



COMUNE DI TRISSINO

PROVINCIA DI VICENZA

Codice Fiscale e Partita IVA: 00176730240

SERVIZIO FINANZIARIO

Tel. 0445 / 499.323 - 311

Fax 0445 / 499.312

Prot. nr. 8446

Trissino, il - 6 GIU. 2014

**BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017**

(PERIODO: 15.09.2014 - 31.08.2017).

SCADENZA: ore 12,30 del giorno 21/07/2014.

(Pubblicazione: G.U.R.I. nr. 63 del 06/06/2014).

(Trasmesso alla G.U.C.E. in data 04/06/2014).

CIG: 5787578C71.

Il Comune di Trissino in esecuzione della determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario – Settore Primo nr. **137 del 30/05/2014**, indice la procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. nr. 163 del 12/04/2006 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE) e successive modifiche ed integrazioni.

Si avverte che il D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. si applica alla presente procedura nei limiti richiamati degli articoli richiamati dalle norme di gara, trattandosi di servizi di cui all'allegato II B.

1) ENTE APPALTANTE.

L'ente appaltante è il Comune di Trissino (VI) avente sede in Piazza XXV Aprile nr. 9, cap. 36070 TRISSINO (VI) – Italia; telefono: 0445/499.311 (U.r.p.) - fax nr. 0445/499.312 – e.mail: protocollo@comune.trissino.vi.it; e.mail di posta elettronica certificata: trissino.vi@cert.ip-veneto.net; Servizio Finanziario tel. 0445/499.323; sito internet: www.comune.trissino.vi.it.

La documentazione di gara è disponibile presso il sito internet o l'ufficio di cui sopra.

2) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

L'appalto del servizio in oggetto, sarà aggiudicato mediante procedura aperta in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli artt. 55 (c. 5), 81 (c. 1) e 83 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., sulla base dei criteri descritti nel presente bando.

Saranno ammesse esclusivamente offerte il cui prezzo non sarà superiore all'importo posto a base d'asta.

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i parimerito, avrà ottenuto il **punteggio di qualità** più alto. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.



[Handwritten signature]

L'offerta dovrà essere presentata in modo unitario: non è ammessa la presentazione di offerte per una sola parte delle prestazioni oggetto dell'appalto. Non sono ammesse offerte formulate in modo condizionato o indeterminato.

La Commissione di Gara, inoltre, a proprio insindacabile giudizio, ai sensi del R.D. nr. 827/1924, si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida, oppure di non procedere all'aggiudicazione per motivi di opportunità e/o convenienza, senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

3) DESCRIZIONE DELL'APPALTO.

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi, dettagliatamente descritti nel Capitolato Speciale d'Appalto che costituisce parte integrante e sostanziale del presente bando:

SERVIZIO A): Ristorazione Scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia di Selva e della Scuola Statale dell'Infanzia di San Benedetto in multiporzione. In questo caso le cosiddette funzioni "MISTE" sono svolte dal Comune.

Il numero puramente indicativo di pasti da fornire per quanto concerne le Scuole dell'Infanzia di cui trattasi è pari a circa 25.000 annui (da intendersi per anno scolastico).

SERVIZIO B): Ristorazione Scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola Statale Primaria di Trissino (capoluogo) in multiporzione ed, in misura inferiore, ristorazione scolastica anche eventualmente in monoporzione per gli alunni frequentanti il progetto "Doposcuola comunale" della Scuola Primaria, nonché per gli alunni della Scuola Primaria partecipanti al Centro Educativo Pomeridiano che richiederanno tale servizio.

In questo caso alla ditta si richiede di presentare la propria migliore offerta in ordine allo svolgimento delle funzioni cosiddette "MISTE" di competenza del Comune.

In particolare, quindi, l'offerta dovrà prevedere gli oneri relativi alle seguenti funzioni:

- a) predisposizione del menù giornaliero, stampa dello stesso in appositi volantini, calendarizzazione, comunicazione all'Istituto Comprensivo e al Comune. I volantini vengono diffusi individualmente e adeguatamente – presso tutti gli utenti, di tre mesi in tre mesi – da parte dello stesso Istituto Comprensivo;
- b) ricevimento dei pasti;
- c) predisposizione del refettorio;
- d) preparazione dei tavoli per i pasti;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti;
- i) controllo HACCP.

Il numero puramente indicativo di pasti da fornire per quanto concerne la scuola primaria, il progetto doposcuola comunale, il centro educativo pomeridiano, è pari a circa 13.000 annui (da intendersi per anno scolastico).

4) CATEGORIA DEL SERVIZIO.

C.P.V. (vocabolario comune per gli appalti): oggetto principale 55510000-8 Servizi mensa.

L'appalto non è diviso in lotti.

Categoria del servizio: nr. 17, numero di riferimento CPC 64 - Servizi Alberghieri e di Ristorazione di cui all'allegato II B del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.

C.I.G.: 5787578C71.

5) LUOGO DI ESECUZIONE.

Territorio del Comune di Trissino presso i seguenti plessi scolastici: Scuola dell'Infanzia di Selva, Scuola dell'Infanzia di San Benedetto e Scuola Primaria.



Handwritten signature and the number 2.

6) DIVIETO DI VARIANTI.

Non sono ammesse variazioni rispetto a quanto disciplinato dal presente bando e nel capitolato speciale di appalto.

7) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE.

Il presente appalto avrà la durata di anni 3 (tre) con decorrenza **dall'inizio dell'anno scolastico 2014/2015**, secondo il calendario ministeriale e le indicazioni fornite dell'Istituto Comprensivo Statale di Trissino, il cui inizio è previsto per il 15.09.2014 e quindi, **fino al termine dell'anno scolastico 2016/2017** (31.08.2017).

Il Comune di Trissino, purché siano accertate le ragioni di convenienza e di pubblico interesse e tenuto conto della normativa vigente alla scadenza e degli orientamenti giurisprudenziali prevalenti si riserva la possibilità di ricorrere alla ripetizione di servizi analoghi ex art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs nr 163/2006 e s.m.i. per un ulteriore triennio, alle medesime condizioni del contratto originario ed ai prezzi praticati nell'anno scolastico 2016/2017.

Il contratto potrà essere prorogato, per garantire la continuità della gestione del servizio, fino ad un massimo di sei mesi, nelle more dell'espletamento di una nuova gara.

Inoltre la ditta appaltatrice dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio anche nelle more della firma del contratto.

Il servizio viene richiesto in base al calendario scolastico regionale, integrato dalle deliberazioni che in tal materia, disporrà di adottare il Consiglio di Istituto con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

8) IMPORTO A BASE D'ASTA E VALORE COMPLESSIVO STIMATO DELL'APPALTO

Il prezzo posto a base d'asta per ogni singolo pasto, è di **€ 3,56 (euro tre virgola cinquantasei)** al netto di I.V.A., nonché degli oneri per la sicurezza per l'offerta di cui al **Servizio A**;

e di **€ 4,22 (euro quattro virgola ventidue)** al netto di I.V.A., nonché degli oneri per la sicurezza per l'offerta di cui al **Servizio B**.

Saranno ammesse esclusivamente offerte il cui prezzo non sarà superiore all'importo posto a base d'asta.

L'importo complessivo dell'appalto, relativo al periodo considerato, ammonta al valore complessivo stimato di **€ 480.000,00** (euro quattrocentomila/00 + IVA - annui € 160.000,00 + IVA) e comprensivo del servizio di refezione scolastica per gli alunni e gli insegnanti delle scuole dell'infanzia statali, della scuola primaria, del doposcuola comunale e del centro educativo pomeridiano, nonché degli oneri per la sicurezza che ammontano ad **€ 750.00** (euro settecentocinquanta); è stato redatto il D.u.v.r.i. (documento di valutazione dei rischi di interferenza).

Il valore effettivo del contratto scaturirà, comunque, dalle risultanze di gara.

Il prezzo indicato in offerta è da ritenersi valido per tutti i pasti (sia quelli da fornire per i bambini delle scuole dell'infanzia, sia quelli degli alunni della scuola primaria, sia quelli degli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica).

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

Il prezzo offerto è comprensivo, quindi, degli eventuali maggiori costi per fornire i pasti anche agli adulti aventi diritto che usufruiranno del servizio a parità di costo e con lo stesso menù degli alunni.

Anche il prezzo dei pasti da fornire eventualmente in monoporzione per gli alunni della Scuola Primaria che richiederanno tale servizio all'interno del progetto "Doposcuola comunale" e del Centro Educativo Pomeridiano si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

L'offerta dovrà contenere il costo complessivo di un singolo pasto e incorporato nel seguente modo:

- costo derrate (alimenti);
- costo manodopera (personale);
- spese accessorie (detersivi, tovaglioli, tovaglette, piatti a perdere ove previsti, trasporto, investimenti vari e tutti gli altri oneri a carico dell'appaltatore);



MG 3

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

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

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

9) CAUZIONI.

9.1) Cauzione provvisoria.

L'offerta è corredata da una garanzia per un importo di € 9.600,00 (euro novemilasecento/00), pari al 2% dell'importo a base d'asta, uguale per tutti i partecipanti, ai sensi dell'art. 75, c. 1), del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i.

Tale garanzia deve essere costituita e presentata, a **pena di esclusione dalla gara**, secondo le modalità elencate nel predetto art. 75 e, in particolare:

- a) in contanti, previo versamento presso la Tesoreria comunale: Monte dei Paschi di Siena – filiale di Trissino;
- b) mediante fideiussione bancaria;
- c) mediante polizza assicurativa;
- d) mediante polizza fideiussoria rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs. nr. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Se prestato nelle forme di cui ai punti b), c), d) dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga:

- ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 C.C.;
- alla rinuncia espressa all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, C.C.;
- alla operatività della garanzia entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione appaltante.

Il deposito cauzionale provvisorio, a **pena di esclusione**, dovrà altresì:

- avere validità per almeno 180 giorni (art. 75, c. 5 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.);
- essere corredata dall'impegno di un fideiussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- in caso di un raggruppamento di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, la cauzione è presentata, su mandato irrevocabile, dall'impresa mandataria o capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, con responsabilità solidale. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, la cauzione deve essere presentata dall'impresa indicata quale capogruppo del costituendo raggruppamento. La cauzione o fideiussione dovrà essere, a **pena esclusione**, intestata a tutte le imprese interessate a costituire il raggruppamento, anche se può essere sottoscritta solo dall'impresa indicata quale capogruppo del medesimo costituendo raggruppamento.

Ai fini della semplificazione della procedura di gara, i concorrenti sono abilitati a presentare la sola SCHEDA TECNICA 1.1, contenuta nell'allegato al decreto ministeriale 12.03.2004 nr. 123, che dovrà essere tuttavia integrata a pena di esclusione con un'appendice contenente l'espressa rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del c.c.

Nel caso in cui l'importo della garanzia sia ridotto al 50%, ai sensi dell'art. 75 c. 7, D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., il concorrente dovrà presentare – a **pena di esclusione** – la certificazione di qualità conforme alle norme europee in originale o in copia autenticata ai sensi dell'art. 18 D.P.R. nr. 445/2000. In caso di costituenda ATI oppure di ATI già formalmente costituita, la suddetta certificazione deve essere presentata - a **pena di esclusione** - da ciascun soggetto costituente il raggruppamento.



[Handwritten signature] 4

La cauzione provvisoria alle ditte non aggiudicatrici sarà restituita ad operazioni di gara concluse, salvo il caso di attivazioni di ricorsi.

La mancanza o l'errata formulazione di detta cauzione costituisce **motivo di esclusione** dalla gara.

9.2) Cauzione definitiva.

Il concorrente che risulterà aggiudicatario - a titolo di garanzia del corretto adempimento di tutte le obbligazioni riguardanti l'appalto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione del servizio appaltato per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio - dovrà costituire, prima della stipula del contratto, un **deposito cauzionale definitivo**, secondo gli importi e le condizioni di cui all'art. 113 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. nelle forme ammesse dalla legge.

La ditta aggiudicataria rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e la cauzione sarà svincolata e restituita all'impresa, su richiesta scritta della medesima, soltanto dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali della ditta appaltatrice.

E' fatto salvo in ogni caso il risarcimento del maggior danno per il Comune.

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D.Lgs. nr 163/2006 e s.m.i. da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante entro 15 (quindici) giorni.

Ove, nel termine indicato al comma precedente, la ditta non ottempererà alle richieste che saranno formulate, il Comune, senza bisogno di ulteriori formalità o di preavvisi di sorta, potrà ritenere decaduta, a tutti gli effetti di legge, la ditta appaltatrice e procederà all'incameramento della cauzione provvisoria, disponendo l'aggiudicazione del servizio al concorrente che segue in graduatoria, salvo esperimento di azione risarcitoria del danno. Resta salva per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Nel caso in cui la stazione appaltante dovesse incamerare in tutto o in parte la cauzione definitiva, ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati, l'impresa appaltatrice deve, su semplice richiesta scritta da parte del Comune, reintegrare la cauzione. In caso di inadempimento la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto.

9.3) Polizza assicurativa.

Per quanto riguarda le assicurazioni si fa rinvio a quanto riportato all'art. 27 del Capitolato Speciale d'Appalto, allegato al presente bando di gara.

10) FINANZIAMENTO.

Il contratto di appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Trissino. I pagamenti avverranno con le modalità indicate nell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto.

11) ATTESTAZIONE DI VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'A.V.C.P.

Il Codice Identificativo di Gara (C.I.G.) attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture è il seguente: **5787578C71**.

Il contributo per la partecipazione all'appalto del servizio, oggetto della presente gara, dovuto da parte del titolare di ciascuna ditta a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture ai sensi della deliberazione 05.03.2014 dell'autorità medesima (pubblicata nella G.u. Serie Generale nr. 113 del 17 maggio 2014), attuativa dell'art. 1, commi 65 e 67 della Legge 23/12/2005 nr. 266 (s.m.i.) e dell'art. 6 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i., è pari ad € 35,00 pena esclusione dalla procedura di gara.



5

Il pagamento della suddetta contribuzione potrà essere effettuato con le seguenti modalità:

- a) versamento online, collegandosi al "Servizio di riscossione" seguendo le istruzioni disponibili sul portale, tramite: carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta la ricevuta di pagamento ottenuta all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione oppure stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile sul "Servizio di riscossione";
- b) versamento in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione, presso tutti i punti vendita della rete di tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'operatore economico deve allegare all'offerta l'originale dello scontrino rilasciato dal punto vendita.

Il termine per effettuare il versamento coincide, per i partecipanti, con la data di presentazione dell'offerta.

12) SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA.

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti indicati dall'art. 34 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. purché in possesso dei requisiti di cui al successivo punto 14).

Il mancato possesso di uno o più dei requisiti richiesti comporta l'esclusione dalla gara.

E' consentita la presentazione di offerte anche da parte di raggruppamenti temporanei d'impresa anche se non ancora costituiti, o consorzi ordinari di concorrenti ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. In tal caso, **dovrà essere allegata** alla domanda di partecipazione la **dichiarazione di intenti**, redatta secondo il modello posto in calce all'istanza stessa, sottoscritta dai soggetti del raggruppamento e indicante la Capogruppo, cui spetterà la rappresentanza esclusiva dei mandanti nei confronti dell'Amministrazione e l'impegno a conformarsi a quanto stabilito dall'art. 37 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.

Le ditte che presentano offerta quali componenti di un raggruppamento temporaneo o di un consorzio di concorrenti non potranno presentare offerta singolarmente o quali componenti di altri raggruppamenti o consorzi. In questo caso si escludono tutte le offerte che comportano questa difformità.

L'offerta dovrà essere sottoscritta, **a pena di esclusione**, da tutte le imprese raggruppande, specificando le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione da parte di tutte le imprese raggruppate.

Le singole imprese facenti parte del gruppo risultato aggiudicatario, devono conferire poi con unico atto, **in forma di scrittura privata autenticata**, mandato speciale con rappresentanza a una di esse, designata quale Capogruppo. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa Capogruppo, Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti dell'Amministrazione.

E' inoltre consentita la partecipazione di concorrenti con sedi in altri Stati membri dell'Unione Europea alle condizioni di cui all'art. 47 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. nr. 163/2006, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del citato D. Lgs., può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi anche dei requisiti di un altro soggetto (istituto dell'AVVALIMENTO). Ricorrendo tale caso il concorrente dovrà produrre la documentazione indicata al comma 2 dell'art. 49 del citato D. Lgs. (allegati modelli nr. 4 e 5).

13) AVVALIMENTO DEI REQUISITI.

L'impresa partecipante alla gara che intende avvalersi dell'istituto previsto dall'art. 49 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. è tenuta a dimostrare alla stazione appaltante la disponibilità dei mezzi necessari derivante dall'avvalimento dei requisiti di altro soggetto mediante:



[Handwritten signature] 6

a) dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa concorrente, resa ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. nr. 445/2000, nella quale siano precisati gli elementi identificativi del soggetto cui l'impresa stessa fa riferimento per avvalersi dei requisiti, la specificazione degli elementi di capacità economico-finanziario e tecnico-professionale a cui intende avvalersi, nonché il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di cui all'art. 38 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. (modello nr. 4 allegato);

b) dichiarazione dell'impresa ausiliaria-soggetto avvalitore (modello nr. 5) con la quale:

b.1) attesta il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 e 39 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. e dei requisiti di carattere economico-finanziario e tecnico-professionale di cui agli artt. 39, 41 e 42 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.;

b.2) si impegna nei confronti del concorrente e della stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente, con la specificazione dei requisiti in termini di qualità e quantità;

b.3) dichiara che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-quater, con una delle imprese che partecipano alla gara;

c) originale o copia autenticata del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria (soggetto avvalitore) si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dall'art. 49, c. 5, del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.

In base a quanto previsto dall'art. 49, c. 3, in caso di dichiarazione mendaci, ferma restando l'applicazione dell'art. 38, lett. h), nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente ed escute la garanzia. Inoltre trasmette gli atti all'Autorità per le sanzioni di cui all'art. 6 comma 11.

In base a quanto previsto dall'art. 49, c. 4 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante.

Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche all'impresa ausiliaria in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara ai sensi dell'art. 49 c. 5 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.

Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente partecipante alla gara. Non è consentito, inoltre, che alla stessa gara partecipino l'impresa ausiliaria e quella che si avvale dei requisiti.

L'Amministrazione può chiedere alle imprese partecipanti chiarimenti e integrazioni in ordine alla documentazione ed alle certificazioni presentate per la dimostrazione dei requisiti di capacità tecnico-professionale relativamente all'istituto dell'avvalimento.

14) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CAUSE DI ESCLUSIONE.

14.1 *Requisiti di ordine generale* (art. 38 D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.):

- a) non trovarsi in una qualsiasi delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle gare di servizi di cui all'art. 38 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., né in altre cause che determinino l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e che tali situazioni non ricorrano per i singoli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;
- b) sono esclusi dalla partecipazione alla gara i concorrenti che si trovino fra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili a un unico centro decisionale;



MF 7

- c) non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 37, c. 7 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., con la precisazione che, in caso di Consorzi stabili, prevale il più ampio divieto previsto dall'art. 36, c. 5 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.;
- d) non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 49, c. 8 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.;
- e) regolarità con gli obblighi di assunzione obbligatoria, ovvero di non essere soggetto agli obblighi di cui alla legge nr. 68/99 e s.m.i. in materia di diritto al lavoro dei disabili;
- f) assenza della causa di esclusione prevista per la partecipazione a gare di appalto pubbliche dalla L. 383/2001 e s.m.i. in materia di emersione del lavoro sommerso;
- g) rispettare le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti, o soci, ai sensi del D. Lgs. nr. 81/2008 e s.m.i.;
- h) aver preso esatta conoscenza della collocazione territoriale delle scuole e quindi delle strade di accesso dal proprio centro di cottura alle sedi destinate al servizio.

14.2 Requisiti di idoneità professionale (art. 39 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.):

- a) iscrizione con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, alla C.C.I.A.A. della Provincia in cui l'impresa ha sede oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione presso registri professionali istituiti nello Stato di appartenenza;
- b) nel caso di Cooperative: essere iscritte, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico.

14.3 Requisiti di capacità tecnica e professionale (art. 42 D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.):

- a) essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001: 2008, per il servizio specifico oggetto dell'appalto ovvero, in alternativa, presentare in originale o copia conforme la certificazione del sistema di qualità in corso di validità. La certificazione deve essere presentata, in copia conforme all'originale, indicante la data di rilascio o autocertificata nelle forme di legge;
- b) aver svolto negli ultimi tre anni scolastici (2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014), a favore di enti pubblici, almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici annui) a quello oggetto dell'appalto. Per ciascuno di tali servizi dovrà essere indicato il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali.

La ditta concorrente dovrà dichiarare il possesso di tale requisito secondo l'allegato modello nr. 2. Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, la ditta concorrente dovrà presentare idonee attestazioni di servizio presso enti pubblici, per attività di ristorazione scolastica, secondo la lettera di referenza di cui al modello nr. 3 allegato al presente bando;

- c) disporre per tutta la durata contrattuale, di un Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro i 60 minuti dalla sede municipale di Trissino. Le ditte dovranno indicare l'ubicazione del Centro di Cottura e le distanze sono calcolate sulla base del percorso stradale da dichiarare con riferimento convenzionale a www.viamichelin.it. Il requisito tecnico dell'ubicazione del centro cottura è strettamente connesso ai tempi di consegna dei pasti alle scuole ed è garanzia di una migliore qualità complessiva del servizio. Tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento allegato;
- d) disporre dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità relativa al centro cottura (ai sensi del d.p.r. nr. 327/1980 e s.m.i.) e agli automezzi, adibiti al trasporto, ai sensi della Legge nr. 283/1962 e s.m.i.; a tale scopo si richiede di presentare copia conforme all'originale di tale autorizzazione sanitaria o di autocertificarne il possesso nelle forme di legge;
- e) disporre per il proprio centro di produzione pasti oggetto del presente appalto della certificazione del sistema di autocontrollo HACCP-UNI 10854:1999; tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento allegato;



[Handwritten signature]

f) avvalersi della collaborazione di uno staff di professionisti di settore, stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità, per tutto il periodo di validità del presente appalto e con riferimento al centro di cottura destinato alle scuole di Trissino, composto da un coordinatore del servizio, un dietista o un esperto in Scienze dell'Alimentazione e da almeno nr. 2 cuochi diplomati;

g) garantire, nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, il rispetto tra la capacità produttiva massima giornaliera del centro cottura destinato alle scuole di Trissino e il numero dei pasti quotidianamente prodotti. La stazione appaltante si riserva di chiedere alla ditta che sarà risultata aggiudicataria, e durante la vigenza contrattuale, l'elenco dei contratti in essere, al fine di verificare il rispetto del sopra descritto rapporto.

14.4 Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 41 D. Lgs. nr. 163/2006):

a) dichiarazione di almeno 2 (due) istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. nr. 385/1993 e s.m.i, di data non anteriore a 3 (tre) mesi a quella di pubblicazione del presente bando, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto;

b) attestazione del fatturato globale dell'impresa nel triennio 01/01/2011 - 31/12/2013, al netto dell'IVA ed attestazione del fatturato riferito, sempre nel triennio 01/01/2011 - 31/12/2013, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica non inferiore al valore del presente appalto.

Il mancato rispetto anche di uno solo dei requisiti richiesti per la presentazione dell'offerta comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara essendo le formalità richieste stabilite ad substantiam.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere il completamento dei certificati, dei documenti e delle dichiarazioni presentate in riferimento alla documentazione attestante il possesso di requisiti di capacità laddove non sia espressamente prevista la clausola "a pena di esclusione".

15. OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO.

A pena di esclusione dalla gara, è obbligatorio per le imprese concorrenti effettuare il sopralluogo nei locali dei plessi scolastici dove devono eseguirsi i servizi oggetto del presente appalto.

Il sopralluogo sarà effettuato previo appuntamento da parte delle ditte interessate presso il Comune di Trissino. Si richiede anticipata comunicazione telefonica al Servizio Finanziario – Ufficio Sport (Istruttore Amministrativo Bortolotto Diego tel. 0445/499.323).

L'Ufficio rilascerà apposita attestazione che la ditta concorrente dovrà allegare ai documenti di gara. Il sopralluogo dovrà essere fatto dal legale rappresentante o direttore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente dell'impresa e munito di delega. In caso di A.T.I. il sopralluogo dovrà essere fatto dall'impresa capogruppo.

16. MODALITA' E TERMINE DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE.

Il concorrente deve fornire la documentazione amministrativa, l'offerta tecnico-professionale e l'offerta economica. Esse dovranno essere contenute, pena l'esclusione, in tre distinte buste, sigillate anche solo con nastro adesivo e controfirmate o siglate su tutti i lembi di chiusura **compresi quelli preincollati in sede di fabbricazione della busta**, con le seguenti diciture:

Busta	Dicitura	Contenuto
nr. 1	Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trissino. Anni Scolastici 2014/15 – 2015/16 – 2016/17 (periodo: 15/09/2014 – 31/08/2017).	DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA
nr. 2	Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di	OFFERTA TECNICO –



Mig 9

	ristorazione scolastica del Comune di Trissino. Anni Scolastici 2014/15 – 2015/16 – 2016/17 (periodo: 15/09/2014 – 31/08/2017).	PROFESSIONALE
nr. 3	Gara d'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trissino. Anni Scolastici 2014/15 – 2015/16 – 2016/17 (periodo: 15/09/2014 – 31/08/2017).	OFFERTA ECONOMICA

Le tre buste (sulle quali dovrà essere indicato il nome e la ragione sociale della ditta concorrente) dovranno essere – a loro volta - contenute in un **UNICO PLICO CHIUSO**, opportunamente sigillato come sopra, controfirmato o siglato su tutti i lembi di chiusura, **compresi quelli preincollati in sede di fabbricazione della busta**, sul quale dovrà essere indicato il nome e la ragione sociale della ditta concorrente e dovrà essere apposta la seguente dicitura:

“DOCUMENTI PER LA GARA D’APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRISSINO per GLI ANNI SCOLASTICI 2014/15 – 2015/16 – 2016/17 (PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017)”.

Il plico così formato, **dovrà PERVENIRE, a pena di esclusione**, all’Ufficio Protocollo del Comune di Trissino, Piazza XXV Aprile, nr. 9- 36070 Trissino (VI) - Italia, entro e non oltre le **ORE 12:30 DEL GIORNO 21/07/2014**, facoltativamente a mezzo del servizio postale con piego raccomandato, consegnato a mano o a mezzo di corriere. Il recapito nei termini dell’offerta è ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo, non giunga a destinazione presso l’Ufficio Protocollo in tempo utile, rilevando che lo stesso è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,30 e nel pomeriggio di mercoledì dalle ore 15,00 alle ore 18,30 (tel. 0445/499.311). **Non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell’offerta precedente, pervenuta oltre il termine perentorio sopra indicato.**

17. DOCUMENTAZIONE PER LA PARTECIPAZIONE (REQUISITI) - BUSTA 1 -

La Busta nr. 1 "Documentazione Amministrativa" deve contenere, a pena di esclusione, tutta la documentazione amministrativa necessaria per la partecipazione alla gara secondo quanto richiesto al sopra riportato articolo 14.

Questa documentazione dovrà essere posta nell'apposita busta "nr. 1" debitamente chiusa, sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura, riportante il nome e la ragione sociale della ditta concorrente e la dicitura già indicata in tabella sopra ed essere inserita nel plico.

Ai fini dell’ammissione alla gara e per assolvere ai requisiti di cui sopra si richiede la presentazione di:

1) ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, regolarizzata ai fini dell’imposta di bollo, che contiene una serie di autodichiarazioni rese ai sensi degli artt. 46, 47 e 77 bis del D.P.R. nr. 445/2000, **sottoscritta dal legale rappresentante della ditta in ogni pagina** (nel caso in cui sia sottoscritta dal procuratore del legale rappresentante, va prodotta la relativa procura. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, l’istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio. Nel caso di associazioni temporanee d’impresa già costituite, l’istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante dell’impresa capogruppo o, in caso di consorzi ordinari, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio) e corredata, **sotto pena di esclusione, dalla fotocopia leggibile di un documento di identità in corso di validità dello stesso sottoscrittore, ai sensi dell’art. 38 dello stesso D.P.R n. 445/2000, redatta in conformità al “Modello nr. 1”** al presente bando quale parte integrante e sostanziale dello stesso e che è il punto di riferimento per l’esame dell’ammissione.



I DOCUMENTI DA ALLEGARE sono:

- a) fotocopia del documento di identità ai sensi dell'art. 38 c. 3, del D.P.R. 445/2000;
- b) attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante, relativa all'avvenuto sopralluogo presso i locali ove il servizio deve essere svolto.
- c) documentazione relativa alla dimostrazione della distanza tra il Centro di Cottura e la sede municipale di Trissino di cui al punto 14.3, lett. c) del presente bando;
- d) documentazione dimostrativa del versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, così come sopra descritta al punto 11);
- e) dichiarazione di impegno a costituirsi in A.T.I. (*eventuale*)

f) in caso di *raggruppamento temporaneo già costituito*:

- **MANDATO** collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla ditta capogruppo dalle altre ditte riunite risultante da scrittura privata autenticata (art. 37, c. 15 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.) in originale o copia autenticata;
- **PROCURA** con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante della ditta capogruppo, risultante da atto pubblico, in originale o copia autenticata.

E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile.

g) (se ricorre l'ipotesi di raggruppamenti d'impresa da costituire):

- dichiarazione redatta secondo il modello nr. 6, con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l'impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.; in tale caso dovrà essere presentato l'originale o copia autenticata dello stesso contratto.

h) (se ricorre l'ipotesi di consorzi):

- dichiarazione circa la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate redatta secondo il modello nr. 7.

E' vietata qualsiasi modifica alla composizione dell'associazione temporanea e del consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di istanza di ammissione (art. 37, c. 9 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.).

i) nel caso in cui l'impresa partecipante alla gara intenda avvalersi dell'istituto previsto dall'art. 49 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. (istituto dell'AVVALIMENTO) dovrà presentare la seguente documentazione prevista allo scopo:

- modello nr. 4 allegato al presente bando da compilarsi a cura del concorrente con anche la firma di presa visione ed accettazione del soggetto avvalitore;
- modello nr. 5 allegato al presente bando da compilarsi a cura del soggetto avvalitore con anche la firma di presa visione e accettazione del soggetto concorrente;

l) procura speciale, in originale o copia conforme ai sensi di legge, nell'eventualità che l'istanza di ammissione e/o l'offerta sia sottoscritta da procuratori speciali.

Al fine di certificare l'idoneità tecnica - professionale:

m) copia conforme all'originale del certificato *UNI EN ISO 9001:2008*, relativo al sistema di gestione della qualità del concorrente per il servizio oggetto dell'appalto o autocertificazione resa nelle forme di legge;

n) copia conforme all'originale, in corso di validità, dell'autorizzazione sanitaria relativa al Centro di Cottura e agli automezzi adibiti al trasporto o autocertificazione resa nelle forme di legge;

o) copia conforme all'originale della certificazione del sistema di **autocontrollo HACCP-UNI 10854:1999 per il proprio centro di produzione pasti oggetto del presente appalto;**

p) dichiarazione di aver svolto, negli ultimi tre anni scolastici (2011/12 – 2012/13 – 2013/14), a favore di enti pubblici, di almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici l'anno) a quello oggetto



Handwritten signature 11

dell'appalto. Per ciascuno di tali servizi dovrà essere indicato il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali secondo l'allegato modello nr. 2;

q) copia del capitolato speciale d'appalto, allegato al presente bando **debitamente sottoscritto in ogni pagina** dal legale rappresentante della ditta concorrente o dal procuratore del legale rappresentante.

In caso di concorrenti costituiti da ditte associate o da associarsi, la sottoscrizione del Capitolato Speciale d'Appalto dovrà essere resa (anche sullo stesso documento) dal legale rappresentante (o da altro soggetto munito dei necessari poteri) di ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento, **a pena di esclusione dalla gara**;

r) cauzione provvisoria pari al 2% del valore presunto indicativo dell'appalto, costituita secondo le modalità stabilite nell'art. 75 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. e al sopra riportato punto 9.1 a cui si fa rinvio.

La mancanza o l'errata formulazione di detta cauzione costituisce **motivo di esclusione** dalla gara.

Al fine di certificare l'affidabilità economica e finanziaria:

s) almeno **2 (due)** dichiarazioni rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati, di data non anteriore a 3 (tre) mesi a quella di pubblicazione del presente bando, secondo quanto previsto al sopra riportato punto 14.4 lett. a). Anche tali dichiarazioni sono richieste a pena di esclusione dalla presente gara;

t) attestazione del fatturato globale dell'impresa, nel triennio 01/01/2011 - 31/12/2013, al netto dell'IVA ed attestazione del fatturato riferito, sempre nel triennio 01/01/2011 - 31/12/2013, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica non inferiore al valore del presente appalto.

Tutte le dichiarazioni vanno sottoscritte dal legale rappresentante del concorrente. Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, l'istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

Nel caso di associazioni temporanee d'impresa già costituite, l'istanza e la dichiarazione devono essere sottoscritte dal titolare/legale rappresentante dell'impresa capogruppo o, in caso di consorzi ordinari, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio.

18) OFFERTA TECNICO - PROFESSIONALE - BUSTA 2 - massimo dei punti assegnabili: 60 (sessanta)

La busta nr. 3 "**Offerta tecnico-professionale**" deve contenere, **a pena di esclusione**, tutta la documentazione necessaria e utile ai fini dell'attribuzione del punteggio previsto dall'art. 20 lett. b) del presente bando.

L'offerta tecnica dovrà essere redatta in carta semplice secondo l'allegato modello nr. 8, sottoscritta dal legale rappresentante ed elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto indicato negli atti di gara e corredata dalla fotocopia di un documento di identità in corso di validità dello stesso sottoscrittore.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, la presente offerta deve essere sottoscritta (**pena esclusione**) dal titolare/legale rappresentante dell'impresa mandataria, qualificata capogruppo, la quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti o, in caso di consorzi ordinari, dal legale rappresentante o procuratore del consorzio.

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

L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

Nella busta "2" dovranno, in particolare, essere contenuti, al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, idonee attestazioni di servizio presso enti pubblici, per attività di ristorazione scolastica,



secondo la lettera di referenza modello nr. 3. In caso di non presentazione di tali attestazioni, il punteggio attribuito sarà pari a 0 (zero).

19) OFFERTA ECONOMICA – **BUSTA 3** – Massimo dei punti assegnabili: 40 (quaranta)

La busta n. 3 "offerta economica" deve contenere, pena esclusione, l'offerta economica, in competente marca da bollo da € 16.00, redatta in lingua italiana, che dovrà essere redatta in conformità al **modello allegato "nr. 9"** al presente bando, indicando i prezzi, in cifre e in lettere, **fino a un massimo di due decimali**. In caso di discordanze tra il prezzo espresso in cifre e quello espresso in lettere, ai fini dell'aggiudicazione prevarrà l'importo più vantaggioso per l'Amministrazione (art. 72, comma 2, R.D. nr. 827/1924). Nel costo del pasto devono essere compresi tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto d'appalto, come ampiamente dettagliati nel capitolato speciale, nessuno escluso.

Il prezzo unitario di un pasto dovrà essere inferiore o uguale, a pena di esclusione, all'importo posto a base di gara e, quindi, inferiore o uguale a € 3,56= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed € 4,22= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B).

Non verranno ammesse offerte nelle quali il prezzo unitario sia inferiore ad € 3,20= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed € 3,80, I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B).

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 40 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

Punteggio da assegnare = $p. 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$

L'offerta economica dovrà contenere:

- la dichiarazione che il concorrente accetta integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara e si impegna a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel capitolato speciale di appalto;
- la dichiarazione che il concorrente ha valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- la dichiarazione di considerare il prezzo medesimo congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito al momento della presentazione dell'offerta, le offerte tecnica-professionale ed economica devono essere sottoscritte (**pena esclusione**) dall'impresa mandataria, qualificata capogruppo, la quale esprime le offerte in nome e per conto proprio e dei mandanti.

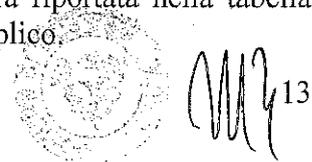
Nel caso di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito al momento della presentazione dell'offerta, le offerte tecnica-professionale ed economica (**pena esclusione**) devono essere sottoscritte da tutte le imprese che costituiranno il raggruppamento. Le offerte dovranno contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione dell'appalto, le imprese stesse si conformeranno alla disciplina della normativa vigente.

Non sono ammesse offerte economiche in aumento e/o condizionate, parziali o indeterminate, pena l'esclusione.

In caso di discordanza tra cifre e lettere prevarrà il valore più favorevole alla stazione appaltante.

Sarà **esclusa** l'offerta redatta con abrasioni e/o 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 o da un procuratore e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dello stesso sottoscrittore (**a pena di esclusione**).

L'offerta dovrà essere posta nell'apposita busta "nr. 3" debitamente chiusa, sigillata e controfirmata o siglata sui lembi di chiusura come sopra indicato, riportante la dicitura riportata nella tabella sopra. Essa non dovrà contenere altri documenti e dovrà essere inserita nel plico.

The image shows an official circular stamp on the right side of the page, partially overlapping the text. To the right of the stamp is a handwritten signature in black ink. The number '13' is printed at the bottom right of the page, below the signature.

20) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.

L'affidamento dell'appalto del servizio sarà aggiudicato nella forma della procedura aperta e l'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in attuazione agli elementi e relativi punteggi, espressi in centesimi, di seguito riportati.

Il punteggio massimo assegnabile è pari a 100 (cento) così distinto:

a) OFFERTA ECONOMICA (corrispettivo complessivo del servizio oggetto della gara sulla base della quantità di pasti stimata): **massimo dei punti assegnabili: 40 (quaranta).**

L'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione (qualità/prezzo).

In caso di parità di punteggio complessivo l'appalto verrà aggiudicato al concorrente che, tra i due a pari merito, avrà ottenuto il **punteggio di qualità** più alto. In caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

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

A 1) Determinazione punteggio relativo all'offerta economica

Il prezzo unitario di un pasto non dovrà superare, a pena di esclusione, l'importo di € 3,56= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed € 4,22= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B). Non verranno ammesse offerte nelle quali il prezzo unitario sia inferiore a € 3,20= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio A) ed € 3,80= I.V.A. esclusa, relativamente al servizio B).

All'offerta che presenterà il prezzo più basso verranno assegnati 40 punti.

Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio da assegnare} = p. 40 \times \frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore singola offerta}}$$

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

b) OFFERTA TECNICA (qualità del servizio offerto): **massimo dei punti assegnabili: 60 (sessanta).**

B 1) Determinazione punteggio relativo all'offerta tecnica

L'offerta tecnica, presentata da ciascun concorrente, sarà esaminata e valutata, in fase antecedente all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica, dalla Commissione di gara la quale attribuirà, in base a quanto dichiarato e/o certificato, un punteggio a ciascuno dei parametri sotto riportati. Tali parametri potranno essere autocertificati dal candidato secondo le modalità previste dal D.P.R. nr. 445/2000 secondo l'allegato modello nr. 8. Potranno eventualmente essere presentati dal candidato concise relazioni, dati, lettere di referenza, ecc.... Il tutto con il tenore di spiegazione tecnica, ma comprensibile anche ad un potenziale utente non esperto. Ogni parametro dovrà essere illustrato in modo da focalizzare i dati che interessano evitando illustrazioni ridondanti o eccessivamente prolisse. La presenza di certificazioni di qualità su queste tematiche rappresenta titolo preferenziale.

La Commissione esprimerà per ogni impresa offerente e ogni parametro un giudizio motivato e ponderato sulla base dei dati e delle informazioni acquisite.

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO 60 PUNTI
---------------------------	--



Handwritten signature

<p>1) Distanza del centro di cottura rispetto alla sede comunale di Trissino – Piazza XXV Aprile nr. 9, calcolata in base a www.viamichelin.it, percorso più breve.</p>	<p>da 0 a 3 punti: 3 punti= alla ditta che risulterà disporre del centro cottura più vicino alla sede comunale calcolato in base a www.viamichelin.it, percorso più breve. Agli altri verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula: Punteggio = p. 3 x $\frac{\text{distanza minore}}{\text{distanza della singola offerta}}$</p>
<p>2) Autocertificazione relativa alla specializzazione nel campo della ristorazione collettiva (da comprovarsi anche eventualmente con il certificato del registro delle Imprese e/o Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico attestante l'oggetto sociale: ristorazione collettiva)</p>	<p>da 0 a 3 punti. 3 punti = alla ditta con maggior numero di anni di iscrizione al registro imprese, etc... (maggiore anzianità). Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = p.3 x $\frac{\text{N}^\circ \text{ maggiore di anni di iscrizione}}{\text{N}^\circ \text{ anni iscrizione singola offerta}}$</p>
<p>3) Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali confezionati presso il centro cottura indicato per l'esecuzione del servizio nell'anno precedente (2013) e suddivisi per le seguenti tipologie: scuole, aziende e 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: 0 punti = 0-10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 1 punto = 11-20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 2 punti = 21-40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 3 punti = 41-60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 4 punti = 61-80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto; 5 punti = 81-100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto.</p>
<p>4) Autocertificazione relativa al numero dei pasti totali prodotti per la ristorazione scolastica, presso il centro cottura indicato per l'esecuzione del servizio negli ultimi tre anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.</p>	<p>da 0 a 6 punti: 6 punti = la ditta con maggior n° di pasti forniti alle scuole Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = p.6 x $\frac{\text{N}^\circ \text{ pasti singola offerta}}{\text{N}^\circ \text{ tot. di pasti più alto}}$</p>
<p>5) Autocertificazione sul numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati, nell'anno 2013, nel centro di cottura indicato per l'esecuzione del servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n° medio annuo degli addetti e il n° dei pasti prodotti/giorno nell'anno.</p>	<p>da 0 a 6 punti: 6 punti = la ditta con il rapporto n° addetti/pasti al giorno prodotti più basso (quoziente più alto). Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula: Punteggio = p.6 x $\frac{\text{quoziente singola offerta}}{\text{quoziente più alto}}$</p>
<p>6) La qualifica del personale e la programmazione d'interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni.</p>	<p>da 0 a 4 punti (somma dei punti riferiti al personale dipendente del centro di cottura) a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti = presenza di soli due cuochi diplomati; 1 punto = presenza di un ulteriore cuoco diplomato (rispetto ai 2</p>



[Handwritten signature] 15

	<p>cuochi previsti al punto 14.3 lett. f) del bando) o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco;</p> <p>2 punti = presenza anche di un responsabile di cucina con esperienza almeno triennale;</p> <p>3 punti = presenza anche di un responsabile della qualità laureato.</p> <p>Il punteggio va aumentato di 1 punto se è presente uno specifico programma di formazione e/o aggiornamento del personale.</p>
<p>7) Descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti e indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura.</p>	<p>Da 0 a 5 punti:</p> <p>0 punti= contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria);</p> <p>1 punto= contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica;</p> <p>3 punti= contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica;</p> <p>5 punti= contenitori termici attivi elettrici e/o carrelli termici.</p>
<p>8) Descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro di cottura (indicazione dei percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, etc.).</p>	<p>da 0 a 4 punti a discrezione della Commissione su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione:</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>1 punto= ciclo produzione in avanti;</p> <p>1 punto= suddivisione zone produzione per tipologia alimento;</p> <p>1 punto= presenza di linea produzione dedicata a diete speciali;</p> <p>1 punto= presenza attrezzature per mantenere/abbattere temperature.</p>
<p>9) Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche, le frequenze e le preparazioni.</p>	<p>da 0 a 3 punti a discrezione della Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti: assenza di prodotti DOP/IGP/BIO;</p> <p>2 punti: presenza di prodotti DOP/IGP;</p> <p>3 punti: presenza di prodotti biologici.</p>
<p>10) Elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.</p>	<p>da 0 a 3 punti:</p> <p>3 punti = la ditta con il maggior numero di fornitori in possesso di certificazione ISO.</p> <p>Agli altri verrà assegnato un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:</p> <p>Punteggio = $p.3 \times \frac{N^{\circ} \text{ fornitori con ISO singola offerta}}{N^{\circ} \text{ fornitori più alto con ISO}}$</p>
<p>11) Elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento di consumo di frutta e verdura.</p> <p>La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione Comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta appaltatrice, Amministrazione comunale, Dirigente</p>	<p>Da 0 a 3 punti a discrezione della apposita Commissione.</p> <p>Suddivisione esemplificativa di applicazione:</p> <p>0 punti = assenza del progetto;</p> <p>3 punti = presenza del progetto;</p>



11/4

<p>scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà eventualmente concordato successivamente con il SIAN territoriale competente.</p>	
<p>12) Attrezzature per la distribuzione fornite dalla ditta: tipologia delle attrezzature.</p>	<p>Da 0 a 5 punti a discrezione della apposita Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione: 0 punti: la ditta non fornisce carrelli termici o self service; 5 punti: la ditta fornisce carrelli termici o self service.</p>
<p>13) Proposte migliorative rispetto al servizio mensa.</p>	<p>Massimo punti: 10 A discrezione dell'apposita commissione, con particolare attenzione a quelle proposte che mirino a sgravare l'ente da adempimenti connessi al servizio, a migliorare il servizio nei contenuti e/o nelle modalità organizzative, a ridurre l'impatto ambientale.</p>

21) SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA.

L'apertura dell'asta si terrà presso il Municipio di Trissino, in sala consiliare, **IL GIORNO MARTEDI' 22 LUGLIO 2014 con inizio ALLE ORE 10,30.**

Sono autorizzati a presenziare alle sedute pubbliche della Commissione di gara tutti gli interessati (legali rappresentanti delle ditte o loro rappresentanti muniti di procura che dovrà essere depositata agli atti per essere allegata al verbale di gara). I titolari o rappresentanti di tutte le imprese offerenti possono richiedere di iscriversi a verbale eventuali interventi formali in sede di gara. La Commissione, appositamente designata, si riserva la facoltà di accertare l'identità dei presenti tramite richiesta di esibizione di documento di identità.

Eventuali contestazioni o controversie che dovessero sorgere durante la gara saranno risolte con decisione del Presidente.

Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa nel giorno od orario previsti, fissando comunque una nuova data od orario che dovranno essere comunicati a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

In caso di rinvio di seduta o nel caso di più sedute, i documenti delle ditte saranno conservati in modo tale da non permettere aggiunte, sottrazioni o contraffazioni, a cura di uno dei componenti della Commissione o del Segretario della stessa.

L'aggiudicazione potrà avere luogo **anche in presenza di una sola offerta valida** (ai sensi dell'art. 69 del R.D. 23/5/1924, n. 827). Alla Commissione è comunque riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti.

Verranno escluse dalla gara tutte le ditte che non avranno presentato l'offerta nei modi e termini stabiliti dal presente bando di gara e dal capitolato. Il Presidente si riserva comunque la facoltà insindacabile di **sospendere la seduta** stessa, convocandone una o più di nuove in data e/o ora diverse e comunque entro 15 (quindici) giorni.



MM 17

La seduta di gara avverrà pertanto nel seguente modo:

IN SEDUTA PUBBLICA

- verifica della corretta presentazione del plico generale entro i termini e con le modalità previste dal presente invito;
- apertura esclusivamente dei plichi pervenuti entro il termine indicato nel bando secondo l'ordine di arrivo al protocollo;
- controllo della presenza delle tre buste richieste ai fini dell'ammissione alla gara;
- apertura della busta nr. 1, esame della documentazione amministrativa ivi contenuta e conseguente decisione in ordine all'ammissione o esclusione dei concorrenti alle successive fasi di gara;
- verifica che non abbiano presentato offerte concorrenti che in base alla documentazione contenuta nella busta nr. 1 sono fra di loro in situazione di controllo. In caso positivo si procederà alle relative esclusioni;
- verifica che i consorziati per conto dei quali i consorzi di cui all'art. 34, c. 1, lettere b) e c), del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i. hanno indicato che concorrono, non abbiano presentato offerte in qualsiasi altra forma. In caso positivo si procederà all'esclusione del consorziato dalla gara;
- all'apertura della busta nr. 2 (Offerta tecnico-professionale), alla verifica che ci sia tutta la documentazione richiesta e alla conseguente decisione in ordine all'ammissione o esclusione dei concorrenti alle successive fasi di gara.

Ultimate tali operazioni, **sarà dichiarata chiusa la fase pubblica della gara e, allontanati i presenti**, si procederà alla valutazione dell'offerta tecnico-professionale limitatamente ai concorrenti ammessi.

IN SEDUTA RISERVATA

- **esame dell'offerta tecnico-professionale (busta nr. 2) e verifica della documentazione richiesta** e allegata dalle ditte partecipanti **e attribuzione dei relativi punteggi**. In questa fase la Commissione potrà richiedere agli offerenti elementi conoscitivi integrativi ritenuti importanti ai fini della valutazione delle stesse salvo quelli essenziali espressamente richiesti. La richiesta di integrazione potrà avvenire anche a mezzo fax fatta salva la successiva produzione di apposita dichiarazione in originale.

IN SUCCESSIVA SEDUTA PUBBLICA

- **apertura della busta nr. 3**, contenente l'offerta economica e **verifica della correttezza della stessa e attribuzione dei relativi punteggi** sulla base dei criteri indicati nel presente bando di gara;
- **formazione della graduatoria finale di merito e individuazione del concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa** per l'Amministrazione, sulla base del punteggio complessivamente ottenuto.
- lettura dei punteggi attinenti l'offerta tecnico-professionale e l'offerta economica e della graduatoria finale;
- viene dichiarato aggiudicatario provvisorio il concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più elevato.

Il Comune assume gli obblighi nei confronti della ditta aggiudicataria soltanto dopo l'approvazione del verbale di gara da parte dell'organo competente. La Ditta invece resterà vincolata con la sola presentazione dell'offerta.

A nessun partecipante, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun compenso per le proposte, né per eventuali studi tecnici eventualmente eseguiti e presentati. Ai partecipanti non aggiudicatari, su richiesta degli stessi, verrà restituita – successivamente – la documentazione amministrativa originale presentata per partecipare alla gara, salvo nel caso in cui diventi oggetto di contestazione.



A handwritten signature in black ink, consisting of several stylized, overlapping loops and lines.

22) VALIDITA' DELL'OFFERTA.

Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi **180** (centottanta) giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

23) ADEMPIMENTI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO.

L'aggiudicatario dovrà:

- costituire la **cauzione definitiva** secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto;
- presentare le polizze assicurative Responsabilità Civile Terzi e verso Prestatori di Lavoro (RCT/O), secondo quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- sottoscrivere il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, si procederà come indicato dal Capitolato Speciale d'Appalto.

24) AVVERTENZE PER L'AGGIUDICATARIO.

Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto al precedente punto 23) comporterà la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva.

Ai sensi del D.P.R. nr. 445/2000 tutte le dichiarazioni contenute nelle autocertificazioni sono rese a titolo definitivo. L'Amministrazione si riserva, ai sensi dell'articolo 43 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Si avverte, altresì, che a seguito di eventuali verifiche, da cui risulti che la ditta aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva.

Nel caso di decadenza il servizio sarà aggiudicato al concorrente che segue in graduatoria. La decadenza dall'affidamento, dovuta alla non veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, comporta, come minimo, il risarcimento del danno in misura pari alla differenza di offerta fra il primo ed il secondo in graduatoria.

25) LINGUA.

Tutta la documentazione deve essere redatta in lingua Italiana.

26) DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.

Data la particolarità del servizio, rivolto a fasce di età meritevoli della massima attenzione, è vietato, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione appaltante, il subappalto e/o la cessione, anche parziale, del contratto, allo scopo di garantire al Comune il rapporto diretto con il contraente, scelto in fase di aggiudicazione. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, l'Ente si riserva il diritto di risolvere il rapporto e di incamerare la cauzione a titolo di risarcimento dei danni e/o di richiedere ulteriori risarcimenti dei maggiori danni accertati.

Inoltre, in caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, la cessione e/o il subappalto resteranno privi di effetto alcuno per il Comune.

27) DISPOSIZIONI GENERALI.

- a) Non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro il termine stabilito, o sul quale non sia apposta l'indicazione del mittente, dell'oggetto della gara e non risulti debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura al fine di garantirne l'integrità, come indicato nel presente bando.
- b) Eventuali ricorsi relativi al presente bando ed alle procedure di gara dovranno essere proposti al Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto sede/sezione di Venezia, mentre tutte le controversie derivanti dall'esecuzione dell'appalto saranno devolute al Giudice Ordinario.
- c) La documentazione non in regola con l'imposta di bollo, sarà regolarizzata ai sensi dell'art. 16 del D.P.R. nr. 955/1982 e s.m.i.



[Handwritten signature] 19

- d) In caso di raggruppamenti temporanei d'impresa o di consorzi ordinari non già formalmente costituiti, ogni comunicazione inerente il presente appalto verrà inoltrata all'impresa designata quale capogruppo.
- e) Nel termine che verrà indicato dalla stazione appaltante l'impresa aggiudicataria dovrà costituire la cauzione definitiva e stipulare il contratto d'appalto. La stazione appaltante, nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non ottemperi alle richieste formulate dalla medesima, potrà ritenere decaduta l'aggiudicazione, procedendo all'incameramento della cauzione provvisoria e disponendo l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
- f) L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria, ma non per l'Amministrazione fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.
- g) Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i, si informa che i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara.

I soggetti e le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono:

- il personale interno all'Amministrazione addetto agli uffici che partecipano al procedimento;
- i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della Legge 241/90 e s.m.i;

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli di cui all'art. 7 del medesimo D. Lgs. 196/2003, cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Trissino, Amministrazione appaltante.

28) PUBBLICAZIONE DEL BANDO E PUBBLICITA'.

Il bando viene pubblicato nella G.U.C.E., nella G.U.R.I., nel sito del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, nel sito dell'Osservatorio; pubblicato per esteso, in modo integrale, con i relativi allegati all'Albo Pretorio del Comune on – line ove ha sede legale il Comune, nel sito istituzionale dell'ente appaltante www.comune.trissino.vi.it.

L'esito della procedura di gara e quindi dell'aggiudicazione verrà reso pubblico mediante pubblicazione sul sito internet del Comune.

In riferimento all'art. 79, c. 5 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., si fa presente che le comunicazioni ivi previste aventi natura pubblicistica verranno fornite mediante pubblicazione sul sito internet del Comune nella sezione "Bandi avvisi concorsi" e mediante trasmissione agli interessati a mezzo fax o posta elettronica certificata.

In fase di compilazione dell'istanza di partecipazione il concorrente dichiara di accettare tale modalità di trasmissione indicando anche il nr. di telefax e la casella di posta elettronica certificata.

Le spese per la pubblicazione del presente bando di gara saranno rimborsate alla stazione appaltante entro 60 (sessanta) giorni dall'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 34 della legge 221/2012.

29) SERVIZIO AL QUALE POSSONO VENIRE RICHIESTI I DOCUMENTI E INFORMAZIONI.

La Responsabile del Procedimento di Gara è la dr.ssa Ballico Meri, Responsabile del Servizio Finanziario del Comune di Trissino.

Tutta la documentazione inerente la presente gara (bando, capitolato speciale d'appalto, moduli allegati) è disponibile sul sito istituzionale del Comune di Trissino sopra citato.

Per eventuali chiarimenti ed informazioni contattare il Servizio Finanziario – Ufficio Sport (Istruttore Amm.vo Bortolotto Diego (tel. 0445/499.323 – fax 0445/499.312 – e.mail: tributi@comune.trissino.vi.it).

30) ALLEGATI.

Sono allegati al presente bando, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- 1) Bando di gara con i seguenti relativi modelli allegati:



Modello nr.1: “Istanza di partecipazione e dichiarazione possesso requisiti di carattere generale e professionale (art. 38 e 39 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i)”;

Modello nr. 2: “Dichiarazione possesso requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale”;

Modello nr. 3: “Lettera di referenza per l’affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Trissino per gli anni scolastici 2014/15 – 2015/16 – 2016/17 periodo: 15.09.2014 - 31.08.2017”;

Modello nr. 4: “Dichiarazione di ricorso all’avvalimento dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale”;

Modello nr. 5: “Dichiarazione per la ditta ausiliaria (soggetto avvalitore)

Parte A - dichiarazione generale di possesso requisiti;

Parte B - dichiarazione possesso requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali;

Parte C - dichiarazione di avvalimento dei requisiti economico-finanziari e tecnico-professionali”;

Modello nr. 6: “Dichiarazione di impegno a costituirsi in A.T.I.”;

Modello nr. 7: “Modello per le imprese consorziate per le quali il consorzio di cui all'art. 34, c. 1, lett. b, c, del d.lgs. nr. 163/2006 e s.m.i., ha dichiarato di concorrere”;

Modello nr. 8: “Modulo offerta tecnica”;

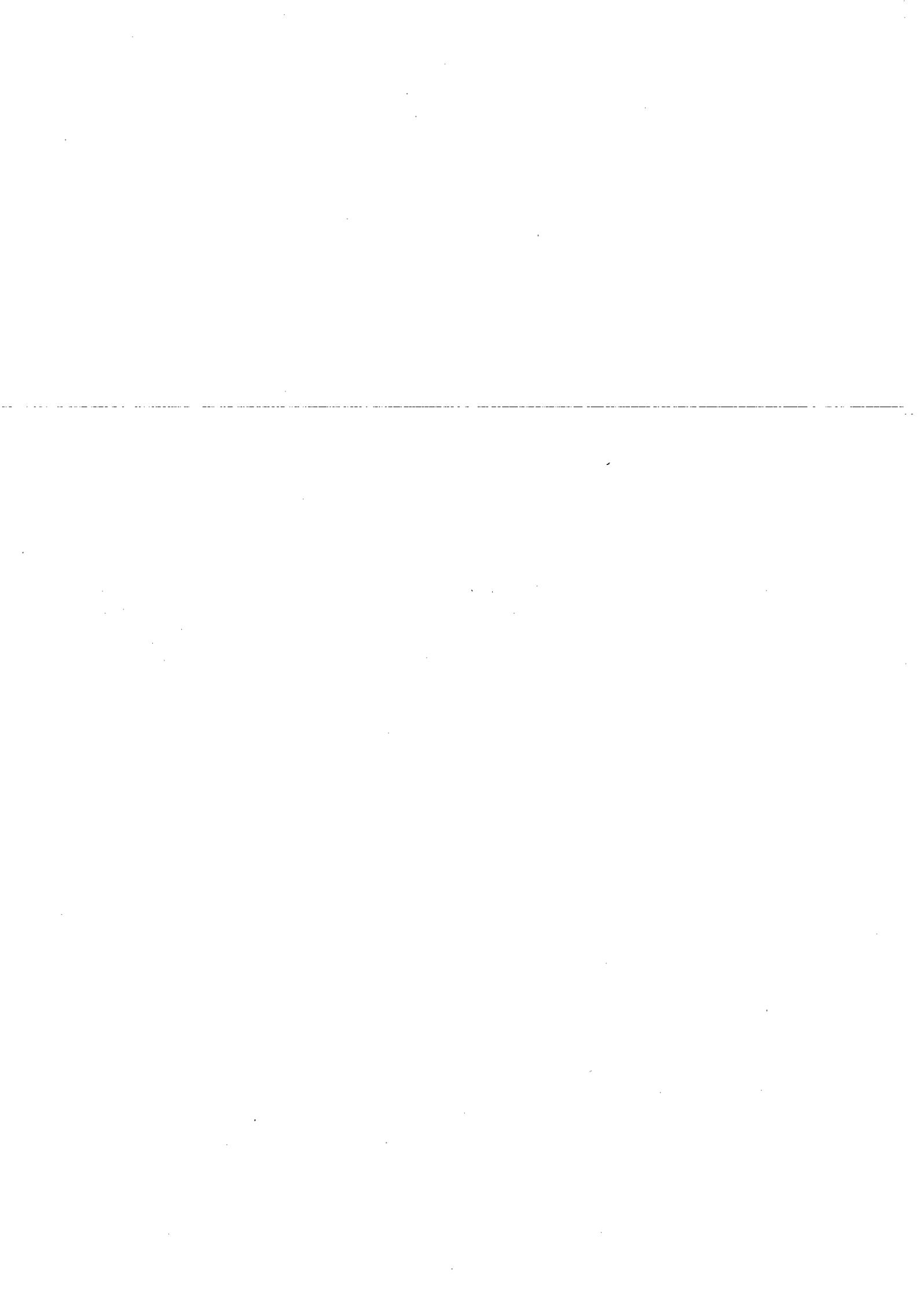
Modello nr. 9: “Modulo offerta economica”;

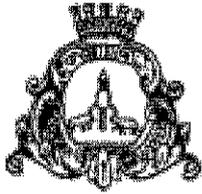
- 2) Capitolato speciale per l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 (periodo: 15.09.2014 - 31.08.2017).

La RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

dr.ssa Ballico Meri







COMUNE DI TRISSINO

PROVINCIA DI VICENZA

Codice Fiscale e Partita IVA: 00176730240

SERVIZIO FINANZIARIO – SETTORE PRIMO

Tel. 0445/499.323 - 311

Fax 0445/499.312

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI**

2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017

(PERIODO: 15.09.2014 - 31.08.2017)

CIG 5787578C71

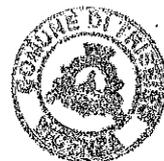
Approvato con determinazione nr. 137 del 30/05/2014 del
Responsabile del Servizio Finanziario – Settore Primo



Handwritten signature

INDICE

Art.	Titolo
1	Oggetto e finalità del contratto
2	Responsabile del contratto e direttore dell'esecuzione
3	Avvio dell'esecuzione del contratto
4	Funzionamento ed orari del servizio
5	Modalità e condizioni per l'effettuazione del servizio
6	Caratteristiche merceologiche dei prodotti e rintracciabilità di filiera
7	Prodotti biologici
8	Menù e tabelle dietetiche
9	Variazioni e diete speciali
10	Norme e modalità di preparazione e cottura dei pasti
11	Modalità di esecuzione del servizio
12	Norme e modalità del trasporto dei pasti
13	Distribuzione
14	Campionatura rappresentativa dei pasti
15	Durata del contratto e continuità del servizio
16	Ritardi nelle consegne
17	Revisione dei prezzi
18	Ubicazione del centro di cottura
19	Cessione del contratto e divieto di subappalto
20	Visite e verifiche del servizio
21	Monitoraggio ed autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria; disposizioni igienico sanitarie e controllo di qualità della produzione
22	Personale
23	Comodato
24	Commissione controllo mensa
25	Aggiudicazione
26	Fatturazione, pagamento e buoni pasto
27	Cauzioni e assicurazioni
28	Responsabilità dell'appaltatore
29	Ulteriori oneri a carico delle parti
30	Contenzioso/controversie giudiziarie
31	Penalità
32	Risoluzione del contratto
33	Scioglimento del contratto – esercizio del diritto di recesso
34	Disdetta anticipata del contratto
35	Stipulazione del contratto ed obblighi contrattuali
36	Oneri e spese contrattuali
37	Domicilio legale
38	Trattamento dei dati personali
39	Segreto professionale e tutela della privacy
40	Rinvio a normativa vigente
Allegato	DUVRI



Handwritten signature or initials.

Articolo 1
OGGETTO E FINALITA' DEL CONTRATTO.

1. Il presente capitolato speciale disciplina il rapporto contrattuale relativo all'appalto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, per gli anni scolastici 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 (Periodo: 15.09.2014 - 31.08.2017) concluso dall'Amministrazione appaltante e il Contraente appaltatore aggiudicatario.
2. Il presente capitolato ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica, nelle diverse fasi di acquisto delle materie prime, preparazione, trasporto, consegna, distribuzione dei pasti, etc..., compresa la messa a disposizione all'Ente del programma e della piattaforma tecnologica per il mantenimento della gestione del servizio automatizzato di riscossione della retta (costo del pasto), con la rilevazione informatizzata delle presenze degli alunni, con il calcolo dei pasti e relativa gestione dei pagamenti. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire per l'intera durata dell'appalto (senza alcun onere per il Comune), la presenza di almeno 1 (uno) punto di ricarica nel territorio comunale di Trissino, purché di agevole fruizione da parte dell'utenza, attraverso una convenzione a suo onere con un istituto bancario, o nelle forme ritenute più idonee; la ditta aggiudicataria su esplicita richiesta da parte dell'Ente, è tenuta ad attivare un punto di ricarica presso il territorio comunale di Nogarole Vicentino per gli alunni residenti in tale municipalità, frequentanti la Scuola Statale dell'Infanzia di Selva.

La ristorazione scolastica dovrà essere strutturata secondo le seguenti due modalità:

SERVIZIO A): Ristorazione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola statale dell'Infanzia di Selva e della scuola statale dell'Infanzia di San Benedetto, in multiporzione. In questo caso le cosiddette funzioni "MISTE" sono svolte dal Comune.

SERVIZIO B): Ristorazione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola Primaria di Trissino in multiporzione e, in misura inferiore, ristorazione scolastica anche eventualmente in monoporzione per gli alunni frequentanti il progetto "Doposcuola comunale" della Scuola Primaria e per gli alunni della Scuola Primaria partecipanti al Centro Educativo Pomeridiano che richiederanno tale servizio. In questo caso alla ditta si richiede di presentare la propria migliore offerta in ordine allo svolgimento delle funzioni di competenza del Comune cosiddette "MISTE".

In particolare, quindi, l'offerta dovrà prevedere gli oneri relativi alle seguenti funzioni:

- a) predisposizione del menù giornaliero, stampa dello stesso in appositi volantini, calendarizzazione, comunicazione all'Istituto Comprensivo e al Comune. I volantini vengono diffusi individualmente e adeguatamente – presso tutti gli utenti, di tre mesi in tre mesi – da parte dello stesso Istituto Comprensivo;
- b) ricevimento dei pasti;
- c) predisposizione del refettorio;
- d) preparazione dei tavoli per i pasti;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti;
- i) controllo HACCP.

Il numero puramente indicativo dei pasti da fornire è pari a circa 38.000 annui (da intendersi per anno scolastico).



Handwritten signature 3

3. Il contratto dovrà prevedere la fornitura di pasti agli alunni e agli adulti che frequentano o svolgono la loro attività presso la:
- Scuola dell'Infanzia di Selva di Trissino;
 - Scuola dell'Infanzia di San Benedetto di Trissino;
 - Scuola Primaria di Trissino.
4. Il pasto quotidianamente dovrà essere composto da:
- primo piatto;
 - secondo piatto;
 - contorno;
 - pane;
 - frutta di stagione o yogurt o budino o torta;
 - acqua naturale minerale;
- oppure (con frequenza di una/due collocazioni per settimana):
- piatto unico;
 - contorno;
 - pane;
 - frutta di stagione o yogurt o budino o torta;
 - acqua naturale minerale.
5. Il contratto dovrà prevedere, inoltre, esclusivamente per gli alunni delle sole Scuole statali dell'Infanzia di Selva e di San Benedetto, la fornitura della colazione e della merenda così come sottospecificato:
- Colazione:
 - Latte o tè o succhi di frutta;
 - Pan biscotto tipo Ferrarese o biscotti secchi;
 - Merenda:
 - Budino;
 - Tè e biscotti secchi;
 - Tè e fette biscottate;
 - Yogurt.
6. Il servizio oggetto del presente appalto, deve essere svolto a regola d'arte, considerato nelle sue singole componenti, allo scopo di raggiungere i seguenti fini:
- fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
 - costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
 - assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, delle stoviglie, dei materiali e attrezzature impiegati, nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
 - rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui è destinato.
7. Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato in nessun caso e per nessun motivo.
8. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio e in genere per ogni inosservanza degli obblighi del presente capitolato, eccettuati i casi di assoluta forza maggiore, l'Amministrazione potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.



[Handwritten signature]

Nello svolgimento del servizio, pertanto, la ditta appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, nr. 146 e s.m.i. "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 2

RESPONSABILE DEL CONTRATTO E DIRETTORE DELL'ESECUZIONE.

1. Viene nominato Responsabile Unico del Procedimento o, come di seguito indicato, Responsabile Comunale del Contratto (R.C.C.) il Responsabile del Settore Primo - Servizio Finanziario-sport-istruzione.
2. In relazione all'importo contrattuale e alla particolare complessità delle prestazioni da effettuare, le verifiche e i controlli e tutti gli altri compiti previsti dal D.P.R. nr. 207/2010 e s.m.i. sull'esecuzione del contratto sono attribuiti all'istruttore amministrativo del settore sport, che sarà il direttore dell'esecuzione del contratto.
3. Le sanzioni, nonché le altre misure e provvedimenti inerenti il servizio di refezione scolastica, sono di norma assunti dal Responsabile del Settore Primo - Servizio Finanziario-sport-istruzione, su proposta del RCC e/o del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Articolo 3

AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

1. L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni fornite dal Comune per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'esecutore non adempia, il Comune ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.
2. Il Direttore dell'esecuzione, previa autorizzazione da parte del RCC, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto/RCC e dall'esecutore e una copia può essere rilasciata all'esecutore, ove questi lo richieda.
3. Dovendo l'inizio dell'attività avvenire in luoghi diversi, il Direttore dell'esecuzione del contratto/RCC provvede a dare le necessarie istruzioni nel verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.
4. Nel caso l'esecutore intenda far valere le pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi, o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'esecutore è tenuto a formulare esplicita contestazione sul verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.
5. Nel caso di consegna anticipata del servizio, si dà atto, per le motivazioni esposte nella determinazione, il RCC/direttore dell'esecuzione procede alla consegna dell'esecuzione nelle more di stipula del contratto.

Articolo 4

FUNZIONAMENTO ED ORARI DEL SERVIZIO.

1. Scuola Statale dell'Infanzia di Selva di Trissino
 - Indirizzo: via Belvedere, Selva di Trissino, tel. 0445/960166.
 - Periodo del servizio: dal 15 settembre 2014 al 31 agosto 2017.
 - Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: dal lunedì al venerdì.
 - Numero meramente indicativo dei pasti annuali previsto nell'arco dell'intero periodo scolastico oggetto della fornitura: nr. 12.300.



[Handwritten signature] 5

- Orario della refezione: dalle ore 12.00 alle ore 13.00.
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 11.30

2. Scuola Statale dell'Infanzia di San Benedetto di Trissino

- Indirizzo: via Grumo, San Benedetto di Trissino, tel. 0445/963933.
- Periodo del servizio: dal 15 settembre 2014 al 31 agosto 2017.
- Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: dal lunedì al venerdì.
- Numero meramente indicativo dei pasti annuali previsto nell'arco dell'intero periodo scolastico oggetto della fornitura: nr. 12.400.
- Orario della refezione: dalle ore 12.00 alle ore 13.00
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 11.45.

3. Scuola Primaria di Trissino

- Indirizzo: via Dante nr. 5, Trissino, tel. 0445/962083.
- Periodo del servizio: dal 15 settembre 2014 al 31 agosto 2017.
- Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: dal lunedì al giovedì.
- Numero meramente indicativo dei pasti annuali previsto nell'arco dell'intero periodo scolastico oggetto della fornitura: 10.000.
- Orario della refezione: dalle ore 13.00 alle ore 14.00.
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 12.30.

4. Scuola Primaria di Trissino (esclusivamente per la ristorazione scolastica in multiporzione e, in misura inferiore in monoporzione per alunni della Scuola Primaria che richiederanno tale servizio all'interno del progetto "Doposcuola comunale e aderenti al centro educativo pomeridiano"):

- Indirizzo: via Dante nr. 5, Trissino, tel. 0445/962083.
- Periodo del servizio: da ottobre a maggio, degli anni scolastici oggetto dell'appalto.
- Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: dal lunedì al venerdì.
- Numero indicativo annuale dei pasti previsto nell'arco dell'intero periodo scolastico oggetto della fornitura: nr. 3.300.
- Orario della refezione: dalle ore 13.00 alle ore 14.00.
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 12.30.
- Il venerdì servizio può aver luogo dalle ore 12.30 alle ore 13.30 con consegna dei pasti entro le ore 12.15.

5. Il numero presunto dei pasti e dei giorni di servizio previsti, viene adeguato annualmente in relazione alla diversa articolazione delle varie attività scolastiche e secondo il calendario dei giorni e degli orari predisposto dall'Istituto Comprensivo di Trissino: pertanto, il numero complessivo dei pasti annui è indicativo e non impegnativo per l'Ente appaltante.

6. A fronte di non prevedibili, sostanziali modifiche all'organizzazione dell'attività scolastica, il servizio potrà essere parzialmente ridotto/soppresso/aumentato con un preavviso di 90 (novanta) giorni.

Il Comune, in base alle domande di fruizione dei servizi da parte dell'utenza, nonché della diversa articolazione dei calendari scolastici, potrà richiedere variazioni in aumento o diminuzione del numero dei pasti forniti annualmente, senza che ciò dia luogo ad alcuna variazione del prezzo/pasto pattuito.

Il numero dei pasti previsti, e di conseguenza, l'importo complessivo di aggiudicazione delle forniture non sono impegnativi per il Comune, essendo subordinati a eventualità e circostanze non prevedibili (numero degli alunni, assenze, numero dei rientri pomeridiani, etc...).



[Handwritten signature]

7. Il servizio viene richiesto in base al calendario scolastico regionale, integrato dalle deliberazioni che in tal materia, disporrà di adottare il Consiglio d'Istituto con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospesa per una qualsiasi ragione.

Articolo 5

MODALITA' E CONDIZIONI PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO.

1. Il presente articolo disciplina le modalità di svolgimento e le condizioni cui dovrà sottostare la gestione del servizio oggetto dell'appalto.
- a) Le modalità sono le seguenti:
- a 1) Il servizio dovrà essere reso con la tipologia della multiporzione e monoporzione come distinte all'art. 1, punto 2, del presente capitolato.
- a 2) Il tipo di stoviglie da usarsi dovranno essere in plastica rigida per gli alunni delle scuole dell'infanzia ed in plastica a perdere per gli alunni della scuola primaria. Allo stesso modo la posateria sarà in acciaio inox in un caso ed in plastica a perdere nell'altro.
- a 3) Per le tabelle dietetiche servirà da riferimento quanto contenuto nel Decreto del Dirigente Regionale nr. 115 del 03/12/2013.
- b) Le condizioni, invece, sono le seguenti:
- b 1) Il cibo dovrà essere consegnato garantendo la massima igiene per tutte le portate.
- b 2) Il menù dovrà essere diversificato giornalmente secondo le tabelle nutrizionali presenti nel sopra riportato Decreto del Dirigente Regionale nr. 115 del 03/12/2013.
- b 3) Dovrà essere fornito giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo e la posateria prevista al punto 1, lett. A 2), del presente articolo.
- b 4) Le stoviglie e i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 2% del numero dei pasti richiesti.

Articolo 6

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI E RINTRACCIABILITA' DI FILIERA.

1. Le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono corrispondere a quanto indicato nel D.D.R. nr. 475/2008, aggiornato con il successivo D.D.R. nr. 115/2013. Devono essere preferiti i prodotti con caratteristiche igienico-sanitarie migliorative e i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Regolamento CEE nr. 834/2007 e successive modifiche e integrazioni, i prodotti di provenienza nazionale, i prodotti DOP e IGP e i prodotti non derivati da OGM o che non contengano OGM o sostanze indesiderate (L.R. Veneto nr. 6/2002).
2. L'aggiudicatario è tenuto ad acquisire dai fornitori e a rendere disponibili al Comune, le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle tabelle merceologiche oltre ai documenti di acquisto delle derrate e ad ogni informazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.
3. E' fatto carico alla ditta appaltatrice il controllo qualitativo e quantitativo delle derrate impiegate per il servizio.
4. Per la composizione dei pasti dovranno essere in primo luogo osservate le "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" di cui al precitato Decreto del Dirigente Regionale nr. 475 del 02.10.2008, aggiornato con D.D.R. nr. 115 del 03/12/2013.



Handwritten signature

5. In generale si fa riferimento alle seguenti indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti:
- Fonti proteiche:** la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti sotto 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;
 - **Pesce:** va data la preferenza ai pesci surgelati o freschissimi, deliscati filetti o tranci, surgelati individualmente o interfogliati (filetti di halibut, filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo e il pesce panato non devono essere ricostituiti e prefritti);
 - **Tonno:** al naturale o all'olio d'oliva (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);
 - **Formaggio:** utilizzare formaggi esenti da polifosfati aggiunti e conservanti, evitare l'uso di formaggi fusi, preferire i 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, optare per quelle di categoria A extra di produzione comunitaria in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto di consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.
 - **Prosciutto:** va utilizzato prosciutto crudo oppure prosciutto cotto di prima qualità, senza polifosfati, ottenuto dalla coscia (la frequenza consigliata è mediamente quindicinale);
 - **Legumi:** se consumati in abbinamento con i cereali (pasta, riso, orzo, etc..), garantiscono un apporto di proteine elevato e di buona qualità analogo agli alimenti di origine animale. Oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi;
 - **Pasta:** deve essere di semola, di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo o pasta fresca speciale ripiena. E' raccomandabile variare i formati per garantire l'alternanza quotidiana. Per i bambini della scuola dell'Infanzia dovranno essere previsti formati tagliati ossia più piccoli rispetto al formato di pasta da offrire ai ragazzi della scuola primaria;
 - **Riso:** il ricorso al riso parboiled deve essere limitato a ricette o situazioni che ne richiedano l'uso particolare, mentre per il comune impiego è da favorire l'utilizzo di risi nazionali quali Arboreo, Vialone, etc.;
 - **Gnocchi:** di norma utilizzare gnocchi di patate fresche o surgelati;
 - **Verdure e ortaggi:** hanno un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi la frequenza dovrà essere giornaliera; vanno utilizzate verdure di stagione, opportunamente variate, crude e cotte, o verdure surgelate. Per salvaguardarne i nutrienti vanno cotte a vapore o in poca acqua. Per favorire il consumo, non come imposizione, ma come attrazione o soddisfazione dei piccoli utenti, si suggerisce di curare in generale la presentazione di dette preparazioni sia sotto l'aspetto gustativo e olfattivo (adeguata cottura evitando le sovra cotture, adeguato insaporimento e aromatizzazione) che visivo (cura del taglio e/o cubettatura e nell'accostamento, quando sono previste in forma mista). Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale;
 - **Purè di patate:** preferibilmente preparato con patate fresche.
 - **Frutta:** ha un elevato contenuto in vitamine e sali minerali, quindi deve essere presente ogni giorno. Va utilizzata preferibilmente frutta di stagione. Anche la macedonia va preparata preferibilmente con frutta di stagione e poco tempo prima della somministrazione. Si sconsiglia l'uso di primizie e di produzioni tardive. La scelta dei prodotti avverrà nell'ambito di quelli appartenenti esclusivamente alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale;
 - **Pane e prodotti da forno:** utilizzare pane fresco di giornata. Va evitato il pane riscaldato o surgelato. Per la colazione e la merenda si rinvia a quanto riportato all'art. I, punto 5;
 - **Latte:** utilizzare preferibilmente latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato;



- **Yogurt:** utilizzare yogurt intero o parzialmente scremato, alla frutta o ai cereali;
- **Dolci:** orientare la scelta su dolci semplici, quali ad esempio le crostate di frutta o confettura di frutta (marmellata), torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi o per l'infanzia. Limitare il consumo di dolci ed evitare preferibilmente quelli preconfezionati;
- **Bevande:** consigliabile utilizzare acqua potabile di rubinetto e/o acque minerali non gassate;
- **Aromi:** utilizzare aromi freschi quali basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti;
- **Sale ed estratti per brodo:** va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare, 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 monopodico e con grassi vegetali idrogenati. Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, olii monoseme, sale marino e con almeno il 3% di verdure disidratate;

- **Conserven e semiconserven alimentari (scatolame):** sono consigliati i pomodori pelati senza aggiunta di concentrato, il tonno, lo sgombrò ed il salmone, al naturale o all'olio d'oliva;
- **Condimenti.** Sono da utilizzare: olio extravergine di oliva (da preferire); 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 arachidi, di mais o di girasole.

6. E' vietato l'utilizzo di alimenti e cibi transgenici. In tal senso l'appaltatore deve ammonire i propri fornitori. E' gradito il riferimento alle Linee guida in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica del Veneto (Piano Triennale sicurezza alimentare e sanità animale Regione Veneto 2008/2010).
7. La ditta si obbliga a garantire, in modo permanente, il rispetto di quanto stabilito dalla normativa vigente e a miglioramenti continui in merito a:
 - presenza di residui e pesticidi;
 - parametri merceologici;
 - parametri microbiologici.
 In particolare, si ribadisce, le materie prime ortofrutticole dovranno provenire quantomeno da coltivazioni nelle quali i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo, grazie alle nuove tecniche di lotta integrata.
8. Gli operatori del Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione Pubblica dell'Azienda A.S.L., gli operatori del Comune o di ditta incaricata dal Comune potranno effettuare in ogni momento, prelievi di campioni di alimenti per l'accertamento delle conformità degli stessi ai requisiti di legge. L'accertata mancata osservanza delle regole stabilite nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale secondo le modalità previste all'art. 31 del presente capitolato.
9. Rintracciabilità di filiera: con tale termine si intende l'identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto, materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera di Prodotto (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Reg. CE 17.07.2000 nr. 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate: ditta appaltatrice, Comune e Organi di Controllo. Ai fini del controllo, la ditta, prima dell'inizio del servizio, dovrà presentare le adeguate misure per questa gestione.



MZ 9

10. La compilazione dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, dovrà avvenire quotidianamente, in modo tale che la data di compilazione coincida con la data di effettiva produzione dell'alimento e/o pietanza interessata, ovvero, non è consentita, e costituisce inadempienza, la compilazione differita dei Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari.

Tutti i Documenti di Registrazione delle Identità e delle destinazioni dei prodotti alimentari, nonché copia dei Documenti di consegna prodotti (Bolle di consegna), dovranno essere conservati presso la sede della ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, e dovranno essere esibiti, senza indugio, alla semplice richiesta degli Organi di Controllo.

Articolo 7 PRODOTTI BIOLOGICI.

Per prodotto biologico s'intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla Normativa Comunitaria.

La ditta aggiudicataria s'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.

Articolo 8 MENU' E TABELLE DIETETICHE.

1. I menù settimanali, compilati sulla base delle tabelle dietetiche di cui all'art. 5, punto 1, lett. a 3), variati e strutturati in almeno 4 settimane, dovranno essere seguiti dalla Ditta aggiudicataria in base alla stagionalità dei prodotti.
2. La data di introduzione dei singoli menù sarà stabilita tenendo conto della situazione climatica del momento.
3. Poiché l'Amministrazione appaltante decide di avvalersi di un menù fornito dalla ditta aggiudicataria, esso dovrà ottenere il visto preventivo del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Azienda U.L.S.S. competente.
4. Il menù proposto dall'ULSS competente, articolato su tre possibilità di scelta quotidiane per ogni piatto (primo, secondo e contorno), viene consegnato dalla ditta aggiudicataria all'Istituto Comprensivo Statale di Trissino, il quale lo valuta e definisce il menù giornaliero definitivo.
5. Tale menù definitivo viene tradotto su volantino e calendarizzato e comunicato al Comune, nonché diffuso individualmente e adeguatamente – presso tutti gli utenti di tre mesi in tre mesi – da parte dello stesso Istituto Comprensivo Statale. Nel caso in cui l'Istituto Comprensivo Statale non svolga le funzioni cosiddette "Miste", i compiti di cui al presente articolo dovranno essere svolti dalla ditta aggiudicataria, previo accordo con il Comune.
6. 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. competente, l'Amministrazione appaltante e la ditta risultata aggiudicataria.



Handwritten signature or initials.

7. I menù settimanali esposti e aggiornati in ogni sala mensa dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie (ingredienti usati e modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura).
8. Per gli alunni delle scuole che hanno il rientro sempre negli stessi giorni, dovrà essere assicurato un menù alternato nelle diverse settimane.
9. Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di dieta, la ditta appaltatrice dovrà predisporre le tabelle dietetiche e i relativi menù specifici. Il menù, con indicazione calorica e nutrizionale, deve essere predisposto in modo differenziato per tipo di utenza (età):
 - ▶ Scuola dell'Infanzia: 3 – 6 anni.
 - ▶ Scuola Primaria: 6 – 11 anni.
 - ▶ Adulti.Il menù dovrà essere corredato di ricette dettagliate da cui risultino le materie prime impiegate e la loro provenienza e da esporre a cura della ditta in ogni sala mensa.
Devono essere rispettate le tabelle dietetiche per la quantità di calorie, per le fasce di età e per la grammatura dei singoli alimenti in rapporto all'età.
10. L'accertata mancata osservanza delle regole stabilite nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale secondo le modalità previste all'art. 31 del presente capitolato.

Articolo 9 **VARIAZIONI E DIETE SPECIALI.**

1. La ditta appaltatrice può variare il menù di propria iniziativa solo in caso di gravi guasti agli impianti di cottura, di avaria della struttura di conservazione o mancata consegna di un particolare prodotto da parte del fornitore.
2. Tutti i casi di variazioni del menù non possono comportare alcun onere aggiunto per il Comune o per gli utenti.
2. La ditta risultata aggiudicataria dovrà assicurare "diete speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica, rispondenti di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.
3. Deve essere sempre prevista la possibilità di richiedere, oltre al menù del giorno, un menù speciale generale fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:
 - primo piatto: pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestra in brodo vegetale;
 - secondo piatto: formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.
5. Il menù speciale può essere richiesto in caso di temporanea indisposizione dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.
6. 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.
Per la preparazione di questo tipo di pasti si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, sostituendo gli alimenti ai quali l'utente è allergico, verificando con la



[Handwritten signature]

massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante.

La ditta dovrà redigere un menù personalizzato per ogni utente in regime di dieta speciale; tale personalizzazione dovrà essere il più possibile aderente al menu giornaliero e garantire l'alternanza, limitare il ricorso a piatti freddi e la monotonia alimentare nonché squilibri nutrizionali. Per questo tipo di diete la ditta è tenuta a gestire un apposito archivio nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza dei dati personali. La ditta dovrà chiedere il rilascio del parere all'ULSS competente anche per le diete speciali.

L'accertata mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale comporterà l'applicazione di una penale secondo le modalità previste all'art. 31 del presente capitolato.

7. La ditta appaltatrice è obbligata alla predisposizione di speciali pasti, sia per alunni che per adulti, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.
8. Dovrà, altresì, essere garantita, previa richiesta scritta dell'Istituto Comprensivo Statale, anche l'erogazione di diete per motivi etico-religiosi (come, per esempio, la dieta cattolica, islamica o la dieta vegetariana).
9. I pasti per tutte le diete (speciali, etico-religiose e in bianco) devono essere confezionati in vaschette monoporzione termosigillate e termosaldate, contrassegnate dal cognome e nome dell'utente, refettorio di appartenenza, la tipologia di dieta e il contenuto. Dovranno essere immediatamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione e appositamente inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura, prevista dalla legge, dei cibi fino al momento del consumo del pasto stesso.
10. Le diete speciali e leggere dovranno essere preparate in un'area distinta da quella di cottura, in autonomia rispetto ai cicli di lavorazione presenti negli altri reparti.
11. Ai sensi del D. Lgs. nr. 196/2003 e s.m.i., l'Istituto Comprensivo Statale di Trissino e/o il Comune, quali enti pubblici, sono autorizzati, con riferimento alla gestione del servizio di ristorazione scolastica, al trattamento dei dati sensibili.

Articolo 10

NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.

1. Le operazioni di preparazione e cottura devono essere eseguite nel rispetto della vigente legislazione secondo le modalità di seguito descritte:
 - a) tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 C e +4 C;
 - b) la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - c) la carne trita deve essere macinata in giornata;
 - d) il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
 - e) le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - f) ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
 - g) tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti anche nelle linee guida predisposte dalla Regione Veneto per la ristorazione scolastica;



- h) le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- i) i legumi secchi dovranno essere lasciati in ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.

2. In particolare si richiede:

- a) di cuocere le verdure al vapore o al forno limitandone l'eccessiva spezzettatura se non per particolari composizioni per rendere il piatto gradevole alla vista e più appetibile per i bambini;
- b) di cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- c) di aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- d) di preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- e) che le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- f) di consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- g) di somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- h) di evitare la precottura e la eccessiva cottura di minestre, minestrone, verdura e pasta;
- i) di evitare, per limitare la perdita di nutrienti: l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua usata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- l) di evitare la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo;
- m) al fine di evitare che la pasta s'impacchi durante il trasporto e in attesa del consumo, è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura, mentre è da evitare l'aggiunta di olio sulla pasta già cotta. I sughi di condimento vanno apposti sulla pasta solo al momento di servirla;
- n) la pasta in brodo dovrà essere fornita separatamente dal brodo, in modo da interrompere il processo di cottura della pasta;
- o) Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente, e sale iodato;
- p) Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox.

3. Non devono essere utilizzati:

- a) le carni al sangue;
- b) le carni di provenienza non italiana;
- c) cibi fritti;
- d) il dado da brodo contenente glutammato;
- e) alimenti o materie contenenti grassi idrogenati;
- f) conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- g) residui dei pasti dei giorni precedenti;
- h) verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

4. E' fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo (salvo quanto stabilito al successivo punto 7);
- c) effettuare la precottura, od eccessiva cottura, ed utilizzare cibi parzialmente cotti;



Handwritten signature or initials.

- d) detenere in stoccaggio materie prime già utilizzate e/o non utilizzabili per la preparazione del menù settimanale.
5. Le elaborazioni dei cibi devono essere semplici e la scelta dei piatti deve tenere conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo.
6. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma sarà eliminato in loco.
7. Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:
- a) la cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di + 10°C entro due ore dal termine della cottura e di + 4°C entro le successive due ore);
 - b) cottura di paste al forno (stessa modalità di cui sopra);
 - c) cottura di sughi e ragù (stessa modalità di cui sopra).
8. In sintesi, 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 della ditta risultata aggiudicataria, dovranno essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.
9. I pasti preparati dovranno comunque rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 e s.m.i. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e dell'art. 31 del D.P.R. 327/1980 e s.m.i. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo.
10. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.
11. 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.).
12. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.
13. L'accertata mancata osservanza delle regole stabilite nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale corrispondente secondo le modalità previste all'art. 31 del presente capitolato.

Articolo 11 **MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.**

1. I pasti saranno forniti con la modalità riportate all'art. 1, punto 2 del presente capitolato. I contenitori dovranno rispettare le norme di legge.
2. Le stoviglie in plastica dovranno essere bianche, in materiale idoneo, resistenti ai graffi e lavabili in lavastoviglie.



3. La posateria dovrà essere in acciaio inox nel caso di utilizzo di plastica rigida (alunni delle scuole dell'infanzia) e in plastica a perdere nel caso di utilizzo di tale tipo di stoviglie (alunni delle scuole primarie).
4. Le stoviglie e i materiali a perdere dovranno essere forniti in quantità superiore al 2% del numero dei pasti richiesti, come previsto all'art. 5, punto 1, lett. b4).
5. Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.
6. I tovaglioli e le tovagliette vanno forniti in rapporto al numero dei pasti serviti.
7. Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.
8. A ciascun plesso scolastico servito dovranno essere forniti i generi necessari per il condimento delle verdure: aceto di vino, aceto balsamico, olio extra vergine di oliva, sale fino e limone.

9. Prenotazione pasti e verifica utenza effettiva giornaliera.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle presenze effettive che verranno comunicate a mezzo telefono, telefax, posta elettronica dall'Istituto Comprensivo Statale di Trissino al Responsabile del Centro di Cottura, entro le ore 9.00 di tutti i giorni di effettuazione del servizio. Detta comunicazione dovrà riportare il numero dei pasti distinto per bambini e adulti, diete speciali, diete temporanee. Dalla sede del municipio e/o dalla sede della ditta cui sarà aggiudicato il servizio di "Doposcuola comunale" parte, invece, la prenotazione del numero di pasti da fornire in monoporzione agli utenti dello stesso servizio di doposcuola a mezzo posta elettronica o telefono. La ditta dovrà comunque garantire, oltre ai quantitativi corrispondenti alle presenze giornaliere effettive comunicate, una maggiorazione giornaliera del quantitativo equivalente al 3% dei pasti per plesso a richiesta dell'Istituto Comprensivo e senza oneri aggiunti.

10. Modalità di confezionamento e mantenimento temperatura dei pasti.

Il confezionamento dei pasti prodotti nelle quantità richieste deve essere del tipo "A legame fresco - caldo" e dovrà essere immediatamente successivo alla cottura.

Dovranno essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra l'orario di fine cottura e l'arrivo nell'ultimo punto di distribuzione non dovrà superare i 120 minuti, salvo casi di forza maggiore. Quindi le ditte dovranno calibrare anche più viaggi in relazione ai tempi di consumo diversi, qualora necessari.

Al fine del mantenimento della temperatura fino alla somministrazione dei pasti, questi dovranno venir trasportati alle mense di destinazione in contenitori isotermici Gastro Norm in acciaio inox, muniti di coperchi a tenuta termica che a sua volta dovranno essere inseriti e racchiusi in appositi contenitori (casse termiche) in P.P.E. (polipropilene vergine espanso a cellule chiuse per alimenti, atossico).

Nella fornitura dei pasti multiporzione i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le paste, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, etc.). L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto. Per il trasporto dei brodi dovranno essere utilizzate vaschette dotate di coperchio sigillabile a tenuta ermetica. Il pane, il grana grattugiato e la frutta fresca dovranno essere confezionati in contenitori a parte, anche in polycarbonato, purché in materiale specifico per alimenti, separati fra loro.

Non è ammesso l'uso di pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle



confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi od olii (come formaggi o salumi).

Tutti i contenitori dovranno essere in linea con le disposizioni previste dalla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti. I pasti in monoporzione dovranno essere confezionati in vaschette di alluminio termosigillate e termosaldate.

Tutti i contenitori devono essere completamente idonei alla pulizia. La ditta si impegna, inoltre, ad effettuare la regolare manutenzione degli stessi al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e infezione. Devono essere utilizzati sistemi di imballo, o altri accorgimenti idonei atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi. Il personale addetto al Centro di Cottura si impegna a ritirare il giorno successivo (per i pasti del venerdì, tali utensili, contenitori, etc... saranno ritirati entro il lunedì successivo) i contenitori termici e a provvedere, conseguentemente, alla loro pulizia e sanificazione nonché provvedere alla pulizia e sanificazione di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

I pasti nel momento in cui vengono somministrati all'utente fruitore dovranno essere in condizioni organolettiche ed igienico sanitarie ottimali; ed avere una temperatura minima, per il legume caldo, al cuore del prodotto, da +65°C, mentre per il legume refrigerato dovrà, a seconda degli alimenti, essere inferiore a +4°C e +10°C. Detta temperatura dovrà mantenersi inalterata, al cuore del prodotto, per non più di 1 ora e mezza.

La rilevazione delle temperature dei pasti all'atto della somministrazione dovrà essere effettuata mediante rilevatore di temperatura dei cibi a cura del personale addetto allo scodellamento opportunamente formato. Lo strumento per la rilevazione, annualmente tarato, è fornito dall'Ente che gestisce il servizio di distribuzione/scodellamento. All'esterno dei contenitori dovrà essere indicato il nome del plesso scolastico. Il quantitativo dei pasti fornito ad ogni plesso deve essere accompagnato dal relativo documento di trasporto, il quale deve indicare, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente, il numero dei pasti distinti per alunni, personale scolastico ed eventuali diete speciali, l'ora della consegna e il nome del plesso.

L'accertata mancata osservanza delle regole stabilite nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale secondo le modalità previste all'art. 28 del presente capitolato.

11. Nel servizio B) previsto all'art. 1, punto 2, la ditta dovrà provvedere anche alla gestione dei rifiuti. In particolare dovrà effettuare la separazione delle componenti riciclabili e di quelle non riciclabili relative ai pasti; i rifiuti solidi urbani non riciclabili, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta. Tutti i rifiuti riciclabili dovranno essere conferiti nei rispettivi contenitori per la raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). La fornitura dei sacchi a norma sarà a cura della ditta appaltatrice. L'accertata mancata osservanza delle regole stabilite nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale secondo le modalità previste all'art. 28 del presente capitolato.

Articolo 12

NORME E MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI.

1. Le attrezzature utilizzate per il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i. e garantire il mantenimento delle temperature previste dalla legge.
2. Per tutta la durata dell'appalto, sarà a carico della ditta appaltatrice ogni onere e spesa relativi, e conseguenti, al trasporto dei pasti e/o derrate, compresa la sostituzione dei mezzi di trasporto



M/3

resisi inutilizzabili, o anche solo inadeguati al trasporto, e alla loro tempestiva sostituzione nei casi di guasti o incidenti.

3. Il personale addetto al trasporto dei pasti dovrà essere munito di tesserino di riconoscimento con fotografia e nominativo valido come accesso al servizio e utile per gli utenti per riconoscere i dipendenti dell'azienda.
4. La ditta risultata aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i plessi scolastici di cui all'art. 4, depositandoli nei locali destinati a mensa. I suddetti pasti dovranno giungervi, secondo la tempistica riportata nel precitato art. 4, presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.
5. Il trasporto dei pasti 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.
6. Qualora l'Amministrazione appaltante lo richieda dovrà essere consentito il controllo della suddetta temperatura con l'ausilio di appositi termometri.
7. Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i +10°C.
8. I mezzi utilizzati dovranno, altresì, essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 60 minuti 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 ristorazione.
9. I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di idonea attestazione, dovranno essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile ed adibiti in modo esclusivo al trasporto degli alimenti. Dovranno, inoltre, assicurare un'adeguata protezione dei cibi trasportati riparandoli da insudiciamenti, contaminazioni o altri danni che possano essere causati da fattori esterni. E' vietata la promiscuità di carico fra sostanze alimentari e fra sostanze alimentari e non alimentari che possano inquinare i prodotti o alterarne le caratteristiche, salvo impiego di confezioni o imballaggi atti a evitare tali rischi. La pulizia interna degli automezzi dovrà avvenire giornalmente; settimanalmente dovrà essere effettuata una disinfezione di tutte le parti interne del cassone con prodotto disinfettante. E' tassativamente vietato il contestuale trasporto di alimenti non destinati al servizio oggetto del presente appalto.
10. I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le pietanze ed i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno poi essere inseriti in idonei supporti termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione, così come sopra descritto.
11. Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso dovrà avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna; tale documentazione sarà sottoscritta da un responsabile del servizio per l'Amministrazione appaltante, che ne conserverà copia.
12. In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle Scuole e/o dell'Amministrazione appaltante, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere



WY

tassativamente entro 30 (trenta) minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

13. La Ditta aggiudicataria si impegnerà al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti.
14. L'accertata mancata osservanza delle regole stabilite nel presente articolo comporterà l'applicazione di una penale secondo le modalità previste all'art. 31 del presente capitolato.

ART. 13 DISTRIBUZIONE.

1. Per la parte di servizio ove compete alla ditta aggiudicataria anche la distribuzione del pasto, dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:
 - a) la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti;
 - b) il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
 - c) il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
 - d) il ritiro dei piatti sporchi tra primo e il secondo piatto.
2. I sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla. Le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico. La carne e il pesce vanno possibilmente distribuiti in unica porzione (es. 1 coscia di pollo, 1 bistecca, 1 filetto di pesce, etc.).

Articolo 14 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEI PASTI.

1. La ditta aggiudicataria 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.
2. 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 "Istituto Comprensivo di Trissino: campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – Data di produzione".
3. I campioni prelevati al venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Articolo 15 DURATA DEL CONTRATTO E CONTINUITA' DEL SERVIZIO.

1. Il presente appalto avrà la durata di anni 3 (tre) con decorrenza **dall'inizio dell'anno scolastico 2014/2015**, secondo il calendario ministeriale e le indicazioni fornite dell'Istituto Comprensivo Statale di Trissino, il cui inizio è previsto per il 15.09.2014 e quindi, **fino al termine dell'anno scolastico 2016/2017**.



2. Il Comune di Trissino, purché siano accertate le ragioni di convenienza e di pubblico interesse e tenuto conto della normativa vigente alla scadenza e degli orientamenti giurisprudenziali prevalenti si riserva la possibilità di ricorrere alla ripetizione di servizi analoghi ex art. 57, comma 5, lett. b) del D. Lgs nr 163/2006 e s.m.i. per un ulteriore triennio, alle medesime condizioni del contratto originario ed ai prezzi praticati nell'anno scolastico 2016/2017.
3. Il contratto potrà essere prorogato, per garantire la continuità della gestione del servizio, fino ad un massimo di sei mesi, nelle more dell'espletamento di una nuova gara.
4. Inoltre la ditta appaltatrice dovrà garantire l'inizio della gestione del servizio anche nelle more della firma del contratto.
5. Il servizio viene richiesto in base al calendario scolastico regionale, integrato dalle deliberazioni che in tal materia, disporrà di adottare il Consiglio di Istituto con l'esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.
6. In caso di sciopero programmato del personale dell'Istituto scolastico e/o di sospensione del servizio di mensa scolastica per una qualsiasi ragione, la ditta aggiudicataria dovrà essere preavvertita dall'autorità scolastica possibilmente almeno 24 ore prima. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore 9.00 del giorno stesso della fornitura.
7. Per scioperi del personale dipendente della ditta aggiudicataria, la ditta stessa dovrà darne comunicazione all'Amministrazione appaltante e all'Istituto Comprensivo con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative al servizio, anche attraverso la preparazione di piatti freddi la cui composizione sarà concordata con l'Amministrazione appaltante e con il S.I.A.N. dell'Azienda U.L.S.S.
8. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.
9. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, etc...) tali da impedire la produzione di pasti caldi, la ditta aggiudicataria dovrà prevedere un piano di emergenza in modo da fornire comunque pasti caldi. Qualora ciò non sia assolutamente possibile dovrà essere previsto in sostituzione la fornitura di piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità.
Nel caso si utilizzasse, momentaneamente per il periodo di sistemazione dell'inconveniente, un altro Centro di Cottura questo dovrà essere attrezzato per sopperire alle necessità produttive previste nel presente Capitolato e dovrà essere ubicato al massimo entro 90 minuti dalla sede municipale di Trissino. Le distanze sono calcolate sulla base del percorso stradale da dichiarare con riferimento convenzionale a www.viamichelin.it. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.
Il centro di cottura di emergenza deve presentare i medesimi requisiti richiesti per il Centro di Cottura della ditta aggiudicataria.
10. L'emergenza, dovrà essere limitata a 2 (due) giorni al massimo.
11. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici da parte delle istituzioni scolastiche di cui al presente capitolato (interruzione di energia elettrica, di acqua, erogazione del gas o gravi guasti alla lavastoviglie) tali da impedire la normale pulizia delle stoviglie nelle scuole dell'infanzia, la ditta aggiudicataria dovrà fornire in sostituzione piatti con la modalità della plastica a perdere.
12. L'emergenza, dovrà essere limitata al tempo strettamente necessario.
13. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sopprimere il servizio in tutto 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.
14. Al termine del contratto, lo stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.



 19

Articolo 16
RITARDI NELLE CONSEGNE.

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, il Responsabile del Centro di Cottura dovrà tempestivamente avvisare l'Istituto Comprensivo Statale di Trissino.

Dovrà essere comunque garantita la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili. Successivamente, dovrà essere informato, per iscritto, anche il Servizio Finanziario del Comune di Trissino, al fine di spiegare la motivazione che ha causato il ritardo. Dovranno essere documentate le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e l'Amministrazione appaltante si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

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

Nell'eventualità di un ritardo nella produzione e consegna dei pasti dovuto a disfunzioni nell'organizzazione del centro di cottura e/o alle modalità di trasporto oppure ad altre cause non eccezionali, che comportino una produzione e consegna di un numero di pasti inferiore rispetto alla quantità ordinata e/o difformi, anche parzialmente, da quelli previsti nel menù giornaliero, il Responsabile del Centro di Cottura dovrà:

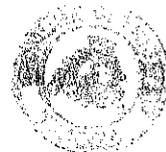
a) avvisare immediatamente telefonicamente del ritardo l'Istituto Comprensivo Statale di Trissino;

b) provvedere tassativamente, entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica, ad integrare il numero dei pasti insufficienti e/o rimediare alla difformità intervenuta nel menù giornaliero.

Successivamente l'Istituto Comprensivo Statale informerà dell'accaduto, per iscritto, il Servizio Finanziario del Comune. L'avvenuto accertato ritardo, oltre i 30 (trenta) minuti dalla segnalazione telefonica, per l'integrazione di pasti insufficienti o per difformità rispetto al menù giornaliero previsto, comporterà l'applicazione da parte del Comune di una penale secondo le modalità previste dall'art. 31 del presente capitolato.

ART. 17
REVISIONE DEI PREZZI.

1. Il prezzo di aggiudicazione del singolo pasto, come risultante dal verbale di gara, si intende valido ed immutabile per i primi due anni scolastici. Con il terzo anno sarà possibile concedere un incremento su base del tasso di inflazione calcolato dall'ISTAT e relativo all'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI) dell'anno precedente.
2. In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari e imprevedibili la ditta potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice Civile. La risoluzione non può essere domandata se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto.
3. La ditta appaltatrice qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta dovrà dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.



Handwritten signature or initials.

ART. 18
UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA.

1. La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento e pertanto le ditte partecipanti dovranno avere il proprio centro di cottura in una località ubicata entro 60 minuti dalla sede municipale di Trissino. Le distanze sono calcolate sulla base del percorso stradale da dichiarare con riferimento convenzionale a www.viamichelin.it. Tale distanza dovrà essere indicata dalla ditta, specificando anche il percorso.

Articolo 19
CESSIONE DEL CONTRATTO E DIVIETO DI SUBAPPALTO.

- 1) Alla Ditta aggiudicataria è vietata la possibilità, salva preventiva autorizzazione scritta dell'Amministrazione appaltante, di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in tutto o in parte il servizio di produzione, preparazione e confezionamento dei pasti.
- 2) In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, la cessione e/o il subappalto resteranno privi di effetto alcuno per il Comune e l'Amministrazione appaltante si riserva il diritto di risolvere il rapporto, di incamerare la cauzione a titolo di risarcimento dei danni e/o di richiedere ulteriori risarcimenti dei maggiori danni accertati.
- 3) Le richieste per ottenere l'autorizzazione alla cessione e/o al subappalto dovranno essere effettuate in forma scritta e ampiamente motivate.
- 4) Nel caso di cessione autorizzata, rimane invariata la responsabilità della ditta contraente che continuerà a rispondere pienamente di tutti gli obblighi contrattuali. Copia delle condizioni di cessione, sottoscritte dalle parti, dovranno essere consegnate al Comune.
- 5) Resta salva la possibilità, per la ditta aggiudicataria, di gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di trasporto e di consegna dei pasti, al fine di rispettare le condizioni di cui all'art. 10 del presente capitolato.

Articolo 20
VISITE E VERIFICHE DEL SERVIZIO.

1. 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, all'Amministrazione appaltante compete la vigilanza sul servizio appaltato, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei. Il Comune si riserva la facoltà di effettuare i controlli, in qualsiasi momento e senza preavviso, presso i locali adibiti alla produzione dei pasti. L'ente appaltante si riserva altresì la facoltà di effettuare verifiche sui mezzi e sulle modalità di trasporto, nonché sulla qualità delle prestazioni e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme vigenti in materia, nonché quelle stabilite dal presente capitolato. Tali verifiche sono intese a valutare, altresì, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti servizi alle tabelle dietetiche, nonché la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti. L'Amministrazione appaltante potrà avvalersi anche di propri esperti e di propri dipendenti.
2. Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione appaltante, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero



 21

servizio, la ditta aggiudicataria verrà informata per iscritto delle modifiche da apportare e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'Amministrazione appaltante.

3. Se, al contrario, le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione appaltante si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.
4. Per una maggiore funzionalità nel controllo, la ditta aggiudicataria 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.
5. I controlli non devono comportare interferenza nello svolgimento della produzione dei pasti.
- ~~6. La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, preparazione e confezionamento, nonché la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare. In particolare la medesima ditta dovrà essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla Legge 283/62 e s.m.i., dal D.P.R. 327/80 e s.m.i., nonché di quanto previsto dal D.L.gs. 193/2007 e s.m.i.~~
7. L'Amministrazione 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.

Articolo 21
MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO
DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
E CONTROLLO DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE.

1. La ditta aggiudicataria dovrà rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.
2. La ditta aggiudicataria sarà sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione 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.
3. La ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà redigere e implementare il piano di autocontrollo HACCP e dovrà, inderogabilmente, rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari, applicando le procedure previste dal suddetto sistema, in conformità con il D. Lgs. nr. 193/2007 e successive modifiche ed integrazioni.
4. I vari ambienti dovranno essere organizzati in modo che ciascuno sia riservato a uno specifico uso, nel rispetto del principio della "marcia avanti" (l'alimento lungo il ciclo produttivo non dovrà mai ritornare indietro verso le aree a minor grado di igiene, ma solo avanzare verso l'operazione successiva fino al trasporto).
Deve essere individuata ogni fase di lavorazione che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate e mantenute aggiornate tutte le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.



Handwritten signature

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

5. La ditta dovrà fornire, a richiesta, al Comune copia dei Piani di Autocontrollo, e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del D. Lgs. 193/2007 e s.m.i. relativi alle fasi di preparazione dei pasti. La ditta utilizzatrice dovrà essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie di cui del D.P.R. 26 marzo 1980 nr. 327 e s.m.i., contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, nr. 283 e s.m.i., sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande.
6. A garanzia della qualità della produzione la ditta appaltatrice dovrà effettuare nello svolgimento del servizio i seguenti interventi:
 - a) regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati e i prodotti pronti al consumo e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti;
 - b) a tutte le fasi operative del servizio, compreso il trasporto, dovrà essere applicato il sistema di identificazione, valutazione e controllo del rischio HACCP (D. Lgs. nr. 193/2007 e s.m.i.).
7. La ditta si impegna a fornire, prima della stipula del contratto, a richiesta del Comune, la documentazione redatta dalle singole aziende fornitrici attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal D. Lgs. nr. 193/2007 e s.m.i., in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ART. 22 PERSONALE.

1. Coordinatore del servizio

Il coordinamento e il controllo di tutte le operazioni e attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con il Comune, dovranno essere affidati dalla ditta appaltatrice ad un suo Responsabile di servizio, in possesso di esperienza e qualifica professionale adeguate, specifica nell'ambito della ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Servizio Finanziario del Comune di Trissino e all'Istituto Comprensivo Statale di Trissino prima dell'inizio del servizio.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine a:

- a) garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- b) pieno rispetto della disciplina del presente appalto, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- c) supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, degli interventi a miglioramento di ambienti e attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara.

Il responsabile deve essere reperibile durante la fascia oraria in cui si svolge il servizio di ristorazione e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con il Comune e gli altri soggetti (es.: autorità scolastiche, autorità sanitaria, rappresentanti dei genitori) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio.

Ha la funzione di "referente unico" nei confronti del Comune, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi) e sarà la



persona delegata a partecipare eventualmente a incontri di verifica sul funzionamento dello stesso servizio, con rappresentanti dell'utenza, della scuola, del Comune e del Centro di Cottura.

2. Composizione staff di servizio

Lo staff di servizio è composto da almeno:

- a) un coordinatore del servizio;
- b) un dietista o un esperto in scienze dell'alimentazione;
- c) nr. 2 cuochi diplomati.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, esperienza, capace fisicamente, valido, prevalentemente reperito in loco, qualità atte a garantire il corretto svolgimento del servizio nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica e sociale.

Lo stesso dovrà essere regolarmente iscritto nel libro matricola della ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice dovrà avere, alle proprie dipendenze, un dietista o un esperto in scienze dell'alimentazione che dovranno obbligatoriamente essere mantenuti in organico per tutta la durata dell'appalto.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti deve essere affidato ad un capo-cuoco/capo struttura con verificata esperienza nell'ambito della ristorazione scolastica collettiva.

La ditta è, altresì, obbligata all'osservanza della Legge nr. 68/99 e s.m.i. (diritto al lavoro dei disabili) e del D. Lgs. 11-4-2006 nr. 198 recante "Codice delle pari opportunità tra uomo e donna, a norma dell'articolo 6 della L. 28 novembre 2005 nr. 246".

La ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi di lavoro della Categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

Qualora la ditta appaltatrice sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti.

La ditta appaltatrice assicurerà, al proprio personale dipendente, i diritti previsti nel contratto di categoria e nello statuto dei lavoratori.

La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme in materia di cessazione previste dal C.C.N.L. del comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione collettiva".

L'organico del personale dovrà essere idoneo quantitativamente e qualitativamente per assicurare il servizio. I criteri in base ai quali dovrebbe venir costruito l'organico, in numero di unità di personale, dovranno, tra le altre cose, tenere conto anche:

- a) del numero dei pasti da produrre e/o somministrare giornalmente e settimanalmente per singola mensa;
- b) della tipologia dei menù, delle diete speciali e del loro confezionamento;
- c) degli orari e tempi di trasporto e consegna alle varie scuole e locali per la loro somministrazione nei termini previsti nel presente capitolato;

Nella definizione dell'organico si dovrà considerare la necessità di avere un numero di unità di personale tale da consentire lo svolgimento ottimale del servizio anche in caso di assenza improvvisa di un'unità di personale.

La composizione del personale dovrà essere costantemente garantita per l'intera durata dell'appalto.

La ditta è obbligata a fornire entro 20 (venti) giorni dall'aggiudicazione e, successivamente, all'inizio di ciascun anno scolastico, l'elenco nominativo del personale impiegato, con l'indicazione delle mansioni espletate, la fascia oraria di reperibilità, dando assicurazione della



regolarità dei singoli rapporti di lavoro e dei versamenti assicurativi e previdenziali (INPS ed INAIL).

Il Comune si riserva, in ogni momento e a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente risolte dalla ditta appaltatrice e potranno essere soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato al successivo art. 28.

La ditta è obbligata a sollevare e tenere indenne il Comune da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei confronti dell'Amministrazione medesima, ai sensi dell'art. 1676 del Codice Civile.

3. Controlli sulla salute del personale addetto

Tutto il personale deve essere in regola con la vigente normativa in merito ai requisiti di idoneità sanitaria. Esso dovrà essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente. Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prestazioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni dovranno essere recepite dalla ditta appaltatrice.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà al Comune il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 31, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

4. Igiene del personale

Il personale, in servizio nel Centro Cottura, addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologi e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti, forniti dalla ditta appaltatrice, previsti dalla legislazione vigente, tra i quali camice di color chiaro, copricapo per contenere la capigliatura, mascherina, guanti monouso, zoccoli a norma antinfortunistica, etc....

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino riportante il nome dell'azienda e l'identificazione del personale addetto al servizio.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti devono essere vietati tutti quei comportamenti che potrebbero contaminare gli alimenti stessi (es. mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

5. Norme comportamentali

Nell'espletamento delle funzioni di cui all'art. 1, punto 2, servizio B), il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservino modi seri e cortesi o siano trascurati nell'abbigliamento o nel servizio oppure utilizzino un linguaggio riprovevole.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune, in ordine alla cattiva condotta del personale (eventualmente segnalata dall'Istituto Comprensivo Statale di Trissino) quest'ultimo persista nel suo comportamento scorretto, il Comune si riserverà la facoltà di addivenire alla risoluzione del contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste al successivo art. 31 del presente capitolato.

La ditta appaltatrice deve accertarsi che il proprio personale:

a) registri giornalmente il numero dei pasti distribuiti tenendo separati gli alunni dagli adulti;



- b) consegna immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto estraneo rinvenuto nei locali mensa;
 - c) segnali tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
 - d) non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio e riceva disposizioni esclusivamente dai soggetti e organi competenti;
 - e) mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante lo svolgimento del servizio;
 - f) tenga un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni e all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge. La ditta è responsabile del comportamento del proprio personale.
- Il Comune, in qualsiasi momento, si riserva di chiedere la sostituzione del personale che non presenti i requisiti fissati per l'espletamento delle mansioni cui è proposto o che non mantenga un comportamento corretto e la ditta dovrà provvedervi entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento della comunicazione.

6. Formazione e aggiornamento professionale

La ditta appaltatrice dovrà assicurare che tutto il personale, adibito alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti oggetto (quando prevista) di cui al presente capitolato, sia formato professionalmente anche in materia di igiene alimentare (D. Lgs. nr. 193/2007 e s.m.i.).

Si obbliga, pertanto, a tenere costantemente aggiornato il personale utilizzato nell'appalto di refezione scolastica, sulle seguenti materie:

- igiene degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- piano autocontrollo HACCP;
- merceologia, igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti stessi;
- salute e sicurezza sul lavoro all'interno della struttura;
- comportamento e norme igieniche del personale durante il lavoro;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- norme e modalità trasporto alimenti.
- sicurezza e antinfortunistica all'interno della struttura.

In questo senso dovrà essere prodotta apposita dichiarazione da parte della ditta appaltatrice.

7. Obblighi assicurativi

La ditta è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali riguardanti le maestranze addette ai lavori relative alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, infortuni sul lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale della Ditta o per attività inerenti ai servizi da esso svolti, restando totalmente estranea al rapporto d'impiego costituito tra la ditta e il personale dipendente e sollevata da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso.

La ditta si impegna ad applicare nei confronti dei suddetti lavoratori tutte le norme vigenti per le assicurazioni sugli infortuni, la previdenza e ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge, dai contratti collettivi ed accordi integrativi previsti per le imprese della categoria. La violazione alla normativa previdenziale, assistenziale e assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà titolo al Comune di dichiarare la risoluzione del contratto.



Handwritten signature

La ditta risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta appaltatrice da parte di società assicuratrici.

Nell'esecuzione del lavoro la Ditta dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, nonché di quelle antinfortunistiche, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile o penale da cui rende sollevato e indenne il Comune.

Articolo 23 COMODATO.

1. In caso di necessità, senza ulteriori oneri a carico dell'Amministrazione appaltante, la ditta risultata aggiudicataria metterà a disposizione, delle sedi di refezione, delle attrezzature che dovessero risultare necessarie per garantire il rispetto delle modalità del presente capitolato.
2. L'Amministrazione appaltante s'impegna a usare i beni ricevuti con diligenza e al solo uso determinato dal presente articolo nonché, una volta concluso il contratto, a restituirli.

Articolo 24 COMMISSIONE CONTROLLO MENSA.

1. Il Comune promuove la partecipazione dell'utenza nei procedimenti di verifica sulla funzionalità e sulla qualità del servizio di refezione scolastica. Il controllo sul funzionamento del servizio potrà essere effettuato anche da una "Commissione controllo mensa", che sarà eventualmente costituita allo scopo con apposito provvedimento del competente organo comunale, anche d'intesa con l'Istituto Comprensivo Statale di Trissino.
2. Le funzioni principali della Commissione controllo mensa sono di tipo esclusivamente consultivo. In particolare la stessa ha il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio mensa scolastica e di evidenziare eventuali problemi connessi al servizio, nonché di inoltrare proposte migliorative relative all'alimentazione degli alunni.
3. La ditta appaltatrice riconosce la Commissione controllo mensa, così come comunicato dall'Amministrazione, quale organo consultivo dell'Amministrazione stessa, il quale si interfaccia sia con l'Istituto Comprensivo Statale e sia con l'ufficio Scuola del Comune.
4. I membri della suddetta Commissione potranno, anche individualmente e anche senza preavviso, nell'orario della refezione scolastica, mediante assaggio, procedere al controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, nonché sulla conformità al menù e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.
5. L'accesso al Centro di Cottura è consentito alla Commissione di cui al presente articolo. L'accesso non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale addetto alla preparazione dei pasti. La Commissione in esame dovrà riferire, utilizzando l'adeguata modulistica, direttamente al responsabile del servizio Scuola del Comune, nonché all'Istituto Comprensivo Statale di Trissino.



[Handwritten signature] 27

6. L'accesso ai refettori dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e con le modalità di accesso concordate con il Dirigente Scolastico e non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale addetto allo scodellamento.
7. La Commissione controllo mensa predisporrà, un'apposita modulistica da utilizzare per la valutazione del servizio. A ogni intervento della Commissione sarà compilata un'apposita scheda, copia della quale dovrà essere consegnata all'Istituto Comprensivo e al Responsabile del servizio scuole del Comune.

ART. 25 AGGIUDICAZIONE.

L'aggiudicazione verrà realizzata avvalendosi della collaborazione di un'apposita Commissione nominata allo scopo, a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa secondo le modalità di cui al bando di gara cui si fa rinvio.

ART. 26 FATTURAZIONE, PAGAMENTO E SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE.

1. L'Ente appaltante si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta, dopo la stipula del contratto, per il regolare svolgimento del servizio secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Locali, sulla base del prezzo per pasto unitario, comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e del numero dei pasti effettivamente forniti nel mese di riferimento nei vari plessi scolastici. L'onere sarà finanziato con mezzi ordinari di bilancio.
2. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse al protocollo del Comune, previa apposizione del visto di regolarità, mediante bonifico bancario con eventuali spese bancarie a carico della ditta appaltatrice.
3. In caso di ritardato pagamento, la ditta appaltatrice non potrà in ogni caso sospendere il servizio, ma avrà diritto agli interessi previsti dalla normativa vigente in tali ipotesi.
4. Ogni fattura comprendente i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle presenze effettive giornaliere comunicate e alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.
La liquidazione delle fatture verrà sospesa qualora siano contestati alla ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo; dai seguenti pagamenti verrà detratto l'importo delle eventuali penalità a carico dell'Impresa aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.
Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi e oneri ad essa derivanti dal presente capitolato.
Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese, etc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato e dal bando di gara, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.
La ditta non può ricevere alcuna altra somma dagli utenti, salvo specifici accordi per rinfreschi di fine anno scolastico od occasioni di rappresentanza per le quali anche il Comune può stabilire di avvalersi della ditta concordando modalità menù e prezzi. A parità di menù (quello da calendario



scolastico) comunque anche in queste particolari occasioni la ditta deve applicare il prezzo di appalto.

La ditta aggiudicataria si impegna e si obbliga, senza onere alcuno per il Comune, a fornire il programma e la piattaforma tecnologica per il mantenimento della gestione del servizio automatizzato di riscossione della retta (costo del pasto), con la rilevazione informatizzata delle presenze degli alunni, con il calcolo dei pasti e relativa gestione dei pagamenti. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire per l'intera durata dell'appalto (senza alcun onere per il Comune), la presenza di almeno 1 (uno) punto di ricarica nel territorio comunale di Trissino, purché di agevole fruizione da parte dell'utenza, attraverso una convenzione a suo onere con un istituto bancario, o nelle forme ritenute più idonee; la ditta aggiudicataria su esplicita richiesta da parte dell'Ente, è tenuta ad attivare un punto di ricarica presso il territorio comunale di Nogarole Vicentino per gli alunni residenti in tale municipalità, frequentanti la Scuola Statale dell'Infanzia di Selva.

ART. 27

CAUZIONI E ASSICURAZIONI.

1. Per quanto riguarda le cauzioni si fa rinvio a quanto riportato al punto 9) del bando di gara.
2. La ditta dovrà essere assicurata anche verso terzi e per qualsiasi causa, agli effetti della responsabilità civile per danni provocati direttamente, indirettamente, inconsapevolmente o in qualsiasi altro modo dalle sue maestranze o dai suoi mezzi di trasporto.
L'obbligatorietà delle assicurazioni speciali non richiede, volta per volta, un ordine o una prescrizione particolare (scritta o verbale) del committente ma è conseguenza diretta e rientra a tutti gli effetti nel genere di servizio affidato.
3. L'aggiudicatario sarà tenuto a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dell'appalto e incameramento della cauzione definitiva, una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro (RCT/O) con massimali di importo non inferiore ad € 3.500.000,00 per sinistro, per danni a persona e per danni a cose.
Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità dello smercio e responsabilità prodotto; più precisamente dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati e/o smerciati durante il periodo di validità della garanzia, esclusi i danni derivanti da vizio di origine del prodotto.
Per i generi alimentari di produzione propria preparati e somministrati per conto dell'Ente, l'assicurazione si intende valida per i danni dovuti da vizio di origine del prodotto, compresi quelli derivanti da contaminazione accidentale o dolosa per fatti imputabili a terzi, anche durante il trasporto per la consegna.
L'assicurazione vale per i danni verificatisi durante il periodo di validità della polizza e denunciati non oltre sei mesi dalla data della sua scadenza.
La responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO), relativa a utenti e persone incaricate al controllo del servizio della ristorazione scolastica, per danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personale e per danneggiamenti a cose.
4. Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, invalidità permanente, morte, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa in conseguenza della consumazione dei pasti e prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice a ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

5. L'esistenza di tale polizza non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia. Copia della polizza verrà presentata al Comune in sede di stipulazione del contratto, e comunque prima dell'inizio del servizio.
6. Il Comune si riserva in qualsiasi momento di richiedere la prova dell'avvenuto pagamento del premio e l'eventuale aggiornamento dei massimali, se giudicati insufficienti. Per le responsabilità dell'appaltatore si richiama l'art. 1681 del Codice Civile.

ART. 28 RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE.

1. 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 ed essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria prevista dalle norme vigenti. Inoltre è responsabile dei rapporti con il proprio personale e con terzi di tutti gli eventuali danni arrecati a persone o cose durante l'esecuzione del contratto.
2. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta.
3. La ditta si obbliga a ritenere sollevato il Comune da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi o colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo e il personale di cui al presente capitolato.
4. E' direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni o inconvenienti riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti, compresi casi di intossicazione alimentare, derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati o inadeguati distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente capitolato.
5. E' sempre responsabile verso il Comune o verso terzi per i fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano anche in via contingente ed estemporanea nel suo interesse e anche nei confronti dei diversi enti proprietari o concessionari per danni arrecati ad esistenti impianti luce, acqua, gas, telefono.

ART 29 ULTERIORI ONERI A CARICO DELLE PARTI

Sono a carico del Comune i costi relativi a:

- adempimenti necessari per l'autorizzazione sanitaria relativa ai locali adibiti a mensa scolastica;
- consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per l'espletamento del servizio di ristorazione presso le singole scuole;
- all'eventuale differenza tra il costo dei pasti erogati agli utenti e la tariffa del pasto richiesta all'utenza.

La ditta aggiudicataria deve adempiere agli obblighi del D. Lgs.nr. 81/2008 ed in particolare alla collaborazione per la redazione del documento di valutazione del rischio di cui all'art. 26 del decreto citato. La ditta dovrà inoltre comunicare all'Amministrazione Comunale i nominativi del responsabile della sicurezza e del medico competente se ne ricorrono gli obblighi di nomina, sempre ai sensi del D.Lgs.81/08 e s.m.i. nell'ambito del Duvri.



Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato delle eventuali attrezzature e arredi messi a disposizione dal Comune nelle singole mense scolastiche. Nella medesima occasione si provvederà ad attuare quanto previsto dal Duvri (allegato al presente capitolato) che forma parte integrante del contratto, concordando coi dirigenti scolastici le ulteriori misure atte a eliminare o ridurre i rischi da interferenza.

La ditta appaltatrice si assume, altresì, i seguenti obblighi:

a) a consegnare mensilmente al Servizio Finanziario del Comune, il prospetto riassuntivo dei pasti erogati suddivisi per plesso scolastico e per tipologia di utenza (alunni/adulti, altro utente) preparati al fine di consentire la verifica del corretto addebitamento in fattura;

b) onde permettere al Comune l'eventuale applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero dei contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero/caseari, a fornire la documentazione giustificativa necessaria, e più precisamente:

b1) le fatture/bolle intestate alla ditta di Ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche dell'Ente interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende;

b2) devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre, tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ART. 30 CONTENZIOSO/CONTROVERSIE GIUDIZIARIE.

In base a quanto previsto dall'art. 239 del D.Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i. le controversie relative a diritti soggettivi derivanti dall'esecuzione del presente contratto possono sempre essere risolte mediante transazione nel rispetto del codice civile.

Qualora non si riesca a risolvere la divergenza e/o controversia mediante transazione, la stessa sarà risolta inappellabilmente dal Giudice Ordinario - Foro di Vicenza, al quale sono devolute le controversie derivanti dall'esecuzione dell'appalto.

Eventuali ricorsi relativi al bando e alle procedure di gara dovranno essere proposti al Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto, sede/sezione di Venezia.

ART. 31 PENALITÀ.

1. La ditta appaltatrice, nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Il Comune, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contenute nel presente capitolato e nel bando di gara, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata e accertata violazione di tali norme.

2. Per mancata rispondenza del servizio a quanto previsto nel presente capitolato e nel bando di gara, per negligenze e deficienze accertate a seguito di controlli/verifiche che compromettano l'efficacia del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune, previa formale contestazione scritta, procederà all'applicazione di penalità:

- **pari a € 350,00= (trecentocinquanta)** nei seguenti casi:

a) mancato rispetto delle norme relative agli standard previsti dalle tabelle di linee guida regionali più volte citate;



- b) mancato rispetto delle norme previste per i menù;
- c) grammature dei cibi e numero di razioni non corrispondente a quanto previsto dal contratto;
- d) mancato rispetto delle norme relative al personale e al suo comportamento;
- e) mancato utilizzo del numero minimo di automezzi ritenuto indispensabile per il regolare e tempestivo svolgimento del servizio;
- f) utilizzo di contenitori termici e/o gastro norm, con caratteristiche diverse da quelle indicate nel presente capitolato;
- g) menù non rispondenti alla tabella dietetica approvata;
- h) mancata o inadeguata predisposizione di menù personalizzati per gli utenti in regime di dieta speciale.

- **pari ad € 700,00= (settecento)** nei seguenti casi:

- a) qualità delle derrate non rispondenti per qualità merceologica e organolettica e non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico;
- ~~b) mancata consegna del materiale a perdere o accertata difformità rispetto a quello previsto;~~
- c) utilizzo di contenitori termici e/o gastro norm deficitari nella loro integrità (per esempio rotti);
- d) inosservanza delle vigenti normative e delle disposizioni del presente capitolato relative alla modalità di preparazione, confezionamento, trasporto e conservazione a temperatura, distribuzione dei pasti (quando richiesta);
- e) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature, dei contenitori e degli automezzi;
- f) mancato o inadeguato svolgimento delle funzioni cosiddette "Miste" di cui all'art. 1, punto 2, ipotesi B);
- g) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali (comprendendo anche ogni operazione relativa allo smaltimento dei rifiuti), nell'eventualità in cui vengano affidate anche tali funzioni;
- h) mancata o inadeguata sostituzione/riparazione del materiale in uso e deteriorato;
- i) mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il/i Centro Cottura, di quello addetto al trasporto, nonché di quello addetto alla distribuzione e alla pulizia qualora previsti;
- j) mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati con quelli ordinati;
- k) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari da utilizzare rispetto a quanto richiesto;
- l) in caso di ritardo dell'erogazione del servizio in conflitto con il normale svolgimento delle attività didattiche.

- **pari ad € 1.400,00= (millequattrocento)** nei seguenti casi:

- a) ritrovamento di corpi estranei organici ed inorganici o parassiti nei cibi nella singola porzione, con un'ulteriore penale di €. 1.000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
- b) consegna fuori orario, per ritardi superiori ai 30 minuti;
- c) fornitura di cibi incommestibili (per bruciatura, cottura insufficiente, mancanza di sale, salatura eccessiva, presenza di cibo annacquato);
- d) per mancanza di riscontro oggettivo (lettera, fax, e-mail) entro 5 giorni lavorativi a seguito di richiami scritti, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto;
- e) in caso di interruzione del servizio per cause dipendenti dalla ditta;
- f) mancato possesso delle regolari autorizzazioni sanitarie, previste dalle norme legislative e regolamentari;
- g) quando il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'autorità penale.



[Handwritten signature]

3. In caso di inadempimento della ditta è inoltre prevista la possibilità, per il Comune, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dalla ditta appaltatrice inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.
4. Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, saranno ugualmente rilevate formalmente dall'ufficio Istruzione del Comune, anche su segnalazione dell'Istituto Comprensivo e daranno diritto all'Amministrazione ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.
5. Alle penali verranno aggiunti i rimborsi che il Comune potrebbe essere tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta.
6. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere effettuato un semplice richiamo scritto.
Il Comune applicherà una penale (pari al doppio dell'importo complessivo previsto per quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione per assicurare il servizio, in caso di completa mancanza del servizio; dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo relativo alla risoluzione del contratto.
Ogni violazione sarà giudicata in relazione all'entità dell'inadempienza, delle circostanze di fatto, delle controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'Impresa aggiudicataria alla gravità dell'inadempienza. In caso di recidiva, la penale sarà raddoppiata.
7. Si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penalità sopra indicate è la contestazione degli addebiti. Quindi, l'applicazione delle suddette penalità sarà preceduta da regolare contestazione del Responsabile del competente Settore dell'infrazione commessa, nei confronti della quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni nel termine perentorio di 10 (dieci) giorni consecutivi dal ricevimento della nota di contestazione. Il responsabile, valutate le controdeduzioni presentate dall'Impresa, dà comunicazione dell'esito del procedimento alla ditta stessa entro il termine di 30 (trenta) giorni; nel caso le controdeduzioni non fossero accolte, l'ammontare della penale sarà trattenuta sulle prime fatture in scadenza mediante emissione di nota di accredito.
Le comunicazioni relative alle varie fasi del suddetto procedimento dovranno avvenire mediante lettera raccomandata A/R.
8. Il Comune, oltre all'applicazione della penale, ha comunque facoltà di esperire ogni azione ritenuta utile o necessaria per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.
9. In caso di gravi violazioni l'ente appaltante ha facoltà di sospendere immediatamente il servizio. L'Amministrazione appaltante avrà, altresì, la facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui dovessero verificarsi:
a) Gravi violazioni degli obblighi contrattuali in particolare per quanto riguarda le materie prime e il mancato rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato;
b) Altre violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati dalla ditta appaltatrice nonostante le diffide formali dell'Amministrazione appaltante;
c) Accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto;



[Handwritten signature]

- d) La sospensione o comunque la mancata esecuzione della fornitura affidata;
- e) Subappalto e/o cessione del servizio;
- f) Accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte della ditta appaltatrice, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
- g) Riscontro di gravi irregolarità nello stabilimento.

Articolo 32 **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.**

1. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, il Comune ha facoltà di risolvere il contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, con effetto immediato, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta (ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta), salva l'applicazione delle penali per ogni singola irregolarità previste al precedente art. 31 e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni. In particolare, l'Amministrazione comunale potrà promuovere la risoluzione del contratto nei seguenti casi:
- a) recidiva delle inadempienze ed esattamente dopo la comminazione di 3 (tre) penali tra quelle previste all'art. 31, nell'arco di un biennio (scolastico);
 - b) gravissime e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali tali da compromettere la qualità dei servizi e/o la funzionalità dell'esercizio stesso e arrecare pregiudizio all'immagine dell'Amministrazione;
 - c) casi di intossicazioni alimentari accertati, determinate da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'Impresa aggiudicataria, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - d) uso di prodotti scaduti;
 - e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle norme e disposizioni igienico-sanitarie in materia;
 - f) utilizzo di derrate alimentari in violazione di norme di legge relative a produzione, etichettatura, confezionamento e trasporto;
 - g) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - h) mancata osservanza delle norme relative al divieto di impiego di personale non dipendente del prestatore di servizi;
 - i) impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
 - j) contegno abituale scorretto da parte dell'Appaltatore o del personale dell'impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio durante l'espletamento del servizio stesso;
 - k) violazione ripetuta per due volte delle norme di sicurezza e prevenzione, verbalizzata durante i controlli e non regolarizzata;
 - l) inosservanza delle norme di legge in materia di previdenza, prevenzione infortuni, sicurezza, mancato rispetto dei contratti di lavoro;
 - m) reiterate e gravi violazioni e inosservanze di norme di legge e di regolamenti in materia di igiene e di sanità a seguito di accertamenti effettuati dall'ULSS, NAS, etc.;
 - n) mancata osservanza del sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. nr. 193/2007 e s.m.i.;
 - o) cessione del contratto di appalto non preventivamente autorizzata;
 - p) mancata osservanza delle norme relative al divieto di subappalto totale o parziale della gestione del servizio;
 - r) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore del servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
 - s) messa in liquidazione o cessione dell'attività del prestatore del servizio;
 - t) quando la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare;



- u) sussistenza di una o più cause interdittive ai sensi del D. Lgs. 8 agosto 1994 nr. 490 (normativa antimafia) e s.m.i.;
 - w) perdita dei requisiti di ordine generale e professionale previsti per l'aggiudicazione del servizio;
 - y) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
 - x) mancato rispetto della data di inizio del servizio nei termini previsti;
 - z) abbandono del servizio, salvo che per causa di forza maggiore;
 - z1) ogni altra inadempienza, non contemplata nel presente capitolato d'appalto, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termini dell'articolo 1453 del Codice Civile.
2. La risoluzione viene disposta con determinazione del Responsabile del Servizio Finanziario – Settore Primo del Comune di Trissino e ne viene data comunicazione alla ditta a mezzo di raccomandata con avviso di ricevimento.
- ~~3. Qualora si verifici la risoluzione contrattuale per i motivi sopraindicati o per altri gravi motivi da imputarsi al prestatore di servizi, il Comune non pagherà le prestazioni non eseguite, ovvero non eseguite esattamente e si riserverà il diritto di richiedere maggiori danni conseguenti.~~
4. Dopo la formale contestazione scritta (diffida ad adempiere), cui ha conseguito il rigetto delle giustificazioni per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, il Comune potrà risolvere il contratto incamerando la cauzione previo preavviso di 15 (quindici) giorni da comunicare con lettera A.R., fatta salva ogni ulteriore azione per il risarcimento di danni maggiori, anche in conseguenza dell'anticipata risoluzione del contratto e in relazione all'esigenza di proseguire comunque l'erogazione dei servizi di ristorazione.
5. Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune, oltre al risarcimento del danno, il diritto di affidare a terzi la prestazione di servizio o la parte rimanente di questa in danno alla ditta inadempiente.
6. L'affidamento a terzi viene notificato alla ditta inadempiente nelle forme prescritte, con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione dei servizi affidati e degli importi relativi. Alla ditta inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'Impresa aggiudicataria senza pregiudizio dei diritti dell'Amministrazione sui beni dell'Impresa aggiudicataria medesima. In caso di minore spesa nulla compete all'Impresa aggiudicataria inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'Impresa aggiudicataria dalle norme di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Articolo 33

SCIOGLIMENTO DEL CONTRATTO – ESERCIZIO DEL DIRITTO DI RECESSO.

1. E' facoltà del Comune, in virtù di quanto previsto dall'art. 1671 "Recesso unilaterale dal contratto" del Codice civile, recedere in tutto o in parte da contratto di appalto con un preavviso da comunicarsi alla ditta appaltatrice con lettera raccomandata a/r almeno 120 (centoventi) giorni:
- a) in qualunque momento durante l'esecuzione del contratto e/o al verificarsi di situazioni operative o ambientali che rendano non correttamente eseguibili il servizio;
 - b) qualora venisse modificato il tipo di gestione del servizio o venissero meno, in tutto o in parte, le esigenze dell'appalto per gravi motivi;
 - c) in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico in relazione alla tipologia del servizio svolto.



Dalla data di efficacia del recesso, la ditta aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali oggetto di recesso, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno al committente. In caso di recesso la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente e a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

2. E' attribuita alla ditta appaltatrice la facoltà di recedere dal contratto per giusta causa. Il recesso dovrà comunque essere esercitato in modo da evitare ogni pregiudizio al Comune e comunque con un preavviso minimo di 120 (centoventi) giorni consecutivi.

Articolo 34 DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO.

1. Qualora la ditta dovesse recedere dal contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dal Comune, questi potrà avvalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.
2. Alla ditta, verificandosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione del servizio ad altra ditta concorrente alla gara, a titolo di risarcimento danni e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

Articolo 35 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO ED OBBLIGHI CONTRATTUALI.

1. Dopo la formale aggiudicazione, l'Impresa aggiudicataria sarà invitata a presentarsi per la stipulazione del contratto, previo espletamento degli adempimenti previsti dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.
2. Nel termine che verrà fissato dalla stazione appaltante, all'atto della stipula del contratto, il soggetto risultato aggiudicatario, pena la decadenza del contratto e conseguente incameramento della cauzione, dovrà presentare:
 - a) la documentazione eventualmente richiesta dalla stazione appaltante;
 - b) la cauzione definitiva, a norma del punto 9) del bando di gara;
 - c) copia della polizza assicurativa di cui all'art. 27 del presente capitolato speciale d'appalto.
3. Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.
4. Ove il termine fissato dal Comune non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Ente può unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, dando inizio altresì alla procedura in danno con rivalsa delle spese e con facoltà della stessa di procedere all'aggiudicazione del secondo in graduatoria.

Articolo 36 ONERI E SPESE CONTRATTUALI.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sono a carico esclusivo dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.



[Handwritten signature]

Articolo 37
DOMICILIO LEGALE.

Per tutti gli effetti del contratto, l'impresa aggiudicataria elegge domicilio legale nella sede legale del Comune – Piazza XXV Aprile, nr. 9 – 36070 Trissino (VI) - per tutto il periodo di validità del contratto medesimo.

Articolo 38
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i, si informa che tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico anche successivamente all'instaurazione dell'eventuale rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo.

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

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del citato decreto legislativo, diritti che possono essere fatti valere nei confronti dell'ente appaltante.

Articolo 39
SEGRETO PROFESSIONALE E TUTELA DELLA PRIVACY.

1. Il personale della ditta appaltatrice è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio, nonché la tutela della privacy, in osservanza del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i. e della deontologia professionale. Esso è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.
2. La ditta s'impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

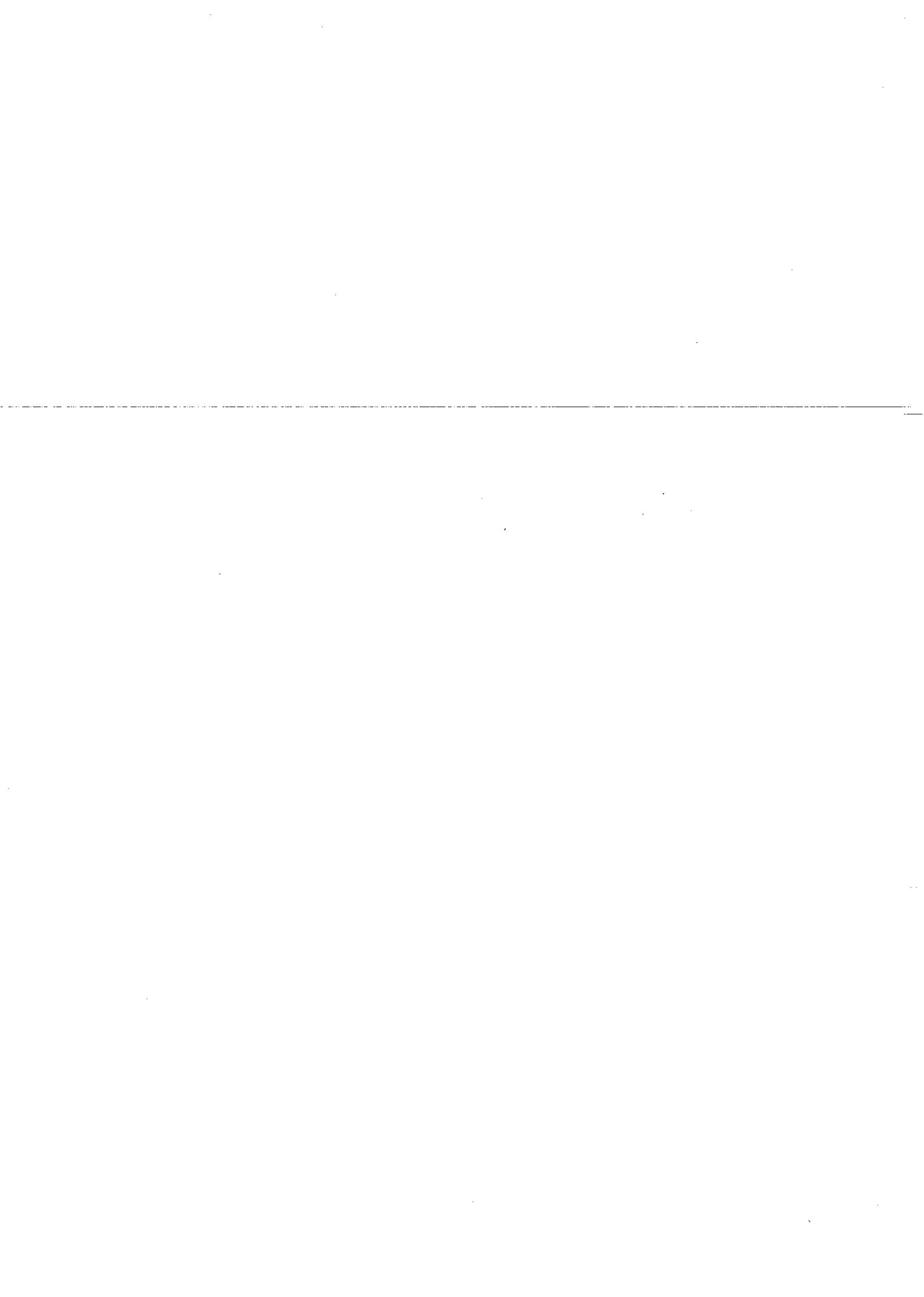
ART. 40
RINVIO A NORMATIVA VIGENTE.

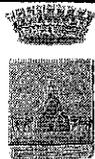
Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale, nel bando di gara e dagli atti e documenti da esso richiamati, si rimanda alle leggi e regolamenti sia comunitari, nazionali che regionali, nonché alle disposizioni comunali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato.

In modo particolare si richiamato le “**Linee guida per il miglioramento della sicurezza e della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica**”, riportate nell'allegato A) del D.D.R. nr. 115 del 03/12/2013.

Il D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. si applica nei limiti degli articoli qui richiamati trattandosi di servizi di cui all'allegato II B. Gli stati e i requisiti richiesti – entro i limiti previsti dalla legge – sono rendibili anche tramite autocertificazione.





 COMUNE DI TRISSINO	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE DUVRI	Rev. 0 Data: maggio 2014
	D.Leg.vo 81/2008 art. 26	pagina 1 di 6

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA (ART. 26 Lgs.vo 81/2008)

Oggetto delle attività: **CONTRATTO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 - (PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017).**

presso:

- Scuola dell'Infanzia di Selva di Trissino
- Scuola dell'Infanzia di S. Benedetto di Trissino
- Scuola Primaria di Trissino

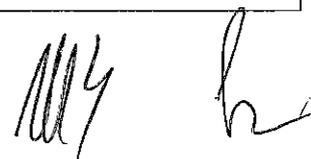
		Descrizione
LAVORI	<input type="checkbox"/>	
SERVIZI	<input checked="" type="checkbox"/>	Servizio di ristorazione scolastica
FORNITURE	<input type="checkbox"/>	

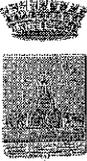
INDICE GENERALE

1. Scopo
2. Soggetti Coinvolti
3. Descrizione delle attività oggetto del contratto
4. Specifica delle prestazioni e dello svolgimento del servizio
5. Individuazione dei rischi interferenti
6. Misure di prevenzione

INDICE DELLE REVISIONI

Rev. N°	Data	Descrizione modifiche
DUVRI	Maggio 2014	Rev.0 - Stato iniziale



 COMUNE DI TRISSINO	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE DUVRI	Rev. 0 Data: maggio 2014
	D.Leg.vo 81/2008 art. 26	pagina 2 di 6

1. SCOPO

Al fine di predisporre il presente Documento di Valutazione dei Rischi delle Interferenze (DUVRI), il Committente si è coordinato con il datore di lavoro dell'Istituto comprensivo. Il Presente DUVRI costituisce adempimento alle disposizioni di cui all'art. 26, del D. Leg.vo 81/2008 e s.m.i.. Il DUVRI contiene l'individuazione dei pericoli, l'analisi e la valutazione dei rischi derivanti dalle interferenze tra le attività lavorative da imprese terze, da lavoratori autonomi, da personale del Committente e da personale di altri soggetti all'interno dei luoghi di lavoro oggetto del contratto e le relative misure di coordinamento per la salute e sicurezza dei lavoratori.

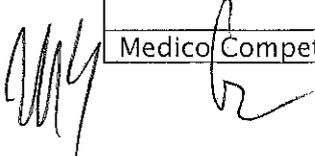
2. SOGGETTI COINVOLTI

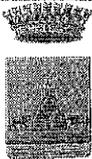
DATI COMMITTENTE COMUNE DI TRISSINO

Indirizzo	Piazza XXV Aprile - 9 - 36070 Trissino
Telefono	0445.499.311
Fax	0445.499.312
Servizio	Settore Primo - Servizio Finanziario
Responsabile del Servizio	Dr.ssa Meri Ballico
Datore di Lavoro del Comune di Trissino	Dott. Ing. Carlo Alberto Crosato
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	Dott. Andrea Franzin - Studio Centro Sicurezza Ambiente - Vicenza - tel. 0444.961.800
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Sig. Adriano Gonella
Medico Competente	Dott. ssa Renata Strzelczyk Studio in Noventa Vicentina (VI) tel/fax 0444.760191 - cell 347.710.71.19

DATI ISTITUTO COMPRESIVO STATALE DI TRISSINO

Indirizzo	Via Roma - 29 - 36070 Trissino
Telefono	0445.962.055
fax	0445.497.330
Dirigente scolastico	Prof.ssa Lucia Quartarone
Datore di Lavoro	Prof.ssa Lucia Quartarone
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	Dott. Paolo Bertolini - studio CLS/626 Vicenza - tel. 335.58.20.528
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Dott. Salvatore Sottile
Medico Competente	/



 COMUNE DI TRISSINO	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE DUVRI	Rev. 0 Data: maggio 2014
	D.Leg.vo 81/2008 art. 26	pagina 3 di 6

--	--

DATI DITTA AGGIUDICATARIA DEL SERVIZIO:

Indirizzo	
Telefono	
Datore di Lavoro	
Resp. Serv. Prev. Prot. (R.S.P.P.)	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
Medico Competente	

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' OGGETTO DEL CONTRATTO

Refezione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola Statale dell'Infanzia di Selva e di San Benedetto e della Scuola Primaria in multiporzione e, in misura inferiore, refezione scolastica in monoporzione per alunni della Scuola Primaria che richiederanno tale servizio all'interno del progetto "Doposcuola comunale", nonché per gli alunni della Scuola Primaria partecipanti ai Centri Educativi Pomeridiani che richiederanno tale servizio.

Il presente DUVRI viene redatto per valutare le interferenze che possono generarsi tra la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica ed i seguenti soggetti:

- il personale dipendente del Comune, personale dipendente delle varie attività presenti negli edifici dove sono installati gli impianti da manutentare o personale esterno incaricato dallo stesso, per interventi di manutenzione ordinaria e/o straordinaria dei locali degli edifici stessi;
- il personale delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria.

4. SPECIFICA DELLE PRESTAZIONI E DELLO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

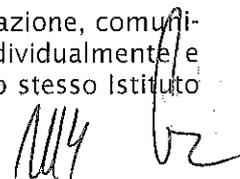
PRESTAZIONI

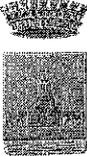
PER IL SERVIZIO A (TUTTE LE SCUOLE)

- preparazione del pasto da asporto, presso il centro in disponibilità del gestore del servizio
- confezionamento distinto per tipologia di prodotto, di lavorazione e di prenotazione
- trasporto dal centro di produzione alle singole scuole nel rispetto della vigente normativa, con idonei automezzi e con contenitori adeguati
- consegna dei contenitori al personale addetto alla distribuzione
- controllo pasti in arrivo, corrispondenza con documenti di trasporto
- fornitura della stoviglieria a perdere in confezione monouso comprendente forchette, coltelli e cucchiari in plastica e tovaglioli di carta, vassoi con relative tovagliette o, in alternativa, tovaglie, piatti, bicchieri e bidoni porta rifiuti
- fornitura scaldavivande, dove previsto nel contratto

ULTERIORI PRESTAZIONI PER IL SERVIZIO B (SCUOLA PRIMARIA, DOPOSCUOLA E CENTRI EDUCATIVI)

- predisposizione del menù giornaliero, stampa in appositi volantini, calendarizzazione, comunicazione all'Istituto Comprensivo e al Comune; i volantini vengono diffusi individualmente e adeguatamente - presso tutti gli utenti, di tre mesi in tre mesi - da parte dello stesso Istituto Comprensivo;



 COMUNE DI TRISSINO	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE DUVRI	Rev. 0 Data: maggio 2014
	D.Leg.vo 81/2008 art. 26	pagina 4 di 6

- ricevimento dei pasti;
- predisposizione del refettorio;
- preparazione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- lavaggio e riordino delle stoviglie;
- gestione dei rifiuti;
- controllo HACCP.

SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI SELVA DI TRISSINO

- Periodo del servizio: dal 15 settembre 2014 al 31 agosto 2017
- Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: da lunedì a venerdì
- Orario della refezione: dalle ore 12.00 alle ore 13.00
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 11.30

Il cancello esterno è sempre aperto:

Ore 11,15: l'autista del servizio di ristorazione suona il campanello per farsi annunciare, il furgone per il trasporto pasti entra nel cortile della scuola. Il conducente del furgone scarica i contenitori contenenti i pasti del giorno e carica i contenitori vuoti del giorno precedente. Dopodiché lascia il cortile della scuola.

Ore 11,20: gli operatori scolastici portano i contenitori all'interno della mensa

SVOLGIMENTO SERVIZIO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA DI S. BENEDETTO DI TRISSINO

- Periodo del servizio: dal 15 settembre 2014 al 31 agosto 2017
- Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: da lunedì a venerdì
- Orario della refezione: dalle ore 12.00 alle ore 13.00
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 11.45

Ore 11,30: il collaboratore scolastico, in servizio presso la Scuola apre il cancello esterno del cortile che dà l'accesso alla porta della sala mensa.

Ore 11,35: il furgone per il trasporto pasti entra nel cortile della scuola. Il conducente del furgone scarica i contenitori contenenti i pasti del giorno e carica i contenitori vuoti del giorno precedente. Dopodiché lascia il cortile della scuola.

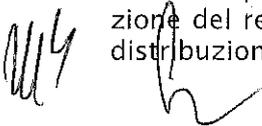
Immediatamente dopo il collaboratore scolastico, in servizio presso la Scuola chiude il cancello esterno del cortile.

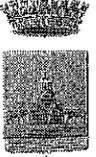
SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA DI TRISSINO

- Periodo del servizio: dal 15 settembre 2014 al 31 agosto 2017
- Giorni della settimana in cui ha luogo il servizio: da lunedì a venerdì
- Orario della refezione: dalle ore 13.00 alle ore 14.00 dal lunedì al giovedì
- con possibilità di refezione dalle ore 12.30 alle ore 13.30 solo per il venerdì
- Orario di avvenuta consegna dei pasti: entro le ore 12.45

Ore 12,00: il collaboratore scolastico, in servizio presso la Scuola apre il cancello esterno del cortile che dà l'accesso alla porta della sala mensa.

Ore 12,15: il furgone per il trasporto pasti entra nel cortile della scuola. Il conducente del furgone scarica i contenitori contenenti i pasti del giorno e carica i contenitori vuoti del giorno precedente. Al contempo il personale incaricato dalla ditta provvederà al ricevimento dei pasti, alla predisposizione del refettorio, alla preparazione dei tavoli per i pasti; Proseguirà poi nello scodellamento e distribuzione dei pasti nonché alla successiva pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti, al lavaggio



 COMUNE DI TRISSINO	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE DUVRI	Rev. 0 Data: maggio 2014
	D.Leg.vo 81/2008 art. 26	pagina 5 di 6

e riordino delle stoviglie infine alla gestione dei rifiuti. In ognuna della fasi descritte si richiedono l'applicazione del controllo HACCP.

5. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

INTERFERENZE CON PERSONALE DEL COMUNE

Le operazioni di manutenzione degli impianti e dei locali ad opera del personale comunale e/o incaricato dall'Amministrazione Comunale avranno luogo al di fuori dell'orario delle operazioni di refezione. Pertanto non si verificano interferenze né con il personale della scuola (docenti e ausiliari), né con i bambini, né tantomeno con gli operatori della ditta aggiudicataria.

INTERFERENZE CON PERSONALE DELLA SCUOLA

L'attività lavorativa della Ditta aggiudicataria avviene in orario in cui vi è la presenza di personale della Scuola (docente e non) ed alunni dei plessi più sopra indicati. Tuttavia le operazioni per le scuole materne avvengono solo nell'area esterna ed in orario tale da non prevedere la presenza di personale docente e non ed alunni. Per la scuola Primaria di Trissino invece l'espletamento delle ulteriori funzioni connesse allo scodelamento e distribuzione dei pasti implicano una interazione del personale della ditta appaltatrice incaricato esclusivamente però nei locali adibiti a mensa, che pertanto nelle fasce orarie del pranzo restano riservati a tale scopo, senza presenze di altre persone.

6. MISURE DI PREVENZIONE

COMUNE

Il Comune organizzerà ogni operazione manutentiva al di fuori degli orari di gestione della mensa.

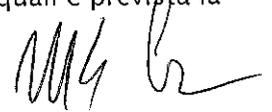
DIREZIONE DIDATTICA E DITTA AGGIUDICATARIA

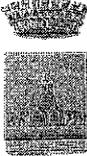
La Direzione scolastica dovrà informare il proprio personale sugli orari delle operazioni di ristorazione in modo da evitare la presenza (anche occasionale) di alunni nell'area di lavoro, nonché di evitare qualsiasi operazione (pulizia, piccole riparazioni, ecc.) nell'area di lavoro durante le operazioni di gestione del servizio ristorazione.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare tempestivamente alla Direzione scolastica eventuali cambiamenti di orario (ritardi, ecc.), in modo che la Direzione scolastica possa allertare le relative strutture.

Inoltre le misure da mettere in atto al fine di eliminare o ridurre i rischi da interferenze tra i lavoratori dell'impresa e le altre persone che possono essere presenti nelle aree interessate ai servizi consistono in:

- disporre con l'autorità scolastica affinché i mezzi di trasporto dei pasti accedano alle aree di carico e scarico in determinate fasce orarie in assenza di allievi, insegnanti o terze persone estranee;
- non utilizzare apparecchiature a fiamma libera o altre attrezzature a gas che possono avere come conseguenza possibile lo scoppio o l'incendio;
- utilizzare apparecchiature elettriche integre dal punto di vista elettrico e dotati di cordoni di alimentazione a spina perfettamente efficienti, compatibili per quanto riguarda l'assorbimento di energia elettrica con le prese normalmente presenti nei locali;
- qualora sia necessaria l'utilizzazione di preparati chimici per l'igienizzazione dei locali, delle suppellettili e degli strumenti necessari per espletare i servizi. Dovranno essere scelti prodotti non tossici e comunque compatibili tra loro dal punto di vista chimico in modo che non possano, anche miscelati tra loro accidentalmente, provocare emissioni pericolose di gas o produzione di preparati nocivi. Le modalità di detenzione di detti prodotti dovrà essere fatta nel rispetto delle norme di esercizio degli Istituti scolastici, con l'adozione e la messa in pratica di un rigido protocollo che ne renda sicuro lo stoccaggio ed uso in ambienti nei quali è prevista la somministrazione dei pasti e la presenza di bambini o ragazzi.



 COMUNE DI TRISSINO	DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE DUVRI D.Leg.vo 81/2008 art. 26	Rev. 0 Data: maggio 2014 pagina 6 di 6
---	--	--

- non utilizzare i locali nei quali si ha l'accesso per l'espletamento delle attività previste dal presente appalto per fini diversi da quelli convenuti con il committente o l'istituzione scolastica.

7. VALUTAZIONE DEI COSTI

I costi per la gestione delle interferenze sono riconducibili a riunioni di coordinamento e di informazione degli addetti. Si considerano due incontri annui uno iniziale ed uno di richiamo intermedio. Considerando un incontro di durata 1 ora, si hanno pertanto due ore all'anno con la partecipazione presunta di 5 lavoratori. Il costo assunto è pertanto di 250 euro/anno.

Per presa visione ed accettazione

Comune di Trissino

Il Responsabile del Servizio

Il Datore di Lavoro

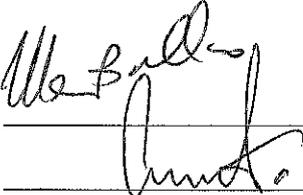
Istituto Comprensivo Statale

Il Dirigente scolastico

Ditta aggiudicataria del servizio

Il Responsabile incaricato

Trissino, il _____



MODELLO Nr. 1

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI CARATTERE GENERALE E PROFESSIONALE (art. 38 e 39 del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i.)

Istanza in bollo
da sottoscrivere su ogni foglio

OGGETTO: "APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017"

IL SOTTOSCRITTO _____

NATO IL _____ A _____

IN QUALITÀ DI _____

DELL'IMPRESA _____

CON SEDE LEGALE:

_____ Via _____ n. _____

(Comune) _____ (Provincia)

CON SEDE OPERATIVA:

_____ Via _____ n. _____

(Comune) _____ (Provincia)

RECAPITO CORRISPONDENZA (se diverso dalla sede legale o sede operativa)

_____ Via _____ n. _____

(Comune) _____ (Provincia)

P.IVA _____

C.F. _____

INFORMAZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL GAP:

CAPITALE SOCIALE	VOLUME D'AFFARI	CODICE ATTIVITA'

INFORMAZIONI PER LA COMPILAZIONE DEL DURC:

Quadro B parte I punti 6-8-9

6 Tipo impresa * impresa lavoratore autonomo

8 C.C.N.L. applicato *

- Edile Industria Edile Piccola Media Impresa
 Edile Cooperazione Edile Artigianato
 Altro non edile

9 Dimensione aziendale (riportare n. addetti) *

da 0 a 5 da 6 a 15 da 16 a 50 da 51 a 100 oltre

Quadro B parte II ENTI PREVIDENZIALI punti 1-2-3-4

1 INAIL *

codice ditta	sede competente
	VIA _____ N. _____ CITTA' _____ PROV. _____

POSIZIONE ASSICURATIVA IMPIEGATI - PAT	POSIZIONE ASSICURATIVA OPERAI - PAT	ALTRE POSIZIONE ASSICURATIVA

2 INPS*

matricola azienda	sede competente
	VIA _____ N. _____ CITTA' _____ PROV. _____

(*) campi obbligatori

F A I S T A N Z A

di ammissione all'appalto in oggetto specificato

- come impresa singola, **oppure**
- come capogruppo** di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **GIÀ COSTITUITO** fra le seguenti imprese:

IMPRESA N. 1

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

IMPRESA N. 2



Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

oppure

come capogruppo di un'associazione temporanea o di un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **DA COSTITUIRSI** fra le seguenti imprese:

IMPRESA N. 1

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

IMPRESA N. 2

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

oppure

come mandante di un'associazione temporanea o di **una consorziata di** un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **GIÀ COSTITUITO** fra le seguenti imprese:

IMPRESA N. 1

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

IMPRESA N. 2

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

oppure

come mandante di un'associazione temporanea o di **una consorziata di** un consorzio o di un GEIE di tipo orizzontale/verticale/misto **DA COSTITUIRSI** fra le seguenti imprese:

IMPRESA N. 1

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia



codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque pena di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione ed il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio;

- d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19/03/1990, n. 55;
- e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ad ogni altro obbligo derivante da rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) di non aver reso, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello stato in cui sono stabiliti,
- l) di essere in regola con gli obblighi previsti dalla legge 12/03/1999, n. 68 e s.m.i. in materia di diritto al lavoro dei disabili, come di seguito specificatamente dichiarato;
- m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D. Lgs. 08/06/2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto legge 04/07/2006 n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 04/08/2006 n. 248;
- n) che, nei confronti dei soggetti di seguito riportati, è stata pronunciata sentenza o decreto penale di condanna passati in giudicato oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p. o, se pronunciate, è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 c.p. oppure l'estinzione del reato con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria;

Per i soggetti in carica:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

Per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di indizione della gara:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	

CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

E che

l'impresa ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, che si impegna a documentare su richiesta della stazione appaltante;

o in alternativa

l'impresa non ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;

o) ai sensi dell'art. 38 comma 2 le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione a carico dei seguenti soggetti:

Per i soggetti in carica:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

Per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di indizione della gara:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	

ANNO DELLA CONDANNA	
---------------------	--

C) che non presenteranno offerta per la gara in oggetto altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che l'offerta è imputabile a un unico centro decisionale (es: collegamento sostanziale quali la comunanza del legale rappresentante, titolare, amministratori, soci, direttori tecnici, procuratori con potere di rappresentanza, ecc...);

D) Non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., con la precisazione che, in caso di Consorzi stabili, prevale il più ampio divieto previsto dall'art. 36, comma 5, D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;

E) Non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 49, comma 8, D.lgs. 163/06 e s.m.i.;

~~F) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68);~~

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo effettuato assunzioni dopo il 18/01/2000;

(barrare le circostanze che non ricorrono)

G) Di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla legge n. 383 del 18.10.01, art. 1 – bis e successive modifiche e integrazioni;

ovvero

di essersi avvalso di piani individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso;

(barrare la circostanza che non ricorre);

H) Di rispettare le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti, o soci, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e **di impegnarsi a fornire in caso di aggiudicazione dell'appalto la documentazione a ciò riferita;**

I) Di aver preso esatta conoscenza della collocazione territoriale delle scuole e altro locale di distribuzione dei pasti e quindi delle strade di accesso dal proprio centro di cottura alle sedi destinate al servizio.

L) che la ditta è iscritta, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, al Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia di _____ in cui l'impresa ha sede e attesta i seguenti dati:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____

ATTIVITA' _____

(oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea)
- l'iscrizione in analogo registro di tale Stato _____, come di seguito riportato:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____

ATTIVITA' _____

(oppure **nel caso di Cooperative e/o Consorzio di Cooperative**): essere iscritte, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico, come di seguito riportato:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____

ATTIVITA' _____

M) Di applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL e nei relativi accordi integrativi, applicabili all'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette – ivi comprese quelle inerenti l'obbligo del versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti, nonché quant'altro disposto all'art. 22 del Capitolato speciale d'appalto ("Personale");

N) di osservare nell'espletamento del servizio tutta la normativa vigente in materia di tutela ambientale;

O) di prendere atto che per la natura del servizio e la conformazione delle strutture oggetto dell'intervento la spesa per gli oneri della sicurezza derivante dallo svolgimento del servizio oggetto di appalto è stimata pari ad € 750,00 fatta salva la facoltà di rivedere da parte del committente la stima in seguito alla verifica delle procedure e delle attrezzature della ditta appaltatrice;

P) che la sede dell'Ufficio delle Imposte territorialmente competente è:

(Indirizzo – n. civico – cap – comune – provincia)

Q) Di disporre, per tutta la durata contrattuale, di un Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro 60 minuti dalla sede municipale di Trissino;

R) Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che regolano l'appalto contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, e quindi di essere in grado di formulare l'offerta che sta per fare;

S) In base a quanto previsto dall'art. 79, comma 5-quinques, elegge il seguente domicilio al quale devono essere inviate tutte le comunicazioni previste dallo stesso articolo 79 comma 5:

_____ Via _____ n. _____

(CAP - Comune) _____ (Provincia) _____

TEL. _____ FAX _____ (linea diretta attivata 24 ore

su 24) posta elettronica certificata: _____

e-mail: _____

T) di accettare che la Stazione Appaltante provveda a trasmettere le comunicazioni previste dall'art. 79, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., vengano fornite mediante pubblicazione sul sito internet del Comune nella sezione "Bandi avvisi concorsi" e mediante trasmissione esclusivamente a mezzo fax o all'indirizzo di posta elettronica certificata al recapito precedentemente indicato;

data _____

Firma del titolare / legale rappresentante

AVVERTENZE:

a. barrare tutte le circostanze che non ricorrono;

b. Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.



MODELLO Nr. 2

**DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA
E TECNICO-PROFESSIONALE**

OGGETTO: "OGGETTO: "APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014 - 31.08.2017".

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via _____

_____ al n. _____ in qualità di Legale Rappresentante - Procuratore - Titolare

(barrare le opzioni che non ricorrono) della ditta

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. nr. 445/2000 e s.m.i. e consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall'art. 76 dello stesso decreto,

Capacità economico-finanziaria:

1) di presentare, in allegato alla presente, almeno 2 (due) dichiarazioni di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. nr. 385/1993 e s.m.i., di data non anteriore a 3 mesi a quella di pubblicazione del presente bando, dalle quali risulta che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto (documento da allegare);

2) che il fatturato globale dell'impresa, nel triennio 01/01/2011 - 31/12/2013, al netto dell'IVA, è il seguente:

- 2011 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2012 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)



- 2013 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)

e che il fatturato riferito, sempre nel triennio 01/01/2011 - 31/12/2013, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica, non è inferiore al valore del presente appalto ed è il seguente:

- 2011 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2012 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2013 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)

Capacità tecnico-professionale:

1) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001:2008, per il servizio specifico oggetto dell'appalto, rilasciato in data _____ da _____ (in alternativa, presentare in originale o copia conforme la certificazione del sistema di qualità in corso di validità);

2) di aver svolto, negli ultimi tre anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 - 2013/2014, a favore di enti pubblici, almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici annui) a quello oggetto dell'appalto. Di seguito si riportano tali servizi indicando il committente, il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali:

Anno scolastico 2011/2012

COMMITTENTE	OGGETTO – DURATA	NUMERO PASTI/ANNO	IMPORTO	
			contrattuale esclusa	iva

Anno scolastico 2012/2013

COMMITTENTE	OGGETTO – DURATA	NUMERO PASTI/ANNO	IMPORTO	
			contrattuale esclusa	iva

Anno scolastico 2013/2014

COMMITTENTE	OGGETTO - DURATA	NUMERO PASTI/ANNO	IMPORTO contrattuale esclusa iva

Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, si presentano idonee attestazioni di servizio presso enti pubblici, per attività di ristorazione scolastica, secondo la **lettera di referenza di cui al modello 3 allegato al bando.**

3) Di disporre, per tutta la durata contrattuale, del seguente Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro 60 minuti dalla sede municipale di Trissino come di seguito indicato:

Centro cottura di _____ via _____ nel comune di _____ prov. _____ a titolo di _____ (indicare il titolo di possesso del centro cottura).

(N.B. La distanza deve essere calcolate sulla base del percorso stradale da dichiarare con riferimento convenzionale a www.viamichelin.it. Tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento allegato).

4) Di disporre delle seguenti autorizzazioni sanitarie in corso di validità relative al centro cottura (327/1980) e agli automezzi, adibiti al trasporto, ai sensi della L. n. 283/1962 (s.m.i.) come di seguito riportato:

- autorizzazione sanitaria rilasciata da _____ in data _____ e in corso di validità per il centro cottura;
- autorizzazione sanitaria rilasciata da _____ in data _____ e in corso di validità per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;

(A tale scopo, qualora la ditta lo ritenga opportuno, potrà presentare anche copia conforme all'originale di tale autorizzazione sanitaria);

5) Di effettuare presso il proprio centro di cottura l'autocontrollo HACCP- uni 10854:1999;

6) Di avvalersi della collaborazione di uno staff di professionisti di settore, stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità, per il triennio di validità del presente appalto e con riferimento al centro di cottura destinato alle scuole di Trissino, composto come segue:

LETTERA DI REFERENZA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017”

Il Comune – o altro ente pubblico di _____

ATTESTA che la ditta:

con sede legale in: _____

è (è stata) fornitrice di pasti per refezione scolastica negli anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 - 2013/2014

Pasti per anno scolastico nr. _____

Con i seguenti riscontri di qualità:

1- FATTORE TEMPO

1	Il fornitore rispetta sistematicamente i tempi di svolgimento del servizio, quando riscontra problemi avverte con buon anticipo	
---	---	--

2-FATTORE QUALITA’ SPECIFICA DEL PRODOTTO

1	La qualità del pasto risponde ai requisiti delle specifiche richiamate negli ordini e nel contratto ed è omogenea nel tempo	
---	---	--

3-FATTORE ASSISTENZA

1	Il fornitore fornisce spontaneamente il supporto tecnico necessario alla migliore riuscita del proprio servizio, dà consigli e partecipa attivamente alla soddisfazione dell’utenza	
---	---	--

Compilare con firma leggibile del Responsabile del servizio comunale di mensa scolastica (o altro ente pubblico) posta in **ognuna** delle caselle soprastanti

Luogo _____ data di compilazione _____



**DICHIARAZIONE DI RICORSO ALL'AVVALIMENTO DEI REQUISITI
DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE**

**OGGETTO: "APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI
SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017"**

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via

_____ al n. _____ in qualità di Legale

Rappresentante – Procuratore – Titolare (barrare le opzioni che non ricorrono) della ditta

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall'art. 76 dello stesso decreto,

1. di avvalersi dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale della seguente ditta:

ragione sociale
sede legale

sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

2. In particolare di avvalersi dei seguenti requisiti:

A) Capacità economico-finanziaria:

A.1) riferita alla presentazione di n. _____ (almeno 2) dichiarazioni di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. nr. 385/1993, di data non anteriore a 3 mesi a quella di pubblicazione del presente bando, dalle quali risulti che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto (documento da allegare);

A.2) riferita alla realizzazione di un fatturato globale dell'impresa, nel triennio 01/01/2011-31/12/2013, al netto dell'IVA è il seguente:

- 2011 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2012 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2013 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)

e che il fatturato riferito, sempre nel biennio 01/01/2011-31/12/2013, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica, non è inferiore al valore del presente appalto ed è il seguente:

- 2011 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2012 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2013 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)

B) Capacità tecnico-professionale:

B.1) della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001:2008, per il servizio specifico oggetto dell'appalto;

B.2) relativa allo svolgimento negli ultimi tre anni scolastici 2011/2012 - 2012/2013 - 2013/2014, a favore di enti pubblici, di almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici annui) a quello oggetto dell'appalto.

B.3) del Centro di Cottura permanente.

B.4) delle autorizzazioni sanitarie in corso di validità relative al centro cottura e agli automezzi, adibiti al trasporto dei pasti.

B.5) del sistema di autocontrollo igienico HACCP-UNI 108554:1999;

B.6) relativa alla struttura organizzativa del personale;

3. di aver in corso con la medesima un rapporto di:

MADRE/FIGLIA

SOCIETA' CONTROLLATA

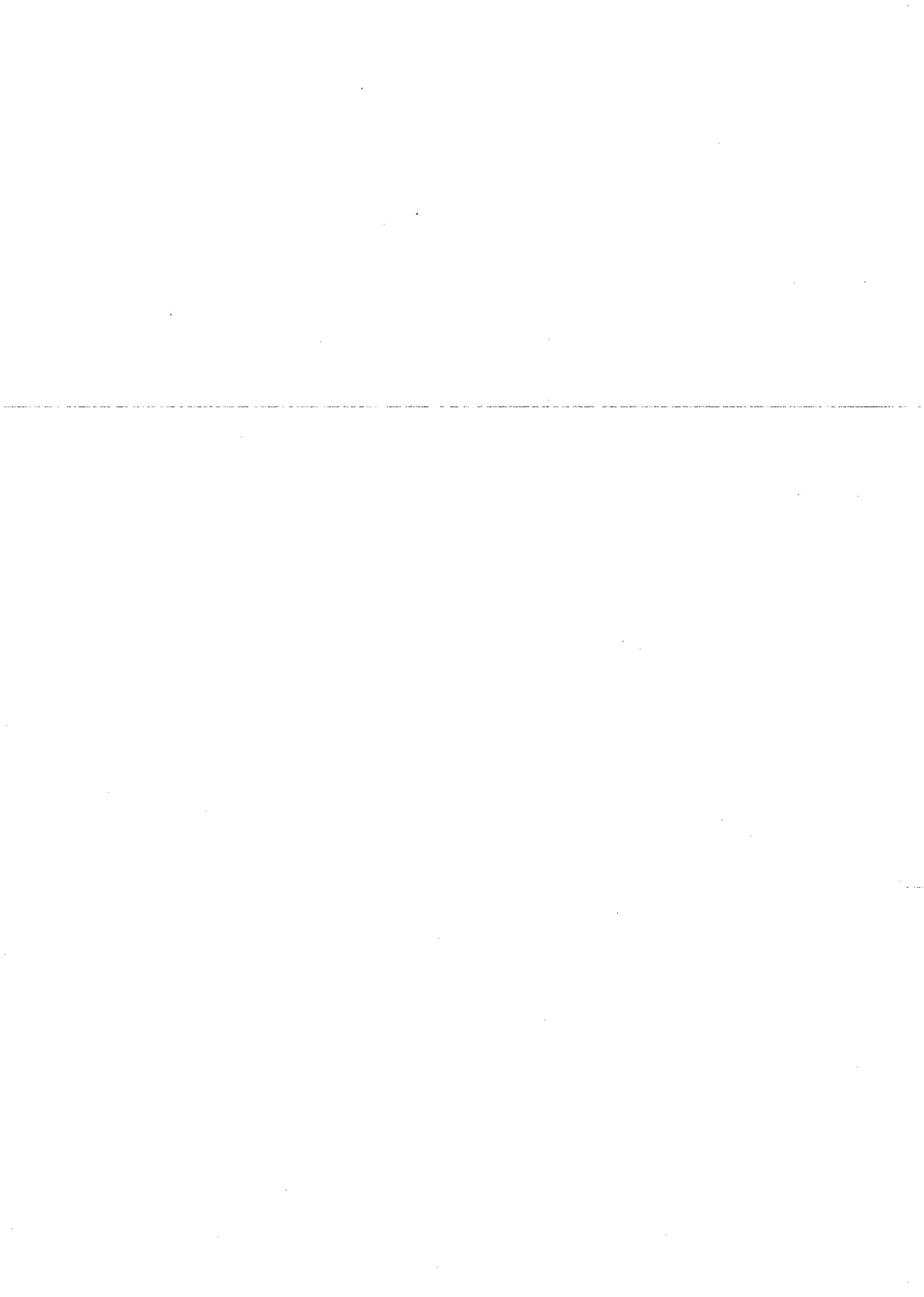
CONTRATTO PRIVATISTICO

Luogo e Data,

.....
(timbro e firma del legale rappresentante)

Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art.38, comma 3, del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.





DICHIARAZIONE PER LA DITTA AUSILIARIA (SOGGETTO AVVALITORE)**PARTE A - DICHIARAZIONE GENERALE DI POSSESSO REQUISITI****PARTE B - DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI ECONOMICO-FINANZIARI E TECNICO-PROFESSIONALI****PARTE C - DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO DEI REQUISITI ECONOMICO-FINANZIARI E TECNICO-PROFESSIONALI**

OGGETTO: "APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 - 2015/2016 - 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017"

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via _____

_____ al n. _____ in qualità di Legale Rappresentante – Procuratore

– Titolare (barrare le opzioni che non ricorrono) della ditta

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall'art. 76 dello stesso decreto,

PARTE A - DICHIARAZIONE GENERALE DI POSSESSO REQUISITI

DICHIARA

consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall'art. 76 del DPR n. 445//2000 nonché consapevole di quanto previsto dall'art. 75 del medesimo DPR, in caso di dichiarazione non veritiere,

1) di non trovarsi in una qualsiasi delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle gare di servizi di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., né in altre cause che determinino l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e che tali situazioni non ricorrono per i singoli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;

In particolare:

- a) l'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. 27/12/1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 delle L. 31/05/1965 n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società;
- c) non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque pena di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione ed il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
- d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19/03/1990, n. 55;
- e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ad ogni altro obbligo derivante da rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) di non aver reso, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello stato in cui sono stabiliti,
- l) di essere in regola con gli obblighi previsti dalla legge 12/03/1999, n. 68 e s.m.i. in materia di diritto al lavoro dei disabili, come di seguito specificatamente dichiarato;
- m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D. Lgs. 08/06/2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimento interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto legge 04/07/2006 n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 04/08/2006 n. 248;
- n) che, nei confronti dei soggetti di seguito riportati, è stata pronunciata sentenza o decreto penale di condanna passati in giudicato oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p. o, se pronunciate, è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 c.p. oppure l'estinzione del reato con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria;



Per i soggetti in carica:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA ,	

Per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di indizione della gara:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

E che

- l'impresa ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, che si impegna a documentare su richiesta della stazione appaltante;

o in alternativa

- l'impresa non ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;

o) ai sensi dell'art. 38 comma 2 le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione a carico dei seguenti soggetti:

Per i soggetti in carica:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

Per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di indizione della gara:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

2) che al casellario giudiziale presso il tribunale di _____ NULLA risulta a carico del legale rappresentante e del coniuge, dei soci e dei rispettivi coniugi, della ditta;

3) che la carica di legale rappresentante è ricoperta da:

COGNOME	NOME	NATO A	IL	C.F.
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

4) che i soci con carica di rappresentanza sono:

COGNOME	NOME	NATO A	IL	C.F.
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

5) che non presenteranno offerta per la gara in oggetto altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che l'offerta è imputabile a un unico centro decisionale (es: collegamento sostanziale quali la comunanza del legale rappresentante, titolare, amministratori, soci, direttori tecnici, procuratori con potere di rappresentanza, ecc...);

6) Non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 37, comma, 7 D.Lgs. 163/06 e s.m.i., con la precisazione che, in caso di Consorzi stabili, prevale il più ampio divieto previsto dall'art. 36, comma 5, D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;

7) Non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 49, comma 8, D.lgs. 163/06 e s.m.i.;

8) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68);

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo effettuato assunzioni dopo il 18/01/2000;

(barrare le circostanze che non ricorrono)

9) Di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla legge n. 383 del 18.10.01, art. 1 – bis e successive modifiche e integrazioni;

ovvero

di essersi avvalso di piani individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso;

(barrare la circostanza che non ricorre);

10) Di rispettare le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti, o soci, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e **di impegnarsi a fornire in caso di aggiudicazione dell'appalto la documentazione a ciò riferita;**

11) Di aver preso esatta conoscenza della collocazione territoriale delle scuole e altro locale di distribuzione dei pasti e quindi delle strade di accesso dal proprio centro di cottura alle sedi destinate al servizio.

12) che la ditta è iscritta, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, al Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia di _____ in cui l'impresa ha sede;

(oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea)

- l'iscrizione in analogo registro di tale Stato _____, come di seguito riportato:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____

ATTIVITA' _____

(oppure nel caso di Cooperative): essere iscritte, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico, come di seguito riportato:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____

ATTIVITA' _____

e di essere abilitato ai sensi della legge _____ con riferimento alle lettere _____;

13) Di applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL e nei relativi accordi integrativi, applicabili all'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette – ivi comprese quelle inerenti l'obbligo del versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti, nonché quant'altro disposto all'art. 22 del Capitolato speciale d'appalto ("Personale");

14) di osservare nell'espletamento del servizio tutta la normativa vigente in materia di tutela ambientale;

15) di prendere atto che per la natura del servizio e la conformazione delle strutture oggetto dell'intervento la spesa per gli oneri della sicurezza derivante dallo svolgimento del servizio oggetto di appalto è stimata pari ad € 750,00), fatta salva la facoltà di rivedere da parte del committente la stima in seguito alla verifica delle procedure e delle attrezzature della ditta appaltatrice;

16) Di disporre, per tutta la durata contrattuale, di un Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro 60 minuti dalla sede municipale di Trissino.

17) Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che regolano l'appalto contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, e quindi di essere in grado di formulare l'offerta che sta per fare.

data _____

Firma del titolare / legale rappresentante

3 INPS *

posizione contributiva	individuale titolare	soci	imprese artigiane

sede competente	
VIA _____ N. _____	
CITTA' _____	PROV. _____

(*) campi obbligatori

Luogo e Data,

.....
(timbro firma del legale rappresentante della ditta concorrente)

PER PRESA VISIONE ED ACCETTAZIONE:

.....
.....
(timbro e firma del legale rappresentante della/e ditta/e avvalitrice/i)

Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del/i firmatario/i.

PARTE B – DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-ORGANIZZATIVA

DICHIARA

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall'art. 76 dello stesso decreto,

Capacità economico-finanziaria:

1) di presentare, in allegato alla presente, n. _____ (almeno due) dichiarazioni di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. nr. 385/1993, di data non anteriore a 3 mesi a quella di pubblicazione del presente bando, dalle quali risulta che l'impresa ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economico finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto (documento da allegare);

2) che il fatturato globale dell'impresa, nel biennio 01/01/2011-31/12/2013, al netto dell'IVA è il seguente:

- 2011 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2012 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2013 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)

e che il fatturato riferito, sempre nel biennio 01/01/2011-31/12/2013, esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica, non è inferiore al valore del presente appalto ed è il seguente:

- 2011 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2012 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)
- 2013 pari a Euro/anno _____ (IVA esclusa)

Capacità tecnico-professionale:

1) di essere in possesso della certificazione del sistema di qualità, conforme alle norme europee, in corso di validità, UNI EN ISO 9001:2008, per il servizio specifico oggetto dell'appalto, rilasciato in data _____ da _____ (in alternativa, presentare in originale o copia conforme la certificazione del sistema di qualità in corso di validità);

2) di aver svolto negli ultimi tre anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 - 2013/2014, a favore di enti pubblici, almeno un servizio identico o analogo per tipologia (servizio di ristorazione scolastica) e volumi (almeno 38.000 pasti scolastici annui) a quello oggetto dell'appalto. Di seguito si riportano tali servizi indicando il committente, il numero di pasti somministrati e gli importi contrattuali:

Anno scolastico 2011/2012

COMMITTENTE	OGGETTO – DURATA	NUMERO PASTI/ANNO	IMPORTO	
			contrattuale esclusa	iva

Anno scolastico 2012/2013

COMMITTENTE	OGGETTO – DURATA	NUMERO PASTI/ANNO	IMPORTO	
			contrattuale esclusa	iva

Anno scolastico 2013/2014

COMMITTENTE	OGGETTO - DURATA	NUMERO PASTI/ANNO	IMPORTO contrattuale esclusa	iva

Al fine dell'attribuzione del relativo punteggio, si presentano idonee attestazioni di servizio presso enti pubblici, per attività di ristorazione scolastica, secondo la **lettera di referenza di cui al modello 3 allegato al bando.**

3) Di disporre, per tutta la durata contrattuale, del seguente Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro 60 minuti dalla sede municipale di Trissino come di seguito indicato:

Centro cottura di _____ via _____ nel comune di _____ prov. _____ a titolo di _____ (indicare il titolo di possesso del centro cottura).

(N.B. La distanza deve essere calcolate sulla base del percorso stradale da dichiarare con riferimento convenzionale a www.viamichelin.it. Tale requisito deve essere dimostrato con apposito documento allegato).

4) Di disporre delle seguenti autorizzazioni sanitarie in corso di validità relative al centro cottura (327/1980) e agli automezzi, adibiti al trasporto, ai sensi della L. n. 283/1962 (s.m.i.) come di seguito riportato:

- autorizzazione sanitaria rilasciata da _____ in data _____ e in corso di validità per il centro cottura;
- autorizzazione sanitaria rilasciata da _____ in data _____ e in corso di validità per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti;

(A tale scopo, qualora la ditta lo ritenga opportuno, potrà presentare anche copia conforme all'originale di tale autorizzazione sanitaria);

5) Di effettuare presso il proprio centro di cottura l'autocontrollo igienico HACCP-UNI 10854.1999;

6) Di avvalersi della collaborazione di uno staff di professionisti di settore, stabilmente dedicato a compiti organizzativi e di controllo interno qualità, per il triennio di validità del presente appalto e con riferimento al centro di cottura destinato alle scuole di Trissino, composto come segue:

7) di garantire nel corso del periodo di vigenza del presente appalto il rispetto tra la capacità produttiva massima giornaliera del centro cottura destinato alle scuole di Trissino e il numero dei pasti quotidianamente prodotti.

Luogo e Data,

.....
(timbro e firma del legale rappresentante)

=====
Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art.38, comma 3, del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.



**PARTE C - DICHIARAZIONE DI AVVALIMENTO DEI REQUISITI DI CAPACITA'
ECONOMICO-FINANZIARIA E TECNICO-PROFESSIONALE**

DICHIARA INOLTRE

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall'art. 76 dello stesso decreto,

DI IMPEGNARSI, IN CASO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO, A FORNIRE I REQUISITI E A METTERE A DISPOSIZIONE LE RISORSE NECESSARIE, COME DA PRECEDENTE DICHIARAZIONE DI CUI AL MODELLO N. 4, A FAVORE DELL'IMPRESA CONCORRENTE

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

1. in virtù del LEGAME GIURIDICO ED ECONOMICO esistente con l'impresa concorrente e precisamente di

MADRE/FIGLIA

SOCIETA' CONTROLLATA

dal quale discende l'obbligo previsto dall'art. 49 comma 4 del D. Lgs. N. 163/2006, cioè la responsabilità in solido nei confronti della stazione appaltante sia dell'impresa concorrente sia dell'impresa ausiliaria-soggetto avvalitore.

2. in virtù del CONTRATTO PRIVATISTICO stipulato che si allega in copia;

Luogo e Data,

..... (firma del legale rappresentante della/e ditta/e avvalitrice/i)

.....(firma del legale rappresentante della ditta concorrente)

=====
Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.



DICHIARAZIONE DI IMPEGNO A COSTITUIRSI IN A.T.I.

(la presente dichiarazione deve essere resa da ciascuna impresa che partecipa alla gara in A.T.I. non ancora formalmente costituita)

OGGETTO: "APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017"

Il sottoscritto _____ nato a _____
 il _____ residente a _____ in Via _____
 al n. _____ in qualità di Legale Rappresentante – Procuratore – Titolare (barrare le opzioni che non ricorrono) della ditta

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

D I C H I A R A

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci dall’art. 76 dello stesso decreto,

che l’impresa che rappresenta partecipa all’appalto in qualità di:

- capogruppo di un raggruppamento temporaneo di imprese che l’impresa stessa si impegna a costituire, in caso di aggiudicazione dell’appalto, prima della stipula del contratto, uniformandosi alla disciplina dettata dall’art. 37 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.;
- mandante di un raggruppamento temporaneo di imprese che l’impresa stessa si impegna a costituire, in caso di aggiudicazione dell’appalto, prima della stipulazione del



contratto, uniformandosi alla disciplina dettata dall'art. 37 del D. Lgs. nr. 163/2006 e s.m.i.;

Il raggruppamento è così composto:

capogruppo mandataria:

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

Mandante:

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

Mandante:

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)

numero di partita IVA
codice fiscale

DICHIARA ALTRESI'

Che In caso di aggiudicazione le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna impresa sono:

DENOMINAZIONE IMPRESA	PARTE DEL SERVIZIO ESEGUITO DA CIASCUNA IMPRESA IN CASO DI AGGIUDICAZIONE

Luogo e data,

..... (timbro e firma del legale rappresentante dell'impresa capogruppo-mandataria)

..... .. (timbro e firma del legale rappresentante dell'impresa mandante)

..... .. (timbro e firma del legale rappresentante dell'impresa mandante)

=====

Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario

3) _____
 Nominativo _____ qualifica _____ nato a _____

 II _____ codice fiscale _____

4) _____
 Nominativo _____ qualifica _____ nato a _____

 II _____ codice fiscale _____

ALTRI: TITOLARI, SOCI, DIRETTORI TECNICI, AMMINISTRATORI MUNITI DI POTERE DI RAPPRESENTANZA, SOCI ACCOMANDATARI, PROCURATORI SPECIALI con rappresentanza legale

1) _____
 Nominativo _____ qualifica _____ nato a _____

 II _____ codice fiscale _____

2) _____
 Nominativo _____ qualifica _____ nato a _____

 II _____ codice fiscale _____

3) _____
 Nominativo _____ qualifica _____ nato a _____

 II _____ codice fiscale _____

4) _____
 Nominativo _____ qualifica _____ nato a _____

 II _____ codice fiscale _____

che nell'ultimo triennio anteriore alla pubblicazione del bando di gara sono cessati dalla carica i Signori:

COGNOME E NOME	LUOGO E DATA DI NASCITA	CARICA

--	--	--

B) di non trovarsi in una qualsiasi delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle gare di servizi di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., né in altre cause che determinino l'incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione e che tali situazioni non ricorrono per i singoli amministratori e soci muniti di poteri di rappresentanza;

In particolare:

- a) l'Impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- b) non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. 27/12/1956 n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 delle L. 31/05/1965 n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; il socio o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di potere di rappresentanza o il direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società;
- c) non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque pena di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione ed il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; del socio o del direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
- d) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19/03/1990, n. 55;
- e) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza ed ad ogni altro obbligo derivante da rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- f) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- g) di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- h) di non aver reso, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello stato in cui sono stabiliti,
- l) di essere in regola con gli obblighi previsti dalla legge 12/03/1999, n. 68 e s.m.i. in materia di diritto al lavoro dei disabili, come di seguito specificatamente dichiarato;
- m) che nei propri confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, comma 2, lettera c), del D. Lgs. 08/06/2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimento interdittivi di cui all'articolo 36-bis, comma 1, del decreto legge 04/07/2006 n. 223, convertito, con modificazioni, dalla legge 04/08/2006 n. 248;
- n) che, nei confronti dei soggetti di seguito riportati, è stata pronunciata sentenza o decreto penale di condanna passati in giudicato oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 c.p.p. o, se pronunciate, è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'art. 178 c.p. oppure l'estinzione del reato con provvedimento dichiarativo della competente autorità giudiziaria:

Per i soggetti in carica:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	

PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

Per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di indizione della gara:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

- l'impresa ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata, che si impegna a documentare su richiesta della stazione appaltante;

o in alternativa

- l'impresa non ha adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata;

o) ai sensi dell'art. 38, comma 2, le eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione a carico dei seguenti soggetti:

Per i soggetti in carica:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	

PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

Per i soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di indizione della gara:

COGNOME/NOME	
NATO A IL	
CARICA	
NORMA GIURIDICA VIOLATA	
PENA APPLICATA (la pena deve essere indicata anche se sono stati concessi i benefici della "sospensione e/o della "non menzione")	
ANNO DELLA CONDANNA	

C) che non presenteranno offerta per la gara in oggetto altre imprese con le quali esistono rapporti di collegamento e controllo determinati in base ai criteri di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che l'offerta è imputabile a un unico centro decisionale (es: collegamento sostanziale quali la comunanza del legale rappresentante, titolare, amministratori, soci, direttori tecnici, procuratori con potere di rappresentanza, ecc...);

C1) che le imprese rispetto alle quali si trova in situazione di controllo diretto o come controllante o come controllato, sono le seguenti:

IMPRESE CONTROLLATE:

1)

Ragione sociale – n. p. iva – c.f.

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

2)

Ragione sociale – n. p. iva – c.f.

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

3)

Ragione sociale – n. p. iva – c.f.

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

IMPRESE CONTROLLANTI:

1)

Ragione sociale – n. p. iva – c.f.

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

2)

Ragione sociale – n. p. iva – c.f.

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

3)

Ragione sociale – n. p. iva – c.f.

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

Sede Amministrativa: Via – Cap – Città – Provincia

6
M4

D) Non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 37, comma 7, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i., con la precisazione che, in caso di Consorzi stabili, prevale il più ampio divieto previsto dall'art. 36, comma 5, D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;

E) Non trovarsi nella fattispecie prevista dall'art. 49, comma 8, D.lgs. 163/06 e s.m.i.;

F) Di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68);

ovvero

che l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68), avendo alle dipendenze un numero di lavoratori inferiore a quindici;

ovvero

l'impresa non è tenuta al rispetto delle norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 12 marzo 1999, n. 68) avendo alle dipendenze un numero di lavoratori compreso tra 15 e 35 e non avendo effettuato assunzioni dopo il 18/01/2000;

(barrare le circostanze che non ricorrono)

G) Di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione del lavoro sommerso di cui alla legge n. 383 del 18.10.01, art. 1 – bis e successive modifiche e integrazioni;

ovvero

di essersi avvalso di piani individuali di emersione, ma che il periodo di emersione si è concluso;
(barrare la circostanza che non ricorre);

H) Di rispettare le norme sulla sicurezza sui luoghi di lavoro, nonché tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti, o soci, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e **di impegnarsi a fornire in caso di aggiudicazione dell'appalto la documentazione a ciò riferita;**

I) Di aver preso esatta conoscenza della collocazione territoriale delle scuole e altro locale di distribuzione dei pasti e quindi delle strade di accesso dal proprio centro di cottura alle sedi destinate al servizio;

L) che la ditta è iscritta, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, al Registro Imprese presso la C.C.I.A.A. della Provincia di _____ in cui l'impresa ha sede e attesta i seguenti dati:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____
ATTIVITA' _____

(oppure, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro Stato membro della Comunità Europea)

- l'iscrizione in analogo registro di tale Stato _____, come di seguito riportato:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____
ATTIVITA' _____

(oppure nel caso di Cooperative): essere iscritte, con un oggetto sociale relativo alla ristorazione collettiva, all'Albo delle Società Cooperative tenuto dal Ministero dello Sviluppo Economico, come di seguito riportato:

N. ISCRIZIONE _____ DATA ISCRIZIONE _____
ATTIVITA' _____

M) Di applicare integralmente tutte le norme contenute nel CCNL e nei relativi accordi integrativi, applicabili all'appalto, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge il servizio, e di impegnarsi all'osservanza di tutte le norme anzidette – ivi comprese quelle inerenti l'obbligo del versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti, nonché quant'altro disposto all'art. XX del Capitolato speciale d'appalto ("Personale");

N) di osservare nell'espletamento del servizio tutta la normativa vigente in materia di tutela ambientale;

O) di prendere atto che per la natura del servizio e la conformazione delle strutture oggetto dell'intervento la spesa per gli oneri della sicurezza derivante dallo svolgimento del servizio oggetto di appalto è stimata pari ad € 500,00 (cinquecento/00), fatta salva la facoltà di rivedere da parte del committente la stima in seguito alla verifica delle procedure e delle attrezzature della ditta appaltatrice;

P) che la sede dell'Ufficio delle Imposte territorialmente competente è:

(Indirizzo – n. civico – cap – comune – provincia)

Q) Di disporre, per tutta la durata contrattuale, di un Centro di Cottura permanente (e delle adeguate soluzioni sostitutive al bisogno), idoneo per caratteristiche e dimensionamento, autorizzato per la produzione, il confezionamento e la veicolazione di pasti per mense esterne, ubicato entro 60 minuti dalla sede municipale di Trissino;

R) Di aver preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari che regolano l'appalto contenute nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto, e quindi di essere in grado di formulare l'offerta che sta per fare;

DICHIARA ALTRESI'

S) In caso di consorzi d'impresе di cui all'art. 34, comma 1, lettera b), i nominativi dei consorziati per i quali il consorzio concorre:

IMPRESA N. 1

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

quota % posseduta di Capitale Sociale

IMPRESA N. 2

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

quota % posseduta di Capitale Sociale

IMPRESA N. 3

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

quota % posseduta di Capitale Sociale

In caso di consorzi d'impresе di cui all'art. 34 comma 1 lettere e) "consorzi ordinari", **TUTTI** i nominativi dei consorziati di cui si compone il consorzio:

IMPRESA N. 1

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

quota % posseduta di Capitale Sociale

IMPRESA N. 2



Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

quota % posseduta di Capitale Sociale

IMPRESA N. 3

Ragione sociale – Nominativo Legale Rappresentante

Sede Legale: Via – Cap – Città – Provincia

n. telefono – n. fax – indirizzo mail

n. p. iva – c.f.

quota % posseduta di Capitale Sociale

T) In base a quanto previsto dall'art. 79, comma 5-quinques, elegge il seguente domicilio al quale devono essere inviate tutte le comunicazioni previste dallo stesso articolo 79 comma 5:

_____ Via _____ n. _____

(CAP - Comune) _____ (Provincia) _____

TEL. _____ FAX _____ (linea diretta attivata 24 ore su 24), indirizzo di posta elettronica certificata: e-mail _____

U) di accettare che la Stazione Appaltante provveda a trasmettere le comunicazioni previste dall'art. 79, comma 5, del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., vengano fornite mediante pubblicazione sul sito internet del Comune nella sezione "Bandi avvisi concorsi" e mediante trasmissione esclusivamente a mezzo fax o all'indirizzo di posta elettronica certificata precedentemente indicato;

data _____

Firma del titolare / legale rappresentante

AVVERTENZE:

- a. barrare tutte le circostanze che non ricorrono;
- b. Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.

MODULO OFFERTA TECNICA

OGGETTO: "APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017"

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via _____

_____ al n. _____ in qualità di Legale Rappresentante – Procuratore –

Titolare (barrare le opzioni che non ricorrono) della ditta

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

1) preso atto delle condizioni di appalto stabilite nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;

2) effettuato il sopralluogo in data _____ nel quale ha potuto constatare tutte le circostanze generali e particolari e le situazioni di fatto che possano influire sulla determinazione dell'offerta;

DICHIARA

1. Che il centro cottura destinato a servire le scuole e la sala multifunzionale parrocchiale di Trissino si trova in via _____ n. _____ nel comune di _____ (prov. _____) e, dunque, ad una distanza di minuti _____ rispetto alla sede comunale di Trissino sita in Piazza XXV Aprile, n. 9, Trissino, distanza calcolata in base a www.viamichelin.it - percorso più corto.
2. Che la propria ditta è specializzata nel campo della "Ristorazione collettiva".
Tale parametro di qualità può essere comprovato anche eventualmente con il certificato di iscrizione nel Registro delle Imprese e/o Albo delle Società Cooperative (indicare l'anno di iscrizione nel registro/Albo imprese con la specifica specializzazione richiesta).

3. Che il numero totale dei pasti confezionati presso il centro cottura indicato al punto 1, nell'anno 2013 è pari a _____ (in cifre).

I predetti pasti sono stati prodotti per le sotto riportate tipologie di ristorazione come segue:

n. _____ pasti destinati alla ristorazione scolastica;

n. _____ pasti destinati alla ristorazione aziendale;

n. _____ pasti destinati alla ristorazione ospedaliera,

e che, dunque, i pasti prodotti nel 2013 per la ristorazione scolastica sono pari al ____% (indicare la percentuale) sul totale dei pasti prodotti dal centro cottura di cui al punto 1.

4. Che il numero totale dei pasti prodotti per la ristorazione scolastica presso il centro cottura indicato al punto 1, negli ultimi tre anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 - 2013/2014 è pari a _____ (in cifre).

5. Che il numero medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro cottura indicato al punto 1, nel corso del 2013 è pari a n. _____ e, dunque, con un rapporto medio annuo di n. addetti/pasti prodotti al giorno nello stesso centro cottura pari a _____. Per individuare il numero pasti prodotti al giorno si considererà il seguente rapporto: numero totale pasti annui prodotti/365.

6. che l'organigramma del personale in servizio presso il centro cottura indicato al punto 1. è così articolato:

(riportare a tal fine l'elenco nominativo del personale e descrivere per ogni persona impiegata nel centro cottura la qualifica professionale, le funzioni attribuite, la fase di lavorazione in cui interviene, il titolo di studio e la relativa esperienza).

E' possibile allegare, ove esistente, l'estratto del programma di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie funzioni attribuite al suddetto personale.

7. che i contenitori per le varie pietanze utilizzati per il trasporto dei pasti saranno di tipo _____ (segue descrizione delle caratteristiche dei contenitori).

8. descrizione esauriente dei cicli di lavorazione seguiti ed elenco delle attrezzature utilizzate nella produzione e confezionamento dei pasti nel centro cottura indicato al punto 1. (indicare i percorsi differenziati, attrezzature per mantenere le temperature, abbattitori di temperatura, ecc... Deve essere allegata allo scopo idonea planimetria completa di scala, di indicazione delle superfici dei singoli locali/spazi, delle destinazioni degli ambienti, ecc...):

9. che utilizzerà, nella predisposizione dei menù oggetto del presente appalto, i seguenti prodotti DOP/IGP/BIO specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e la frequenza delle preparazioni (indicare i prodotti biologici che la ditta intende utilizzare nella gestione del servizio):

-
-
10. che i propri fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari sono i seguenti:

ed allega comunque l'elenco completo dei propri fornitori di materie prime.

11. Di avere di NON avere elaborato e realizzato un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento di consumo di frutta e verdura.

La Ditta potrà predisporre un progetto di massima da proporre all'Amministrazione comunale e alle scuole interessate dal servizio oggetto del presente bando (che prevede il coinvolgimento di tutti i soggetti che intervengono nel processo di erogazione del servizio: Ditta appaltatrice, Amministrazione comunale, Dirigente scolastico, personale della ditta appaltatrice, genitori e soprattutto i bambini), precisandone le caratteristiche di svolgimento, le risorse tecniche, finanziarie, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento, ecc. Le ditte concorrenti dovranno presentare un progetto su massimo 4 facciate di foglio A4 in carattere "Verdana 10" a firma del legale rappresentante dell'impresa. Si fa presente che non saranno valutate dalla Commissione eventuali pagine eccedenti il numero massimo indicato. Il progetto verrà eventualmente concordato successivamente con il SIAN territoriale competente.

12. Di essere disponibile a fornire attrezzature per la distribuzione (indicare tipologia delle attrezzature):

Oppure

Di NON essere disponibile a fornire attrezzature per la distribuzione.

13. Di presentare nell'allegato progetto le proposte migliorative al servizio di ristorazione scolastica in esame, che diverrà, se condiviso dalla stazione appaltante, parte integrante degli obblighi contrattuali.

Il progetto ai fini della valutazione da parte dell'apposita commissione giudicatrice dovrà essere completo di contenuti, obiettivi, tempi di realizzo, luoghi, materiale messo a disposizione dal concorrente, personale del concorrente, della stazione appaltante e dell'Istituto Comprensivo coinvolto, quantificazione della eventuale spesa del progetto a carico del concorrente, ogni altro elemento ritenuto utile per la sua completezza.

La commissione valuterà con particolare attenzione quelle proposte che mirino a sgravare l'ente da adempimenti connessi al servizio, a migliorare il servizio nei contenuti e/o nelle modalità organizzative, a ridurre l'impatto ambientale.

La ditta aggiudicataria si impegna e si obbliga, senza onere alcuno per il Comune, a fornire il programma e la piattaforma tecnologica per il mantenimento della gestione del servizio automatizzato di riscossione della retta (costo del pasto), con la rilevazione informatizzata delle presenze degli alunni, con il calcolo dei pasti e relativa gestione dei pagamenti. La ditta aggiudicataria è tenuta a garantire per l'intera durata dell'appalto (senza alcun onere per il Comune), la presenza di almeno 1 (uno) punto di ricarica nel territorio comunale di Trissino, purché di agevole fruizione da parte dell'utenza, attraverso una convenzione a suo onere con un istituto bancario, o nelle forme ritenute più idonee; la ditta aggiudicataria su esplicita



richiesta da parte dell'Ente, è tenuta ad attivare un punto di ricarica presso il territorio comunale di Nogarole Vicentino per gli alunni residenti in tale municipalità, frequentanti la Scuola Statale dell'Infanzia di Selva.

Luogo e Data,

..... (timbro e firma appaltatore principale)

..... (timbro e firma impresa ausiliaria)

=====
Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000,
ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.



BOLLO

MODULO OFFERTA ECONOMICA

OGGETTO: "APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2014/2015 – 2015/2016 – 2016/2017 PERIODO: 15.09.2014-31.08.2017"

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ residente a _____ in Via _____

_____ al n. _____ in qualità di Legale Rappresentante – Procuratore –

Titolare (barrare le opzioni che non ricorrono) della ditta

ragione sociale
sede legale
sede amministrativa
numero telefonico
numero telefax
<input type="checkbox"/> casella di posta elettronica (e-mail)
numero di partita IVA
codice fiscale

Con espresso riferimento all'Impresa che rappresenta e in relazione all'appalto di cui all'oggetto a cui intende partecipare come:

- Impresa singola;
- Società Cooperativa;
- Consorzio
- Capogruppo di raggruppamento temporaneo di imprese già costituito
- Raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito
- _____

- 1) preso atto delle condizioni di appalto stabilite nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- 2) effettuato il sopralluogo in data _____ nel quale ha potuto constatare tutte le circostanze generali e particolari e le situazioni di fatto che possano influire sulla determinazione dell'offerta;

DICHIARA

- A) Di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel Capitolato Speciale d'Appalto;
- B) Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio;
- C) Di considerare il prezzo che di seguito offre congruo e remunerativo e tale, quindi, da consentire la propria offerta,

e, quindi,

OFFRE

Il seguente prezzo unitario, IVA esclusa, secondo le ipotesi di seguito riportate:

SERVIZIO A): ristorazione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola dell'Infanzia di Selva e della Scuola dell'Infanzia di San Benedetto in multiporzione. In questo caso le cosiddette funzioni "MISTE", sono svolte dal Comune.

Prezzo per pasto in e/o multiporzione

(I.V.A. esclusa)

(massimo due decimali)

in cifre

In lettere

Pari ad un ribasso del _____% sul prezzo di € 3,56 posto a basta di gara.

SERVIZIO B): ristorazione scolastica a favore degli alunni e degli insegnanti della Scuola Primaria di Trissino (capoluogo) in multiporzione e, in misura inferiore, ristorazione scolastica anche eventualmente in monoporzione per gli alunni frequentanti il progetto "Doposcuola comunale" della Scuola Primaria nonché per gli alunni della Scuola Primaria partecipanti al Centro Educativo Pomeridiano che richiederanno tale servizio. In questo caso alla ditta si richiede di presentare la propria migliore offerta in ordine allo svolgimento delle funzioni cosiddette "MISTE" di competenza del Comune".

In particolare, quindi, l'offerta dovrà prevedere gli oneri relativi alle seguenti funzioni:

- a) predisposizione del menù giornaliero, stampa dello stesso in appositi volantini, calendarizzazione, comunicazione all'Istituto Comprensivo e al Comune; i volantini vengono diffusi individualmente e adeguatamente – presso tutti gli utenti, di tre mesi in tre mesi – da parte dello stesso Istituto Comprensivo;
- b) ricevimento dei pasti;
- c) predisposizione del refettorio;
- d) preparazione dei tavoli per i pasti;
- e) scodellamento e distribuzione dei pasti;
- f) pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;

- g) lavaggio e riordino delle stoviglie;
- h) gestione dei rifiuti;
- i) controllo HACCP.

Prezzo per pasto in monoporzione in cifre _____
e/o multiporzione (I.V.A. esclusa) In lettere _____
(massimo due decimali)

Pari a un ribasso del _____% sul prezzo di € 4,22 posto a basta di gara.

DICHIARA, altresì,

- che i prezzi offerti sono comprensivi di tutti i costi relativi alla fornitura del servizio oggetto d'appalto, come dettagliati negli atti di gara, nessuno escluso;
- che nella determinazione dei prezzi la ditta ha tenuto conto di tutti gli oneri, nessuno escluso, ivi compresi quelli inerenti la tutela della salute e sicurezza dell'ambiente di lavoro e dei lavoratori.

Luogo e Data,

..... (timbro e firma appaltatore principale)

..... (timbro e firma impresa ausiliaria)

=====

Sottoscrizione autenticata ai sensi dell'art. dell'art. 38 comma 3 del DPR n. 445 del 28/12/2000, ovvero non autenticata, ma corredata da fotocopia del documento di identità del firmatario.



