

CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO della MENSA SCOLASTICA A FAVORE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA e PRIMARIA di SAN GIORGIO DEL SANNIO comprensivo di fornitura alimenti, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione dei pasti agli alunni e al personale docente della Scuola dell'Infanzia e Primaria dell' Istituto Comprensivo Rita Levi Montalcini Comune di San Giorgio del Sannio. BIENNIO SCOLASTICO 2016/ 2018. Importo complessivo a base di gara comprensivo di oneri per la sicurezza ammonta a euro 253.260,00 iva esclusa.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L' appalto del SERVIZIO di MENSA SCOLASTICA - per il Biennio Scolastico 2016 / 2018 da effettuarsi presso le sedi della Scuola dell'Infanzia di SAN GIORGIO DEL SANNIO (sede del plesso "T. Rossi" di Via G. Bocchini ; sede del plesso "Capoluogo" di Via G. Bocchini ; sede del plesso di "Ginestra" di Via del Pozzo; sede del plesso di "Sant'Agnese" Istituto Comprensivo "Rita Levi Montalcini" di Via delle Rondini) sarà disciplinato secondo le condizioni e modalità di seguito indicate nel CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.

ART. 2 - CONDIZIONI DELL' APPALTO

Sulla base del numero degli alunni iscritti e della provata esperienza degli anni precedenti , nonché in base ad attestazioni degli Organi Scolastici, i pasti da somministrare vengono previsti, a puro titolo indicativo, in circa N. 21.000 per Anno Scolastico (di cui n. 19.000 circa per alunni e N. 2.000 per il corpo docente) secondo il calendario scolastico calcolato su n. 156 giornate lavorative - per n. 135 pasti circa al giorno - senza che variazioni delle quantità previste possano consentire alla Ditta aggiudicataria eccezioni di qualunque genere.

La soppressione temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del Servizio di Mensa per sospensione dell'attività scolastica, o per causa di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazioni alcuna da parte della Ditta.

Le SCUOLE dell' INFANZIA e PRIMARIA fruiranno del SERVIZIO di MENSA SCOLASTICA rispettivamente per n. 5 e n.2 giorni/settimana per l'intero Anno Scolastico, esclusi il sabato e naturalmente il periodo di vacanze scolastiche come da Calendario.

ART. 3 - TABELLA DIETETICA

I pasti dovranno essere preparati in conformità alla allegate Tabelle Dietetiche e menù settimanali, predisposte dal competente servizio dell' ASL BN 1, Distretto Sanitario n. 2 .

Dovranno essere garantiti menù speciali sempre in conformità alle tabelle dietetiche dell'ASL per utenti con particolari insofferenze alimentari o con problemi di celiachia.

ART. 4 - DURATA E VALORE DELL'APPALTO

L'Appalto avrà la durata di n. 2 Anni Scolastici: ottobre 2016 /giugno 2018. L'importo complessivo dell' Appalto Biennale del Servizio è previsto in € 252.000,00 (incluso di oneri di fornitura, cottura, trasporto, distribuzione e somministrazione pasti) oltre IVA e oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso, previsti in euro 1.260,00 (0.03 x 42.000 pasti). L'importo complessivo a base di gara comprensivo di oneri per la sicurezza ammonta a euro 253.260,00 iva esclusa.

ART. 5 - TIPO DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio sarà affidato con la procedura aperta così come regolata dagli Artt. 3, 11 e 55 punto 5) del D. Lvo n. 50 del 19.04.2016 "Codice dei Contratti Pubblici".

L'aggiudicazione avverrà con il metodo di cui all'art. 95 comma 3 del D. Lvo n. 50 del 19.04.2016 , ovvero dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo i criteri fissati nel presente CAPITOLATO SPECIALE DI

GARA, con attribuzione di ponderato e diversificato punteggio all' OFFERTA TECNICA e all' OFFERTA ECONOMICA (per qualità e quantità offerte del servizio).

IMPORTO A BASE DI GARA : offerta sul prezzo di € 6,00 per singolo pasto da somministrare (X circa n. 21.000 pasti per Anno Scolastico,inclusi gli oneri per fornitura alimenti,cottura,trasporto, distribuzione e somministrazione pasti) oltre IVA nella misura di legge.

Non saranno ammesse offerte in aumento.

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di mensa scolastica dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico escluso i sabati e giorni festivi. La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di sospendere in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo la mensa con semplice preavviso non inferiore alle 24 ore, da effettuarsi mediante PEC o raccomandata con avviso di ricezione anticipata via fax, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare pretese di alcun genere e a nessun titolo, neanche per spese dalla stessa sostenute per porre in essere il servizio (acquisto generi, e di materiali, assunzione del personale).

L' articolazione del servizio consiste nelle attività di:

1) preparazione dei pasti a tegame caldo nelle cucine dei centri di cottura indicati, con esclusione di cibi precotti o precucinati;

2) trasporto presso i plessi scolastici e distribuzione dei pasti con personale e attrezzature adeguate;

3) reperimento nel raggio di 10 Km. di locali da adibire a centri di cottura per la preparazione dei pasti che dovranno essere adeguatamente attrezzati a cura dell'appaltatore con dichiarazione di idoneità da parte dell'ASL;

4) preparazione e somministrazione di pasti agli alunni impegnati nel tempo pieno con materiali riciclabili/compostabili per quanto attiene a piatti, bicchieri e stoviglie (es. amido di mais);

5) preparazione dei cibi che dovrà essere effettuata nella mattinata stessa della fornitura con l'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico ed organolettico, nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica approvata dall'ASL competente.

La Ditta può riscuotere direttamente i ticket dovuti dagli utenti del servizio i cui importi saranno stabiliti annualmente dall' Amministrazione Comunale e a dare comunicazione mensile all' Ufficio Scuola del Comune di San Giorgio del Sannio della regolarità dei pagamenti, fornendo contestualmente gli elenchi dei versamenti eseguiti. Tale servizio verrà reso senza nessun aggravio di costi a carico del Comune. I ticket potrebbero essere introitati dall'impresa quale parte del corrispettivo dovuto per l'esecuzione del servizio. L'eventuale mancata rendicontazione mensile al Comune da parte dell' appaltatore sarà ritenuto inadempimento a danno della regolarità del sinallagma, con facoltà dell' Ente di sospendere pagamenti o frazioni di essi sino alla normalizzazione del rapporto.

ART. 7 - OBBLIGHI DELL' APPALTATORE

Nell'espletamento del Servizio, l'appaltatore dovrà segnatamente :

a) Fornire i tavoli per la Refezione Scolastica;

b) Predisporre i refettori, imbandendo i tavoli con tovaglie di carta monouso;

- c) Distribuire i pasti;
- d) Pulire i locali mensa e riordinare i tavoli dopo i pasti;
- e) Gestire i rifiuti del Servizio in modo conforme alla raccolta differenziata in corso;
- f) Partecipare alla organizzazione e riscossione dei ticket per acquisto buoni mensa mediante anche riscossione diretta dagli utenti del servizio. L'importo del ticket sarà fissato annualmente dall'Amministrazione Comunale. Il tutto dovrà comunque essere organizzato in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Ogni mese dovranno essere comunicati, all'Ufficio Scuola del Comune di San Giorgio del Sannio, gli elenchi dei pagamenti eseguiti. I ticket potrebbero essere introitati direttamente dalla ditta aggiudicataria, quale parte del corrispettivo dovuto, per l'esecuzione del servizio. L'eventuale mancata rendicontazione mensile al Comune da parte dell'appaltatore sarà ritenuto inadempimento a danno della regolarità del sinallagma, con facoltà dell'Ente di sospendere pagamenti o frazioni di essi sino alla normalizzazione del rapporto. Tale servizio di riscossione dovrà avvenire senza costi aggiuntivi per il Comune.

Art. 8 - DURATA DELL 'APPALTO

L'appalto si riferisce al biennio scolastico 2016/2018. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il Servizio nel mese di ottobre 2016 previa richiesta del Comune da definire insieme al Dirigente scolastico.

Art. 9 - LOCALI, IMPIANTI E ULTERIORI OBBLIGHI

E' onere della Ditta attrezzare i centri cottura dichiarati idonei dall'ASL di quanto ulteriormente abbisogni per espletare il servizio.

In ogni caso la ditta dovrà garantire l'assoluta igienicità nel trasporto e nella consegna dei pasti mediante l'utilizzo di contenitori termo- coibenti e con appositi automezzi dichiarati idonei dall'Asl.

I locali, gli impianti e le attrezzature dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Legge 283/62 -DPR 327/80- D.lgs. 155/97.

Art. 10 - PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

Per assicurare le prestazioni contrattuali il gestore si avvarrà, con oneri a proprio totale carico, di personale qualificato. L'inquadramento del personale deve avvenire sulla base del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di settore. Tutto il personale dovrà essere munito di idoneità sanitaria aggiornata. Ai fini della prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, l'impresa dovrà provvedere a sua cura e spese a tutti gli obblighi che derivano dall'esecuzione dei lavori appaltati.

A tal proposito l'impresa dovrà rilasciare, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, una dichiarazione in cui attesti che i dipendenti utilizzati nei lavori di cui al presente capitolato sono assicurati presso l'I.N.A.I.L. a norma di legge.

Tutto il personale deve essere munito di divise da lavoro, guanti, tute, mascherine e quant'altro indicato dalla legislazione sanitaria. Deve mantenere in servizio un contegno corretto verso l'utenza, le autorità, i dipendenti comunali addetti al controllo ed i cittadini.

Art. 11 - MENU ' E VARIAZIONI

I menù di cui alla tabella dietetica visti, in data 16 agosto 2016, dal dirigente del servizio sanitario ASL BN 1, sono strutturati in quattro settimane alternate, ed indicano le diverse grammature previste per gli utenti delle scuole materne. Variazioni e proposte alternative che dovessero essere formulate dovranno essere approvate e viste dal dirigente del servizio sanitario di cui sopra.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriori oneri per la stazione appaltante, variazione di menù per quegli utenti che presentino temporaneamente disturbi di gastroenterite e/o di allergie ad alcuni alimenti previsti nella tabella dietetica. Le richieste scritte di variazione di menù, da parte degli utenti, dovranno essere corredate da certificato medico rilasciato nominativamente al bambino che dovrà usufruire del regime dietetico speciale.

Inoltre la Ditta aggiudicataria:

A) utilizzerà i prodotti tipici DOP e DOC privilegiando i prodotti tipici stagionali di questo territorio e limitrofo, utilizzando la filiera del kilometro zero quando possibile e comunque nel raggio di massimo 50 Km;

B) organizzerà, con cadenza settimanale, la “giornata del biologico” dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti biologici “certificati”;

C) fornirà, a propria cura e spese, le stoviglie compostabili (indispensabili per l'effettuazione del servizio); infatti, nell'ottica della riduzione e gestione dei rifiuti, la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata con utilizzo di materiali riciclabili/compostabili per quanto attiene a piatti, bicchieri e stoviglie (es. amido di mais).

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Per tutti gli alimenti forniti previsti nella tabella dietetica si richiede merce di prima qualità in ottimo stato di conservazione, confezionata secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie.

E' fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti.

1) PASTA: di marche note a livello nazionale, deve essere di semola di grano duro o di semolato di grano duro. Deve essere indenne da infezioni o parassiti o larve di alcun genere o da muffe o altri agenti infestanti.

2) RISO: deve essere del tipo ribe parboiled a grani interi uniformi senza punteggiature nere, perforazioni e rigature. Umidità massima 14,5%. Le confezioni devono riportare la denominazione della ditta produttrice ed il peso netto.

3) OLIO: l'unico olio ammesso, per qualsiasi uso è quello denominato OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. Non dovrà contenere più dell'1% di acidità espressa in acido oleico, dovrà essere di colore giallo paglierino con

tendenza al verdognolo, limpido con odore e sapore fragrante tipico dell'olio, rispondente, comunque, alle vigenti norme d'igiene.

4) CARNI BOVINE: tutte le carni devono essere di provenienza comunitaria e rispondere ai requisiti di qualità, secondo l'uso saranno così diversificate:

- quarto anteriore (spalla, reale, punta e pancia) per pizzaiola, involtini, ragù, bollito e tritato;

- quarto posteriore (noce, fesa, sottofesa e scamone) per cotolette, scaloppine, fettina ecc.

5) CARNI AVICUNICOLE:- FILETTO DI POLLO e FESA DI TACCHINO:dovranno essere di prima scelta, privi di grasso, con tessitura compatta e colorito naturale; - POLLO FUSO di pezzatura media; - COTOLETTA di POLLO e/o TACCHINO;

6) PESCE deve essere surgelato o congelato, scelto tra le varietà di tranci di merluzzo, filetti di merluzzo, filetti di platessa, bastoncini di pesce e cotolette di pesce, di marche note ed accreditate a livello nazionale.

7) UOVA saranno di gr 60, categoria A. Dovranno essere fresche e presentare le caratteristiche peculiari del guscio e del tuorlo.

8) LEGUMI devono essere secchi, integri, privi di parassiti e prodotti estranei in confezioni non superiori a Kg 5. I legumi saranno: -lenticchie-ceci-fagioli cannellini o tondini.

9) SCATOLAME:-Pomodori pelati devono essere naturali, del tipo salsato direttamente dal frutto, contenuti in scatole,devono essere di colore rosso vivo e con tutte le caratteristiche per i prodotti di prima lavorazione,come per legge; -Passata o polpa di pomodoro in contenitori commerciali;

10) PROSCIUTTO COTTO:deve essere privo di additivi e polifosfati, deve essere di coscia, la fetta dovrà essere compatta rosea, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore, né presentare picchiettature o altri difetti.

11) FORMAGGIO GRANA PADANO o PARMIGIANO REGGIANO intero o grattugiato (anche misto). Deve avere una percentuale di grasso conforme alle disposizioni legislative, prodotto da latte vaccino, senza odori o sapori anomali.

12) SURGELATI:- Piselli in confezioni da Kg 2,5 max- fagiolini in confezioni da Kg 2,5 max- spinaci in foglie in confezione da Kg 2,5 max.- minestrone in confezione da kg 2,5 max;

13) BURRO deve essere crema di centrifuga pastorizzato con 82% minimo di materia grassa , in confezioni da gr 250 max riportanti la denominazione della ditta produttrice, il peso e la scadenza;

14) SALE deve essere marino in confezione da Kg 1 grosso e fino;

15) ACETO di vino bianco in bottiglia;

16) FARINA : dovrà essere bianca del tipo "00";

17) PANE : panini di produzione locale da gr 50 cadauno devono essere di farina "00", ben lievitati, ben cotti, privi di grassi aggiunti. Ogni panino deve essere confezionato in apposita busta per alimenti e trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;

18) LATTICINI: bocconcini freschi prodotti con latte vaccino;

19) FORMAGGI: Formaggio spalmabile in confezione monodose da gr 50;

20) FRUTTA e VERDURA: devono essere fresche e di stagione, di prima qualità e non presentare tracce di alterazioni e di fermentazione anche incipiente. Di provenienza rigorosamente a KM 0 o a filiera corta. La frutta di stagione, deve essere di prima qualità, esente da difetti visibili gravi. Gli ortaggi, se non freschi, possono essere surgelati ma non in scatola, eccetto per i pomodori pelati. In particolare dovranno essere utilizzati:- Carote- Pomodori di media pezzatura da insalata;- Insalata in foglia del tipo “romanella”, “crocantina” o “iceberg”;- Patate di prima qualità, ben pulite di media grandezza e giusta maturazione;- Cipolle bianche di pezzatura media, non trattate con radiazioni gamma;- Aglio ben secco, non trattato con radiazioni gamma;- Verdure aromatiche: prezzemolo e sedano freschi. Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante, mentre i residui alimentari potranno essere destinati agli animali mediante ritiro da parte dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante.

Art. 12 - CONTROLLI

La ditta appaltatrice dovrà consentire in qualsiasi momento l'accesso ai locali della scuola ai tecnici e al personale incaricato dal Comune e dall'Azienda Sanitaria Locale per l'espletamento di tutti i controlli ritenuti opportuni, per l'accertamento dello stato dell'immobile, delle condizioni di manutenzione dello stesso, della osservanza delle prescrizioni del presente capitolato e del rispetto delle norme igienico – sanitarie. I tecnici e il personale del Comune potranno essere accompagnati, durante i loro controlli, da personale dell'appaltatore.

La Ditta appaltatrice dovrà soggiacere a controllo periodico di qualità, eseguito da:

N. 2 rappresentanti del Consiglio d'Istituto;

N. 2 rappresentanti della Amministrazione Comunale.

Art. 13 - AUTOCONTROLLO

L'impresa, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 1° del D.Lgs. 26.5.97 n. 155, dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.

L'autocontrollo con metodologia HACCP dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime, che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.

L'impresa dovrà garantire, anche, per i propri fornitori e da questi, acquisirà e renderà disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia, fermo restando che l'attività ispettiva, che l'ente appaltante e/o autorità sanitaria competente effettuerà, dovrà basarsi sulle procedure delle analisi dei rischi e delle individuazioni dei punti critici, anche in attuazione di normative comunitarie in materia.

Art. 14 - SANIFICAZIONE

I prodotti usati per la pulizia di contenitori e stoviglie destinati alla refezione scolastica devono essere esclusivamente privi di fosfati NTA, TAED, EDTA, biodegradabili in tempi rapidissimi; i tensioattivi contenuti devono essere esclusivamente di origine vegetale privi di enzimi, di candeggianti ottici, di formaldeide o di riempitivi; i profumi devono essere solo di origine naturale.

ART. 15 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà aggiudicato a favore della Ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del Capitolato Speciale d'Appalto, essendosi impegnata a provvedere alla fornitura prevista dal medesimo, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.95 c.3 lett. a) del D.Lvo n.50/2016, secondo i criteri riportati nel successivo art.16. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 16 – MODALITA' DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA = punti 65
- OFFERTA ECONOMICA = punti 35

OFFERTA TECNICA: Punteggio massimo assegnabile 65 punti

L'offerta tecnica dovrà essere redatta facendo riferimento ai seguenti parametri:

1	Formazione operatori impegnati per l'esecuzione dell'appalto: all'offerta comprensiva del maggior numero di ore di formazione di base e di aggiornamento professionale seguite dal personale adibito al servizio (con indicazione dell'elenco dei corsi, del n° di ore e argomento per ciascun corso e del personale coinvolto) sarà attribuito il punteggio massimo (10 p.ti); il punteggio agli altri concorrenti sarà assegnato in modo proporzionale;	punteggio massimo attribuibile 10 punti
2	Qualità del sistema di programmazione e gestione della formazione degli operatori adibiti nell'esecuzione del servizio: all'offerta comprensiva del maggior numero di formatori interni qualificati presenti nell'organico aziendale nell'anno 2015 (con indicazione dell'elenco delle persone e dei relativi curriculum) sarà assegnato il punteggio massimo (10 p.ti); il punteggio agli altri concorrenti sarà assegnato in modo proporzionale;	punteggio massimo attribuibile 10 punti
3	Disponibilità e distanza a centro di cottura: il concorrente dovrà la disponibilità (a titolo di possesso, contratto di affitto o autorizzazione di terzi all'utilizzo) alla data di sottoscrizione dell'offerta di un struttura-centro di cottura. Il centro di cottura dovrà essere idoneo per caratteristiche, dimensionamento e livello tecnologico a soccorrere la cucina comunale in caso di emergenza. Il centro di cottura dovrà distare dalla sede municipale di non più di 10 Km calcolati sul piano stradale con riferimento alla sede municipale del Comune di San Giorgio del Sannio e presentare i requisiti richiesti e descritti all'art. 28 del DPR 26.03.1980 n. 327 ed essere debitamente autorizzato dall'Autorità sanitaria locale ai sensi della L. n. 283/1962. I punti saranno attribuiti come segue: distanza ≤ 3 Km 10 punti distanza > 3 Km e ≤ 5 Km 5 punti distanza > 5 Km e ≤ 10 Km 1 punto	punteggio massimo attribuibile 10 punti
4	Qualità dei generi alimentari utilizzati nell'esecuzione dell'appalto: Inteso come numero di fornitori di prodotti tipici DOP e DOC privilegiando i prodotti tipici stagionali di questo territorio e limitrofo, utilizzando la filiera a Km ZERO quando possibile e comunque nel raggio di massimo 50Km. All'offerta comprensiva del maggior numero di fornitori di prodotti tipici DOP e DOC, di cui al comma precedente, sarà attribuito il punteggio (20 p.ti); il punteggio agli altri concorrenti sarà assegnato in modo proporzionale	punteggio massimo attribuibile 20 punti
5	Proposte migliorative del servizio: Verranno valutati:	punteggio massimo attribuibile 15 punti

	<ol style="list-style-type: none"> 1) La modalità di riscossione dei ticket con l'impegno ad attuare il servizio assumendone i costi e l'onere organizzativo; 2) Mezzi e strumenti in disponibilità del concorrente a supporto e miglioramento del servizio; 3) Le proposte innovative e i servizi aggiuntivi per l'esecuzione dell'appalto non previste nel Capitolato. <p>Al concorrente che presenterà le suddette proposte migliorative, in maniera adeguata e soddisfacente, sarà attribuito il punteggio massimo (15 p.ti); alle altre offerte il punteggio sarà assegnato secondo le modalità previste dal D.Lgs n.50/2016</p>	
--	--	--

In considerazione della peculiarità del presente appalto e dell'erogazione del servizio allo stesso connesso, qualora un concorrente non raggiunga almeno il punteggio di 45 punti sui 65 riservati all'elemento qualitativo, lo stesso sarà escluso dalla procedura e non si procederà all'apertura dell'offerta economica.

OFFERTA ECONOMICA: Punteggio massimo assegnabile 35 punti

Al prezzo più basso offerto per singolo pasto, al netto di IVA, rispetto a quello posto a base di gara (fissato in € 6,00 per singolo pasto, oltre IVA) sarà attribuito il punteggio di 35 punti, agli altri prezzi offerti sarà attribuito un punteggio decrescente secondo la seguente formula:

$$X = (P_i \times 35) / P_o$$

Dove:

P_i è il prezzo più basso;

35 è fattore ponderale;

P_o è il prezzo offerto dal singolo concorrente.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio si terranno in considerazione i primi cinque decimali dopo la virgola, senza arrotondamento.

Non saranno ammesse offerte pari o in aumento rispetto al prezzo a base d'asta e pertanto saranno ammesse soltanto offerte in ribasso, pena l'esclusione della gara.

Il corrispettivo sarà determinato dal prezzo a pasto moltiplicato per i pasti effettivi erogati. Il prezzo a pasto applicato sarà quello indicato dalla Ditta vincitrice in sede di gara.

L'offerta del prezzo presentata dal concorrente, a ribasso rispetto al valore a base d'asta, deve essere comprensiva delle spese che l'aggiudicatario medesimo sostiene per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'IVA.

Art. 17 - CRITERI DI SELEZIONE

I criteri di selezione riguardano esclusivamente:

- a) i requisiti di idoneità professionale;
- b) la capacità economica e finanziaria;
- c) le capacità tecniche e professionali.

REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE

Ai fini della sussistenza dei requisiti di idoneità professionale, i concorrenti alle gare, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, devono essere iscritti nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigiano, o presso i competenti ordini professionali. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o

commerciali di cui all'allegato XVI, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei requisiti professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti. Nelle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di servizi, se i candidati o gli offerenti devono essere in possesso di una particolare autorizzazione ovvero appartenere a una particolare organizzazione per poter prestare nel proprio Paese d'origine i servizi in questione, la stazione appaltante può chiedere loro di provare il possesso di tale autorizzazione ovvero l'appartenenza all'organizzazione.

CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

1. Dichiarazione di aver realizzato, per il servizio di ristorazione scolastica, un fatturato minimo annuo per ciascun esercizio nel triennio precedente (esercizi 2013-2014-2015) non inferiore ad € 253.260,00 ,(iva esclusa) ai sensi dell'art. 83 comma 4 lettera a) del D.Lgs. 50/2016.

CAPACITÀ TECNICA –PROFESSIONALE (CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ)

1) Elenco delle principali forniture e servizi, oggetto dell'appalto di ristorazione scolastica per un importo complessivo almeno pari al fatturato minimo come sopra richiesto. Si precisa che non saranno ritenuti validi i servizi di ristorazione per altre tipologie di utenti.

- a) Certificazione UNI EN ISO 9001 : 2008 – Gestione ed erogazione servizio di ristorazione scolastica / Qualità Alimentare;
- b) Certificazione OH SAS 18001 : 2007 – Sicurezza sul lavoro;
- c) Certificazione ISO 22000 : 2005 - Sicurezza Alimentare;
- d) Certificazione UNI CEI ISO 27001 : 2014 - Privacy pasti differenziati.

ART. 18 - RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE

A) Alla gara sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. L'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura e/o servizi che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 48 del D.Lgs.vo n.50 /2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

B) Le imprese raggruppate dovranno presentare singolarmente, pena esclusione, tutti i documenti o le dichiarazioni, rese ai sensi di legge, richiesti nell'avviso di gara ed essere in possesso di tutti i requisiti previsti, eccetto di quelli a contenuto economico e numerico, per i quali la ditta capogruppo dovrà possedere almeno il 60% e l'impresa mandante il 40%.

C) L'impresa che partecipi ad un raggruppamento o ad un consorzio non può far parte di altri raggruppamenti o consorzi ovvero concorrere singolarmente, pena l'esclusione dalla qualificazione della concorrente e dei raggruppamenti nei quali la stessa risultasse partecipante.

Art. 19 – SUBAPPALTO

E' vietata qualsiasi forma di subappalto e la cessione anche temporanea del contratto.

Art. 20 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'assuntore, all'atto della stipula del contratto di appalto, è tenuto a depositare al Comune la cauzione definitiva corrispondente al 10% dell'importo netto del contratto nei modi e forme previsti dalle vigenti leggi. La liquidazione del corrispettivo delle forniture, in relazione solo ai pasti effettivamente somministrati, sarà effettuato mensilmente dietro presentazione di regolare fattura corredata del prospetto generale delle consegne dei pasti scuola per scuola e giorno per giorno.

Art. 21 - ONERI A CARICO DELL 'IMPRESA

Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- le spese relative al contratto nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione dell'appalto;
- la cauzione pari al 10% dell'importo netto contrattuale da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula del contratto;
- la polizza assicurativa R.C.T. a copertura dei rischi dei danni che, per fatto proprio dell'impresa, dovessero derivare al Comune o ai destinatari del servizio o a terzi.

Art. 22 - SANZIONI E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale erogherà sanzioni pecuniarie nell'ipotesi di infrazioni di carattere igienico-sanitario ovvero nel caso di mancato rispetto delle modalità di esecuzione del servizio nonché degli obblighi derivanti all'impresa dal presente capitolato o dal contratto.

L'importo delle sanzioni varierà da un minimo di 50 euro fino ad un massimo di 500 euro, secondo la gravità delle sanzioni. Qualora le inadempienze si ripetessero reiteratamente tali da far ritenere non più affidabile l'impresa, il Comune potrà ricorrere alla risoluzione di diritto del contratto e procedere nei confronti dell'impresa per danni eventualmente sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo legalmente per il risarcimento danni subiti.

Art. 23 – SPESE CONTRATTUALI

Saranno a carico della ditta aggiudicataria qualsiasi spesa inerente la stipulazione del contratto d'appalto e le spese di pubblicazione del Bando saranno a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 24 - RINVIO

Per quanto non è previsto dal presente capitolato si rimanda alle vigenti disposizioni di legge e regolamentari in materia, con particolare riferimento alle norme concernenti l'igiene dei prodotti alimentari atte a garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti e alle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro alle vigenti normative in materia di contratti di appalti e servizi.

Art. 25 – FORO COMPETENTE

Nella ipotesi che una errata o difforme interpretazione delle norme del disciplinare d'appalto determini controversia giudiziaria, foro competente a dirimere la controversia è quello presso il Tribunale di Benevento.

