

COMUNE DI VICENZA

Bando di gara

Art. 1 - OGGETTO

Il Comune di Vicenza procede all'affidamento – suddiviso per lotti - della gestione del servizio di ristorazione scolastica per bambini della scuola primaria e secondaria di 1° grado. – anni: 4.

Lotto n.1 – Istituti comprensivi 1, 3 e 6 = CIG 5769279FA0

Lotto n.2 – Istituti comprensivi 2 e 4 – CIG 5769299026

Lotto n.3 – Istituti comprensivi 5 e 10 – CIG 576932124D

Lotto n.4 – Istituti comprensivi 7 e 11 – CIG 5769334D04

Lotto n.5 – Istituti comprensivi 8 e 9 – CIG 5769343474

I soggetti interessati dovranno far pervenire al Comune di Vicenza - Ufficio Contratti, Corso Palladio, 98/A improrogabilmente entro le ore 12.00 del giorno antecedente alla data di gara un plico chiuso e sigillato, controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante, a pena di esclusione, sul quale dovranno essere apposti, oltre all'indirizzo del destinatario, i dati identificativi del mittente e la dicitura "GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI VICENZA".

L'affidamento del servizio avverrà mediante procedura aperta con il criterio di cui all'art. 83 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 e s.m.i., a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Trattasi di servizi rientranti nell'art.20 del D.Lgs.163/2006 e s.m.i..

N. di rif. CPV 55524000-9.

Art. 2 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Cooperative, operatori economici che agiscono nel settore oggetto dell'appalto in regola ai sensi dell'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

L'offerta può essere presentata da "raggruppamenti di imprese". L'offerta dovrà indicare l'impresa capogruppo che sarà responsabile di tutto l'appalto nei confronti del Comune e dovrà contenere l'impegno a uniformarsi ai contenuti dell'art. 37 del D.L.gs.12.04.2006 n. 163 e s.m.i..

Offerta congiunta e capitolato speciale dovranno essere sottoscritti da tutti i soggetti raggruppati e tutti i documenti dovranno essere presentati da ciascuno dei soggetti stessi. Dovrà inoltre essere



specificata la quota di partecipazione e di relativa esecuzione di ciascun componente all'interno di ogni singolo lotto, tenendo presente che la capogruppo dovrà possedere i requisiti, e quindi eseguire le prestazioni, in misura maggioritaria.

La quota percentuale dei requisiti posseduti da ogni singola ditta del raggruppamento deve essere almeno pari a quella indicata quale parte di prestazione che ogni singola ditta dovrà svolgere all'interno di ogni singolo lotto.

Si precisa che, qualora l'Amministrazione comunale non dovesse prevedere più il servizio di mensa o per mancanza delle risorse necessarie o per mancanza di richieste da parte delle scuole, si riserva la facoltà di sospendere parzialmente o totalmente il servizio stesso, senza alcun onere a carico del Comune e senza che la ditta appaltatrice possa avanzare diritti e/o pretese di natura economica.

Requisiti di ordine generale

2.1 Iscrizione al Registro delle Imprese attestante l'oggetto sociale del servizio "ristorazione collettiva";

2.2 insussistenza nei propri confronti di alcuna delle circostanze di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;

2.3 essere in regola con le norme che disciplinano il collocamento obbligatorio dei disabili ai sensi e per gli effetti di quanto richiesto dall'art. 17 della L. 68/99;

2.4 insussistenza nei propri confronti della circostanza di cui all'art. 13 del D.L. 223/2006 conv. in L. 8/2006;

2.5 non essere stato assoggettato a provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 81/2008 ed ai connessi provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Pubbliche Amministrazioni;

2.6 inesistenza di rapporti di controllo con altre imprese partecipanti alla gara ai sensi dell'art. 2359 c.c. e insussistenza di situazioni tali da rendere la propria offerta e quella di altri concorrenti partecipanti alla gara imputabili ad un unico centro decisionale.

Capacità economica finanziaria

2.7 Fatturato complessivo prodotto nel campo della ristorazione collettiva negli ultimi tre esercizi (2011-2012-2013) almeno pari a:

per il lotto n.1 € 935.000,00

per il lotto n.2 € 1.035.000,00

per il lotto n.3 € 900.000,00



per il lotto n.4 € 1.670.000,00

per il lotto n.5 € 1.135.000,00

Capacità tecnica professionale

2.8 Esperienza nell'ultimo triennio 2011-2012-2013 nel campo della ristorazione collettiva riferita a servizi svolti a favore di soggetti pubblici o privati, per un numero di pasti non inferiore a:

per il lotto n.1 almeno n. 233.000 pasti

per il lotto n.2 almeno n. 260.500 pasti

per il lotto n.3 almeno n. 225.000 pasti

per il lotto n.4 almeno n. 430.000 pasti

per il lotto n.5 almeno n. 290.000 pasti

In particolare l'esperienza viene dimostrata attraverso l'attestazione dello svolgimento, con buon esito, di servizi analoghi a quello oggetto di gara per un numero di pasti non inferiore a quello indicato per ciascun lotto (dovrà essere allegato l'elenco dei principali servizi svolti).

2.9 Avere la disponibilità documentata al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto, di uno o più Centri di cottura, autorizzati e idonei a garantire quantitativamente e qualitativamente l'oggetto del servizio illustrato nel presente capitolato, da impiegarsi per la fornitura dei pasti oggetto del presente capitolato, che disti non più di 30 (trenta) chilometri (attraverso il circuito stradale per il tragitto più breve) dal Comune di Vicenza, Corso Palladio, 98 – Vicenza.

2.10 In alternativa a quanto indicato all'art. 2.9 è ammessa la partecipazione a ditte di ristorazione collettiva che possano dimostrare, all'atto della presentazione dell'offerta, di disporre all'inizio del prossimo anno scolastico di uno o più centri di cottura per un numero di pasti adeguato al lotto producendo idonea documentazione (preliminare d'acquisto o di locazione, progetto tecnico per la realizzazione del centro cottura corredato da parere tecnico preventivo rilasciato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione SIAN dell'Ulss competente, etc.).

2.11 Rispetto degli obblighi stabiliti dalle leggi e dai regolamenti in vigore: statali, regionali comunali (ivi comprese le ordinanze) in materia di igiene o comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto. L'Impresa dovrà in particolare osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione ed il trasporto dei pasti da somministrare ed essere in regola con tutte le vigenti normative in materia igienico sanitaria e alle disposizioni di cui al Reg. CE 178/02, al Reg. CE

852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005 e a tutte le successive modifiche, il D.Lgs. 193 del 06/11/2007 e il D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008.

In caso di raggruppamento di imprese i requisiti generali devono essere posseduti da tutti gli operatori economici raggruppati mentre per i requisiti speciali richiesti ai punti 2.7 e 2.8 devono essere posseduti, ciascuno, dall'impresa capogruppo nella misura almeno del 60% e da ciascuna delle imprese mandanti in misura non inferiore al 20%, fermo restando il raggiungimento del 100% dei requisiti stessi.

Art. 3 - PROCEDURA D'APPALTO – MODALITÀ DELL'OFFERTA

L'aggiudicazione sarà effettuata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 3 co. 37, 54 e 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., con il criterio di cui all'art. 81co. 1 e 83 del decreto sopra citato, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutata secondo i seguenti criteri:

- a) Valutazione economica (prezzo): massimo 50 punti.
- b) Valutazione tecnica (qualità): massimo 50 punti.

Tutte le operazioni sono demandate ad una Commissione di gara.

Art. 4 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

4.1 L'aggiudicazione avverrà per singolo lotto secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa assegnando, per ciascun lotto, punteggi all'offerta economica e al progetto tecnico:

a) Determinazione punteggio per valutazione economica (50 PUNTI)

La valutazione delle offerte economiche verrà effettuata sulla base della media dei due prezzi offerti per pasto alunno (prezzo pasto con stoviglieria a perdere e prezzo pasto con lunch box) utilizzando la seguente formula:

$$X = P_i \times C/P_o$$

Dove

X = totale attribuito al concorrente per l'offerta economica;

P_i = media più bassa;

C= Coefficiente (punteggio massimo attribuibile);

P_o= media offerta

Alle offerte anormalmente basse si applicherà quanto previsto all'art. 86 co. 2 e 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

b) Determinazione punteggio di qualità (50 PUNTI)



Le valutazioni qualitative saranno eseguite dalla Commissione aggiudicatrice secondo i nr. 11 parametri sotto elencati, attribuendo fino ad un massimo di 50 punti:

- 1) Documentazione attestante il possesso della Certificazioni di qualità. I.S.O 22000 max 4 punti;
- 2) Documentazione attestante il possesso della Certificazioni Ambientale max 5 punti;
- 3) Autocertificazione n° medio annuo addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti e il n. dei pasti prodotti/giorno max 4 punti;
- 4) Qualifica e professionalità del personale che sarà presente stabilmente nel centro di cottura, max 6 punti;
- 5) Presenza di una programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie professionalità tecniche (responsabile di cucina, cuochi, aiuto cuochi, addetti alla somministrazione, diestisti e/o nutrizionisti, tecnici di laboratorio, ecc.). max 3 punti;
- 6) Servizio di somministrazione/distribuzione pasti max 5 punti;
- 7) Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni max 4 punti;
- 8) Elenco fornitori di materie prime (con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000) inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari, max 4 punti;
- 9) Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della max 4 punti;
- 10) Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N°mezzi / N° plessi scolastici da servire max 4 punti;
- 11) Interventi di adeguamento dei locali mensa (tinteggiatura locali, fornitura di mobiletti spogliatoi per il personale, piccole riparazioni alle rubinetterie delle mense, applicazione di retine antimosche, etc. - la ditta dovrà esplicitare il proprio impegno in tal senso ad eseguire i lavori o assicurare le forniture prima dell'avvio del servizio) max 7 punti.

Al fine di assegnare il punteggio relativo all'offerta tecnica si farà luogo alla cosiddetta riparametrazione, adottando il sistema aggregativo compensatore, ossia verrà dato il punteggio



massimo di 50 punti alla ditta che avrà ottenuto il punteggio tecnico complessivo più alto (ditta A) e alle altre in proporzione al punteggio ottenuto (ditta N) secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio ditta N} = \frac{50 \times \text{punteggio ditta N}}{\text{punteggio ditta A}}$$

4.2 Il committente verificherà, prima e nel corso della durata del contratto, che l'Impresa osservi rispettivamente quanto previsto dalla legge e quanto offerto in sede di gara. L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà quella che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punteggi del progetto tecnico e dell'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida per ciascun lotto, purché ritenuta idonea e congrua per la stazione appaltante in relazione all'oggetto del contratto.

Ai fini dell'esame di eventuali offerte anomale si applicano le disposizioni di cui agli artt. 86-87-88 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

4.3 In caso di aggiudicazione di più di 1 lotto la ditta sarà chiamata a scegliere il lotto/i compatibilmente al possesso dei requisiti minimi indicati all'art. 2.7 e 2.8.

Art. 5 - TERMINI, MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE E PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA


L'importo stimato complessivo per la prima annualità del contratto ammonta ad € 1.699.924,17 di cui € 7.450,94 riferito agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e € 60.717,37 riferiti ai pasti adulti non soggetti a ribasso. Per i successivi anni l'importo previsionale complessivo è calcolato in € 1.538.461,54, con una flessione di circa il 10% relativa alla prevista quantificazione della diminuzione del numero dei pasti.

La previsione del numero di pasti per il primo anno: per i lotti da 1 a 5 ammonta a n. 372.547 alunni e n. 23.443 docenti ed è calcolata sulla base di 35 settimane. Per gli anni successivi è prevista una flessione del numero dei pasti.

5.1 IMPORTI UNITARI SOGGETTI A BASE D'ASTA

Per i lotti 1,2,3,4, 5, (pasti per scuole primaria e secondaria di primo grado):

- € 4,39 con stoviglieria a perdere (senza IVA) per singolo pasto alunno comprensivo di tutte le voci di costo di cui € 4,37 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza;
- € 4,31 con lunch box per singolo pasto alunno comprensivo di tutte le voci di costo di cui € 4,29 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza.



Gli importi indicati sono definiti nel rispetto dei disposti di cui all'art. 8) comma 8) lett. B) del D.L. 66/2014.

5.2 IMPORTO UNITARIO DEI PASTI DOCENTI NON SOGGETTO A RIBASSO PER TUTTI I LOTTI:

€ 2,58 (senza IVA) per singolo pasto docente, comprensivo di tutte le voci di costo di cui € 2,56 per le voci di costo ed € 0,02 per oneri di sicurezza; l'intero importo di € 2,58 non è soggetto a ribasso d'asta.

I 23.455 pasti annui presumibili per adulti che operano all'interno della scuola sono gli stessi per tipologia, qualità e quantità di quelli forniti agli alunni: piatto portante e frutta per i lotti 1-2-3-4-5

Gli importi indicati per i pasti alunni e docenti sono definiti nel rispetto dei disposti di cui all'art. 8) comma 8) lett. B) del D.L. 66/2014.

5.3 TABELLA LOTTI SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE (dati riferiti al solo primo anno)

N. Lotto	N.pasto annuo alunni	A			B		
		Importo annuo soggetto a ribasso (€ 4,37 per pasto alunno)	Importo annuo non soggetto a ribasso per oneri sicurezza (0,02 per pasto alunno)	n. pasti annuo docenti	Importo annuo non soggetto a ribasso (€ 2,56 a pasto docenti)	Importo annuo non soggetto a ribasso per oneri sicurezza (€ 0,02 a pasto docente)	Importo complessivo A+B con oneri sicurezza
1	62.331	€ 272.386,47	€ 1.246,62	3.510	€ 8.985,60	€ 70,20	€ 282.688,89
2	67.348	€ 294.310,76	€ 1.346,96	5.960	€ 15.257,60	€ 119,20	€ 311.034,52
3	59.480	€ 259.927,60	€ 1.189,60	4.065	€ 10.406,40	€ 81,30	€ 271.604,90
4	109.962	€ 480.533,94	€ 2.199,24	5.295	€ 13.555,20	€ 105,90	€ 496.394,28
5	74.321	€ 324.782,77	€ 1.486,42	4.625	€ 11.840,00	€ 92,50	€ 338.201,69
tot.	373.442	€ 1.631.941,54	€ 7.468,84	23.455	€ 60.044,80	€ 469,10	€ 1.699.924,28

5.5 Le modalità di invio del plico per ciascun lotto sono lasciate alla libera scelta dei soggetti concorrenti. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e causa, lo stesso non giungesse integro al citato ufficio entro il termine previsto.

Il plico relativo alla gara dovrà contenere le seguenti buste, a loro volta chiuse controfirmate su tutti i lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della società Offerente, anche le seguenti diciture:

- **BUSTA N. 1 “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”** – Unica busta
- **BUSTA N. 2 “PROGETTO TECNICO”**. - Dovranno essere presentate un numero di buste pari ai lotti per i quali la ditta intende presentare offerta.
- **BUSTA N. 3 “OFFERTA ECONOMICA”** - Dovranno essere presentate un numero di buste pari ai lotti per i quali la ditta intende presentare offerta.
- **BUSTA N. 4 “GIUSTIFICAZIONE PREZZO”** – Unica busta

La data di arrivo del plico, apposta dall'Ufficio Contratti del Comune, farà fede ai fini dell'osservanza del termine suindicato.

5.6 - BUSTA 1 “DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione:

A - Domanda di partecipazione alla gara, in lingua italiana, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante su carta regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo, contenente gli estremi di identificazione dell'impresa concorrente, il numero di partita I.V.A. e codice fiscale recapito telefonico e di fax, indirizzo di posta elettronica certificata, le generalità complete del firmatario dell'offerta, titolare o legale rappresentante della ditta.

Detta istanza dovrà essere sottoscritta con allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore ai sensi del D.P.R. 445/2000 e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni, successivamente verificabili:

- 1) iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (se dovuta) per settore di attività inerente all'oggetto della gara, dalla quale risulti che la ditta non si trova in stato di liquidazione, di fallimento e non ha presentato domanda di concordato. Dovranno essere indicati anche i nominativi di cui all'art.38, comma 1), lett.b) del d.Lgs 163/2006 e s.m.i.;
- 2) per le Cooperative l'iscrizione ininterrotta ai rispettivi Albi e Registri;
- 3) di essere in regola con le disposizioni di cui all'art 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- 4) dichiarazioni, corredate con copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, di cui all'art.38, lett b) e c) rese da tutti i soggetti di cui al punto 1) sopra riportato.
- 4) di non avvalersi della facoltà di ricorrere a subappalto, salvo che per quanto indicato all'art. 7;

- 5) nel caso di raggruppamento d'impresa, dichiarazione con cui tutte 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 alla stipulazione del contratto, con specificazione delle parti di servizio per singolo lotto che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate;
- 6) che il personale incaricato del servizio sarà in possesso di curriculum professionale per il servizio messo a bando, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- 7) il rispetto delle norme in materia di trattamento economico e in materia di previdenza ed assistenza del personale;
- 8) di provvedere ad idonee assicurazioni come previsto agli artt.14 e 21 del capitolato speciale, intendendosi l'Amministrazione ed il suo personale indenni e sollevati da ogni responsabilità al riguardo;
- 9) di aver preso piena conoscenza delle condizioni locali, nonché delle condizioni generali e particolari che possano aver influito sulla determinazione del prezzo, oltre alle condizioni contrattuali che possano influire sull'esecuzione del servizio e di aver ritenuto i prezzi offerti remunerativi;
- 10) di mantenere valida la propria offerta per almeno 180 giorni dalla data della gara;
- 11) di aver preso piena conoscenza e di accettare senza riserva alcuna il capitolato speciale;
- 12) di aver tenuto conto nel formulare la propria offerta di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione dell'appalto, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di merito;
- 13) di aver tenuto conto di tutti i rischi connessi con la gestione del servizio durante l'intero periodo, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione di sorta;
- 14) ai sensi dell'art.13 del d.lgs 163/2006 e s.m.i. di autorizzare (o di non autorizzare) l'Amministrazione all'eventuale diritto di accesso di altri candidati ai documenti di gara (in caso di diniego specificare i motivi di natura tecnica e/o commerciale che impediscano l'effettuazione dell'operazione). La stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati;
- 15) di autorizzare (o di non autorizzare) l'utilizzo del telefax come strumento di comunicazione inerente le corrispondenza relativa alla gara;
- 16) di aver svolto, nell'ultimo triennio, servizi di ristorazione collettiva per un importo complessivo

non inferiore a quanto indicato al punto 2.7, indicando il tipo di servizio, l'importo, il periodo ed il destinatario;

17) fatturato complessivo prodotto nel campo della ristorazione collettiva negli ultimi tre esercizi;

18) attestazione della presenza nel centro cottura di almeno un cuoco diplomato;

19) disponibilità ed ubicazione del centro cottura, o impegno alla realizzazione dello stesso secondo quanto indicato ai punti 2.9 e 2.10, con linea cottura riservata alla ristorazione collettiva, di potenzialità superiore al numero dei pasti giornalieri indicati per ciascun lotto, entro un massimo di KM 30 dalla sede del Comune di Vicenza – Corso Palladio, 98/a attraverso il circuito stradale più breve. Tale disponibilità o impegno devono essere specificatamente documentati;

20) di dare atto che qualora l'amministrazione comunale non dovesse più prevedere il servizio per mancanza delle risorse necessarie o per mancanza di richieste da parte delle scuole, nulla potrà avanzare come pretesa tranne quanto effettivamente già erogato;

B - Ricevuta comprovante il versamento alla Tesoreria comunale (Banca Popolare di Vicenza) della cauzione provvisoria per gli importi come sopra meglio specificati – IBAN IT23 K0572811 8100 1057 0478773, per ogni singolo lotto.

La cauzione, con validità per almeno di 180 giorni dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, potrà essere costituita con polizza fidejussoria assicurativa o fidejussione bancaria e dovrà contenere l'impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria definitiva qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

C - Documento comprovante l'avvenuto pagamento del contributo previsto dalla normativa vigente, per ciascun lotto, all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici come previsto dalla deliberazione della stessa Autorità del 5/3/2014.

Ai fini del versamento delle contribuzioni i soggetti debbono attenersi alle istruzioni operative pubblicate sul sito dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture al seguente indirizzo: <http://www.avcp.it/riscossioni>. Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi, abilitati a ricevere il pagamento.

D - Il capitolato speciale firmato in ogni foglio per accettazione.



10

5.7 - BUSTA 2 "PROGETTO TECNICO" - PUNTI 50

Dovrà contenere un numero di buste pari ai lotti per i quali la ditta intende presentare offerta. Ciascuna busta, all'esterno della quale dovrà essere specificato il lotto cui si riferisce, dovrà contenere:

- una relazione tecnica sintetica, ma esauriente, inerente i principali profili organizzativi;
- un progetto tecnico gestionale redatto in modo tale da consentire alla Commissione giudicatrice l'individuazione dei profili da valutare e l'attribuzione dei punteggi sulla base degli elementi descritti nella tabella 5.8, precisato che il punteggio sarà conteggiato facendo riferimento ai parametri propri ed esclusivi del centro di cottura utilizzato.

5.8 - TABELLA PER L'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO DEI PARAMETRI DI QUALITA' DI CIASCUN LOTTO

PARAMETRI QUALITA'	SUDDIVISIONE E CALCOLO PUNTEGGIO
	60 PUNTI
1) Documentazione attestante il possesso della Certificazioni di qualità I.S.O 22000	da 0 a 4 punti: 0 punti: assenza di certificazione di qualità ISO 22000; 4 punti presenza di certificazione di qualità ISO 22000;
2) Documentazione attestante il possesso della Certificazioni Ambientale	da 0 a 5 punti: 0 punti: assenza di certificazione di qualità ISO Ambientale; 2 punti: presenza di certificazione di qualità ISO 14000; 3 punti: presenza di certificazione di qualità ISO 14000 e ISO 16000; 5 punti: presenza di certificazione di qualità ISO 14000 , ISO 16000 e EMAS
3) Autocertificazione n° medio annuo addetti alla produzione impiegati nel centro cottura destinato a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti e il	da 0 a 4 punti: 0 punti: se un addetto produce più di 80 pasti al giorno; 2 punti se 1 addetto produce tra i 60 ed 80 pasti al

n. dei pasti prodotti/giorno	giorno; 4 punti se 1 addetto produce meno di 60 pasti al giorno;
4) Qualifica e professionalità del personale che sarà presente stabilmente nel centro di cottura.	da 0 a 6 punti: 0 punti: presenza di un solo cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco; 1 punti: presenza di almeno due cuochi diplomati; 2 punti: presenza di almeno tre cuochi diplomati; 3 punti: presenza di almeno quattro cuochi diplomati; 5 punti: presenza di responsabile di cucina diplomato con esperienza almeno biennale oltre alla presenza di almeno due cuochi; 6 punti: presenza di dietisti diplomati e/o laureati specialisti in scienza dell'alimentazione o tecnologi alimentari, oltre alla presenza di almeno di due cuochi e del responsabile di cucina.
5) Presenza di una programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento per le varie professionalità tecniche (responsabile di cucina, cuochi, aiuto cuochi, addetti alla somministrazione, dietisti e/o nutrizionisti, tecnici di laboratorio, ecc.).	da 0 a 3 punti: 0 punti: non sono previsti programmi di formazione; 1 punto: almeno 10 ore di aggiornamento annuale per le varie professionalità; 3 punti: almeno 20 ore aggiornamento annuale per le varie professionalità;
6) Servizio di somministrazione/distribuzione pasti della ditta	da 0 a 5 punti: 0 punti: presenza di un addetto ogni 60 bambini; 3 punti: presenza di un addetto ogni 50 bambini; 5 punti: presenza di un addetto ogni 40 bambini;
7) Utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.08 N° 7) TRADIZIONALI (ART. 8 D.Lvo 30.4.98 N° 173) specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni	da 0 a 4 punti: Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni. 0 punti = assenza di Prodotti DOP/IGP/BIO 1 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP

	<p>2 punti = presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO</p> <p>3 punti= presenza di Prodotti DOP/IGP/BIO/ FILIERA CORTA</p> <p>4 punti= presenza di Prodotti OP/IGP/BIO/FILIERA CORTA E TRADIZIONALI</p>
8) Elenco fornitori di materie prime (con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO 22000), inerenti la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari.	<p>da 0 a 4 punti:</p> <p>0 punti: assenza di certificazione o meno del 10% dei fornitori con certificazione;</p> <p>2 punti: dal 10% al 50% dei fornitori con certificazione;</p> <p>4 punti: più del 50% dei fornitori con certificazione;</p>
9) Presenza di contenitori ATTIVI per il trasporto dei pasti con descrizione delle caratteristiche per il mantenimento della temperatura	<p>Da 0 a 4 punti</p> <p>1 punto = contenitori con iniezione a vapore oltre alla coibentazione termica</p> <p>2 punti = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p> <p>4 punti = contenitori attivi elettrici o con carrelli termici.</p>
10) Descrizione dei mezzi di trasporto dei pasti confezionati sia di proprietà che di terzi indicando il rapporto N°mezzi / N° plessi scolastici da servire.	<p>Da 0 a 4 punti</p> <p>0 punti = rapporto > di un automezzo/4 plessi scolastici</p> <p>1 punti = rapporto 1/4</p> <p>3 punti = rapporto tra 1/2 e 1/3</p> <p>4 punti = rapporto = 1/1</p>
11) Interventi di adeguamento dei locali mensa (tinteggiatura locali, fornitura di mobiletti spogliatoi per il personale, piccole riparazioni delle rubinetterie presenti, applicazione retine antimosche etc.) (la ditta dovrà esplicitare il proprio impegno in tal senso ad eseguire i lavori o assicurare le	<p>da 0 a 7 punti:</p> <p>0 punti: nessuna disponibilità a svolgere lavori o ad assicurare le forniture;</p> <p>1 punti piccole riparazioni alle rubinetterie delle mense, applicazione retine antimosche etc.;</p> <p>2 fornitura degli armadietti spogliatoio per il personale e per la custodia del materiale di pulizia</p>

forniture prima dell'avvio del servizio)	delle mense; 4 punti : tinteggiatura dei locali mensa.
--	---

N.B.: la presentazione da parte dei concorrenti di dati non univoci comporta l'attribuzione del punteggio minimo.

5.9 - Busta 3 "OFFERTA ECONOMICA" - Punti 50

Dovrà contenere un numero di buste pari ai lotti per i quali la ditta intende presentare offerta. Ciascuna busta, all'esterno della quale dovrà essere specificato il lotto cui si riferisce, dovrà contenere – a sua volta – l'offerta economica, al ribasso rispetto alla base di gara, per singolo pasto, precisata in cifre e in lettere, regolarizzata ai fini dell'imposta di bollo; l'offerta dovrà essere presentata in originale e sottoscritta dal concorrente in ogni foglio e non potrà presentare correzioni che non siano dallo stesso controfirmate e sottoscritte.

Nella formulazione dell'offerta economica, il soggetto concorrente dovrà tener conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sui servizi oggetto dell'appalto e, quindi, sulla determinazione del prezzo offerto, considerato dallo stesso soggetto remunerativo.

In caso di raggruppamento di impresa, a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta da tutte le imprese facenti parte il raggruppamento e indicare la parte del servizio che ciascuna ditta si impegna ad eseguire.

Non saranno ammesse offerte in aumento, subordinate, anche indirettamente, a riserve e/o condizioni.

Dovranno inoltre essere indicati, a pena di esclusione, i costi aziendali specifici della sicurezza.

a) Importi unitari soggetti a base d'asta:

Per i lotti 1,2,3,4, 5, (pasti per scuole primaria e secondaria di primo grado):

- € 4,39 con stoviglieria a perdere (senza IVA) per singolo pasto alunno comprensivo di tutte le voci di costo di cui € 4,37 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza;
- € 4,31 con lunch box per singolo pasto alunno comprensivo di tutte le voci di costo di cui € 4,29 soggetto a ribasso ed € 0,02 per oneri di sicurezza;

b) Importo unitario dei pasti docenti non soggetto a ribasso per tutti i lotti è di:

- € 2,58 (senza IVA) per singolo pasto docente, comprensivo di tutte le voci di costo di cui € 2,56 per le voci di costo ed € 0,02 per oneri di sicurezza; l'intero importo di € 2,58 non è soggetto a ribasso d'asta.



Gli importi indicati per i pasti alunni e docenti sono definiti nel rispetto dei disposti di cui all'art. 8) comma 8) lett. B) del D.L. 66/2014.

I 23.455 pasti presumibili per la prima annualità per adulti che operano all'interno della scuola sono gli stessi per tipologia, qualità e quantità di quelli forniti agli alunni: piatto portante e frutta per i lotti 1-2-3-4-5.

La valutazione delle offerte economiche verrà effettuata sulla base della media dei due prezzi offerti per il pasto alunno (prezzo pasto con stoviglieria a perdere e prezzo pasto con lunch box) utilizzando la seguente formula:

$$X = P_i \times C / P_o$$

Dove

X = Totale attribuito al concorrente per l'offerta economica;

P_i = media più bassa;

C = Coefficiente (punteggio massimo attribuibile);

P_o = media offerta

Alle offerte anormalmente basse si applica quanto previsto all'art. 86 co. 2 e 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Nell'offerta dovrà, inoltre, essere specificato – a pena di esclusione – che l'offerente si impegna a fornire i pasti-adulto del valore stabilito di € 2,58, I.V.A. esclusa.

Inoltre si chiede che venga espressa la propria migliore offerta economica per l'eventuale solo servizio di distribuzione per le scuole dell'infanzia statali come specificato agli artt. 5.3.1 e 5.4 del capitolato speciale. Resta inteso che, qualora l'Amministrazione comunale nel corso della validità dell'appalto oggetto di gara, avesse la necessità di ricorrere al solo servizio di somministrazione nelle scuole dell'infanzia, potrà valutare l'opportunità di ricorrere alla ditta che avrà offerto il prezzo più basso per questo tipo di servizio.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Per ogni offerta saranno sommati i punteggi relativi ai vari elementi componenti la parte tecnico-qualitativa e la parte economica.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità del punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che ha offerto il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità il Committente inviterà le



stesse ad un esperimento di miglioria sull'offerta proposta. Nel caso che nessuna delle concorrenti sia presente o voglia modificare l'offerta si procederà a sorteggio.

Si applicheranno per analogia gli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs. 163/2006 in materia di offerte anormalmente basse. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua.

5.10 - Busta 4 "GIUSTIFICAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA"

Gli elementi giustificativi dell'offerta economica dovranno esplicitare:

per i lotti 1-2-3-4-5 per il menù di cui all'art 26 - tab 1 - del capitolato:

- ✓ il costo derrate (alimenti) suddiviso per:
 - verdura;
 - piatto principale: primo piatto o secondo piatto;
 - dessert/frutta;
 - pane;
- ✓ il costo del lavoro del personale centro cottura (personale);
- ✓ il costo materiale a perdere;
- ✓ il costo del trasporto;
- ✓ i costi per la sicurezza;
- ✓ i costi della struttura;
- ✓ i costi amministrativi;
- ✓ l'utile d'impresa;
- ✓ il costo della distribuzione dei pasti che comprende: il ricevimento dei pasti; la predisposizione dei refettori; la preparazione dei tavoli; la somministrazione; la pulizia e il riordino dei tavoli dopo i pasti; il lavaggio e il riordino delle attrezzature; la gestione dei rifiuti, il materiale di pulizia, abbigliamento professionale. La ditta dovrà indicare il costo del personale distinto dal costo per il materiale di pulizia ed abbigliamento.

Art. 6 - SVOLGIMENTO DELLA GARA

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una Commissione giudicatrice appositamente nominata dal dirigente responsabile. La commissione affiderà il servizio alla Ditta che avrà conseguito il maggiore punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica ed economica.



Le offerte saranno aperte, in seduta pubblica, il giorno **4 luglio 2014** presso la sede comunale in Vicenza, Corso Palladio n.98.

I lavori della Commissione inizieranno, in seduta pubblica, alle ore 9,30 presso la Sede di Palazzo Trissino per l'esame della documentazione presentata ai fini dell'ammissione alle successive fasi di gara.

Si applicherà l'art.48 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.. Successivamente la Commissione procederà, in seduta pubblica, all'apertura delle offerte tecnico-qualitative, quindi in seduta riservata alla valutazione delle stesse e alla conseguente attribuzione dei punteggi.

Le offerte economiche verranno aperte, sempre in seduta pubblica, solo dopo che la Commissione di gara avrà attribuito il punteggio per la qualità del servizio.

Art. 7 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

L'appaltatore è il solo responsabile del servizio e di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, essendo espressamente fatto divieto di subappalto totale o parziale, sotto pena di decadenza del contratto stesso, con le seguenti esclusioni: trasporto, personale interinale per la somministrazione dei pasti.

Art. 8 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, le imposte ed ogni altro eventuale onere accessorio, inerenti e conseguenti alla stipulazione ed esecuzione del contratto, nonché quelle che il committente dovrà sostenere per la pubblicazione del bando ai sensi di legge sono a carico dell'appaltatore.

Art. 9 - DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E DEFINITIVO

a) Deposito cauzionale provvisorio

A pena di esclusione dalla gara, il deposito cauzionale provvisorio pari a

per il lotto n.1 € 22.595,00

per il lotto n.2 € 24.885,00

per il lotto n.3 € 21.730,00

per il lotto n.4 € 39.700,00

per il lotto n.5 € 27.085,00

e dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:

A) assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Vicenza;

B) mediante fidejussione bancaria;

C) mediante polizza assicurativa;



D) mediante garanzia fidejussoria rilasciata da Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 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 alle suindicate lettere B) C) D)

dovranno essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- ad escludere il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- alla rinuncia all'accezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte della Amministrazione.

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

- avere validità per almeno 180 gg. dalla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte
- essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- in caso di costituenda riunione di imprese, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

b) Cauzione definitiva

La cauzione definitiva, a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita ai sensi dell'art.113 del d.Lgs 163/2006 e s.m.i. e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante versamento con assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Vicenza, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica.

In caso di associazione temporanea di imprese dovrà essere intestata a tutte le imprese facenti parte il raggruppamento

La garanzia dovrà essere conforme alle previsioni di cui all'art.113 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e prevedere altresì :



- prevedere l'inopponibilità all'Ente garantito del mancato pagamento dei supplementi di premio o dell'eventuale corrispettivo per la garanzia da parte del debitore principale;
- prevedere la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente appaltante;
- indicare, quale Foro competente in via esclusiva per ogni controversia che dovesse insorgere nei confronti dell'Ente garantito, il Tribunale di Vicenza;
- indicare nel caso in cui la fideiussione bancaria o la polizza fideiussoria contengano la clausola per cui il contraente è tenuto a semplice richiesta della Società assicuratrice, a provvedere alla sostituzione della presente garanzia, con altra accettata dall'Ente garantito, liberando conseguentemente la Società stessa.

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

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

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

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

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

Art. 10 - DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA GARA

L'appalto sarà disciplinato dalle condizioni contenute nel capitolato speciale per l'affidamento del servizio, che può essere consultato nel sito del Comune di Vicenza <http://www.comune.vicenza.it/albo3/servizi.php>

Art. 11 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Sig.a Maddalena Tiziana (e-mail: tmaddalena@comune.vicenza.it).

Art. 12 - INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

Eventuali richieste di chiarimenti e/o informazioni potranno essere rivolte al responsabile del procedimento, esclusivamente in forma scritta, in lingua italiana, mediante invio di e-mail



all'indirizzo di cui al punto precedente entro e non oltre quattro giorni solari antecedenti la data di scadenza del bando. Le risposte saranno pubblicate sul sito www.comune.vicenza.it in calce al bando senza alcun riferimento al soggetto che le ha richieste.

Art. 13 - DISPOSIZIONI VARIE

Alla presente gara si applica l'art.20 del Codice dei Contratti, approvato con Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 e s.m.i., essendo un servizio rientrante tra quelli elencati nell'allegato IIB del codice stesso.

Gli altri articoli del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. sono qui richiamati e saranno applicati in quanto compatibili con la natura dell'appalto.

- Non saranno prese in considerazione offerte subordinate a riserve. Per persona da nominare e/o condizionate;
- si procederà altresì alla verifica delle dichiarazioni presentate dal soggetto che avrà presentato l'offerta migliore e dal secondo in graduatoria. Nel caso che la verifica dimostri la non veridicità delle dichiarazioni si procederà all'esclusione del partecipante, all'escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione agli organi competenti;
- si applicheranno per analogia gli articoli 86, 87 e 88 del D.Lgs 163/2006 in materia di offerte anormalmente basse;
- il Presidente di gara, qualora esigenze tecnico-operative impongano l'aggiornamento delle medesime operazioni, può sospendere le operazioni di gara. In tal caso la Commissione di gara, nel motivare siffatta sospensione, aggiornerà la seduta ad altra data, della quale verrà fornita comunicazione alle ditte partecipanti in tempo utile;
- gli offerenti avranno la facoltà di svincolarsi dalla propria offerta trascorsi centottanta giorni dalla data della gara;
- entro cinque giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione il soggetto aggiudicatario dovrà la cauzione definitiva, a pena di decadenza dall'affidamento. Questa Amministrazione può accettare, in luogo della cauzione definitiva, fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa purché nell'atto di fidejussione o nella polizza sia espressamente scritto l'impegno del fidejussore a versare l'importo a semplice richiesta del Comune senza sollevare eccezioni di sorta, in particolare con la rinuncia del fidejussore ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 del Codice Civile. L'obbligo del fidejussore non dovrà avere limiti di tempo e dovrà valere fino a dichiarazione liberatoria;



- tutte le spese ed imposte relative alla stipulazione del contratto saranno a carico della ditta aggiudicataria;

- ai sensi dell'art.140 del d.Lgs.\63/2006 e s.m.i. in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto, il Comune di Vicenza si riserva la facoltà di interpellare il secondo in graduatoria al fine di stipulare un nuovo contratto

A' sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni, i dati forniti dalle imprese per l'eventuale successive stipula e gestione dei contratti sono trattati secondo le norme in materia di appalti pubblici.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Vicenza.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dall'art. 13 di tale legge.

Il presente bando è disponibile su Internet al sito www.comune.vicenza.it.

- Per eventuali informazioni, le ditte potranno rivolgersi ai seguenti numeri:

0444/221261 (Ufficio contratti)

0444/222113 (Ufficio Servizi Educativi e Scolastici e Vicenza città sostenibile) Sig.ra Maddalena Tiziana).

IL DIRETTORE DEL SETTORE

“SERVIZI SCOLASTICI ED EDUCATIVI”

dott. Silvano Golin

