CONSORZIO CASE DI VACANZE DEI COMUNI NOVARESI
NOVARA – Via F.lli Rosselli 1
ooooOoooo

N 4 = OGGETTO: SERVIZI DI RISTORAZIONE, GESTIONE BAR E PULIZIE PRESSO LA CASA VACANZE DI CESENATICO – APPROVAZIONE CAPITOLATO DI APPALTO E AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO

L'anno duemilaquattordici, il giorno ventuno del mese di Febbraio, alle ore 9,00, in Novara, presso la Segreteria del Consorzio in Piazza Sacro Cuore 5, si è riunito il Consiglio di Amministrazione del Consorzio di Case di Vacanze dei Comuni Novaresi.

Sono presenti i Signori:

- **GALLINA EZIO Vice Presidente**
- **BASAGLIA FERNANDO Componente**
- **LEONI MICHELA Componente**
- **VIALE FRANCESCO Componente**

Assenti i Signori:

- **BALLARE' ANDREA -** Sindaco di Novara – Presidente**;**
- **CAPPANNELLI GIOVANNI -** Componente
- **ZANOLETTI MARCO -** Sindaco di Druogno – Vice Presidente

Presiede, in assenza del Presidente, il Sig. **GALLINA EZIO, Vice Presidente.**

Assiste, in assenza del Segretario ed ai sensi dell'art. 19 – comma 7 del vigente Statuto del Consorzio, il Sig. **FERNANDO BASAGLIA** - Componente

_____

N. 4 = OGGETTO: SERVIZI DI RISTORAZIONE, GESTIONE BAR E PULIZIE PRESSO LA CASA VACANZE DI CESENATICO – APPROVAZIONE CAPITOLATO DI APPALTO E AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

- Visto che occorre procedere all'affidamento in appalto dei servizi di ristorazione, gestione bar e pulizie presso la Casa Vacanze di Cesenatico;

- Ritenuto di procedere all'indizione della procedura di gara ai sensi degli art. 57, co. 6 del D.lgs. 163/2006 preceduta da indagine di mercato;

- Ritenuto altresì di stabilire che la durata dell'appalto riguardi la stagione estiva 2014, e pertanto coincida con i mesi da giugno a settembre compresi;

- Dato atto che l'importo a base di gara è stato determinato in € 115.000,00 IVA esclusa;

- Dato atto che, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 3 della legge n. 136 del 13 agosto 2010 è stato acquisito il CIG (Codice Identificativo Gara) che corrisponde a 5643749900;

- Visti l'annesso capitolato d'appalto e l'avviso pubblico di indagine di mercato e ritenuti i medesimi conformi alla volontà di questa amministrazione;

- Ritenuto di stabilire in giorni 20 la durata del periodo di pubblicazione dell'indagine di mercato, che verrà pubblicato sul sito internet del Comune di Novara, ed inviato ai seguenti soggetti: Comuni Consorziati, Federalberghi di Novara, Verbania, Rimini, Riccione, Cesenatico, Confcoop e Legacoop delle province di Forlì Cesena, Novara e del VCO;

- Visto il parere favorevole espresso dal Segretario del Consorzio in ordine alla regolarità tecnica della procedura;

- Con voti unanimi, espressi per alzata di mano,

D E L I B E R A

1 - di approvare il capitolato d'appalto per l'affidamento dei servizi di ristorazione, gestione bar e pulizie presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2014 nonchè l'avviso pubblico di indagine di mercato, documenti che vengono allegati alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale;

2 - di stabilire l'importo a base di gara in € 132.000,00 IVA esclusa e che la procedura di aggiudicazione abbia luogo ai sensi dell' art. 57, co. 6 del D.lgs. 163/2006 preceduta da indagine di mercato;

3 - di determinare in giorni 20 la durata del pubblicazione dell'indagine di mercato, da pubblicarsi sul sito internet del Comune di Novara da inviarsi ai seguenti soggetti: Comuni Consorziati, Federalberghi di Novara, Verbania, Rimini, Riccione, Cesenatico, Confcoop e Legacoop delle province di Forlì Cesena, Novara e del VCO;

4 - di nominare il dott. Andrea Albenga, funzionario di questo Consorzio, quale responsabile del procedimento;

5 – di dichiarare la presente deliberazione immediatamente eseguibile, stante l'urgenza.

Con successiva unanime e favorevole votazione, la presente deliberazione viene dichiarata immediatamente esecutive, ai sensi del D.lgs. 267/2000.

CONSORZIO CASE DI VACANZE DEI COMUNI NOVARESI

Novara – Via F.lli Rosselli 1

AVVISO PUBBLICO

INDAGINE DI MERCATO PER L'INDIVIDUAZIONE DI DITTE DA INVITARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA DEL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE E PULIZIA PRESSO LA CASA VACANZE DI CESENATICO" PER LA STAGIONE ESTIVA 2014

Questa Amministrazione intende espletare una indagine di mercato per favorire la consultazione di operatori economici in modo non vincolante per l'Ente ed eventualmente procedere all'indizione di gara per l'affidamento del servizio di "ristorazione e pulizia" presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2014, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità.

L'importo presumibile del servizio è di circa € 115.000,00 oltre IVA a norma di legge.

La durata dell'appalto è limitata alla stagione estiva 2014.

Possono presentare manifestazione d'interesse tutti gli operatori economici indicati dall'art. 34, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 s.m.i. in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art.38 del D.lgs 163/2006 s.m.i. Gli operatori economici per poter presentare manifestazione di interesse devono essere, a pena di esclusione, titolari dei seguenti requisiti:

1. non incorrere nelle situazioni di cui all'art. 38 del D.lgs. 136/2006;
2. iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. o equivalente registro per gli altri Stati Membri, per attività e/o servizi di cui all'oggetto del presente appalto;
3. assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalle leggi vigenti;
4. regolarità con le norme di cui alla legge 68/1999 in materia di assunzione obbligatoria dei disabili;
5. capacità tecnica e professionale dimostrabile mediante esperienza minima triennale nella gestione di entrambi i servizi oggetto della presente gara per un importo minimo annuo pari a quello su indicato.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, i predetti requisiti devono essere posseduti da tutte le imprese.

Non possono partecipare alla gara imprese che si trovino in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359, co. 1, c.c. Sono altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali venga accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Con il presente avviso il Consorzio Case di Vacanze dei Comuni Novaresi intende contattare un congruo numero di potenziali soggetti affidatari in possesso di adeguata qualificazione. Gli interessati sono invitati a trasmettere una lettera di presentazione e di manifestazione di interesse per il *"Servizio di ristorazione e pulizia presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2014"* resa utilizzando preferibilmente l'apposito modulo in allegato, corredato da una fotocopia non autenticata del documento di identità del legale rappresentante sottoscrittore.

La dichiarazione di interesse dovrà essere sottoscritta, a pena di nullità, dal legale rappresentante della Ditta interessata e dovrà pervenire alla Segreteria del Consorzio, piazza Sacro Cuore 5 – 28100 – Novara (orario di apertura al pubblico : da lunedì a venerdì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 17.00) entro le ore 12,00 del giorno 19 marzo 2014 in apposita busta sigillata e controfirmata con la dicitura "Dichiarazione manifestazione di interesse per eventuale gara per il "*servizio di ristorazione e pulizia presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva*

2014", recapitata tramite posta o mediante corriere o consegna a mano indirizzata a: Consorzio Case di Vacanze dei Comuni, Segreteria, piazza Sacro Cuore 5, 28100 Novara.
Non verranno prese in considerazione le dichiarazioni di interesse pervenute oltre la data sopra indicata.

Il presente avviso non costituisce né un'offerta contrattuale, né una sollecitazione a presentare offerta, ma è da intendersi come mero procedimento preselettivo, finalizzato alla raccolta di manifestazioni di interesse, che non comporta né diritti di prelazione o preferenza, né impegni o vincoli, sia per gli eventuali operatori economici interessati che per il Consorzio Case di Vacanze dei Comuni Novaresi.

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 s.m.i. i dati personali inviati dai soggetti interessati saranno utilizzati dal Consorzio secondo le finalità contrattuali ed istituzionali nel rispetto della normativa vigente sulla riservatezza e sulla segretezza dei dati delle persone fisiche e giuridiche.

Il Responsabile Unico del Procedimento relativo alla procedura in oggetto è il Dott. Andrea Albenga, Funzionario Amministrativo del Consorzio Case di Vacanze dei Comuni – piazza Sacro Cuore 5, 28100 Novara tel.0321 627177 email : case.vacanza@libero.it
Per informazioni circa il presente avviso rivolgersi a:
Dott. Andrea Albenga tel.0321/627177 fax 0321/392169

Il presente avviso è pubblicato sull'albo pretorio del Comune di Novara e su quelli dei Comuni Consorziati. E' stato inoltre inviato alle Federalberghi di Cesenatico, Novara, Riccione, Rimini e Verbania, alle Confcoop di Forlì, Novara e del VCO ed alle Legacoop di Folì, Novara e del VCO.

Novara, 25/02/2014

Il Responsabile del Procedimento
(Andrea Albenga)

CONSORZIO CASE DI VACANZE DEI COMUNI NOVARESI

Novara – Via F.lli Rosselli 1

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE E PULIZIA PRESSO LA CASA VACANZE DI CESENATICO" PER LA STAGIONE ESTIVA 2014

PERIODO 09 GIUGNO 08 SETTEMBRE 2014

CIG: 5643749900

ART. 1 – ENTE APPALTANTE
Il Consorzio Case di Vacanze dei Comuni Novaresi – definito nel prosieguo "Consorzio" – intende affidare il servizio di ristorazione e pulizia presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2014.

ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO
Scopo del presente appalto è l'affidamento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti (colazione, pranzo, cena e, limitatamente ai ragazzi dei gruppi auto-organizzati la merenda), di pulizia e fornitura biancheria da letto, da bagno, tovaglie e tovaglioli per la sala ristorante presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2014.

ART. 3 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA
La Casa di Vacanze è situata a CESENATICO – Via B.Diaz 5 - Provincia FC – E' classificata come Casa per Ferie e autorizzata per 113 posti letto.

E costituita da un edificio a forma di "T", disposto su tre piani, collegati da ascensore e da una porzione di seminterrato, per una superficie complessiva di circa 2.500mq.
La Casa Vacanze è dotata di:

- una cucina attrezzata secondo le normative vigenti
- un banco frigo-bar per la distribuzione servita delle bevande;
- impianto per l'installazione di distributori automatici di bevande per gli orari di non funzionamento del bar;
- deposito per derrate alimentari
- cella frigorifera
- alloggio per il personale di servizio in villetta separata dai corpi centrali
- n. 44 camere da 1/2/3 posti letto con servizi privati
- una sala da pranzo
- un salone polivalente
- un ufficio di direzione
- un ambulatorio
- corridoi, atri, scale e servizi comuni

ART. 4 PRESENZE PREVISTE

Durante la stagione estiva sono previste n. 7.000 giornate di presenza, così suddivise:

a) Adulti in camere da 1/2/3/4 posti letto – con cambio biancheria da letto e da bagno - doppio menù a scelta –
giornate di presenza previste n. 4.900

b) Ragazzi dai 6 anni compiuti ai 15 anni,in camera con adulti - con cambio biancheria da letto e da bagno – doppio menù a scelta
giornate di presenza previste n. 1.000

c) Bambini dai 2 anni compiuti ai 6 anni,in camera con adulti - con cambio biancheria da letto e da bagno – doppio menù a scelta
giornate di presenza previste n. 500

d) gruppi auto-organizzati – in camere da 2/3 o più letti – con cambio della sola biancheria da letto e menù fisso
giornate di presenza previste n. 600

Il numero delle giornate di presenza è presumibile e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo stagionale potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, secondo l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza. Il servizio dovrà essere svolto anche per quantitativi maggiori o minori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna pretesa.

ART. 5 IMPORTO A BASE D'ASTA

Il valore stimato dell'appalto ammonta a circa € 115.000,00, IVA esclusa, tenuto conto di tutti i servizi richiesti, delle presenze previste all'art. 4, e delle seguenti quote giornaliere:

a) adulti	- € 17,10 giornaliere
b) ragazzi in camera con adulti	- € 15,10 giornaliere
c) bambini in camera con adulti	- € 11,25 giornaliere
d) gruppi auto-organizzati	- € 14,90 giornaliere
f) neonati – da 0 a due anni	- € 0,00
g) pulizia generale inizio e fine stagione (vedi art. 10)	- € 1.000,00

ART. 6 – COMPOSIZIONE DEI PASTI
I pasti dovranno essere confezionati giornalmente presso la cucina della Casa Vacanze di proprietà del Consorzio, utilizzando derrate alimentari di prima qualità che dovranno essere indicate nella progettazione del servizio da allegare all'offerta.
La preparazione dei pasti dovrà avvenire con il sistema tradizionale di cottura dei cibi (con esclusione di cibi precucinati) secondo un menù organizzato su base settimanale proposto dalla ditta concorrente.
I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti al tavolo secondo le modalità ritenute più confacenti per assicurare a tutti gli utenti la possibilità della migliore fruizione.

ART. 7 – CARATTERISTICHE E CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI
Il gestore dovrà impegnarsi a garantire che tutti gli alimenti serviti agli ospiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative concernenti l'acquisto, la consegna, la conservazione, la lavorazione la distribuzione, l'igiene e la sanità dei medesimi.
In particolare le procedure di approvvigionamento e stoccaggio delle materie prime, trasformazione delle derrate, produzione, confezionamento e trasporto degli alimenti, dovranno avvenire nel rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 8 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

La scelta del menù da parte degli ospiti verrà comunicata entro le ore 21,00 di ogni giorno per il giorno successivo, mentre il pasto del giorno di arrivo degli utenti sarà a menù fisso.
I pasti verranno serviti al tavolo dal personale dipendente del gestore, che dovrà inoltre, giornalmente, provvedere alla pulizia ed alla sanificazione della sala ristorante, della cucina e degli strumenti utilizzati per la preparazione dei pasti.
Gli orari dei pasti dovranno essere concordati con il Responsabile della Casa Vacanza.
Il servizio dovrà essere effettuato da personale specializzato, nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, ed in particolare quelle riguardanti HACCP, e comprende la confezione degli alimenti ed il servizio di distribuzione.

1. **Per i soggiorni degli ospiti adulti** (famiglie e utenti singoli) il menù, che dovrà essere concordato settimanalmente con i Responsabili del Consorzio, dovrà comprendere:
    a) Colazione: caffè – cioccolata – the – latte – burro – marmellata – fette biscottate –biscotti – succhi di frutta – cereali o simili
    b) Pranzo: scelta fra 2 primi e 2 secondi – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate di vario genere) – pane – frutta di stagione o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)
    c) Cena: scelta fra 2 primi e 2 secondi – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate di vario genere) – pane – frutta di stagione o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)

2. **Per i soggiorni dei gruppi** il menù, che dovrà essere concordato settimanalmente con i Responsabili del Consorzio, dovrà comprendere:
    a) Colazione: caffè – cioccolata – the – latte – burro – marmellata – fette biscottate –biscotti – succhi di frutta – cereali o simili
    b) Pranzo: menù fisso costituito da 1 primo e 1 secondo – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate di vario genere) – pane – frutta di stagione o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)
    c) Merenda: panino con prosciutto o formaggio o marmellata e frutta fresca
    d) Cena: menù fisso costituito da 1 primo e 1 secondo – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate di vario genere) – pane – frutta di stagione o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)

In occasione di escursioni, dovrà essere garantito agli ospiti il pranzo al sacco (comprendente panini, frutta e acqua minerale) tenuto presente il valore del pranzo non consumato in struttura.
Le grammature sono quelle previste dall'allegato "A".
E' facoltà del Consorzio concordare con l'Appaltatore, in occasione di particolari ricorrenze e necessità, la somministrazione di pasti speciali e/o aggiuntivi. In tali occasioni si potrà superare quanto previsto dall'art. 8 del presente capitolato.
Inoltre, in occasione della sottoscrizione del contratto di affidamento, dovrà essere concordato il costo pasto aggiuntivo consumato da persone che hanno terminato il soggiorno o da ospiti occasionali.

ART. 9 – DISTRIBUZIONE BEVANDE – SERVIZIO BAR

L'Appaltatore gestirà in autonomia il servizio di distribuzione bevande agli ospiti sia durante i pasti che nelle ore che riterrà opportuno.
Il listino prezzi delle bevande in distribuzione sarà proposto dalla ditta appaltatrice in fase di presentazione dell'offerta e sarà oggetto di attribuzione del punteggio di cui all'allegato B.
Si precisa che l'introito della gestione del bar è totalmente di spettanza della ditta appaltatrice.

ART. 10 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI PULIZIA

La Casa Vacanze dovrà essere completamente ripulita prima della data di inizio attività e alla chiusura dei soggiorni. Si fa presente che un intervento di pulizia generale sarà effettuato in aprile per consentire l'utilizzo della struttura da parte di ospiti in occasione delle festività pasquali.
Il servizio comprende la pulizia giornaliera di tutti i locali della Casa Vacanze: camere e relativi servizi, locali comuni, corridoi, scale, locali direzione ed ambulatorio, servizi igienici comuni.
La pulizia del salone e dei locali della Direzione e dell'ambulatorio dovrà essere effettuata nelle prime ore del mattino.
Le finestre e le porte di tutti i locali dovranno essere lavate ogni qual volta sia necessario d'intesa con il Responsabile della Casa Vacanze e comunque almeno una volta ogni fine mese.
Al fine di garantire un corretto svolgimento del servizio il Consorzio predisporrà dei sistemi di controllo.
Il servizio comprende anche la fornitura di tutti i prodotti occorrenti per le pulizie (compresa la carta igienica in tutti i bagni privati e comuni della struttura ed il detergente nei servizi comuni), prodotti che dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia.

ART. 11 – BIANCHERIA LETTO, BAGNO E TOVAGLIE/TOVAGLIOLI
La ditta appaltatrice dovrà fornire la biancheria da letto e da bagno (n. 1 tappeto scendibagno per camera, asciugamano, lenzuolo bagno e bidet spugna per ciascuna persona) oltre alle tovaglie ed ai tovaglioli per la sala da pranzo che saranno sostituiti ogni qual volta sarà necessario.
Il cambio delle lenzuola dovrà essere effettuato una volta alla settimana, mentre il cambio della biancheria da bagno dovrà essere effettuato almeno una volta ogni 3 giorni, salvo casi particolari da sottoporre preventivamente al Responsabile della Casa Vacanze.
I letti delle camere degli ospiti dovranno essere rifatti ogni mattina mentre i gruppi auto-organizzati, di norma, provvedono direttamente al rifacimento dei letti. In caso di enuresi notturna sarà da prevedere un apposito cambio lenzuola. Per i gruppi auto-organizzati non è prevista la fornitura della biancheria da bagno.

ART. 12 – PERSONALE
Tutto il personale in servizio, sia per la ristorazione che per le pulizie, dovrà essere in regola con le vigenti normative sul mercato del lavoro, idoneo alle mansioni assegnate, e dovrà essere in possesso della certificazione sanitaria se eventualmente richiesta dalle competenti autorità sanitarie.
Tutto il personale dovrà essere dotato di vestiario idoneo alle mansioni svolte.
Un elenco del personale di servizio dovrà essere depositato presso la Direzione del Soggiorno per eventuali controlli e dovrà essere segnalata ogni variazione.
Dovrà essere garantita la presenza pomeridiana di una persona per la pulizia dei servizi comuni.
Al solo personale di servizio sarà garantito l'alloggio in camere da 3/4 posti letto.
Nessun costo sarà corrisposto dal Consorzio per il proprio personale assunto per il funzionamento del soggiorno previsto in 5 unità (un Responsabile, un collaboratore del Responsabile, una infermiera, un animatore ed un manutentore) Detto personale avrà diritto al vitto nonchè ad un caffè, un ¼ di litro di vino e mezza minerale ad ogni pasto.

ART. 13 – COMPORTAMENTO DEL PERSONALE
Il personale della ditta appaltatrice, nell'esercizio delle sue funzioni, ha l'obbligo di mantenere un contegno corretto e responsabile ed un comportamento rispettoso nei confronti degli Ospiti, del personale e degli Amministratori del Consorzio.
In particolare, ogni operatore dovrà garantire il rispetto del segreto professionale, del segreto d'Ufficio e della privacy degli ospiti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003

ART. 14 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

La ditta appaltatrice è tenuta ad adempiere alle prescrizioni tutte di cui al D.Lgs. n. 81/2008, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
E' a carico dell'impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

ART. 15 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore dovrà:

1. provvedere all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti, inclusi il pane, la frutta la verdura e le bevande;
2. provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti predisposti secondo le grammature indicate nell'allegato A del presente capitolato e nel menù settimanale, compresa l'alternativa del pasto in bianco o "pasti per diete speciali";
3. provvedere alla retribuzione ed al versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro ed al possesso dei requisiti sanitari relativi al personale posto alle proprie dipendenze. Il Consorzio si riterrà fin d'ora escluso da ogni e qualsiasi responsabilità nel caso di mancata osservanza di detti obblighi;
4. impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria ed autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità;
5. assicurare la sostituzione del personale in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
6. impegnarsi ad osservare quanto richiesto dal D.lgs. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93143 CEE e 9613 CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
7. provvedere in tempo utile ad assicurare il regolare svolgimento della distribuzione dei pasti;
8. provvedere all'approvvigionamento di prodotti di pulizia;
9. garantire la costante presenza di un dipendente per far fronte ad eventuali emergenze.

Il Responsabile della Casa Vacanze, o eventuale altro delegato, ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche i controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

ART. 16 – OBBLIGHI DEL CONSORZIO

Sono a carico del Consorzio le spese per:

1) Consumo per energia elettrica, gas, acqua e tassa di raccolta e smaltimento rifiuti;
2) Manutenzione degli immobili e delle attrezzature, salvo casi imputabili ad inadempienza, noncuranza e dolo del personale dell'Appaltatore;
3) Messa a disposizione di una cucina idonea per la garanzia del servizio, del banco frigo bar, dell'impianto per l'installazione dei distributori di bevande automatici, del deposito per le derrate alimentari, cella frigorifera e delle stoviglie (pentole, piatti posate e bicchieri).

ART. 17 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è limitata alla stagione estiva 2014, con inizio previsto per il 9 giugno e termine l'8 settembre. Tali date potrebbero subire variazioni con anticipo e posticipo di 10 giorni.

ART. 18 – SUBAPPALTO

Alla ditta affidataria è fatto espresso divieto, salvo quanto precisato al comma successivo, di subappaltare e comunque cedere a terzi , in tutto o in parte, lo svolgimento dell'attività oggetto della convenzione, pena la risoluzione della convenzione medesima ai sensi dell'art. 1456 del c.c.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappalti i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

ART. 19 – MODALITA' DI PAGAMENTO
Il Consorzio effettuerà il pagamento entro 15 giorni dal ricevimento di regolare fattura mensile. La fattura dovrà indicare il numero delle giornate di presenza divise secondo i criteri individuati all'art. 5 del presente capitolato.

ART. 20 – AGGIUDICAZIONE
L'aggiudicazione dell'appalto dei servizi previsti dal presente Capitolato avverrà mediante procedura negoziata, senza preventiva pubblicazione di bando, ai sensi dell'art. 57, co. 6 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

La valutazione delle offerte sarà fatta secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e tramite la valutazione di elementi qualitativi ed economici con punteggio massimo riservato pari a 100 punti. In particolare agli elementi qualitativi sarà riservata una quota pari a 80 punti, mentre, agli elementi economici sarà riservata una quota massima di 20 punti, come meglio indicato in seguito:

1 PROGETTO TECNICO-QUALITATIVO

Progetto organizzativo di gestione concernente:

1) il servizio di pulizia e sanificazione, punteggio massimo attribuibile 30/100

Per la valutazione saranno tenuti in considerazioni i seguenti aspetti:
- Numero di personale impiegato
- Orari di svolgimento
- Prodotti e attrezzature utilizzati
- Proposte per fronteggiare le emergenze
- Eventuali migliorie proposte rispetto alle condizioni del presente capitolato

2) il servizio di ristorazione, punteggio massimo attribuibile 40/100

Per la valutazione saranno tenuti in considerazione i seguenti aspetti:
- Garanzie di provenienza delle derrate alimentari;
- Garanzie di confezionamento e preparazione dei pasti da parte di personale professionalmente qualificato;
- Organizzazione della distribuzione al tavolo dei pasti: modalità di espletamento del servizio e numero di addetti impiegati;
- Proposta di menù settimanale elaborato tenuto conto dei generi alimentari e delle relative grammature di cui all'allegato A del presente capitolato, con l'indicazione degli alimenti contenuti nei piatti proposti;
- Possibilità di fornire agli utenti che ne facciano richiesta porzioni eccedenti le grammature di cui all'allegato A del presente capitolato;
- Eventuali migliorie proposte rispetto alle condizioni del presente capitolato

3) il servizio bar, punteggio massimo attribuibile 10/100
Per la valutazione saranno tenuti in considerazione i seguenti aspetti:
- Orari di apertura
- Prezzi applicati ai prodotti di cui all'allegato B del presente capitolato
- altro

b) Elementi economici, punteggio massimo attribuibile: 20/100

L'offerta economica dovrà essere formulata in ribasso percentuale rispetto alla base d'asta degli importi giornalieri previsti all'art. 5 del presente capitolato. Il punteggio sarà assegnato nel valore più alto, alla migliore offerta. Alle altre sarà sottratto dal punteggio massimo un punto o frazione di esso per ogni punto percentuale o frazione di esso risultante dalla differenza fra la migliore offerta e quella di ciascuna degli altri concorrenti.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata alla dimostrazione, da parte della ditta aggiudicataria, del possesso dei requisiti previsti.

ART. 21 – SANZIONI

Qualora, in seguito a controlli effettuati in base ai precedenti articoli, si riscontrino inadempienze o difformità rispetto alle prescrizioni del presente capitolato, saranno applicate all'impresa aggiudicataria, le sanzioni relative alle seguenti infrazioni:

a) mancato rispetto del numero delle figure professionali offerto dalla ditta appaltatrice rilevato dal responsabile della Casa Vacanze;
b) inosservanza degli standard di pulizia secondo quanto previsto dal capitolato;
c) mancato rispetto dei parametri relativi al servizio di ristorazione, ovvero non rispondenza agli standard previsti nel presente capitolato, con valutazione in termini di qualità e quantità;
d) mancato rispetto del listino prezzi del servizio bar e dell'orario dichiarato nel progetto di gestione

Le sanzioni applicate andranno da un minimodi € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00 per ogni contestazione (indipendentemente dal numero di infrazioni rilevate contemporaneamente dal responsabile della Casa Vacanze).
La contestazione assegnerà all'appaltatore un termine di sette giorni lavorativi per presentare le proprie deduzioni e giustificazioni. Scaduto tale termine, la sanzione verrà applicata dall'Amministrazione del Consorzio ove nulla pervenga dall'appaltatore o qualora le giustificazioni addotte non siano dal Consorzio ritenute idonee ad escludere l'imputabilità dell'infrazione all'appaltatore o comunque la sua responsabilità.

ART. 22 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia che dovesse sorgere in relazione alla stipulazione, validità, interpretazione, esecuzione, risoluzione o inadempimento del presente contratto sarà competente in via esclusiva il foro di Novara.

ART. 23 – ALTRE INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.
In caso di offerte uguali si procederà a sorteggio.
Il presente avviso non vincola l'Amministrazione del Consorzio che si riserva, per insindacabili motivi, la facoltà di sospendere/annullare la procedura in qualsiasi fase precedente la stipula del contratto.
L'offerente è vincolato alla propria offerta per 180 giorni dalla data di presentazione.

ART. 24 – CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

Ai sensi dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, l'offerta deve essere corredata da una garanzia, pari al 2% dell'importo del presente capitolato, sotto forma di cauzione o fideiussione.
Ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria pari al 10% dell'importo del contratto.

Novara, 25/02/2014

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
(Dott. Andrea Albenga)

ALLEGATO A

GRAMMATURE A PERSONA

- Paste vari formati: 100g a crudo
- Pastine per brodi: 40g a crudo
- Salse per condimenti paste: 50g a cottura
- Pasta per lasagne: 100g a cottura
- Condimenti per lasagne (besciamella, ragù, formaggio ecc.): 100g
- Riso per risotti: 100g a crudo
- Condimento per risi (ingredienti per valorizzare, burro, formaggio ecc.): 50 g
- Gnocchi di patate: 200g a crudo
- Polenta: 80g a crudo
- Salse per condimento gnocchi: 50g a cottura
- Zuppe per minestroni: 150g a cottura
- Carne bovina senza osso: 130g a crudo
- Carne bovina con osso: 180g a crudo
- Carne suina senza osso: 130g a crudo
- Carne suina con osso: 180g a crudo
- Carne di tacchino senza osso: 130g a crudo
- Pollo con osso: 180g a crudo
- Pesce fresco o al netto della glassatura: 160g a crudo
- Uova per frittate: n. 2
- Ingredienti per valorizzare frittate: 50g
- Piatto freddo (salumi e formaggi): 130g netto
- Piatto freddo (mozzarella 125g più pomodoro)
- Formaggi per porzione formaggi misti: 120g
- Legumi di contorno: 120g a crudo
- Verdura cotta: g150
- Patate per contorno: 200g con pelle a crudo
- Dolci:125g finiti
- Frutta di stagione: 200g
- Pane: 100g

ALLEGATO B

PRODOTTO	PREZZO IN €
caffè espresso	
caffè decaffeinato	
caffè d' orzo	
caffè corretto	
capuccino	
latte macchiato	
thè caldo	
bibite in lattina	
birra in bottiglia	
liquori nazionali	
liquori esteri	
aperitivo	
aperitivo della casa	
vino della casa 1/4 l	
vino della casa 1/2 l	
vino della casa 1 l	
vino in bottiglia	
acqua bottiglia plastica da 1/2 l	
acqua bottiglia plastica da 1 l	
acqua bottiglia vetro da tavola	
prosecco flut	
brioche	
Altre proposte	

Letto, approvato e sottoscritto

IL PRESIDENTE
F.to Gallina

IL SEGRETARIO
F.to Basaglia

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Copia della presente deliberazione ai sensi dell' art. 124 D.Lgs. 18/08/2000 n. 267, sarà posta in pubblicazione all' Albo Pretorio del Comune di Novara – Comune Capo Consorzio – il 11/03/2014 e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi sino al 25/03/2014

Novara, 21/02/2014

IL SEGRETARIO

Per copia conforme.

Novara, 21/02/2014

IL SEGRETARIO