

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE DEL COMUNE DI MONDRAGONE - A.S. 2018/2019.

Art. 1 Oggetto dell'appalto

Il presente appalto richiama il Decreto 25 luglio 2011 ad oggetto “Adozione dei criteri minimi Ambientali” da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (11A12078) - (GU n. 220 del 21-9-2011). I CAM di riferimento per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari sono riportati nell'allegato 1) al PAN GPP adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n.107 del 8 maggio 2008.

Per la parte del servizio relativa alle pulizie, i prodotti che saranno utilizzati dovranno inoltre essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012).

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il confezionamento e la distribuzione giornaliera dei pasti ai centri di consumo presso le scuole dell'infanzia esistenti nel Comune di Mondragone, per l'a.s. 2018/2019, per un numero presumibile di 150 giorni di servizio e 670 pasti giornalieri e comunque conformemente al calendario predisposto dalle autorità scolastiche.

Il presente appalto ha per oggetto la realizzazione giornaliera completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi: approvvigionamento dei prodotti alimentari, conservazione degli stessi, preparazione, trasporto in contenitori termici monoporzione e distribuzione degli stessi ai plessi scolastici.

E' inoltre previsto il riassetto e sanificazione dei terminali di consumo del pasto. Il Servizio è previsto per n. 5 giorni la settimana, dal lunedì al venerdì.

Resta facoltà dell'Amministrazione aumentare o diminuire il numero medio giornaliero dei pasti, a seconda delle esigenze contingenti o del numero degli alunni che ne fruiscono partecipanti.

Art. 2 Importo dell'appalto

Il valore stimato dell'appalto è pari a € 367.830,00 oltre IVA nei termini di legge ed è così costituito:

- € 362.805,00 come importo soggetto a ribasso;
- € 5.025,00 oneri della sicurezza NON soggetti a ribasso;

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base di un prezzo soggetto a ribasso a singolo pasto pari a € **3,61** oltre I.V.A. nei termini di legge per un numero di pasti stimato in n. 100.500.

Il corrispettivo posto a base di gara è comprensivo di tutte le forniture e prestazioni necessarie all'espletamento del servizio in oggetto, nessuna esclusa.

Art. 3 Durata del servizio

Il Servizio è relativo all'a.s. 2018/2019, con decorrenza presumibile 1° ottobre 2018 e fino al 31 maggio 2019.

Art. 4 Luoghi di espletamento del servizio

I plessi scolastici di cui al seguente prospetto:

PLESSO	SCUOLA	INDIRIZZO
ARCOBALENO – 1° Circolo	Infanzia	Piazzale Rodari
L'OASI – 2° Circolo	Infanzia	Via Napoli

<i>B. CIARI</i> – 2° Circolo	Infanzia - Primaria	Via Castelvolturmo
<i>T.M. FUSCO</i> – 2° Circolo e <i>GULLIVER</i> – 3° Circolo	Infanzia – 2° Circ. Infanzia – 3° Circ. Primaria – 3° Circ.	Via T. Fusco
<i>TAGLIALATELA</i> – 3° Circolo	Infanzia	Via Taglialatela
<i>RODARI</i> – 3° Circolo	Infanzia	Via D. degli Abbruzzi

Art. 5 Caratteristiche tecniche del servizio

a) Descrizione dei pasti

A pena di risoluzione del rapporto contrattuale, i pasti dovranno essere preparati attenendosi dettagliatamente ai menu giornalieri e settimanali ed alle prescrizioni redatte dal Servizio di Dietologia dell'Ospedale "Moscati" di Aversa - ASL CE, allegate al presente capitolato e formanti parte integrante e sostanziale dello stesso.

Ogni pasto dovrà essere confezionato meccanicamente in apposite vaschette monoporzione termosigillate. Ogni vaschetta dovrà riportare l'etichettatura di cui al D.Lgs. n. 109 del 27/11/1992 e al D.Lgs. 1811/2003.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione dei pasti debbono essere tali da fare designare i prodotti di prima qualità. La Ditta, dietro richiesta, ha l'obbligo di esibire all'Amministrazione le fatture e i documenti atti a comprovare la provenienza dei vari prodotti ed è sempre ed unicamente responsabile della conservazione degli stessi e delle apparecchiature.

b) Erogazione dei pasti

Alla refezione sono interessati i plessi scolastici come da allegato elenco al presente Capitolato Speciale.

L'erogazione dei pasti dovrà essere effettuata dal lunedì al venerdì fra le ore 12.00 e le ore 13.00 e comunque secondo gli orari da concordare con i dirigenti scolastici. Sarà tollerato in via eccezionale un ritardo di 10 minuti sull'orario concordato.

Il servizio si riferisce ai soli giorni di effettive lezioni delle scuole, escluse le festività previste dalla legge, nonché le vacanze natalizie, le vacanze pasquali ed eventuali altri giorni che l'Ente comunicherà ove possibile con un preavviso di 24 ore.

La Ditta deve rendersi disponibile a fornire allo stesso costo unitario di aggiudicazione un numero di pasti maggiore della quantità stabilita, in ragione di eventuali e mutate esigenze delle Istituzioni Scolastiche.

Qualora il numero degli alunni interessati alla refezione scolastica dovesse risultare inferiore a quello presunto, la Ditta non potrà vantare alcunché nei confronti dell'Ente se non il corrispettivo dei pasti effettivamente erogati in ragione del costo di aggiudicazione.

c) Preparazione e cottura dei pasti, confezionamento porzioni

La preparazione e la cottura dei pasti debbono avvenire con i sistemi tradizionali inteso legame caldo. E' conseguentemente esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti. La preparazione e cottura dei pasti dovrà avvenire esclusivamente nei locali del centro cottura della Ditta. I cibi non appena cotti saranno immessi in apposito contenitore monoporzione atossico da utilizzarsi una sola volta (materiale a perdere) e sigillato a mezzo di una macchina confezionatrice. Le singole confezioni monoporzione dovranno essere depositate ancora calde, in contenitori termici chiusi con coperchi atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso i singoli plessi scolastici, negli orari previsti. Il primo piatto, il secondo e il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati.

Le porzioni individuali di pane e frutta dovranno essere confezionate singolarmente e trasportati per mezzo di appositi contenitori igienicamente idonei. La frutta dovrà essere preventivamente lavata con ogni cura. Le posate, i bicchieri, le salviette e le tovagliette segnaposto dovranno offrire tutte le necessarie garanzie di praticità, funzionalità ed igienicità. In particolare le posate

non dovranno presentare scaglie o filamenti o quant'altro possa accidentalmente essere ingerito. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n. 283 del 1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. n. 327 del 1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotti in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti tenuto conto che i calcoli nutrizionali sono stati effettuati considerando gli alimenti a crudo e al netto degli scarti da cucina e tenendo conto delle variazioni di peso.

Deve tassativamente essere esclusa la compensazione delle grammature previste per ciascun ordine di scuola.

d) Qualità dei pasti

I pasti devono essere a base di prodotti freschi e della migliore qualità, forniti da ditte qualificate, scelte tra quelle maggiormente note in commercio.

Si rinvia al puntuale rispetto delle norme igienico – dietetiche e alle tabelle merceologiche degli alimenti predisposte dall'ASL e allegate al presente capitolato.

La Stazione Appaltante, conformemente a quanto previsto dalle vigenti norme in materia ed in particolare alle “Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica” adottate in sede di Conferenza Unificata Stato-Regioni in data 30 aprile 2010, favorisce l'impiego di prodotti biologici, individuati ai sensi della Legge n° 173/98 art.8 comma 1, prevedendo in sede di aggiudicazione punteggi ulteriori a favore di quelle Imprese che si dichiarano disponibili alla loro fornitura.

In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

e) Trasporto del cibo

Il trasporto del cibo deve essere effettuato in contenitori rispondenti alle norme igienico sanitarie e con mezzi (in proprietà e/o possesso) muniti di autorizzazione sanitaria rilasciata dai competenti organi.

Dovrà essere fornita la seguente documentazione relativa ai mezzi di trasporto: dichiarazione di avere in disponibilità della ditta (specificando il titolo giuridico del possesso) gli automezzi che saranno adibiti al trasporto.

Al fine di procedere alla stipula del contratto, dovrà essere fornita la seguente documentazione relativa agli automezzi da utilizzare per il servizio: elenco indicante tipo del veicolo, numero di targa, estremi del libretto di circolazione con specifica omologazione, attrezzatura di cui sono dotati e precisamente degli estremi delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto di che trattasi.

La Ditta dovrà altresì rispettare scrupolosamente le norme che regolano gli obblighi sulla descrizione delle caratteristiche qualitative e quantitative dei prodotti.

f) Consegna dei pasti

La Ditta deve effettuare la consegna dei pasti a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso i plessi scolastici nelle quantità pattuite nell'ordinazione, con la precisazione che per le Scuole dell'Infanzia la consegna dei pasti è fissata alle ore 12,00, mentre per quelle primarie è fissata alle ore 13,00.

La consegna delle singole vaschette monoporzionamento termosigillate meccanicamente presso il centro di cottura, verrà effettuata a cura della Ditta appaltatrice con personale proprio, qualificato secondo la normativa vigente, direttamente ai tavoli e per ogni utente, nel rispetto delle normative igienico sanitarie vigenti, ivi compreso l'utilizzo di guanti, vestiario e copricapo idonei. E' compresa la fornitura di posate in plastica, di tovaglioli di carta e tovagliette sottopiatto.

Il personale della Ditta dovrà altresì provvedere alla sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, nonché

alla raccolta dei rifiuti ed alla svuotatura nei cassonetti.

All'atto della distribuzione dei pasti la ditta dovrà presentare ad ogni plesso una bolla di consegna da cui risulti la quantità dei pasti forniti. L'originale e la copia, controfirmate per accettazione dall'insegnante responsabile del plesso ricevente, dovranno indicare eventuali annotazioni. Una copia della bolla verrà restituita alla ditta.

g) Personale di servizio

Il coordinamento per la preparazione e distribuzione dei pasti, la responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Ente deve essere affidato ad un responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, la cui presenza giornaliera costante deve essere garantita dalla Ditta. Il nominativo del responsabile deve essere comunicato all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

Tutte le fasi del servizio dovranno essere svolte da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice.

La Ditta si impegna a fornire all'Ente copia dei contratti di lavoro stipulati con il personale adibito al servizio.

La consistenza numerica, i nominativi e la qualifica del personale, nonché tutte le sue variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Ente. Tale consistenza numerica dovrà essere comunque tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato, anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato.

Tutto il personale, adibito al centro di cottura e alla distribuzione dei pasti, deve infine essere in possesso dell'Attestato di formazione per alimentaristi di cui al D.D. Regione Campania n. 46/2005 e dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico, rilasciati dalle competenti autorità sanitarie. Nelle varie fasi della lavorazione, il personale dovrà indossare abiti di colore chiaro, guanti ed idoneo copricapo.

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'Ente si avvale dei preposti servizi della ASL competenti per il territorio per tutti i controlli inerenti lo svolgimento del servizio.

L'Impresa affidataria è tenuta ad osservare il trattamento economico e normativo vigente per tutto il personale utilizzato, nei modi e termini di legge e dei contratti nazionali di lavoro; dovrà inoltre trasmettere, allegata alle fatturazioni mensili, copia della documentazione comprovante il versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi effettuato per il proprio personale, nonché dichiarazione relativa all'avvenuta applicazione del contratto collettivo nazionale relativo alla categoria di riferimento, fermo restando la facoltà, per il Comune stesso, di richiedere direttamente opportuni accertamenti in merito ai competenti uffici.

In caso di inottemperanza agli obblighi testé precisati, accertata dalla stazione appaltante medesima con l'ottenimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più dei propri dipendenti, ai sensi dell'art. 4, comma 2, del D.P.R. 5-10-2010 n. 207 - *Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE"* -, il Responsabile della V Area del Comune di Mondragone tratterrà dalla prima fattura utile l'importo corrispondente all'inadempienza stessa, disponendo il pagamento di quanto dovuto per l'inadempienza direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. In ogni caso, ai sensi dell'art. 4, comma 3, del citato D.P.R., sarà operata dalla Stazione Appaltante una ritenuta dello 0,50 per cento sull'importo netto di ogni fattura emessa dall'Impresa affidataria; le ritenute saranno svincolate complessivamente soltanto in sede di liquidazione dell'ultima fattura utile, dopo l'approvazione da parte della Stazione Appaltante di verifica di conformità del Servizio e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva. Analogamente, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente da parte dell'Impresa, la Stazione Appaltante potrà avvalersi delle disposizioni di cui all'art. 5 dello stesso D.P.R. n. 207/2010; in

ogni caso, la violazione alla normativa previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, dà facoltà all'Amministrazione a dichiarare la risoluzione del contratto. Resta inteso, in ogni modo, che il Comune rimane del tutto estraneo ai rapporti, ivi compreso qualsiasi vertenza economica e/o giuridica, che andranno ad instaurarsi fra l'affidataria ed il personale dipendente.

L'Impresa affidataria si impegna inoltre a favorire la continuità del rapporto di lavoro del personale occupato presso l'Impresa che ha cessato l'appalto relativo all'a.s. 2017/2018 presso questo Comune, applicando tutte le garanzie previste dai contratti di lavoro vigenti in ambito nazionale e territoriale a tutela dei dipendenti delle imprese di settore.

Art. 6 Requisiti di partecipazione

Possono presentare istanza i soggetti di cui all'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di:

- **ordine generale (art.80 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.);**
- In caso di partecipazione di RTI/Consorzio Ordinario/GEIE i requisiti di partecipazione di ordine generale dovranno essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento.
- **di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a), D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.):** iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura inerente l'oggetto dell'appalto;
- In caso di partecipazione di RTI/Consorzio Ordinario/GEIE i requisiti di partecipazione di idoneità professionale dovranno essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento.
- In caso di consorzi di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) e c) i requisiti di idoneità professionale dovranno essere posseduti sia dal consorzio che da ciascun soggetto indicato quale esecutore del servizio.
- **di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b), D.Lgs. n 50/2016 e s.m.i.):**
 - a) n. due idonee dichiarazioni bancarie
 - b) una dichiarazione concernente il fatturato globale per un importo non inferiore a quello posto a base di gara, il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto, per gli ultimi tre esercizi disponibili (2015-2016-2017) non inferiore all'importo posto a base di gara.
- **di capacità tecniche e professionali (art. 83, comma 1, lett. c), D.Lgs. n 50/2016 e s.m.i.):**
 - a) essere in possesso di certificazione EMAS o ISO 14001 in corso di validità. La Stazione Appaltante accetta parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).
 - b) Avere svolto nell'ultimo triennio (2015 – 2016 - 2017) servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, ovvero servizi di ristorazione collettiva, nei confronti di Amministrazioni Pubbliche per un importo complessivo non inferiore a € 367.830,00 oltre IVA nei termini di legge.

Nel caso di RTI, consorzio ordinario e GEIE il requisito tecnico professionale di cui al punto **a)** dovrà essere posseduto da almeno una delle imprese facenti parte del raggruppamento e in caso di consorzi di cui all'articolo 45 comma 2 lett. b) e c) dal consorzio o da una delle imprese indicate quali esecutrici del servizio.

In caso di partecipazione in RTI/Consorzio Ordinario/GEIE i requisiti di cui al precedente punto **b)** dovranno essere posseduti complessivamente dalle imprese facenti parte il raggruppamento e dovranno essere apportati ai sensi dell'articolo 48 del Codice. La mandataria dovrà comunque apportare i requisiti in misura maggioritaria. Nel caso di RTI di tipo orizzontale i requisiti di cui alla lettera **b)** dovranno essere apportati in parte da ciascun membro del raggruppamento e in

ogni caso ciascun componente del raggruppamento dovrà possedere i requisiti in una percentuale pari almeno a quella di esecuzione del servizio che sarà indicata in sede di gara nella Domanda di partecipazione.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45 comma 2 lett. b) e c) i requisiti di cui al precedente punto **b)** dovranno essere apportati ai sensi dell'articolo 47 del Codice.

È consentito il ricorso all'istituto dell'Avvalimento di cui all'art. 89 del Codice per la soddisfazione dei requisiti tecnico professionali di cui ai precedenti punti **a)** e **b)** Requisiti di capacità tecniche e professionali ex art. 83 lett. c) del Codice.

A garanzia della continuità del servizio, l'aggiudicatario deve avere la disponibilità di un centro per la preparazione dei pasti, da utilizzare in caso di emergenza [a copertura dell'intera durata dell'appalto], che consenta la preparazione degli stessi nelle quantità richieste e la conseguente consegna a destinazione entro 30 minuti dalla cottura, con verifica della temperatura al cuore degli alimenti all'atto della consegna presso i plessi scolastici suindicati – Mondragone (CE)]. Per il calcolo della tempistica dovrà essere utilizzato come riferimento il motore di ricerca google maps.

Non è prevista la suddivisione in lotti. Non sono previste opere scorporabili.

Art. 7 Criterio di aggiudicazione

Il presente appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95 comma 3 lett. a) del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo i seguenti parametri di valutazione:

1. **Offerta tecnica qualitativa** **max punti 70/100**
2. **Offerta economica** **max punti 30/100**

OFFERTA TECNICA QUALITATIVA

PUNTEGGIO MASSIMO 70/100

L'offerta tecnica qualitativa è valutata fino a un massimo di 70 punti, assegnati in base ai criteri e sub criteri sottoelencati:

N	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	SOTTOCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
1	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	Max punti 10	Organizzazione del servizio nelle differenti fasi (preparazione, cottura, trasporto, distribuzione dei pasti)	Fino a punti 3
			Procedura di approvvigionamento e rintracciabilità derrate e piano di controllo HACCP	Fino a punti 3
			Gestione manutenzione	Fino a punti 2
			Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle strutture	Fino a punti 2
2	PIANO DI ORGANIZZAZIONE E FORMAZIONE DEL PERSONALE (NUMERO ORE ANNUE SUDDIVISE PER QUALIFICHE) <i>Indicare l'organigramma del personale con le relative qualifiche; relazione illustrante l'organizzazione e formazione del personale, nonché criteri e modalità di sostituzione del personale in caso di assenza e schema di orario di servizio da cui si evinca in modo chiaro il</i>	Max punti 15	Organico garantito degli addetti nelle diverse fasi del servizio, con numero, funzioni e monte ore di ciascun addetto.	Fino a punti 10 <i>(Al concorrente che avrà offerto il monte ore settimanale maggiore verrà attribuito il punteggio massimo. Agli altri verrà attribuito un punteggio determinato in proporzione al rapporto tra l'offerta proposta e l'offerta migliore, secondo la seguente formula: $X = Po/Pi \cdot 5$ Dove: X= punteggio da attribuire alla Società concorrente</i>

	rapporto operatore/pasti			<i>Pi= migliore offerta monte ore</i> <i>Po= parametro della Società concorrente</i> <i>5= punteggio massimo attribuibile</i>
			Piano formazione/aggiornamento del personale, con modalità organizzative, monte ore previsto, tematiche trattate, distinte tra le varie figure professionali Dovrà anche essere indicato il piano organizzativo per le sostituzioni (improvvisate o programmate) del personale.	Fino a punti 5

N	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	SOTTOCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
3	FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI CON CARATTERISTICHE SUPERIORI. RELAZIONE SULLA VALUTAZIONE DEL LORO INSERIMENTO IN BASE AL MENU' TIPO SCOLASTICO. NELLA VALUTAZIONE DEL DETTAGLIO DEI PRODOTTI NON SARANNO OGGETTO DI PUNTEGGIO GLI ALIMENTI CHE NON INFLUISCONO SULLA QUALITA' DI UN MENU SCOLASTICO. <i>(Allegare schede tecniche dei fornitori che consentano di individuare, per ciascun prodotto, la qualificazione dei prodotti stessi ed i relativi produttori. La distanza sarà calcolata con il sito googles.it/maps). I punteggi si sommano.</i>	Max punti 20	Offerta di alimenti biologici freschi con riferimento alle quantità utilizzate dettagliando i prodotti	Fino a punti 2
			Offerta di alimenti DOP e IGP con riferimento alle quantità utilizzate dettagliando i prodotti	Fino a punti 2
			Offerta di alimenti del commercio EQUO&SOLIDALE, con riferimento alle quantità utilizzate dettagliando i prodotti	Fino a punti 3
			Offerta di alimenti a Km 0 con riferimento alle quantità utilizzate dettagliando i prodotti	Provenienti da produttori certificati entro 10 km dal centro di cottura Punti 6
				Provenienti da produttori certificati oltre 30 km dal centro di cottura Punti 5
				Da produttori certificati oltre 50 km dal centro di cottura: Punti 2
4	CRITERI MINIMI AMBIENTALI E MIGLIORIE ATTREZZATURE/ARREDI/ UTENSILI/STOVIGLIE	Max punti 4	Introduzione di macchinari ed elettrodomestici a basso consumo energetico ed idrico ed utilizzo di suppellettili e stovigliato riutilizzabili o biodegradabili	Fino a punti 2
			Introduzione arredi funzionali alla linea self-service, in relazione all'impatto ambientale, allo spazio disponibile ed alla riduzione al minimo dei consumi energetici.	Fino a punti 2

N	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	SOTTOCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
5	INIZIATIVE ED ATTIVITA' DI	Max punti 7	Monte ore complessivo delle iniziative di educazione alimentare e ambientale	Fino a punti 2

	EDUCAZIONE ALIMENTARE E RAPPORTI CON L'UTENZA <i>Il contenuto delle proposte progettuali deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse dell'utenza e dell'Ente</i>		Valutazione di percorsi (contenuti, varietà e modalità) relativi a: 1) educazione alimentare e ambientale tesi a sensibilizzare gli utenti e loro famiglie in merito alle corrette abitudini alimentari e riduzione degli sprechi ; 2)informazione destinata alle famiglie circa: funzionamento del servizio mensa in generale.	Fino a punti 3
			Progetto di customer satisfaction: proposte di strumenti di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza e analisi di ogni eventuale criticità al fine di poter intraprendere le opportune azioni volte al miglioramento del servizio.	Fino a punti 2
6	CLASSE ECOLOGICA DEI MEZZI DI TRASPORTO CHE SARANNO ADIBITI STABILMENTE ALLA CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I REFETTORI <i>(allegare carta di circolazione per ogni mezzo che verrà utilizzato)</i>	Max punti 3	Solo classe Euro 4 (tutti)	Punti 0
			Prevalenza di classe Euro 5	Punti 1
			Prevalenza classe Euro 6 e/o vetture elettriche	Punti 3
N	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MAX	SOTTOCRITERIO	SUB PUNTEGGIO
7	GESTIONE IMPREVISTI, EMERGENZE E MODIFICHE DEL SERVIZIO, SPECIE IN CASO DI NON FUNZIONAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA	Max punti 4	Organizzazione e soggetti coinvolti in caso di imprevisti, emergenze e modifiche del servizio in genere (previsto e/o imprevisto) o in caso di mancato funzionamento del centro di cottura comunale	Fino a punti 3
			Destinazione cibo non somministrato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari (Legge 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi)	NO: 0 punti SI: 1 punto <i>Il concorrente in caso di risposta affermativa, dovrà altresì documentare la propria scelta inserendo tra la documentazione di offerta tecnica il protocollo d'intesa sottoscritto col soggetto interessato per il suddetto appalto, pena la non assegnazione di punteggio.</i> <i>La Commissione provvederà ad attribuire il punteggio a seguito della verifica circa l'inserimento tra la documentazione tecnica da parte del concorrente del protocollo d'intesa sottoscritto col soggetto interessato, pena la non assegnazione di punteggio.</i>

8	CERTIFICAZIONE DI QUALITA' UNI EN ISO	Max punti 2	possesso della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare	Punti 1
			Possesso della Certificazione UNI EN 10854:1999 relativa all'autocontrollo HCCP riferita al Centro di Cottura di Carignano e del Centro di Cottura di emergenza	Punti 1
9	MIGLIORAMENTI TECNICI E QUALITATIVI PER LA RESA DEL SERVIZIO PRESSO I REFETTORI <i>Il punteggio a disposizione verrà attribuito in funzione dell'effettiva utilità ed effettivo interesse per l'Ente di quanto proposto, senza oneri aggiuntivi per l'Ente. La proposta dovrà essere corredata da relativo cronoprogramma.</i>	Max punti 5	Criterio motivazionale: il contenuto delle proposte deve essere pertinente con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo, l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione	Fino a punti 5

Il punteggio relativo all'OFFERTA TECNICA QUALITATIVA sarà attribuito in ragione della seguente formula:

$$V(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i] \text{ dove:}$$

- $V(a)$ = Indice di valutazione dell'offerta (a);
- n = Numero totale degli elementi di valutazione (i)
- $\sum_n$ = sommatoria
- W_i = Peso o punteggio attribuito ai singoli elementi di valutazione (i);
- $V(a)_i$ = Coefficiente, variabile tra zero e uno, attribuito ai singoli elementi di valutazione (i) dell'offerta (a).

I coefficienti $V(a)_i$ saranno determinati, per la valutazione dell'offerta tecnica, attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari, ovvero i singoli Commissari attribuiranno, per ogni elemento oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra 0 e 1, con un numero massimo di decimali pari a 2 con la seguente gradualità:

insufficiente 0,00

sufficiente da 0,01 a 0,20

discreto da 0,21 a 0,40

buono da 0,41 a 0,60

distinto da 0,61 a 0,80

ottimo da 0,81 a 1,00

Al fine di non alterare i pesi stabiliti per i vari criteri di valutazione, se nessun concorrente ottiene sui singoli criteri di valutazione tecnica aventi natura qualitativa il punteggio pari al peso complessivo assegnato agli stessi, è effettuata la “**c.d. riparametrazione**”, assegnando, per ogni singolo criterio qualitativo, al concorrente che ha ottenuto il punteggio totale più alto il massimo punteggio previsto, ed altre offerte un punteggio proporzionalmente decrescente.

Pertanto, una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare, per ciascuna delle componenti qualitative, la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i Commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima

calcolate, mediante l'applicazione della seguente formula:

$$V(a)i = P_i/P_{max}$$

dove:

V(a)i = Coefficiente da assegnare al singolo concorrente(a) relativo a ciascun elemento(i);

P(i) = media della somma attribuita dai Commissari al singolo concorrente per l'elemento;

Pmax = Media più alta della somma dei punteggi attribuiti dai Commissari per l'elemento.

Verranno escluse dalla gara le proposte delle ditte che non otterranno il punteggio minimo di 35/100 per la componente tecnica.

L'offerta tecnica dovrà essere sintetica e contenuta indicativamente in un numero massimo di quindici fogli fronte/retro pari a trenta facciate Tipo di carattere: Times New Roman, Interlinea singola, Dimensione carattere: 10.

La mancata allegazione di parte della documentazione relativamente a tutte o ad alcune delle voci relative all'offerta tecnica non comporta esclusione dalla gara, ma semplicemente determina la mancata assegnazione del punteggio relativo alle rispettive singole voci.

OFFERTA ECONOMICA

PUNTEGGIO MASSIMO 30/100

L'offerta del concorrente è relativa al prezzo unitario offerto rispetto al prezzo unitario posto a base di gara, € 3,61, al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza (va pertanto indicato il prezzo unitario del pasto, al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza, e non il ribasso percentuale). Il punteggio economico attribuito alle offerte può essere calcolato tramite la seguente formula, cosiddetta del "Prezzo Minimo":

$$PE = P_{E_{max}} * P_{min}/P_o$$

dove:

- P_o = Prezzo offerto dal singolo concorrente;
- $P_{E_{max}}$ = Punteggio economico massimo assegnabile;
- P_{min} = Prezzo più basso offerto in gara.

L'offerta economica dovrà essere corredata dal piano economico-finanziario di copertura delle spese per tutto l'arco temporale dell'appalto. A titolo esemplificativo andranno elencate in modo analitico le seguenti voci:

- Costo del personale (qualifica, numero addetti, costo orario, costo annuale);
- Costo derrate alimentari
- Oneri finanziari;
- Altre spese generali;
- Qualunque altra spesa inerente la gestione del servizio;

La gara sarà aggiudicata al concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa, risultante dalla sommatoria dei valori assegnati ed eventualmente riparametrati singolarmente all'offerta tecnica qualitativa e dei valori scaturenti dall'offerta economica. In caso di parità di punteggio totale riportato tra due o più concorrenti, la gara sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio all'esame dell'offerta tecnica qualitativa.

In caso di ulteriore parità, si procederà ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827/1924. Il Comune concedente si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione, nel caso sia pervenuta anche una sola offerta valida.

Non saranno accettate altre offerte, anche se sostitutive od aggiuntive di offerta precedente e non si darà luogo a gara di miglioria, né sarà consentita, in sede di gara, la presentazione di altra offerta.

Non sono, altresì, ammesse le offerte mancanti della firma del legale rappresentante o titolare e/o l'indicazione in lettere dell'offerta.

L'offerta è immediatamente vincolante per l'offerente, mentre per l'Amministrazione lo sarà solo all'esecutività dell'atto di aggiudicazione.

Con la presentazione dell'offerta il concorrente implicitamente ammette di essere a perfetta conoscenza delle prescrizioni globali che regolano la gara.

Art. 8 Cauzione

Per partecipare alla gara la ditta dovrà fornire garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto, da costituirsi secondo le modalità definite dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016.

La garanzia dovrà essere accompagnata dalle relative dichiarazioni previste dal suddetto art. 93 e quanto richiesto nel disciplinare di gara.

L'aggiudicatario dovrà, altresì, prestare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 9 Stipulazione del contratto

L'aggiudicazione avverrà previa verifica del possesso dei requisiti richiesti e dichiarati dalla Ditta in sede di gara.

Al fine di procedere alla stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare:

- cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016;
- ricevute di pagamento dei diritti di segreteria e delle spese accessorie, (il cui ammontare sarà comunicato successivamente all'aggiudicazione) dell'Ente;
- ulteriore documentazione richiesta dall'Ente.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a stipulare il contratto presso la Sede Comunale.

La ditta è altresì obbligata al rispetto di quanto previsto dall'art. 34 comma 35° del D.L. 179/2012, convertito con Legge 221/2012.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non ottemperi a quanto richiesto e non si sia presentato alla stipulazione del contratto nel giorno stabilito, si procederà alla revoca dell'aggiudicazione ed alla successiva aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria, così come risultante dal verbale di gara.

Per ragioni di urgenza l'Ente può richiedere all'aggiudicatario l'esecuzione del servizio prima del decorso dei termini dilatori per la stipula del contratto previsti dall'art. 32 del D.Lgs. 50/2016. In tal caso all'aggiudicatario spetterà il compenso per il servizio reso sulla base del prezzo di aggiudicazione.

Per le medesime ragioni di urgenza, potrà darsi luogo alla stipula del contratto nelle more dell'acquisizione delle informazioni antimafia ai sensi dell'art. 87 del D.Lgs. 159/11 e s.m.i.

Art. 10 Cessione e subappalto

In considerazione delle caratteristiche del servizio in appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla ditta appaltatrice di cedere, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione.

Il subappalto è concesso nei limiti dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii..

Art. 11 Pagamenti

I pagamenti verranno effettuati previa acquisizione da parte dell'Ente di regolare fattura corredata dalle bolle giornaliere di consegna, debitamente controfirmate dagli insegnanti responsabili dei plessi scolastici delle scuole, quale avvenuta consegna dei pasti, detratte le eventuali penali di cui al successivo art. 18.

Art. 12 Controlli e prelievi

In qualsiasi momento, anche senza preavviso, il Comune si riserva il diritto di richiedere alle competenti Autorità Sanitarie controlli nei locali di produzione e di consumo dei pasti, per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel contratto.

Art. 13 Variazioni menù

I menu giornalieri e settimanali predisposti dal Servizio di Dietologia dell'Ospedale "Moscati" di Aversa - ASL CE di cui all'allegato non potranno essere modificati unilateralmente da parte della Ditta. Eccezionalmente è consentita, previa tempestiva comunicazione al Servizio comunale preposto, una variazione del menu.

Art.14 Ordinazione di pasti speciali

Nell'ipotesi di particolari esigenze dietetiche degli alunni, documentate da relazione specialistica della patologia e vidimate dal dirigente del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Prevenzione Collettiva della ASL, la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di confezionare pasti speciali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori scolastici.

Art.15 Preavviso di sciopero

In caso di richiesta di sospensione del servizio da parte dell'Ente per sciopero o per ogni altro evento che, per qualsiasi motivo, possa influire sull'esecuzione, con tempestivo preavviso (almeno 24 ore prima dell'inizio del servizio stesso) il Settore comunale preposto informerà la Ditta fornitrice e nessun indennizzo potrà essere vantato.

Per sciopero del personale dipendente della Ditta, qualora ne sia data comunicazione telegrafica al Settore comunale preposto con un anticipo di almeno 24 ore, alla stessa non sarà imputabile alcuna penalità. Qualora invece la comunicazione sia fatta pervenire oltre il termine fissato dalla legge saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 18.

Art. 16 Responsabilità

La Ditta risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

In particolare la Ditta si assume tutte le responsabilità per avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingestione da parte dei commensali di cibi contaminati od avariati.

Art. 17 Applicazioni contrattuali

La Ditta si impegna ad osservare integralmente e ad applicare in favore del proprio personale tutte le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti dalle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso.

L'Impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

La Ditta è altresì obbligata al rispetto del "Protocollo di legalità" in materia di appalti sottoscritto dal Comune di Mondragone con la Prefettura di Caserta.

Art. 18 Inadempienze e penalità

La Ditta appaltatrice nell'esecuzione del servizio previsto dal presente capitolato ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che a leggi e regolamenti che attengono al tipo di attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dall'Ente.

La somministrazione di generi guasti o sofisticati sarà denunciata alla Autorità Giudiziaria

per i provvedimenti di competenza.

In caso di inadempienze contrattuali o di manchevolezze, l'Ente avrà la facoltà di applicare le seguenti penalità, fino ad un massimo dell'uno per mille dell'intero importo contrattuale:

penale di € 300,00 nel caso la fornitura non sia corrispondente alla grammatura prevista negli allegati (da verificarsi con il seguente parametro: fino a 30 porzioni scelte a caso con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del calo fisiologico del cotto sul crudo);

penale di € 200,00 applicabile ad ogni singola infrazione a quanto previsto dall'art. 5 del presente capitolato;

penale di € 200,00 per inadempienze relative alla non conformità negli orari di somministrazione;

penale di € 200,00 oltre al non pagamento dei pasti ordinati, per mancata erogazione del servizio o parte del servizio nei giorni richiesti, e comunque per tutti quegli inconvenienti che non consentono l'utilizzo del servizio o parte del servizio agli utenti;

penale di € 200,00 per l'inadempienza di quanto previsto dall'art. 13 (variazione menu).

La penale sarà applicata sulla prima liquidazione utile, previa contestazione scritta alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare controdeduzioni entro dieci giorni dalla notifica.

L'Ente potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti le sopra esposte infrazioni.

Art. 19 Risoluzione del contratto

L'Ente Comunale può risolvere unilateralmente il contratto quando nel corso del servizio vengano accertate gravi e persistenti violazioni agli obblighi contrattuali e la ditta sia stata richiamata al loro rispetto con almeno tre contestazioni nel corso dell'appalto.

La risoluzione opera di diritto quando venga meno uno dei requisiti di idoneità a contrarre rapporti con la Pubblica Amministrazione. Nei suddetti casi il Comune ha la facoltà di incamerare il deposito cauzionale di cui all'articolo 8 e la Ditta risponderà anche degli eventuali danni derivanti dalla risoluzione. L'Ente si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di affidare l'appalto alla ditta che segue in graduatoria alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Art. 20 Comunicazioni

Le notificazioni, le intimazioni e le contestazioni verranno effettuate con i mezzi consentiti in ragione della loro urgenza (posta elettronica certificata o fax).

Le contestazioni verranno confermate mediante lettera raccomandata.

Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato della Ditta dal Responsabile del servizio si considererà fatta personalmente al titolare della stessa.

Art. 21 Controversie

Per qualsiasi controversia relativa all'applicazione del contratto di appalto ed agli obblighi da esso scaturenti è competente il Tribunale Civile di Santa Maria Capua Vetere.

Art. 22 Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si rinvia alla normativa vigente in materia in quanto applicabile.