 10 – RICORRENZE

In occasione del Natale e della Pasqua la ditta è tenuta, in accordo con il personale comunale preposto, a fornire a tutti gli iscritti al servizio di refezione scolastica, un dolce tipico di quella ricorrenza avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

Art. 11 – VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

La ditta dovrà assicurare “diete speciali” cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi ecc.) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell'Associazione italiana celiachia (AIC) o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento, qualora lo stesso non risulti nel prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Per quanto non espressamente indicato nel presente paragrafo si fa riferimento integralmente a quanto riportato nell'Allegato N°6 “diete speciali” delle linee guida generali della Regione Veneto, in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica, “Piano triennale Sicurezza Alimentare” 2008 - 2010 Regione Veneto.

Art. 12 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione vigente, in particolare si richiede:

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

- per limitare la perdita di nutrienti evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno

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

Non devono essere utilizzati:

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

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 di consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l'inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

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

Tutti i contenitori per alimenti dovranno essere ritirati in giornata a cura della ditta aggiudicataria.

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

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10° C entro 2 ore dal termine della cottura e di + 4° C entro le successive due ore)
- cottura di paste al forno (stesse modalità di cui sopra)
- cottura di sughi e ragù (stesse modalità di cui sopra).

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

Tutte le derrate porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati devono rispettare le norme vigenti per quanto riguarda sia lo stato delle materie prime impiegate sia per quanto concerne il rispetto delle temperature per i cibi deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e per il mantenimento della catena del freddo.

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

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

Art. 13 – MENU' E TABELLE DIETETICHE

E' a carico della Ditta la predisposizione del menù secondo le grammature previste nell'allegato B) al presente Capitolato.

Copia di tale menù (nonché di eventuali modifiche e/o proposte) dovrà essere fornito al Comune che provvederà a sottoporlo alla valutazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell'Azienda ULSS 3 per la relativa approvazione.

Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la commissione controllo mensa e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù settimanali (sia per la mensa scolastica sia per gli eventuali centri ricreativi estivi), proposti dalla ditta aggiudicataria, dovranno essere compilati sulla base delle tabelle dietetiche allegate (sub B) al presente capitolato.

I menù dovranno essere variati, diversificati giornalmente, strutturati in almeno 4 settimane e seguiti, dalla ditta aggiudicataria, in base alla stagionalità dei prodotti. Dovranno inoltre corrispondere a quelli concordati con l'Ente Appaltante.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti utilizzati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).

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

Si chiede l'utilizzo di diverse fonti proteiche (carne rosse o bianche, pesce, uova, legumi, formaggi, ecc.) in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta alla settimana.

Verdure e ortaggi vanno utilizzate giornalmente, devono essere di stagione, opportunamente variate, crude o cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardare quantità e qualità dei nutrienti, le cotture dovranno essere a vapore o in poca acqua.

La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo. Dovrà essere adeguatamente alternata con la macedonia e/o budino, e nei periodi primaverili e/o autunnali con gelato alla frutta.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

Art. 14 – GIORNATE A TEMA

Almeno due volte per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un menù composto da piatti che prevedano l'utilizzo di prodotti tipici vicentini / regionali IGP e DOP (es. asparagi, baccalà, formaggi, ecc.).

Art. 15 – REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

Art. 16 – CARRELLI TERMICI

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici, a fine contratto, restano di proprietà dell'Ente.

Art. 17 – TRASPORTO DEI PASTI

La ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e tutto il materiale necessario per l'espletamento del servizio presso i singoli plessi scolastici, depositandoli nei locali destinati a mensa.

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

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

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

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

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

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

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

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

Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.

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

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

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo. E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

Art. 18 – MODALITA' DI PRENOTAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole primarie e secondaria di primo grado e dell'infanzia, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detti plessi scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

Fornitura di pasti in multiporzione con distribuzione su piatti a perdere e posateria in plastica a perdere.

- a) la raccolta telefonica delle prenotazioni nel giorno di somministrazione, entro un orario stabilito in accordo con la Direzione delle Scuole;
- b) il trasporto dei pasti fino ai locali adibiti alla sala di ristorazione nei singoli plessi;
- c) fornire il tipo di pasto come da menù stabilito e approvato.

Art. 19 - CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

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

- a) I pasti in multiporzione o in monorazione con distribuzione su piatti a perdere o vassoi se migliorativi del servizio, con oneri a carico della Ditta dovranno essere cucinati nella stessa mattinata della somministrazione e consegnati garantendo la massima igiene per tutte le portate;
- b) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali e corrispondere a quello concordato e strutturato almeno su 4 settimane a rotazione.

Il pasto classico giornaliero si compone di:

- 1- un primo piatto,
- 2- un secondo piatto,
- 3- un contorno di stagione (crudo e/o cotto),

- 4- pane,
- 5- frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa,
- 6- fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.
- 7- Per la scuola dell'infanzia è prevista una merenda (inserimento "merenda sana" come da Linee Guida sulla ristorazione scolastica).

In alternativa al pasto classico, almeno una volta la settimana, fornitura del così detto "piatto unico" che dovrà avere una composizione di per sé sufficiente a ricoprire i fabbisogni energetici e nutrizionali del pasto completo. Tale "piatto unico" dovrà essere sempre accompagnato da contorni e frutta o dessert.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate.

c) dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo, piatti, bicchieri e posateria a perdere;

d) i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Le posate a perdere fornite dovranno risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Previo accordo con l'Amministrazione Comunale, un vassoio in plastica multi scomparto potrà sostituire i due piatti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente (per l'acqua di rubinetto da bere), cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), tovagliato felpato impermeabile per tavoli mensa, generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di similare).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

Art. 20 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla Scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 18, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà ad applicare le penali di cui all'art. 35.

Art. 21 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

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

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

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

Art. 22 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole c/o degli alunni, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato e meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.

Per scioperi del personale dipendente della ditta, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Ente appaltante con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Ente appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda Sanitaria U.L.S.S n. 3 di Bassano del Grappa.

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

In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta dovrà comunque garantire il servizio avvalendosi di un centro cottura di appoggio/secondario.

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

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

Art. 23 - RITARDI NELLE CONSEGNE

La Ditta Appaltatrice dev'essere comunque in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro cottura, fornendo i pasti necessari con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato tramite una o più strutture produttive alternative.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato.

Art. 24 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato entro 30 km, con riferimento alla sede municipale sita in Piazza Marconi, 4 - , calcolati sulla base del percorso stradale più corto mediante il portale www.viamichelin.it

Il centro deve presentare i requisiti richiesti dalle Norme igienico-sanitarie vigenti e l'appaltatore deve richiedere la registrazione all'ASL ai sensi del regolamento CEE 852/2004, del D.Lgs. 193/2007 e della delibera di giunta Regione Veneto 3710/2007 e s.m.i.; copia di eventuale contratto di affitto locali e copia della registrazione all'ASL, devono essere fornite dalla ditta appaltatrice.

Art. 25 – RESPONSABILITA' CIVILE – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- 200.000,00 (duecentomila/00) per danni a cose;
- 5.000.000,00 (cinquemilioniduecentomila/00) per danni a persone.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dal servizio erogato.

L'assicurazione si intende valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Copia della polizza verrà presentata al Comune almeno 10 gg. prima dell'inizio del servizio e comunque prima della stipula del contratto.

L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico – sanitaria attinenti alla produzione – preparazione, conservazione, trasporto e/o distribuzione dei pasti da somministrare (unicamente se allo stesso mandato) ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti in materia (Legge 283/62, D.P.R. 327/80 e s.m.i.) e di applicare un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 26.05.1997, n. 155).

Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale (anche per quanto attiene agli obblighi relativi ai versamenti fiscali, assicurativi e previdenziali e di sicurezza del personale e dei luoghi di lavoro) e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.

Art. 26 - ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa e a rogito del Segretario Comunale, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Art. 27 – CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

A) La cauzione provvisoria, a garanzia dell'offerta, è stabilita nella misura di **€7.278,00**, pari al 2% dell'importo stimato a base di appalto, salva la riduzione di legge e deve essere costituita con le modalità indicate nel bando di gara.

Ai sensi dell'art. 38, comma 2-bis del Codice, la cauzione provvisoria garantisce anche il versamento della sanzione stabilita dal Bando di Gara per il caso di operatività del soccorso istruttorio. In tal caso la cauzione parzialmente escussa dovrà essere reintegrata.

La cauzione prestata dall'aggiudicatario è svincolata al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti ed ai sensi del regolamento comunale dei contratti.

Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva.

B) La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento in contanti presso la Tesoreria Comunale, o assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere

comunale di Rossano Veneto, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

Nel caso di garanzia costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario, la sottoscrizione del soggetto che rappresenta il fideiussore deve essere autenticata da un notaio che certifichi l'esistenza in capo a chi sottoscrive di valido potere di impegnare il fideiussore per la somma garantita e per l'introduzione di clausole aggiuntive o modificative o comunque in deroga alle Condizioni Generali del Contratto.

La garanzia deve contenere i seguenti elementi:

- a) generalità anagrafiche complete, qualifica e poteri del soggetto che impegna il fideiussore;
- b) estremi della garanzia con indicazione del tipo e dell'oggetto della garanzia prestata.

La garanzia deve:

- prevedere la rinuncia per il fideiussore ad avvalersi della condizione contenuta nel primo comma dell'art. 1957 cod. civ.;
- escludere, ai sensi dell'art. 1944 cod. civ., il beneficio per il fideiussore della preventiva escussione del debitore principale;
- prevedere, in deroga all'art. 1945 cod. civ., l'esclusione per il fideiussore di opporre all'Ente appaltante ogni e qualsiasi eccezione che spetta al debitore principale;
- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Vicenza;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito;
- in mancanza della suddetta liberazione il contraente si obbliga a costituire un pegno presso la Società in contanti o titoli di gradimento della Società medesima per un valore pari all'importo massimo garantito con la presente polizza la seguente ulteriore clausola: "La mancata costituzione del suddetto pegno non può in nessun caso essere opposta all'Ente garantito".

Nel caso in cui l'autentica della firma venga apposta in un foglio separato dalla fideiussione, è necessario che lo stesso costituisca con quest'ultima un unico ed inscindibile documento.

La garanzia deve essere presentata, in carta legale o resa legale, prima della sottoscrizione del contratto, o nel caso di affidamento del servizio in pendenza di stipula del contratto, prima dell'affidamento stesso.

La garanzia deve valere fino al momento della formale liberazione del debitore principale da parte dell'Ente garantito.

La garanzia sarà svincolata ai sensi del presente capitolato speciale e del regolamento dei contratti ed in conformità alle norme di legge vigenti.

L'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia, parzialmente o totalmente per le spese relative al servizio da eseguirsi d'ufficio nonché per il rimborso delle maggiori somme pagate durante l'appalto in confronto ai risultati della liquidazione finale.

L'incameramento della garanzia avviene con atto unilaterale dell'Amministrazione senza necessità di dichiarazione giudiziale, fermo restando il diritto dell'appaltatore di proporre azione innanzi l'Autorità giudiziaria ordinaria.

La garanzia deve essere tempestivamente reintegrata qualora, in corso di svolgimento del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione.

In caso di variazioni al contratto per effetto di successivi atti di sottomissione, la medesima garanzia può essere ridotta in caso di riduzione degli importi contrattuali, mentre non deve essere integrata in caso di aumento degli stessi importi fino alla concorrenza di un quinto dell'importo originario.

Art. 28 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 29
- all'integrazione del materiale frangibile e di consumo e delle attrezzature necessarie, ove non specificatamente indicato nel presente capitolato.

Art. 29 - VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di Rossano Veneto, con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice per i pasti adulti/insegnanti, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione trimestrale ad opera del Responsabile dell'Ufficio Segreteria su presentazione di regolare fattura entro 60 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni.

In tal caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Con il pagamento dei corrispettivi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti adulti/insegnanti forniti, le relative prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Il pagamento dei pasti minori/studenti avverrà tramite l'acquisto da parte dei genitori di buoni pasto (per pasto intero o per sue frazioni) forniti dalla ditta aggiudicataria e distribuiti tramite convenzione attraverso le attività commerciali del paese.

Art. 30 - VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al successivo art. 33.

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

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

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

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

Art. 31 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155- HACCP.

Art. 32 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

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

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

Dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà altresì formare professionalmente anche il personale addetto allo scodellamento dei pasti.

Art. 33 – COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da un rappresentante dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un insegnante, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa", oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Art. 34 – GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

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

Per ogni violazione verrà avviata, mediante fax o per via telematica, la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, anche via fax o per via telematica.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel presente articolo.

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 procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

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

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

In caso di mancato rispetto di tale obbligo la Ditta è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.

Il Comune, previa contestazione alla Ditta appaltatrice, provvederà all'applicazione delle sanzioni nei casi in cui non vi sia corrispondenza del servizio a quanto richiesto dal presente capitolato, secondo la seguente articolazione esemplificativa:

a) utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 800,00;

b) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione e trasporto, secondo le norme citate: € 2.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

c) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;

d) quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 25,00 per ogni pasto mancante.

La Ditta aggiudicataria comunque è obbligata a consegnare entro 30' dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore, l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

e) inosservanza degli orari previsti per la consegna dei pasti: € 250,00;

f) temperatura al di sotto dei + 65°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei +10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a +4° C per quelli da consumarsi freddi: € 250,00 per ogni contenitore in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;

g) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;

k) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termini di Legge: € 1.000,00.

Art. 35 – MODALITA' DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Nei limiti e con le modalità indicate nel precedente articolo e nell'art. 39, l'aggiudicatario corrisponderà al Comune i seguenti risarcimenti:

1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dall'aggiudicatario e quello che il Comune riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;

2) i costi per la predisposizione di una nuova gara aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'indizione di una nuova gara d'appalto da parte del Comune.

Art. 36 – CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile al concessionario, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Art. 37 – CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

Le inadempienze riscontrate da funzionari preposti dai competenti servizi comunali e dell'Azienda ULSS 3 saranno tempestivamente contestate al rappresentante dell'appaltatore nei modi e nei termini di legge.

Art. 38 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il prodursi delle fattispecie previste all'art. 34 lettera punti a), b), f) qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alla previsione di risoluzione contenuta nel primo comma, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- tutti gli altri casi contemplati dal predetto art. 35 qualora si verificano reiterate irregolarità;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo e dall'art. 34, la Ditta perde il deposito cauzionale ed è tenuta al risarcimento dei danni quantificato ai sensi dell'art. 35.

Art. 39 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 38, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

Art. 40 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune di Rossano Veneto.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

Art. 41 – RINVIO A DISPOSIZIONI DI LEGGE

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si farà riferimento alle norme del Codice Civile, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Art. 42 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 2003, si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico.

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

L'interessato gode dei diritti di cui al Titolo II – art. 7, 8, 9 e 10 del citato D.Lgs 196/2003, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano ed il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Art. 43 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza. Ai sensi dell'art. 241, comma 1-bis del D.Lgs 12.4.2006, n. 163, si precisa che **il contratto non conterrà la clausola compromissoria.**

APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 27, 31, 32, 33, 34, 35 e 36.

Allegati:

sub A - Schede Prodotti

sub B - Grammature di riferimento

COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424 - 547118 - fax 84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

Schede Prodotti

Allegato A)

Fonti proteiche: la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti si seguito indicati. E' consigliabile alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche in modo che ciascuna venga rappresentata mediamente una volta la settimana:

Carni: vanno alternate le parti magre di carni di pollo, coniglio disossato, vitellone, tacchino suino ed equino. Nelle cucine convenzionali a gestione diretta, è opportuno utilizzare carni macinate al momento (es. macinato per ragù, svizzera, polpetta, ecc.).

Pesce: da preferire il pesce surgelato o freschissimo, filetti o tranci privi di lisce, surgelati individualmente o interfogliato (filetti di halibut, di merluzzo, di nasello, di platessa, di persico, pesce spada in tranci, seppie). I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo non devono essere ricostituiti. Il pesce non deve aver subito fenomeni di scongelamento ed essere privo di lisce, spine, cartilagini e pelle. Non deve essere stato sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici e deve essere conforme alle norme igienico - sanitarie vigenti.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva di prima scelta, poco salato (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Formaggi: il formaggio da condimento deve essere grana padano: le confezioni dovranno riportare il relativo marchio consorziale. Dovranno essere utilizzati formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti. I formaggi da taglio non devono presentare alterazioni esterne o interne e dovrà essere evitato l'uso di formaggi fusi. Preferire l'uso di formaggi D.O.P.

Uova: per le preparazioni alimentari si raccomanda l'uso di prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, dovranno essere utilizzate quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. E' vietato l'uso di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

Prosciutto: deve essere utilizzato prosciutto crudo o cotto di prima qualità, senza polifosfati e ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale).

Legumi: oltre ai legumi freschi potranno essere utilizzati legumi surgelati o secchi. Devono essere puliti, sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei.

Pasta: deve essere utilizzata pasta di semola, di grano duro e/o integrale, pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale (ripiena). Nelle preparazioni dovranno essere variati i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Il prodotto dovrà essere privo di coloranti e di sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Riso: dovrà essere utilizzato riso nazionale: Arborio, Vialone, ecc. In alternativa, per piatti freddi, è consigliato il ricorso al riso Thai o Basmati. Il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedono l'uso particolare.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Verdure ortaggi: nel menù dovrà essere garantita la presenza giornaliera: dovranno essere utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte. E' consentito l'uso delle seguenti verdure surgelate: piselli, spinaci, biette, fagioli e carote. Non si dovrà far uso di primizie o

di produzioni tardive e comunque con un buon grado di maturazione. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione di norma di provenienza nazionale. Il prodotto dovrà rispettare la normativa vigente in merito e dovrà presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni.

Per salvaguardarne i nutrienti dovranno essere cotte a vapore o in poca acqua.

Per favorirne il consumo, non come imposizione ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, la ditta appaltatrice dovrà curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo ed olfattivo (adeguata cottura evitando le sovracotture, adeguato insaporimento ed aromatizzazione) che visivo (cura nel taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma miste).

Purè di patate: dovrà essere esclusivamente preparato con patate fresche.

Frutta: la scelta dei prodotti dovrà essere effettuata tra quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, dovrà essere utilizzata frutta fresca di stagione di provenienza nazionale ed esente da difetti visibili. La macedonia dovrà essere preparata con frutta fresca di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Non si dovrà far uso di primizie o di produzioni tardive.

Pane: utilizzare pane comune tipo 0 o integrale, fresco di giornata, con un contenuto di sale inferiore a 1,7 g/Kilo di farina. E' vietato l'uso del pane riscaldato surgelato.

Latte: il latte deve essere fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato.

Yogurt: utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato (alla frutta, ai cereali, ecc.) con durabilità residua non inferiore ai 5 giorni.

Dolci (quali merendine da consegnare ai centri ricreativi estivi): preferire dolci semplici quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli preconfezionati.

Budino: confezionato in giornata e correttamente conservato.

Gelato: deve essere preconfezionato in confezioni singole "monoporzione". Dovrà essere data la preferenza alle preparazioni semplici.

Aromi: utilizzare aromi quali: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Salse ed estratti per brodo: il sale alimentare dovrà essere utilizzato in quantità moderata, preferibilmente iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione Veneto, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Sono da escludere gli estratti per brodo a base di glutammato monosodico.

Conserve e semiconserve alimentari (scatolame): dovrà essere data la preferenza ai pomodori pelati senza aggiunta di concentrato.

Il tonno, lo sgombro ed il salmone dovranno essere al naturale o all'olio d'oliva.

Condimenti: sono da utilizzare:

- olio extra vergine di oliva.
- burro, solo in piccole quantità, per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.
- olio monoseme di arachide, di mais o di girasole.

COMUNE DI ROSSANO VENETO

Piazza Marconi, 4 - 36028 ROSSANO VENETO (Vicenza)

tel. 0424 - 547117 - fax 84935 - C.F. 00261630248

e-mail: personale@comune.rossano.vi.it

Grammature di riferimento

Allegato B)

N.B. Le seguenti grammature sono indicative per alcuni piatti e sono da considerarsi a crudo e al netto degli scarti (rif. nuove linee guida per la regione Veneto, in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica 2008-2010).

tabella dietetica: grammature o unità indicative per porzione

ALIMENTI	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE
PRIMI PIATTI			
pasta o riso asciutti	50/60	70/80	80/90
pasta o riso in brodo vegetale	30	30	40
gnocchi di patate	120	150	200
CONDIMENTI PER I PRIMI			
parmigiano	5	5	10
sugo con base di pomodoro	20	30	50
olio extravergine di oliva	5	5	7
SECONDI PIATTI			
carne (gr.)	50	60	80
pesce (gr.)	70	100	120
uova (unità)	1	1	1 ½
prosciutto cotto (gr.)	30	40	60
formaggi a pasta molle o filata (gr.)	40	50	60
formaggi a pasta dura (gr.)	20	30	50
CONTORNI			
verdura fresca, insalata, radicchio (gr.)	30	50	50
Verze, capucci, finocchi tagliati a filetto, carote grattugiate (gr.)	40	50	60
Pomodori	80	100	150
verdura cotta (gr.)	80	130	150
CONDIMENTI VERDURE			
olio extravergine di oliva (gr.)	5	5	8
PANE			
pane comune	40	50	60
pane integrale	50	60	70
PIATTI UNICI			
lasagne con il ragù			
pasta di semola di grano duro gr.	50/60	70/80	80/90
besciamella gr.	40	50	50
ragù di carne	30	40	40
carne o pesce con polenta e patate			
carne gr.	50	60	80
pesce gr.	70	100	120
polenta gr.	40	60	80

patate gr.	150	200	250
cereali per minestre e legumi			
cereali (pasta, riso, orzo, farro, semolino) gr.	30/40	30/40	40/50
patate gr.	30	30	40
legumi secchi gr.	20	30	40
legumi freschi	40	60	80
pizza margherita			
pasta per pizza gr.	150	150	200
mozzarella fior di latte gr.	30	30	40
FRUTTA FRESCA			
frutta cruda gr.	80	150	200
Frutta cotta gr.	150	180	200
MERENDE			
Frutta fresca di stagione gr.	100	150	200
Pane di tipo comune gr.	30	50	50
Fetta biscottata gr.	10	30	30
Cereali gr.	10	15	15
Biscotti secchi gr.	10	30	30
Marmellata gr.	20	25	25
Cioccolato da spalmare gr.	20	25	25
Yogurt gr.	125	125	125
Latte fresco pastorizzato intero – parzialmente scremato gr.	150	150	150
Prosciutto crudo o cotto	10	20	30
Bresaola	10	20	30

PIATTI	FREQUENZA	FREQUENZA
PRIMI PIATTI		
pasta, riso, gnocchi	8-12	8-12
PIATTO UNICO	4-8	4-8
SECONDI PIATTI		
carne rossa	2-3	2-3
carne bianca	4	4
pesce	4	4
formaggio	2-4	2-4
uova	2-4	2-4
prosciutto cotto senza polifosfati	1-2	1-2
PIZZA	1-2	1-2
VERDURA CRUDA e/o COTTA	tutti i giorni	tutti i giorni
PANE	tutti i giorni	tutti i giorni
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	tutti i giorni	tutti i giorni
YOGURT (*)	4	4
DOLCE (*)	2	2

(*): da utilizzare in sostituzione della frutta fresca di stagione

Composizione del "cestino" per le scuole:

Scuole primarie

2 panini farciti

1 frutto di stagione e 1 banana

1 merendina confezionata

1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

Pane: totale circa 140 g

Farcitura:

un panino con 40 g di formaggio da taglio

un panino con 40 g di prosciutto cotto

Scuole secondarie di primo grado e Insegnanti

3 panini farciti

1 frutto di stagione e 1 banana

1 merendina confezionata

1 bicchiere e 1 tovagliolo a perdere

Pane: totale circa 200 g

Farcitura: un panino con 40 g di formaggio da taglio

due panini, ciascuno con 40 g di prosciutto cotto

La frutta e la verdura da fornire nel menù varierà stagionalmente.

Frutta

La periodicità con cui somministrare la frutta settimanalmente terrà quindi conto, sia per le scuole primarie che secondarie di primo grado, che almeno una volta alla settimana dovrà essere distribuita frutta tipica del periodo dell'anno in corso e diversa da mela e banana. Si terrà conto del seguente schema:

Settembre/Ottobre: uva – mela – banana – prugna, pera, kiwi.

Novembre/Dicembre: arancia – mela – clementina – banana, pera, Kiwi.

Gennaio/Febbraio: arancia – mela – banana – clementina, kiwi, mandarino.

Marzo/ Aprile: arancia – mela – banana – pera, kiwi, ananas.

Maggio/Giugno: albicocca, fragole – mela – banana – pesca.

Ortaggi

Settembre/Ottobre: indivia riccia, carote, pomodoro, melanzana, zucchina, peperone, patata, verza, sedano, cetriolo.

Novembre/Dicembre: indivie, radicchio rosso, lattuga, carota, patata, cappuccio (verde e rosso), spinaci, finocchio, fagiolini, cavolo, broccoli.

Gennaio/Febbraio: indivie, radicchio rosso, lattuga, carota, patata, cappuccio, spinaci, finocchio, fagiolini, sedano, cavolo (verde e rosso), broccoli.

Marzo/ Aprile: indivie, sedano, lattuga, carota, patata, cappuccio (verde e rosso), spinaci, finocchio, fagiolini, cavolo.

Maggio/Giugno: pomodoro, cetriolo, carote, spinaci, insalata, finocchio, patata, zucchina, fagiolini.

In ogni caso lo stesso tipo di frutta e di verdura non può essere somministrato più di 2 volte alla settimana e comunque mai consecutivamente.