

# COMUNE DI SAN GIORGIO DEL SANNIO

(Provincia di Benevento)

Piazza Municipio, 1 – 82018 San Giorgio del Sannio - Tel. (39) 0824/334911 Fax (39) 0824/337270

pec: protocollosgs@pec.cstsannio.it

---

**CAPITOLATO SPECIALE DEL SERVIZIO della MENSA SCOLASTICA A FAVORE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA di SAN GIORGIO DEL SANNIO comprensivo di fornitura alimenti, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione, somministrazione dei pasti e gestione dei buoni pasto agli alunni e al personale docente della Scuola dell'Infanzia dell'Istituto Comprensivo Rita Levi Montalcini nel Comune di San Giorgio del Sannio. BIENNIO gennaio 2019/dicembre 2020. Importo a base di gara è pari ad € 252.000,00 esclusa IVA oltre € 1.263,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Importo complessivo di € 253.263,00 iva esclusa.**

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

**L'appalto del SERVIZIO di MENSA SCOLASTICA** - per gli Anni: gennaio 2019 / dicembre 2020, 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" 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. 21.050 per Anno (di cui n. 18.800 circa per alunni e N. 2.250 per il corpo docente e ATA), secondo il calendario scolastico calcolato su n. 150 giornate lavorative - per n. 145 pasti complessivi 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 fruiranno del SERVIZIO di MENSA SCOLASTICA rispettivamente per n. 5 giorni alla 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 alle 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 sofferenze alimentari o con problemi di celiachia.

## **ART. 4 DURATA E VALORE DELL'APPALTO**

L'Appalto avrà la durata di n. 2 Anni: gennaio 2019 /dicembre 2020. 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 1.263,00 (0.03 x 42.100 pasti). L'importo complessivo a base di gara comprensivo di oneri per la sicurezza ammonta a euro 253.263,00 (iva esclusa).

#### **ART. 5 TIPO DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Il Servizio sarà affidato con la procedura aperta così come regolata dall'art. 60 del D. Lvo n. 50 del 19.04.2016 "Codice dei Contratti Pubblici" come modificato dal D.Lvo n. 56 del 19 aprile 2017.

L'aggiudicazione avverrà con il criterio 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. 21.050 pasti per Anno, 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) disponibilità a reperire, nel raggio di 10 Km., i 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 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 è tenuta a gestire direttamente i ticket dovuti dagli utenti del servizio di che trattasi e 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 dai genitori. Tale servizio verrà reso senza nessun aggravio di costi a carico del Comune. La stampa dei ticket sarà a carico dell'impresa aggiudicataria. 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 oltre agli obblighi di preparazione e il trasporto dei pasti dovrà segnatamente :

- a) Fornire i tavoli e piatti 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 mensa in modo conforme alla raccolta differenziata in corso;
- f) Partecipare alla organizzazione della gestione dei ticket per acquisto buoni mensa. 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.

#### **Art. 8 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto si riferisce agli anni 2019/2020 con facoltà di rinnovo per un periodo ristretto ( max 6 mesi ), a giudizio insindacabile dell'Amministrazione. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il Servizio nel mese di gennaio 2019/dicembre2020 previa richiesta del Comune da definire insieme al Dirigente scolastico.

#### **Art. 9 - LOCALI, IMPIANTI E ULTERIORI OBBLIGHI**

9.1 E' onere della Ditta reperire i locali e attrezzare i centri cottura, oltre che acquisire la certificazione di idoneità dall'ASL, e quanto ulteriormente abbisogni per espletare il servizio. Ai fini della partecipazione alla gara, è sufficiente la dichiarazione di impegno a procurarsi tempestivamente i locali e attrezzare un centro di cottura distante dalla sede municipale di San Giorgio del Sannio non più di 10 Km calcolati sul piano stradale. Ai fini della stipula del contratto, che avverrà entro 50 giorni dalla data dell'aggiudicazione definitiva, la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare il possesso dei locali attrezzati come centri di cottura con sede dichiarata idonea dall'ASL, entro 10 km dalla sede del municipio, dovrà dimostrare il titolo di proprietà o possesso mediante contratto di affitto o autorizzazione di terzi all'utilizzo di locali idonei come centri di cottura. Il centro di cottura dovrà essere idoneo per caratteristiche, dimensionamento e livello tecnologico. 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.

9.2 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.

9.3 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**

10.1 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.

10.2 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.

10. 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. Tutto il personale dovrà rispettare gli obblighi di condotta previsti dal combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 3 del Codice di comportamento del Comune di San Giorgio del Sannio, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 220 del 18.12.2013 e in pubblicazione permanente sul sito istituzionale del comune di San Giorgio nella sezione Amministrazione trasparente.

#### **Art. 11 - MENU ' E VARIAZIONI**

I menù in versione invernale ed estiva di cui alle tabelle dietetiche rilasciate, in data 14.06.2018 con nota prot. n. 76586, dal dirigente del servizio sanitario ASL BN 1, sono strutturati in otto 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.

La Ditta aggiudicataria:

A) utilizzerà, in via prioritaria, i prodotti a filiera corta o km zero intendendo come tali i prodotti di San Giorgio del Sannio e territorio limitrofo e comunque nel raggio di massimo 50 Km. Utilizzerà, se possibile, anche prodotti biologici o alimenti biologici, intendendo per tali il prodotto ottenuto in conformità alle norme stabilite dal regolamento (CE) n. 834/2007 e dal Regolamento (CE) n. 889/2008;

C) fornirà, a propria cura e spese, piatti e tovaglie di carta;

Le posate, i bicchieri di plastica e tovaglioli di carta saranno a carico degli alunni.

#### **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, 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", "croccantina" 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;

- Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;

gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.

E' vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;

Nella preparazione dei piatti, sono rispettati i principi generali della produzione biologica, di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007, e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici, di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

Nella preparazione del singolo piatto, non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici. Nella gestione degli ingredienti biologici, con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

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 le altre eccedenze alimentari, non idonee al consumo umano, potranno essere destinati agli animali, mediante ritiro da parte dalle Associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla Stazione Appaltante.

#### **Art. 12 – CRITERI DI PREMIALITÀ**

**A)** Impegno alla elaborazione e stampa, o assunzione dei costi, di un opuscolo illustrativo, da distribuire ai genitori ed alunni, circa la provenienza e la qualità degli alimenti e dei prodotti utilizzati nella mensa scolastica. Oltre farsi carico di organizzare iniziative formative per promuovere abitudini alimentari corrette.

Per ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale:

**B)** impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari

**C)** percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 50 km.

#### **Art. 13 - 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. 14 - 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. 15 - SANIFICAZIONE**

I prodotti usati per la pulizia di contenitori 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. 16 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- QUALITA' DELL'OFFERTA TECNICA 70%
- OFFERTA ECONOMICA 30%

La gara sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) DLgs. 50/2016 sulla base dei seguenti elementi:

elemento qualitativo, l'attribuzione del punteggio avviene facendo riferimento ai seguenti parametri e fino ad un massimo di 70 punti:

1	<b>Formazione operatori impegnati per l'esecuzione dell'appalto:</b> 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 (5 punti); il punteggio agli altri concorrenti sarà assegnato in modo proporzionale;	punteggio massimo attribuibile max 5 punti
2	<b>Prodotti biologici:</b> <b>Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica che si vogliono utilizzare nel presente appalto: punti 2 per ogni prodotto.</b>	punteggio massimo attribuibile 25 punti
3	<b>Disponibilità e distanza a centro di cottura:</b> Il concorrente darà la disponibilità, al momento di partecipazione alla gara, di un centro di cottura in locali non distanti più di 10 Km dal Comune di San Giorgio del Sannio mentre, alla data di consegna del servizio, dovrà dimostrare il titolo di proprietà o possesso mediante contratto di affitto o	punteggio massimo attribuibile 10 punti

	<p>autorizzazione di terzi all'utilizzo di locali idonei come centro di cottura. Il centro di cottura dovrà essere idoneo per caratteristiche, dimensionamento e livello tecnologico. 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.</p> <p>I punti saranno attribuiti come segue:</p> <p>distanza <math>\leq</math> 3 Km                      10 punti</p> <p>distanza <math>&gt;</math> 3 Km e <math>\leq</math> 5 Km        5 punti</p> <p>distanza <math>&gt;</math> 3 Km e <math>\leq</math> 10 Km    1 punto</p>	
4	<p><b>Proposte migliorative del servizio:</b></p> <p><b>1.</b> Progetti di educazione alimentare rivolti agli alunni e genitori da attivare nel corso del presente appalto al fine di contrastare l'obesità infantile. <b>Punteggio max 10 punti</b></p> <p><b>2.</b> Gratuità di pasti per particolari situazioni sociali in funzione del n. dei pasti offerto giornalmente. Il punteggio massimo sarà attribuito alla ditta che offrirà il maggior numero di pasti offerto giornalmente; <b>Punteggio max 5 punti</b> - e alle altre in modo proporzionale.</p> <p><b>3.</b> Impegno alla elaborazione e all'assunzione dei costi della stampa di un Opuscolo informativo sulla mensa scolastica al fine rendere nota l'organizzazione complessiva e la provenienza e qualità dei prodotti. <b>Punteggio max 5 punti</b></p> <p><b>4.</b> Impegno a donare e distribuire le eccedenze alimentari non utilizzate a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi in linea con la <b>legge 19 agosto 2016, n. 166.</b>                      <b>Punteggio max 5 punti</b></p> <p><b>5.</b> Impegno a consegnare eccedenze alimentari, non idonee al consumo umano, ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale con attività a favore di animali . <b>Punteggio max 5 punti</b></p>	punteggio massimo attribuibile 30 punti

#### REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA – ECONOMICA:

La ditta concorrente, per partecipare alla gara, in considerazione delle peculiarità del servizio rivolto prevalentemente ad una utenza in fase di crescita, dovrà dimostrare il possesso dei seguenti requisiti come di seguito specificato:

1. Dichiarazione di aver realizzato, per il servizio di ristorazione scolastica, un fatturato minimo annuo negli ultimi tre esercizi finanziari fiscalmente chiusi non inferiore ad € 253.263,00 ( iva esclusa), ai sensi dell'art. 83 comma 4 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e ss. mm. ii.. Si richiama l'art. 83, comma 1 lett. c) del D.Lgs. 50/16 e ss.mm.ii
2. Elenco delle principali forniture e servizi oggetto dell'appalto di ristorazione scolastica per un importo complessivo almeno pari al fatturato minimo come sopra richiesto.
3. Si precisa che non saranno ritenuti validi servizi di ristorazione per altre tipologie di utenti eseguiti, per enti pubblici o privati, nel triennio 2015-2017.



## **REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA – PROFESSIONALE:**

### **CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ:**

- a) Certificazione UNI EN ISO 9001 : 2015 – 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.

Ogni intervento migliorativo e/o aggiuntivo dovrà essere concreto e descritto in maniera particolareggiata, realizzabile autonomamente da parte della Ditta, previo accordo da parte dell'Amministrazione Comunale, a completo carico della Ditta stessa, sia dal punto economico, che tecnico-organizzativo. I punteggi verranno applicati alle singole imprese solo ove risulterà possibile enucleare i dati necessari dalla documentazione presentata in sede di gara. I punteggi saranno espressi anche in decimali, con un massimo di una cifra dopo la virgola.

## **ART. 12-RAGGRUPPAMENTO DI IMPRESE**

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. del D.Lgs.vo n.50 /2016 e successive modificazioni ed integrazioni.

## **Art. 13-SUBAPPALTO**

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

## **Art. 14-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. 15- ONERI A CARICO DELL 'IMPRESA**

15.1 Sono a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- a) le spese relative al contratto nonché tutte le spese inerenti e conseguenti l'esecuzione dell'appalto;
- b) la cauzione pari al 10% dell'importo netto contrattuale da costituirsi a garanzia degli obblighi contrattuali all'atto della stipula del contratto;
- c) 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. 16-SANZIONI E CASI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

16.1 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.

16.2 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.

16.3 Si ha risoluzione del contratto, anche nei casi in cui l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo impegnati, pongano in essere:

- una violazione della normativa sulla privacy ( D.lgs. 196/2003 così come modificato dal D.Lvo 10 agosto 2018, n. 101 e Regolamento UE 2016/679);
- una violazione degli obblighi di condotta previsti dal combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 3 del Codice di comportamento del Comune di San Giorgio del Sannio, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 220 del 18.12.2013, in pubblicazione permanente sul sito istituzionale del comune di San Giorgio del Sannio, nella sezione Amministrazione trasparente.

### **Articolo 17 -Trattamento dei dati personali e Obbligo di riservatezza**

17.1 Tutti i dati personali, di cui l'amministrazione sia venuta in possesso in occasione dell'espletamento del procedimento di aggiudicazione, vengono trattati nel rispetto della normativa in materia di privacy. La presentazione dell'offerta da parte della Ditta concorrente implica il consenso al trattamento di dati forniti, compresi eventuali dati sensibili, da parte del comune, nel rispetto della normativa vigente.

17.2 L'aggiudicatario è obbligato a garantire l'assoluta riservatezza nel trattamento dei dati personali dei quali viene in possesso nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato. L'aggiudicatario è obbligato a far sì che i dati forniti siano trattati per finalità connesse esclusivamente alle obbligazioni derivanti dal presente capitolato, in modo lecito e secondo correttezza, mediante strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza, nel rispetto delle norme previste dal D.lgs. 196/2003 così come modificato dal D.Lvo 10 agosto 2018, n. 101 e Regolamento UE 2016/679.

17.3 L'Amministrazione Comunale di San Giorgio del Sannio tratta i dati ad essa forniti per la gestione del presente contratto e l'esecuzione economica ed amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali nonché per fini di studio e statistici. Con la sottoscrizione del presente contratto l'Appaltatore acconsente espressamente alla diffusione dei dati conferiti, tramite il sito internet. I dati non saranno trasferiti a paesi terzi. Le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto definito dal citato Regolamento Europeo n.2016/679, con particolare attenzione a quanto prescritto con riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare. Le parti dichiarano che i dati personali forniti con il presente atto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi, reciprocamente, da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.

17.4 L'impresa dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'impresa si impegna a far sì che nel trattare dati e informazioni, trasmessi dal comune per l'esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie ed idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotto in tutto o in parte dall'Impresa se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto. L'impresa sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Impresa sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

### **Art. 18 - Spese contrattuali**

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

### **Art. 19 - 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. 20 - FORO**

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

### **ALLEGATI:**

- 1. Tabelle dietetiche dell'ASL**
- 2. DUVRI**

