

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

**N 44 = OGGETTO: SERVIZI DI RISTORAZIONE, GESTIONE BAR E PULIZIE PRESSO LA CASA VACANZE DI DRUOGNO – APPROVAZIONE CAPITOLATO DI APPALTO E AVVISO PUBBLICO DI INDAGINE DI MERCATO**

L'anno duemilaquattordici, il giorno ventotto del mese di novembre, alle ore 14,30, in Novara, presso la sede della Segreteria del Consorzio, piazza Sacro Cuore 5, si è riunito il Consiglio di Amministrazione del Consorzio Case di Vacanze dei Comuni Novaresi.

Sono presenti i Signori:

- |   |                 |                  |   |
|---|-----------------|------------------|---|
| - | <b>GALLINA</b>  | <b>EZIO</b>      | <b>VicePresidente</b>                                     |
| - | <b>FONZO</b>    | <b>NICOLA</b>    | <b>Vice Sindaco di Novara in sostituzione del Sindaco</b> |
| - | <b>BASAGLIA</b> | <b>FERNANDO</b>  | <b>Componente</b>   |
| - | <b>VIALE</b>    | <b>FRANCESCO</b> | <b>Componente</b>   |
| - | <b>LEONI</b>    | <b>MICHELA</b>   | <b>Componente</b>   |

Assenti i Signori:

**Zanoletti Marco – Sindaco di Druogno – Vice Presidente**  
**Capannelli Giovanni - Componente**

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

Assiste il Rag. **ROBERTO BUSCHINI**, Segretario del Consorzio.

---

**N. 44 = OGGETTO: SERVIZI DI RISTORAZIONE, GESTIONE BAR E PULIZIE PRESSO LA CASA VACANZE DI DRUOGNO – 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 Druogno;
- Ritenuto di procedere all'indizione della procedura di gara ai sensi degli art. 125, co. 11 del D.lgs. 163/2006 preceduta da indagine di mercato;
- Ritenuto altresì di stabilire che la durata dell'appalto riguardi la stagione estiva 2015, e pertanto coincida con i mesi da giugno a settembre compresi;
- Dato atto che l'importo a base di gara è stato determinato in € 133.850,00 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 605968416E;
- 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 30 la durata del periodo di pubblicazione dell'indagine di mercato, che verrà pubblicato sul sito internet del Consorzio e 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 Druogno 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 € 133.850,00 IVA esclusa e che la procedura di aggiudicazione abbia luogo ai sensi dell' art. 125, co. 11 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 Consorzio e del Comune di Novara e 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;

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**

## **CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI “RISTORAZIONE E PULIZIA PRESSO LA CASA VACANZE DI DRUOGNO” PER LA STAGIONE ESTIVA 2015**

**CIG: 605968416E**

### **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 Druogno per la stagione estiva 2015 indicativamente dalla metà di giugno alla metà di settembre.

### **ART. 2 – OGGETTO DELL'APPALTO**

Scopo del presente appalto è l'affidamento dei seguenti servizi:

- ristorazione – preparazione e distribuzione dei pasti – colazione, pranzo, cena – compresa fornitura di tovaglie e tovaglioli per la sala ristorante;
- pulizia degli spazi comuni e delle camere, compresa la fornitura della biancheria da letto e da bagno.

### **ART. 3 – DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA**

La Casa di Vacanze è situata a DRUOGNO – Piazzale Colonia 2 - Provincia VB – E' classificata come Casa per Ferie e autorizzata per 197 posti letto.

E' costituita da due corpi principali, su due piani, collegati da corridoi e ascensori, per una superficie complessiva di 5000mq.

La Casa Vacanze è dotata di:

- una cucina attrezzata secondo le normative vigenti
- un banco frigo-bar per la distribuzione servita delle bevande;
- depositi per derrate alimentari
- 2 celle frigorifere
- alloggio per il personale di servizio in villetta separata dai corpi centrali
- n. 37 camere da 1/2/3 posti letto con servizi privati
- n. 14 camere binate con bagno in comune (totale n. 7 bagni)
- n. 14 camere da 3/4/6/8 posti letto con relativi servizi
- una sala da pranzo
- un salone polivalente
- n. 4 soggiorni
- un ufficio di direzione
- un ambulatorio
- corridoi, atri, scale e servizi comuni

### **ART. 4 PRESENZE PREVISTE**

Durante la stagione estiva sono previste n. 7.800 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. 3.000**
- 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. 200**
- 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. 100**
- d) gruppi auto-organizzati (adulti e ragazzi) – in camere da 2/3 o più letti – con cambio della sola biancheria da letto e menù fisso  
**giornate di presenza previste n. 4.500**

Il servizio dovrà essere svolto anche per presenze superiori a quelle suindicate ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni contrattualmente previste.

#### **ART. 5 IMPORTO A BASE D'ASTA**

Il valore stimato dell'appalto ammonta a circa € 133.850,00, IVA esclusa, tenuto conto di tutti i servizi richiesti, delle presenze previste all'art. 4, e delle seguenti quote giornaliere:

a) adulti	- € 18,00 giornaliera
b) ragazzi in camera con adulti	- € 15,90 giornaliera
c) bambini in camera con adulti	- € 12,20 giornaliera
d) gruppi auto-organizzati (adulti e ragazzi)	- € 15,10 giornaliera
e) neonati – da 0 a due anni	- € 0,00
f) pulizia generale inizio e fine stagione (vedi art. 10)	- € 2.460,00

L'importo dell'appalto al netto del ribasso d'asta sarà corrisposto anche in caso di un numero inferiore di presenze rispetto a quanto indicato all'art. 4 del presente capitolato. Al raggiungimento dell'importo contrattuale previsto (valore stimato dell'appalto al netto del ribasso d'asta) concorreranno anche eventuali pranzi aggiuntivi consumati da persone che hanno terminato il soggiorno o da ospiti occasionali nonché eventuali pernottamenti.

#### **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 dall'appaltatore.

I pasti dovranno essere distribuiti al tavolo secondo le modalità ritenute più confacenti per assicurare agli ospiti il miglior servizio.

#### **ART. 7 – CARATTERISTICHE E CONFORMITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

L'Appaltatore 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**

Compete all'Appaltatore la predisposizione della sala da pranzo compresa la preparazione dei tavoli (tovaglie, coprimacchia, piatti, bicchieri e posate) secondo le indicazioni del Responsabile del soggiorno. Dovrà essere posta su ogni tavolo una brocca d'acqua naturale.

La scelta del menù, fra le due alternative proposte, 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 dell'Appaltatore, che dovrà inoltre, al termine di ogni somministrazione, provvedere alla pulizia ed alla sanificazione della sala ristorante, della cucina e degli strumenti utilizzati per la preparazione dei pasti.

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 somministrazione.

Gli orari dei pasti dovranno essere concordati con il Responsabile della Casa Vacanze.

Composizione dei pasti:

**1. Per i soggiorni degli ospiti adulti** (famiglie e utenti singoli) il menù, che sarà concordato settimanalmente con il Responsabile della Casa Vacanze, dovrà comprendere:

- a) Colazione: caffè – cioccolata – the – latte – burro – marmellata – fette biscottate – pane fresco – biscotti – succhi di frutta – cereali o simili
- b) Pranzo: scelta fra 2 primi e 2 secondi – 2 contorni di cui 1 fisso (insalate miste 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 miste 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 sarà concordato settimanalmente con il Responsabile della Casa Vacanze, dovrà comprendere:

- a) Colazione: caffè – cioccolata – the – latte – burro – marmellata – fette biscottate – pane fresco – 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 miste 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 miste di vario genere) – pane – frutta di stagione o dessert (frutta di stagione a pranzo e dessert a cena o viceversa)

In occasione di escursioni, in sostituzione del pranzo servito in struttura, dovrà essere garantito agli ospiti il pranzo al sacco (comprendente panini, frutta e acqua minerale) tenuto presente il valore del pranzo non consumato in Casa Vacanze.

Le grammature degli alimenti da utilizzare per la somministrazione dei pasti 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.

Al momento della sottoscrizione del contratto di affidamento, dovrà essere concordato il costo dei singoli pasti speciali e/o aggiuntivi e degli eventuali pernottamenti.

## **ART. 9 – 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 e dei distributori è totalmente di spettanza dell'Appaltatore.

#### **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 della stagione estiva.

Il servizio comprende la pulizia giornaliera di tutti i locali della Casa Vacanze: camere e relativi servizi igienici – compreso rifacimento letti –, 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.

La pulizia delle camere dovrà essere effettuata di norma entro le ore 11:30.

Le finestre e le porte di tutti i locali dovranno essere lavate ogni qual volta sia necessario previo accordo 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**

L'Appaltatore 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, ai coprimacchia ed ai tovaglioli per la sala da pranzo che dovranno essere 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 di ragazzi 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 di ragazzi 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, per eventuali emergenze e per la pulizia di camere lasciate libere dagli ospiti nelle ore pomeridiane.

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 nonché ad un caffè, un ¼ di litro di vino e mezza minerale ad ogni pasto.

### **ART. 13 – COMPORAMENTO DEL PERSONALE**

Il personale dell'Appaltatore, 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**

L'Appaltatore è tenuto ad adempiere a tutte le prescrizioni 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'appaltatore 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 DELL'APPALTATORE**

L'appaltatore 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 93/143 CEE e 96/13 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 energia elettrica, gas, acqua e tassa di raccolta e smaltimento rifiuti;
- 2) Manutenzione degli immobili e delle attrezzature, salvo casi imputabili ad inadempienza, noncuranza o dolo del personale dell'Appaltatore;
- 3) Messa a disposizione di una cucina idonea per la garanzia del servizio, del banco frigo bar, del deposito per le derrate alimentari, cella frigorifera e delle stoviglie (pentole, piatti, posate e bicchieri);
- 4) Alloggio per il personale di servizio dell'Appaltatore in camere da 3/4 posti letto.

## **ART. 17 – DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è limitata alla stagione estiva 2015, con inizio previsto per il 15 giugno e termine il 15 settembre. Tali date potrebbero subire variazioni con anticipo e posticipo di 10 giorni.

## **ART. 18 – SUBAPPALTO**

All'appaltatore 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 dell'importo di aggiudicazione su presentazione di regolare fattura, come segue:

- entro il 30 giugno 2015: 20 % dell'importo di aggiudicazione
- entro il 31 luglio 2015: 30 % dell'importo di aggiudicazione
- entro il 31 agosto 2015: 30 % dell'importo di aggiudicazione
- entro il 15 settembre 2015: 20 % dell'importo di aggiudicazione
- eventuale saldo a fine stagione su presentazione di rendiconto dettagliato.

## **ART. 20 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA**

Le Ditte concorrenti per poter partecipare alla gara devono essere, a pena di esclusione, titolari dei seguenti requisiti:

- non incorrere nelle situazioni di cui all'art. 38 del D.lgs. 136/2006;
- iscrizione nel registro delle imprese della C.C.I.A.A. o equivalente registro per gli altri Stati Membri dell'Unione Europea, per attività e/o servizi di cui all'oggetto del presente appalto;
- assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare previste dalle leggi vigenti;
- regolarità con le norme di cui alla legge 68/1999 in materia di assunzione obbligatoria dei disabili;
- capacità tecnica e professionale dimostrabile mediante esperienza minima triennale nella gestione di entrambi i servizi oggetto della presente gara, presso Case per Ferie, Case Vacanze, Ostelli della Gioventù o strutture alberghiere, dotate di un numero di posti letto non inferiore a 150.

## **ART. 21 – AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione dell'appalto dei servizi previsti dal presente Capitolato avverrà ai sensi dell'art. 125, co. 11 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 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 considerazione 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 somministrazione 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. 22 – 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 dall'Appaltatore 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 minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 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. 23 – 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. 24 – 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. 25 – 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.

#### **ART. 26 – SPESE**

Tutte le spese per atti, ivi comprese quelle per una eventuale registrazione del contratto, sono a carico dell'Appaltatore.

Novara,

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 minestrone: 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 100g)
- Piatto freddo (insalatona: verdura in foglia 70g, pomodori 100g, un uovo, tonno 50g altri ortaggi e/o mozzarella 60g)
- Formaggi per porzione formaggi misti: 120g
- Legumi di contorno: 120g a crudo
- Verdura cotta: g150
- Patate per contorno: 200g con pelle a crudo
- Insalata mista: verdura in foglia 50g, pomodori 50g, altri ortaggi
- Dolci: 125g finiti
- Frutta di stagione: 200g
- Pane: 100g

## ALLEGATO B

<b>PRODOTTO</b>	<b>PREZZO IN €</b>
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	

# 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 PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI "RISTORAZIONE E PULIZIA PRESSO LA CASA VACANZE DI DRUOGNO" PER LA STAGIONE ESTIVA 2015

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 Druogno per la stagione estiva 2015, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità.

L'importo presumibile del servizio è di circa € 133.850,00 oltre IVA a norma di legge.

La durata dell'appalto è limitata alla stagione estiva 2015, presumibilmente dalla metà di giugno alla metà di settembre.

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 dell'Unione Europea, 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, presso Case per Ferie, Case Vacanze, Ostelli della Gioventù o strutture alberghiere, dotate di un numero di posti letto non inferiore a 150.

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 Druogno per la stagione estiva 2015" 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 ..... 2015 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 Druogno per la stagione estiva 2015*", recapitata tramite posta o mediante corriere o consegna a mano indirizzata a: Consorzio Case di Vacanze dei Comuni Novaresi, 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 Novaresi – piazza Sacro Cuore 5, 28100 Novara tel.0321 627177 email: [info@casevacanze-comuninovaresi.it](mailto:info@casevacanze-comuninovaresi.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 Consorzio e del Comune di Novara e 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;

Novara,

Il Responsabile del Procedimento  
(Andrea Albenga)

## ISTANZA DI PARTECIPAZIONE

AL CONSORZIO CASE DI  
VACANZE DEI COMUNI  
NOVARESÌ

OGGETTO: INDAGINE DI MERCATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE E PULIZIA PER LA STAGIONE ESTIVA 2015 PRESSO LA CASA VACANZE DI DRUOGNO.

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_  
nato/ a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ in qualità di legale  
rappresentante della ditta \_\_\_\_\_ con sede legale in  
\_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ Codice  
fiscale \_\_\_\_\_ Partita IVA \_\_\_\_\_ telefono  
\_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

### CHIEDE

A) Di essere invitato alla gara per l’appalto relativo all’affidamento del “servizio ristorazione e pulizia” presso la Casa Vacanze di Cesenatico per la stagione estiva 2015 come singola ditta/ATI/altro (specificare) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (in caso di ATI  
specificare la percentuale delle attività relative all’esecuzione dell’appalto imputabile ad ogni componente dell’ATI , con percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(in caso di consorzi di cooperative e di consorzi stabili specificare per quali consorziati il consorzio concorre) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

B) Che il legale rappresentante della ditta è:

Cognome e nome \_\_\_\_\_

luogo, data di nascita, residenza \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

C) (in caso di ATI o consorzi) di partecipare alla gara di appalto nel rispetto dei divieti stabiliti degli artt. 35-36-37 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.;

**A tal fine, assumendone la piena responsabilità, si attesta o dichiara:**

- a) di non incorrere in alcuna causa determinante l'esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento della gestione dei servizi di cui all'art. 38 del D. lgs. 163/2006;
- b) di essere iscritto nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura per attività oggetto della presente gara;
- c) di essere in regola con le posizioni contributive, assicurative e previdenziali;
- d) di essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.lgs. 81/2008;
- e) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge 68/1999 e s.m.i.;
- f) di avere un'esperienza minima triennale nella gestione di entrambi i servizi oggetto della presente gara presso Case per Ferie, Case Vacanze, Ostelli della Gioventù o strutture alberghiere, dotate di un numero di posti letto non inferiore a 150.

Data

Timbro e firma

---

**Allegare alla presente copia fotostatica non autenticata di un documento di riconoscimento in corso di validità.**

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 17/12/2014 e vi rimarrà per 15 giorni consecutivi sino al 31/12/2014

Novara, 16/12/2014

IL SEGRETARIO

---

Per copia conforme.

Novara, 16/12/2014

IL SEGRETARIO