



# COMUNE DI LUGO DI VICENZA

PROVINCIA DI VICENZA

Piazza XXV Aprile, 28

Area Amministrativa/Finanziaria

Ufficio Pubblica Istruzione – Tel. 0445/327063

Prot. 1112

Lì, 10/02/2012

## **PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO DEL COMUNE DI LUGO DI VICENZA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014**

**CIG 38944791BD**

**Codice Identificativo gara per il versamento del Contributo all'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture**

In esecuzione della Determinazione Area Amm./Finanziaria n. 28 del 02/02/2012 relativa all'appalto per la gestione del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia, la scuola primaria e la scuola secondaria di 1° grado del Comune di Lugo di Vicenza, è indetta gara secondo quanto riportato nel presente bando.

### **1) ENTE APPALTANTE**

COMUNE DI LUGO DI VICENZA – Piazza XXV Aprile, 28 Lugo di Vicenza Tel. 0445/327063 fax 0445/861622 sito internet: [www.comune.lugo.vi.it](http://www.comune.lugo.vi.it)

### **2) CATEGORIA DI SERVIZIO**

Appalto di servizi di cui all'allegato IIB del D.Lgs. 163/2006, categoria 17, CIG 38944791BD

### **3) OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la fornitura dei pasti già pronti e quindi veicolati alla scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di primo grado di Lugo di Vicenza. La ditta aggiudicataria dovrà inoltre gestire direttamente il rapporto con le scuole relativamente alla prenotazione dei pasti.

Il numero presunto dei pasti per singola scuola, sulla base dell'ultimo anno scolastico, è indicativamente così presumibile:

Scuola dell'Infanzia: 15.900 pasti all'anno per un totale di 31.800 pasti per tutta la durata dell'appalto;

Scuola primaria: 2.300 pasti all'anno solo nei giorni in cui viene fatto il doposcuola per un totale di 4.600 pasti per tutta la durata dell'appalto;

Scuola secondaria di 1° grado: 3500 pasti all'anno per un totale di 7000 pasti nel/i giorno/i di rientro pomeridiano o eventuale doposcuola per tutta la durata dell'appalto;

### **4) MODALITA' DI ESECUZIONE DELL'APPALTO**

Le modalità di esecuzione del servizio sono indicate nel Capitolato Speciale d'appalto e nello schema di contratto allegati 1) e 4)al presente bando.

### **5) LUOGO DI ESECUZIONE**

Il luogo di esecuzione è costituito dai plessi della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado, in particolare:

- scuola dell'infanzia – sede di via Soggio;
- scuola elementare – classi 1^–2^–3^ sede di via Soggio (scuola Primaria)
- scuola elementare – classi 4^–5^ sede di via Matteotti (scuole Medie)
- scuola media – tutte le classi sede di via Matteotti (scuole Medie)

### **6) DURATA**

la fornitura avrà durata biennale, secondo calendario scolastico: 2012/2013, 2013/2014.

### **7) IMPORTO STIMATO DELL'APPALTO**

L'importo presunto dell'appalto per due anni scolastici è di complessivi € 152.760,00 IVA esclusa. L'importo unitario a base d'asta per singolo pasto è il seguente:

scuola dell'infanzia	€ 3,60 IVA esclusa
scuola primaria	€ 3,30 IVA esclusa
scuola secondaria	€ 3,30 IVA esclusa

#### 8) RIFERIMENTI NORMATIVI

Il servizio oggetto dell'appalto, rientra tra quelli elencati nell'allegato IIB del D.Lgs. 163/06 e come tale è escluso dall'applicazione del suddetto codice, se non per alcuni aspetti quali l'art. 68, l'art. 65 e l'art. 225. Nel bando e nel capitolato d'appalto vengono inoltre esplicitamente richiamati, in quanto si intende darne applicazione, alcuni articoli di cui al D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

#### 9) OFFERTE IN AUMENTO, OFFERTE PARZIALI E VARIANTI

L'appalto deve essere reso in modo unitario, non è consentita la partecipazione solo per l'esecuzione di parte del servizio.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara, inoltre non sono ammesse offerte parziali al Capitolato Speciale d'Appalto.

Non sono consentite varianti di cui all'art. 76 del D.Lgs. 163/2006.

#### 10) SUBAPPALTO

Le ditte partecipanti alla gara potranno avvalersi del subappalto ai sensi e nel rispetto dell'art. 118 D.Lgs. 163/2006, solo ed esclusivamente per il servizio di veicolazione dei pasti come specificato nell'art. 17 del Capitolato Speciale D'Appalto. E' vietato, pena la risoluzione del contratto, il subappalto anche parziale, non autorizzato dall'Amministrazione appaltante con specifica autorizzazione scritta.

I concorrenti dovranno indicare nell'offerta, pena la non ammissibilità del subappalto, la volontà di subappaltare o concedere in cottimo detto servizio.

In ogni caso l'indicazione che la ditta intende avvalersi del subappalto lascia impregiudicata la completa responsabilità della Ditta aggiudicataria per l'esecuzione degli obblighi contrattuali e per le azioni, i fatti, le omissioni o la negligenza da parte dei subappaltatori da essa impiegati, restando responsabile nei confronti dell'Ente Appaltante per l'esatta esecuzione del contratto.

La quota subappaltabile non può comunque mai essere superiore al 30% dell'importo contrattuale. Si precisa che l'Amministrazione non corrisponderà direttamente ai subappaltatori o cottimisti l'importo dei servizi dagli stessi eseguiti.

#### 11) VISIONE ATTI

I documenti relativi all'appalto sono disponibili presso l'Ufficio Pubblica Istruzione (dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:30; Martedì e Giovedì dalle ore 16:30 alle ore 18:15) tel. 0445/327063 fax 0445/861622 o scaricabili dal sito internet [www.comune.lugo.vi.it](http://www.comune.lugo.vi.it).

#### 12) SOPRALLUOGO VISIONE DEI LUOGHI

E' obbligatoria la visione dei luoghi relativi all'esecuzione del servizio, da parte del titolare, legale rappresentante della ditta o procuratore speciale munito di procura speciale da cui lo stesso trae i poteri di firma o da dipendente munito di atto di delega. A pena di esclusione dalla gara, dovrà essere presentata apposita dichiarazione di essere a conoscenza e di aver preso visione, dei luoghi oggetto del presente appalto. Il sopralluogo per la visione dei luoghi potrà essere concordato telefonando all'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lugo di Vicenza (tel. 0445/327063).

#### 13) CONTRIBUTO AUTORITA' DI VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI DI LAVORI, SERVIZI E FORNITURE

Si evidenzia, che, ai sensi della Deliberazione dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 21/12/2011, dovrà essere prodotta, a cura di ogni partecipante alla gara d'appalto, la dimostrazione dell'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con l'indicazione del seguente codice identificativo della gara: **CIG 38944791BD**.

Il pagamento del contributo, per un importo pari a € 20,00 dovrà essere effettuato secondo le modalità stabilite dall'Autorità pubblicate all'indirizzo <http://www.avcp.it/portal/riscossioni.html>:

1. online mediante carta di credito dei circuiti Visa, Mastercard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio Riscossione" e seguire le istruzioni a video. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta potrà inoltre essere stampata in qualunque momento accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" disponibile on line sul "Servizio di Riscossione";
2. in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio di Riscossione, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. All'indirizzo <https://www.lottomaticaitalia.it/servizi/homepage.html> è disponibile la funzione "Cerca il punto vendita piu' vicino a te". Lo scontrino rilasciato dal punto vendita dovrà essere allegato in originale all'offerta.

A comprova dell'avvenuto pagamento **il partecipante deve allegare alla documentazione amministrativa di gara la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e fotocopia di documento di identità.**

La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento è causa di **ESCLUSIONE DALLA PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE** ai sensi dell'art. 1, comma 67, della Legge 23/12/2005, n. 266.

#### **14) VALIDITA' DELL'OFFERTA**

il concorrente è vincolato alla propria offerta per 180 giorni.

La ditta che risulterà aggiudicataria dovrà assicurare l'esecuzione del servizio nelle more della stipulazione del contratto.

#### **15) GARANZIE**

Per la partecipazione alla gara dovrà essere prodotta, l'ORIGINALE della GARANZIA PROVVISORIA, sottoscritta in ORIGINALE dalla Società emittente A PENA DI ESCLUSIONE e redatta ai sensi dell'art. 75 del D.Lg. 163/2006 di € 3.055,20 pari al 2% dell'importo complessivo presunto del presente appalto.

La cauzione potrà essere costituita alternativamente da:

- assegno circolare intestato al Comune di Lugo di Vicenza non trasferibile;
- ricevuta del versamento presso la Tesoreria Comunale UNICREDIT BANCA S.P.A. (codice ABI 002008, CAB 60792, C/C N. 000040222362, CIN Z, IBAN IT20Z0200860792000040222362) Agenzia di Zugliano via Zavagnin o Agenzia di Thiene via Chilesotti;
- polizza fidejussoria, bancaria o assicurativa, o fidejussione rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. 01.09.1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzati dal competente Ministero.

La fidejussione bancaria o polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La validità non dovrà essere inferiore a 180 giorni successivi alla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per le imprese certificate UNI CEI ISO 9001-2000 e per le imprese in possesso della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO IEC 17000 (ai sensi dell'art. 75, comma 7 del D.Lgs. 163/2006).

#### **16) MODALITA' DI FINANZIAMENTO E PAGAMENTI**

Il servizio è finanziato con fondi propri di bilancio. 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, entro 30 giorni dalla presentazione di fattura.

Ogni fattura comprenderà i pasti forniti, suddivisi per scuola, avrà cadenza mensile e dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse previo controllo.

#### **17) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**

Possono partecipare alla gara i soggetti previsti dall'art. 34 del D.Lgs. 163/06 con la precisazione che l'elenco riportato nell'articolo citato non è da considerarsi esaustivo secondo quanto chiarito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici n. 7 del 21/10/2010.

E' vietata alla medesima impresa la partecipazione contestuale alla gara sia in qualità di impresa singola che in quella di mandante o mandataria di raggruppamento di impresa. La violazione del divieto comporta l'esclusione di tutti i concorrenti che risultano partecipare in violazione del divieto medesimo. La ditta dovrà possedere i seguenti requisiti:

##### **REQUISITI GENERALI:**

- a) iscrizione alla C.C.I.A.A. (Registro Imprese) ovvero se imprese non italiane residenti in uno stato U.E. in analogo registro professionale o commerciale dello stato di residenza l'attività oggetto del presente appalto. Le cooperative dovranno essere iscritte all'albo delle società cooperative istituito con D.M. (Ministero delle attività produttive) del 23.06.2004;
- b) non trovarsi in alcuna delle situazioni che precludono la partecipazione alle gare ovvero l'insussistenza di provvedimenti ostativi all'assunzione di pubblici contratti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
- c) non essersi avvalsi di piani individuali di emersione di cui alla legge 18/10/2001, n. 383, e s.m.i. ovvero, qualora se ne siano avvalsi, il periodo di emersione deve essersi concluso.

##### **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA**

- a) la ditta dovrà essere specializzata nella ristorazione collettiva e dovrà possedere l'Autorizzazione Sanitaria prescritta dall'art. 2 della L. 283/1962 e dall'art. 27, 2^ comma, lett. d) del D.P.R. 9 aprile 2008, n. 81;

- b) aver eseguito con buon esito negli ultimi tre esercizi (2009/2010/2011) almeno un servizio di ristorazione scolastica e/o ristorazione collettiva (si dovranno indicare i servizi svolti, l'ente appaltante, la durata del servizio e il numero di pasti erogati).
- c) disponibilità (per proprietà o piena disponibilità contrattualmente dimostrabile) di una sede operativa adibita a centro preparazione e cottura pasti, debitamente autorizzata, nel raggio di 30 km dal centro storico del Comune di Lugo di Vicenza (indicare l'indirizzo, i recapiti telefonici e di telefax)
- OPPURE
- di impegnarsi ad attivarne una entro la data di avvio del servizio con le caratteristiche sopradescritte e munita di Autorizzazione Sanitaria prescritta dall'art. 2 della L. 283/1962 e dell'art. 27, comma 2, lett. d) del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.;

#### **18) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

- a) Le offerte dovranno pervenire, a pena di esclusione, in plico chiuso debitamente sigillato possibilmente con nastro adesivo e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, all'Ufficio Protocollo del Comune di Lugo di Vicenza (Piazza XXV Aprile n. 28, 36030 Lugo di Vicenza) con qualsiasi mezzo, **entro le ore 12:30 del giorno 05/04/2012.**
- Il recapito del plico rimane a esclusivo rischio del mittente ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione entro il termine ultimo stabilito.
- Le offerte dovranno essere redatte in lingua italiana.
- L'offerta presentata non potrà essere ritirata, modificata o sostituita con altra in sede di gara e impegnerà la ditta fin dal momento della presentazione. L'aggiudicazione, pur vincolando immediatamente la ditta aggiudicataria, non produce alcun effetto obbligatorio sul Comune, finchè non siano divenuti esecutivi i relativi atti amministrativi.
- b) il plico, a pena di esclusione, dovrà recare la seguente dicitura:
- **"PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SCUOLA SECONDARIA DI 1^ GRADO DEL COMUNE DI LUGO DI VICENZA PER GLI ANNI SCOLASTICI 2012/2013-2013/2014"**
  - **il nominativo, indirizzo, recapito telefonico e fax dell'impresa mittente.**
- e dovrà contenere la documentazione che di seguito si elenca, suddivisa in tre buste distinte. Ogni busta dovrà recare le diciture di volta in volta richieste:

#### **BUSTA N. 1: recante la dicitura "ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE DEI REQUISITI" anch'essa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:**

1. l'istanza di ammissione alla gara, in marca da bollo, con gli estremi di identificazione della ditta, comprensiva di dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e ss.mm., sottoscritta dal legale rappresentante della ditta con allegata fotocopia del documento d'identità con la quale si dichiarano tutti i requisiti richiesti dal presente bando. A tal fine potrà essere utilizzato il modulo **allegato 2) al presente bando "ISTANZA DI PARTECIPAZIONE"**;
2. copia del capitolato d'appalto e del presente bando di gara firmati in ogni pagina per accettazione dalla o dalle persone legalmente autorizzate;
3. ricevuta attestante l'avvenuto deposito cauzionale provvisorio o polizza fideiussoria bancaria o assicurativa di € 3.055,20 di cui al punto 15) del presente bando;
4. dimostrazione di avvenuto versamento del contributo a favore dell'autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture con l'indicazione del Codice Identificativo della gara e con le modalità descritte al punto 13) del presente bando di gara.

#### **BUSTA N. 2 recante la dicitura "DICHIARAZIONE PER LA DETERMINAZIONE DEL PUNTEGGIO PER MERITO TECNICO/QUALITATIVO" anch'essa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente un'autocertificazione ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. 28.12.2000, n. 445 dalla quale si ricavano le caratteristiche dell'impresa concorrente per la determinazione del punteggio per merito tecnico/qualitativo relativo a:**

- a) distanza in Km del centro di cottura dal centro storico del Comune di Lugo di Vicenza. Ai fini dell'attribuzione del punteggio la ditta dovrà produrre:
- idonea documentazione dalla quale risulti la titolarità o la disponibilità di una sede operativa, adibita a centro preparazione e cottura pasti, debitamente autorizzata e la relativa ubicazione. La distanza sarà computata sulla base delle carte automobilistiche stradali secondo il "percorso tipo" indicato dal concorrente;
- OPPURE:
- formale atto di impegno ad attivare una sede operativa, adibita a centro preparazione e cottura pasti munita di Autorizzazione Sanitaria prescritta dall'art. 2 della L. 283/1962 e dell'art. 27, 2^ comma del D.P.R. 327/1980 entro la data di avvio del servizio (centro preparazione e cottura pasti operativo, con le relative autorizzazioni, indicare la relativa ubicazione). La distanza sarà computata sulla base delle carte automobilistiche stradali secondo il "percorso tipo" indicato dal concorrente;
- b) autocertificazione relativa alla percentuale dei pasti per ristorazione scolastica sul totale pasti forniti nell'anno precedente dal centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio;

- c) elenco dei principale servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati dalla ditta negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati;
- d) documentazione attestante il possesso della Certificazione di qualità I.S.O. e della Certificazione Ambientale;
- e) Autocertificazione sul n. medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinati a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti e il n. dei pasti prodotti/giorno.
- f) la qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento;
- g) utilizzo di prodotti DOP/IGP/BIO/FILIERA CORTA KM 0/TRADIZIONALI specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni;
- h) elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari;
- i) 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;
- j) descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura;
- l) elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del 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 sarà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.
- m) rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed effettuata su n campione statisticamente significativo (almeno il 10%).

**BUSTA N. 3: recante la dicitura "OFFERTA ECONOMICA" anch'essa sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, contenente:**

Offerta economica, redatta in bollo, sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa, con indicazione precisa della denominazione e sede della ditta, redatta in cifre e in lettere, formulata singolo pasto IVA esclusa e distinta per scuola: Infanzia, Primaria, secondaria, come da **allegato 3) al presente bando "MODULO OFFERTA ECONOMICA"**.

Tali prezzi dovranno essere unici e finali, comprensivi di tutti i costi che la ditta deve sostenere per singolo pasto e per ogni attività svolta per la gestione della mensa.

Si precisa che non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte in aumento, condizionate, incomplete, espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto. In caso di discordanza tra il valore in cifre e in lettere sarà considerato valido quello espresso in lettere.

**19) CRITERI DI VALUTAZIONE**

L'aggiudicazione sarà effettuata alla ditta che presenta l'offerta economicamente più vantaggiosa determinata con i criteri indicati nel presente bando. Il punteggio massimo riservato alla valutazione è costituito da 100 punti dati dalla sommatoria delle singole offerte (per merito tecnico/qualitativo e offerta economica) del servizio di ristorazione scolastica.

L'offerta che totalizzerà il punteggio complessivo più alto dato dalla sommatoria dei singoli punteggi sarà ritenuta l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il punteggio sarà suddiviso come di seguito:

**1)PUNTEGGIO PER MERITO TECNICO/QUALITATIVO fino ad un massimo di 60 punti così determinati:**

a) distanza in Km del centro di cottura dal centro storico del Comune di Lugo di Vicenza	<b>da 0 a 6 punti</b> <b>1 punto</b> = centro cottura entro un raggio oltre i 25,01 Km ed entro i 30 Km di distanza <b>2 punti</b> = centro cottura entro un raggio oltre i 20,01 Km ed entro i 25 Km di distanza <b>4 punti</b> = centro cottura entro un raggio oltre i 10,01 Km ed entro i 20 Km di distanza <b>6 punti</b> = centro cottura entro un raggio di 10 Km di distanza
b) autocertificazione relativa alla percentuale dei	<b>da 0 a 5 punti</b> a discrezione della apposita commissione. Indicativamente:

utilizzato per l'espletamento del servizio;



<p>pasti forniti nell'anno precedente dal centro cottura utilizzato per l'espletamento del servizio;</p>	<p>commissione. Indicativamente:  <b>0 punti</b> = 0 - 10% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto  <b>1 punto</b> = 11- 20% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto  <b>2 punto</b> = 21- 40% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto  <b>3 punto</b> = 41- 60% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto  <b>4 punto</b> = 61- 80% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto  <b>5 punto</b> = 81- 100% di pasti forniti per la ristorazione scolastica sul totale prodotto</p>
<p>c)elenco dei principale servizi di ristorazione collettiva e scolastica prestati dalla ditta negli ultimi tre anni, sia a favore di amministrazioni ed enti pubblici che di privati;</p>	<p><b>da 0 a 5 punti</b> a discrezione di apposita commissione. Indicativamente:  <b>0 punti</b> = la ditta non ha eseguito servizi di ristorazione scolastica  <b>5 punti</b> = la ditta ha eseguito servizi di ristorazione scolastica</p>
<p>d) documentazione attestante il possesso della Certificazione I.S.O., posseduti alla data della gara;</p>	<p><b>da 0 a 5 punti</b> a discrezione della Commissione. Suddivisione esemplificativa di applicazione:  <b>0 punti</b> = assenza di Certificazione di Qualità  <b>2,5 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO 9001  <b>5 punti</b> = presenza di Certificazione di Qualità ISO 22000</p>
<p>e)documentazione attestante il possesso della Certificazione Ambientale;   (*CERTIFICAZIONE ISO 14000 E ISO 16000 E EMAS)</p>	<p><b>Da 0 a 5 punti</b> a discrezione della commissione Suddivisione esemplificativa di applicazione:  <b>0 punti = assenza di Certificazione di Qualità ISO</b>  <b>1 punto = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000;</b>  <b>3 punti= presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000 e ISO 16000</b>  <b>5 punti = presenza di Certificazione di Qualità ISO 14000, ISO 16000 e EMAS</b></p>
<p>f)Autocertificazione sul n. medio annuo di addetti alla produzione impiegati nel centro di cottura destinati a fornire il servizio in oggetto, indicando il rapporto tra il n. degli addetti e il n. dei pasti prodotti/giorno.</p>	<p><b>da 0 a 5 punti</b>  <b>0 punti</b> = rapporto maggiore 1/80 pasti prodotti/giorno  <b>3 punti</b> = rapporto tra 1/60-1/80 pasti prodotti/giorno  <b>5 punti</b> = rapporto inferiore a 1/690 pasti prodotti/giorno</p>
<p>g)la qualifica del personale e la programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento;</p>	<p><b>da 0 a 5 punti</b> a discrezione della Commissione  <b>1 punto</b> = presenza di almeno un cuoco diplomato o dotato di pluriesperienza pregressa come cuoco  <b>2 punti</b> =presenza di responsabile di cucina con esperienza almeno biennale  <b>5 punti</b> = presenza anche di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione</p>
<p>h)utilizzo di prodotti:  - DOP/IGP/BIO  - FILIERA CORTA KM 0 (L.R. 25.07.07 N. 7);  - TRADIZIONALI (ART. 8 D.lvo 30.04.1998, n. 173)  specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni;</p>	<p><b>Da 0 a 6 punti</b> a discrezione della apposita Commissione. Punteggio da graduare in base alla frequenza proposta e alle tipologie delle preparazioni. Suddivisione esemplificativa di applicazione:  <b>0 punti</b> = assenza di prodotti DOP/IGP/BIO  <b>2 punti</b> = presenza di prodotti DOP/IGP  <b>4 punti</b> = presenza di prodotti DOP/IGP/BIO  <b>5 punti</b> = presenza di prodotti DOP/IGP/BIO/FILIERA CORTA  <b>6 punti</b> = presenza di prodotti DOP/IGP/BIO/FILIERA CORTA E TRADIZIONALI</p>
<p>i)elenco fornitori di materie prime con eventuali attestazioni riguardanti il possesso della certificazione ISO, inerente la produzione e/o il commercio di prodotti alimentari;</p>	<p><b>Da 0 a 3 punti</b> a discrezione dell'apposita commissione, indicativamente:  <b>0 punti</b> = assenza di Certificazione o meno del 10% dei fornitori con Certificazione</p>

	<p><b>2 punti</b> = dal 10% al 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000</p> <p><b>3 punti</b> = piu' del 50% dei fornitori con Certificazione ISO 9001 e/o ISO 22000</p>
l)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;	<p><b>Da 0 a 5 punti</b> a discrezione dell'apposita Commissione, su giudizio delle attrezzature presenti e sulla loro disposizione, sulla planimetria rispetto ai flussi di lavorazione</p>
m)descrizione dei contenitori per le varie pietanze utilizzate per il trasporto dei pasti e l'indicazione delle loro caratteristiche per il mantenimento della temperatura;	<p><b>Da 0 a 5 punti</b> a discrezione della apposita commissione. Indicativamente:</p> <p><b>0 punti</b> = contenitori passivi (con presenza di coibentazione termica e/o camera d'aria)</p> <p><b>1 punto</b> = contenitori con iniezione di vapore oltre alla coibentazione termica</p> <p><b>3 punti</b> = contenitori con coperchio attivo oltre alla coibentazione termica</p> <p><b>5 punti</b> = contenitori attivi elettrici</p>
n)elaborazione e realizzazione di un progetto per la durata dell'appalto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio, inerente l'incremento del 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 sarà concordato successivamente con il SIAN territorialmente competente.	<p><b>da 0 a 2,5 punti</b> a discrezione della apposita commissione.</p>
o)rilevazione del gradimento del servizio, rivolta all'utenza, che sarà svolta per il Comune da parte della Ditta. La rilevazione dovrà comprendere almeno una settimana ed effettuata su n campione statisticamente significativo (almeno il 10%).	<p><b>da 0 a 2,5 punti</b> a discrezione della apposita commissione. Indicativamente:</p> <p><b>0 punti</b> = assenza della rilevazione</p> <p><b>1 punto</b> = presenza della rilevazione con frequenza annuale solo per gli alunni</p> <p><b>1,5 punti</b> = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale solo per gli alunni</p> <p><b>2,5 punti</b> = presenza della rilevazione con frequenza quadrimestrale sia per gli alunni che per i genitori</p>

(\*CERTIFICAZIONE ISO 14000 e ISO 16000 e EMAS)

La sigla ISO 14000 identifica una serie di [standard internazionali](#) relativi alla [gestione ambientale](#) che fissa i requisiti di un «sistema di gestione ambientale» di una qualsiasi organizzazione. Lo standard EN UNI 14001 è uno standard certificabile, rilasciato da un [organismo di certificazione](#) accreditato. Certificarsi secondo la ISO 14001 è frutto della scelta volontaria dell'azienda che decide di attuare e mantenere attivo un proprio sistema di gestione ambientale.

Utile sottolineare che la ISO 14001 non è una certificazione di prodotto bensì di processo. È importante notare come la certificazione ISO 14001 non attesti una particolare prestazione ambientale, né tantomeno dimostri un basso impatto, ma piuttosto stia a dimostrare che l'organizzazione certificata ha un sistema di gestione adeguato a tenere sotto controllo gli impatti ambientali delle proprie attività, e ne ricerchi sistematicamente il miglioramento in modo coerente, efficace e soprattutto sostenibile.

I due principali strumenti di certificazione ambientale che prevedono per le imprese ed i siti di produzione sono le norme ISO 14000 e il regolamento EMAS.

La norma UNI EN ISO 14001 del 1996, revisionata nel 2004, è uno strumento internazionale di carattere volontario, applicabile a tutte le tipologie di imprese, che specifica i requisiti di un sistema di gestione ambientale. Viene rilasciata da un organismo indipendente accreditato che verifica l'impegno concreto nel minimizzare l'impatto ambientale dei processi, prodotti e servizi.

EMAS è l'acronimo di Environmental Management and Audit Scheme, ovvero un sistema comunitario di ecogestione e audit ambientale. Il nuovo Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio, entrato in vigore nel gennaio 2010, in sostituzione del precedente Regolamento Comunitario EMAS del 2001, è un sistema di certificazione che riconosce a livello europeo il raggiungimento di risultati di eccellenza nel miglioramento ambientale. Le organizzazioni che partecipano volontariamente si impegnano a redigere una dichiarazione ambientale in cui sono descritti gli obiettivi raggiunti e come si intende procedere nel miglioramento continuo. Con l'ultimo aggiornamento EMAS, l'Unione Europea ha introdotto nel Regolamento nuovi concetti e importanti chiarimenti, quali:

- la registrazione cumulativa, ovvero la possibilità per una organizzazione di richiedere un'unica registrazione per tutti i siti o di una parte dei siti, ubicati in uno o più stati;
- la registrazione di Distretto, per un gruppo di organizzazioni indipendenti tra loro, ma accomunate da vicinanza geografica o attività imprenditoriale;
- deroghe e incentivi alla partecipazione per le organizzazioni di piccole dimensioni sia pubbliche che private;
- l'adozione di un unico logo riconoscibile (Figura 1);
- requisiti della norma ISO 14001:2004 applicabili al SGA in ambito EMAS, specificando gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto.
- ISO 14001 diventa così un passo intermedio (facoltativo) per ottenere la registrazione;
- partecipazione attiva dei dipendenti, coinvolti nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione.



Logo di partecipazione EMAS

### **Differenze tra EMAS e ISO 14001**

EMAS e ISO 14001 presentano scopi e requisiti simili, ma EMAS va oltre nel richiedere maggiori garanzie di conformità legislativa e la comunicazione all'esterno degli impegni presi nei confronti dell'ambiente.

Gli ulteriori elementi di cui le organizzazioni che applicano il sistema EMAS devono tener conto sono: una Analisi Ambientale Iniziale, onde individuare e valutare gli aspetti ambientali e gli obblighi normativi applicabili in materia di ambiente;

il rispetto degli obblighi normativi, dimostrando di provvedere all'attenzione della normativa ambientale, comprese le autorizzazioni e i relativi limiti;

effettive prestazioni ambientali dell'organizzazione con riferimento agli aspetti diretti e indiretti rilevati nell'analisi ambientale, impegnandosi a migliorare continuamente le proprie prestazioni;

partecipazione del personale, coinvolto nel processo finalizzato al continuo miglioramento delle prestazioni ambientali dell'organizzazione;

comunicazione con il pubblico e le altre parti interessate, attraverso la pubblicazione della Dichiarazione Ambientale.

La norma EN UNI 16001 (ISO 16000) relativa allo sviluppo del sistema di gestione dell'energia approvata nel corso del 2009, ha una struttura del tutto analoga alla UNI EN ISO 14001 e costituisce dunque anche un primo approccio semplificato alla gestione ambientale dato che la 16001 si riferisce ad un unico aspetto di rilevanza ambientale: l'energia e le emissioni di CO<sub>2</sub>

## **2) OFFERTA ECONOMICA (PREZZO) FINO AD UN MASSIMO DI 40 PUNTI così determinati:**

I punti sono da attribuire all'offerta relativa al prezzo del pasto indicato per ciascuna scuola (come da allegato 3) al presente documento) viene moltiplicato per il numero dei pasti presunto di ogni scuola, indicato all'art. 3, ottenendo così il "valore complessivo per scuola".

Il valore di offerta sarà dato pertanto dalla somma dei valori complessivi per scuola.

Sarà attribuito il punteggio massimo (40 punti) al valore di offerta più basso (migliore) che dovrà essere inferiore a quello posto a base di gara.

I successivi punteggi saranno assegnati secondo la seguente formula:



**PUNTEGGIO = 40 X valore di offerta più basso  
valore singola offerta**

## **20) DATA E LUOGO DI APERTURA DELLE OFFERTE, SOGGETTI AUTORIZZATI A PRESENZIARE ALL'APERTURA DELLE OFFERTE**

La gara si svolgerà in seduta pubblica. La gara avrà luogo presso la sala appositamente adibita all'interno della sede municipale del Comune di Lugo di Vicenza, Piazza XXV Aprile n. 28, 36030 LUGO DI VICENZA, **il giorno 19/04/2012 alle ore 9:30.**

Si procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi contenenti le documentazioni di cui alla **busta n. 1** e, quindi, alla comunicazione dei nominativi delle imprese concorrenti ammesse alla fase successive della gara. Si procederà quindi all'apertura delle **buste n. 2** e alla lettura dell'oggetto.

Di seguito la commissione procederà, in seduta segreta, alla valutazione delle specifiche tecniche contenute nella **busta n. 2**, in rapporto a quanto richiesto nel bando e nel capitolato speciale d'appalto. La fase di analisi delle offerte tecniche potrà svolgersi, ove ciò si rendesse necessario, anche in più sedute al fine di permettere un'accurata valutazione delle offerte presentate.

Successivamente, in seduta pubblica, la Commissione renderà noti i punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche, e procederà all'apertura della **busta n. 3** per la valutazione delle offerte economiche.

### **Individuazione del miglior offerente.**

L'amministrazione demanda ad una Commissione giudicatrice la valutazione degli elementi costitutivi delle offerte.

La commissione procederà alla verifica delle offerte anormalmente basse ai sensi del DLgs. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

La Commissione, valutate le offerte, attribuirà i punteggi complessivi ad ogni singolo concorrente e redigerà il verbale riportante le risultanze delle predette valutazioni, procedendo all'aggiudicazione provvisoria. Il verbale e gli atti di gara saranno rimessi al Responsabile Area Amministrativa/Finanziaria per le determinazioni di competenza.

Mentre l'aggiudicazione è immediatamente impegnativa per l'impresa aggiudicataria, essa non costituisce conclusione del contratto, il quale sarà stipulato solo dopo l'intervenuta approvazione del verbale di pubblico incanto da parte del Responsabile del servizio, mediante determinazione di aggiudicazione definitiva.

In caso di parità tra le offerte, l'aggiudicazione sarà effettuata a favore della ditta che avrà ottenuto il migliore punteggio relativo al prezzo del pasto (valore di offerta). In caso di ulteriore parità l'aggiudicazione verrà effettuata mediante sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta valida. L'amministrazione si riserva di verificare quanto dichiarato dalla ditta aggiudicataria in sede di svolgimento della gara, con particolare riguardo al possesso dei requisiti minimi per l'ammissione alla gara e alla veridicità delle dichiarazioni di merito tecnico qualitativo.

La ditta aggiudicataria dovrà produrre su richiesta dell'amministrazione la debita documentazione.

Nel caso in cui una sola dichiarazione non risponda al vero, l'amministrazione disporrà la revoca dell'aggiudicazione e affiderà il servizio alla ditta che segue in graduatoria, addebitando il maggiore costo del servizio alla ditta esclusa, oltre ad applicare le altre disposizioni previste dalla normativa vigente.

L'amministrazione si riserva in caso di urgenza di affidare e avviare il servizio anche prima della regolare stipula del contratto.

## **21) RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Responsabile del procedimento è la Rag. Paola Ranzolin, Responsabile Area Amministrativa/Finanziaria tel. 0445/327266.

## **22) AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicatario, inderogabilmente entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, dovrà stipulare apposito contratto nella forma pubblica amministrativa.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, ivi comprese le spese di contratto, i diritti di rogito, di segreteria, di bollo, di registrazione, ecc., nessuna eccettuata od esclusa, saranno a carico dell'appaltatore.

Nel caso di successivo fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, la Stazione Appaltante potrà avvalersi della facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultante dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al 5° miglior offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

## **23) DISPOSIZIONI FINALI**

La presente lettera non vincola l'Amministrazione Comunale che si riserva la facoltà di sospendere, annullare la procedura di gara in qualsiasi fase precedente alla stipula del contratto. In caso di annullamento e/o revoca del bando nessun indennizzo sarà riconosciuto alle ditte partecipanti.

#### **24) TRATTAMENTO DATI**

Tutti i dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto, saranno trattati dall'Ente appaltante conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 196/2003. Le imprese concorrenti e gli interessati hanno facoltà di esercitare i diritti previsti dal decreto stesso.

#### **Allegati:**

- 1) capitolato speciale d'appalto**
- 2) istanza di partecipazione**
- 3) modulo offerta economica**
- 4) schema di contratto**

IL RESPONSABILE AREA AMM./FINANZ.  
(Rag. Paola Ranzolin)