



**COMUNE DI POLLENA TROCCHIA**  
**Provincia di Napoli**  
***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZI DI***  
***REFEZIONE SCOLASTICA***  
***PERIODO MARZO 2016 / DICEMBRE 2016***

**INDICE**

**TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Ubicazione terminali
- Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto
- Art. 4 - Durata del contratto
- Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza
- Art. 6 - Interruzione del servizio

**TITOLO II - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

- Art. 7 - Modalità di presentazione dell'offerta
- Art. 8 - Valutazione delle offerte
- Art. 9 - Importo a base della gara
- Art. 10 - Criteri di esclusione dalla gara

**TITOLO III - ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

- Art. 11 - Spese inerenti al servizio
- Art. 12 - Assicurazioni
- Art. 13 - Domicilio
- Art. 14 - Licenze e autorizzazioni
- Art. 15 - Deposito cauzionale definitivo
- Art. 16 - Disdetta del contratto da parte dell'appaltatore
- Art. 17 - Divieto di cessione o sub - appalto
- Art. 18 - Obblighi normativi
- Art. 19 - Trattamento dei dati personali

**TITOLO IV - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO DEI PASTI**

- Art. 20 - Personale
- Art. 21 - Norme specifiche per le cooperative sociali
- Art. 22 - Organico
- Art. 23 - Reintegro personale mancante e variazioni
- Art. 24 - Direzione tecnica del servizio
- Art. 25 - Vestiario
- Art. 26 - Igiene personale
- Art. 27 - Addestramento, formazione ed informazione
- Art. 28 - Idoneità sanitaria
- Art. 29 - Rispetto delle normative vigenti
- Art. 30 - Applicazione dei contratti di lavoro

**TITOLO V - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

Art. 31 - Tabelle Merceologiche  
Art. 32 - Utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali  
Art. 33 - Assenza di OGM  
Art. 34 - Etichettatura delle derrate  
Art. 35 - Conformità degli alimenti  
Art. 36 - Standard di qualità  
TITOLO VI - MENU'  
Art. 37 - Composizione del pasto giornaliero: schema - tipo  
Art. 38 - Variazione dei menù  
TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE  
Art. 39 - Norme igienico - sanitarie  
Art. 40 - Limiti di contaminazione microbica  
Art. 41 - Organizzazione della produzione  
Art. 42 - Divieti  
Art. 43 - Conservazione delle derrate  
TITOLO VIII - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA  
Art. 44 - Manipolazione e cottura  
Art. 45 - Preparazione dei piatti freddi  
Art. 46 - Preparazione e cottura degli alimenti  
Art. 47 - Rispetto delle temperature  
Art. 48 - Pentolame per la cottura  
Art. 49 - Condimenti  
TITOLO IX - NORME PER LA PRENOTAZIONE E VEICOLAZIONE DEI PASTI  
Art. 50 - Informazione all'utenza  
Art. 51 - Prenotazione pasti  
Art. 52 - Modalità di servizio e distribuzione dei pasti  
Art. 53 - Veicolazione dei pasti  
TITOLO X - PULIZIA E IGIENE  
Art. 54 - Interventi ordinari e straordinari  
Art. 55 - Pulizia locali mensa  
Art. 56 - Detergenti - sanificanti  
Art. 57 - Modalità di utilizzo dei detersivi  
Art. 58 - Divieti  
TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA  
Art. 59 - Norme in materia di sicurezza  
Art. 60 - Norme generali per l'igiene del lavoro  
TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
Art. 61 - Diritto di controllo della committente  
Art. 62 - Organismi preposti al controllo di qualità e rispettive competenze  
Art. 63 - Metodologia del controllo qualità  
Art. 64 - Autocontrollo igienico da parte dell'impresa  
Art. 65 - Carta dei servizi  
Art. 66 - Contestazioni  
Art. 67 - Inadempienze e penalità  
TITOLO XIII - FATTURAZIONE E PAGAMENTI  
Art. 68 - Prezzi dei pasti  
Art. 69 - Fatturazioni e pagamenti  
Art. 70 - Importo contrattuale  
Art. 71 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

**TITOLO XIV - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA  
RISOLUTIVA ESPRESSA**

**Art. 72 - Risoluzione del contratto**

**TITOLO XV - CONTROVERSIE**

**Art. 73 – Foro competente**

**Art. 74 - Richiamo alla legge e altre norme**

**Art. 75 - Rinvio**

**Art. 76 - Allegati**

## **TITOLO I**

### **INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO**

#### **Art. 1 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la gestione completa del servizio di ristorazione scolastica in tutte le sue fasi. Specificatamente, i servizi affidati sono i seguenti:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari, produzione, confezionamento dei pasti presso centro di cottura, veicolazione dei pasti in legame fresco caldo ai singoli terminali scolastici;
- b) scodellamento e distribuzione degli stessi ai terminali di consumo, riassetto e pulizia;
- c) la fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli, tovaglette monouso, bicchieri quant'altro necessario alla consumazione del pasto.

#### **Art. 2 - Ubicazione terminali**

##### **UTENZA:**

##### **Scuola Primaria:**

**Plessi:** Via Cesare Battisti, Via Fusco, Via Apicella, Via San Gennariello, Via Calabrese.

##### **Scuola dell'Infanzia:**

**Plessi:** Via Vigna Caracciolo, Via Calabrese (c/o Sc. Primaria), Via San Gennariello (c/o Sc. Primaria), Via Apicella (c/o Sc. Primaria).

Si fa presente che nel corso della durata dell'appalto, le sedi dei suindicati terminali potranno variare in relazione ad eventuali diverse dislocazioni disposte dall'Amministrazione Comunale o dall'Istituzione scolastica, senza che per questo l'Appaltatore possa vantare alcunché.

Si precisa che per l'anno scolastico 2015/2016 risulta iscritto il seguente numero di alunni per ogni singolo plesso:

<b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>	<b>N. CLASSI</b>	<b>N. ISCRITTI</b>
VIA CALABRESE c/o Primaria	2	42
VIA SAN GENNARIELLO c/o Primaria	3	58
VIA APICELLA c/o Primaria	3	61
VIA VIGNA CARACCIOLO	7	156
		<b>317</b>
<b>SCUOLA PRIMARIA</b>		
VIA FUSCO	10	190
VIA BATTISTI	6	90
VIA CALABRESE	4	57
VIA SAN GENNARIELLO	5	102
VIA APICELLA	8	117
		<b>556</b>

#### **Art. 3 - Tipologia del servizio richiesto**

Il servizio richiesto ha le seguenti caratteristiche:

##### **- Tipologia del servizio**

I pasti verranno preparati presso il centro di cottura dell'Appaltatore; tutti i pasti saranno trasportati con automezzi idonei in dotazione all'Appaltatore, in appositi contenitori termici, presso le sedi terminali individuate nel precedente articolo.

Il servizio consisterà in :

- a) approvvigionamento dei generi alimentari, preparazione dei pasti e confezionamento presso il centro di cottura in gastronomia multiporzione, trasporto e consegna alla unità terminale di distribuzione, scodellamento e distribuzione dei pasti per i plessi della scuola primaria e della scuola dell'Infanzia di Pollena Trocchia.

Utenti: alunni, personale docente e personale ATA avente diritto.

**- Distribuzione ai terminali per i plessi della scuola dell'infanzia e della scuola primaria di Pollena Trocchia.**

Il personale dell'Appaltatore provvederà alla distribuzione di quanto veicolato dal centro cottura (contenitori, alimenti e materiale vario) con servizio "al tavolo".

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale dell'Appaltatore nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a. indossare il camice, che deve essere sempre pulito e decoroso;
- b. togliere anelli e ori in genere;
- c. lavare accuratamente le mani;
- d. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente le tovagliette di carta, i piatti, le posate, i tovaglioli,
- e. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- f. osservare nella distribuzione dei cibi le quantità indicate nelle tabelle dietetiche;
- g. evitare di mettere olio, aceto, e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore e al momento della distribuzione;
- h. mettere il pane sul tavolo solo quando gli alunni abbiano terminato di consumare il primo piatto;
- i. eseguire la distribuzione mediante il carrello (fornito dall'appaltatore) su cui sono predisposti soltanto i piatti ed il contenitore gastronomico;
- j. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- k. utilizzare utensili adeguati per la distribuzione dei pasti;
- l. provvedere alla distribuzione del secondo piatto solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- m. distribuire il succo di frutta fornito ai centri di refezione. Il personale della ditta dovrà provvedere alla successiva pulizia e riordino, con prodotti ed attrezzi occorrenti per la pulizia.

**-Orari di erogazione del servizio.**

Il servizio avrà luogo nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture secondo il calendario scolastico predisposto dalle competenti Autorità.

I pasti erogati alla scuola dell'infanzia verranno distribuiti **tra le ore 11,50 e le ore 12,05**.

I pasti erogati alla scuola primaria verranno distribuiti **tra le ore 12,45 e le ore 13,00**.

La ditta aggiudicataria, tra le ore 9,15 e le ore 10,00 dei giorni stabiliti, dovrà assicurarsi del numero degli alunni presenti per ogni plesso scolastico e per tipologia di scuola, che dovranno usufruire della Refezione, anche attraverso il sistema automatizzato della rilevazione dei presenti.

La ditta aggiudicataria assicurerà, con proprio personale, il Servizio "refezionisti" o di "scodellamento" che consiste nella presenza in tutti i plessi della scuola primaria, nei giorni di refezione, di apposito personale che assicuri i seguenti compiti, correlati allo svolgimento del servizio mensa:

- ricevimento pasti;
- predisposizione sala mensa (aule);
- distribuzione tovagliette, posate e pasti;
- pulizia e riordino dei banchi dopo i pasti;
- gestione dei rifiuti;

Il responsabile della ricezione dei pasti, individuato in ogni plesso, apporrà la firma sulla bolla di consegna dei pasti attestante la ricezione dei contenitori integri, del numero dei pasti, e riportando l'orario della consegna, nonché il regolare svolgimento del servizio di "scodellamento". Le bolle di consegna, attestanti separatamente il numero dei pasti forniti per gli alunni ed il numero dei pasti forniti per i docenti ed il personale ATA, dovranno essere allegate alla fattura mensile.

In caso di chiusura delle scuole per disposizioni delle autorità competenti, per lavori da effettuarsi nel plesso scolastico, per mancanza temporanea della fornitura di acqua o energia elettrica, nulla è dovuto alla ditta aggiudicataria, ciò anche nel caso di assenza pur ingiustificata dalle lezioni di tutti o parte degli alunni cui il servizio è destinato.

La ditta dovrà mettere a disposizione in ogni plesso scolastico, un idoneo carrello per la distribuzione dei pasti, di sua proprietà.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti. L'Appaltatore nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti da fornire rispetto alla stima indicata.

Il Committente dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale da confermarsi per iscritto a cura del Servizio scolastico, eventuali variazioni degli orari, dei turni o eventuali giorni programmati di non effettuazione del servizio.

**-Menù : Variazioni e diete speciali.**

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dai menù allegati al presente capitolato.

La programmazione deve essere sempre esposta nei locali mensa.

In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto, su specifica richiesta dei docenti, potrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

**Il centro di cottura deve avere la possibilità e le dovute autorizzazioni per preparare diete "speciali", cioè diverse da quelle fornite comunemente dalla ristorazione scolastica, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.**

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 5% dei pasti ) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine) o minestrina in brodo vegetale;

- 2° piatto: formaggi (parmigiano, grana) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo .

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi, sulla semplice richiesta dei genitori degli alunni da comunicare al referente della scuola.

Le diete speciali sono destinate a:

-soggetti celiaci;

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, da favismo, da idiosincrasia per specifiche pietanze;

- soggetti obesi;

- soggetti diabetici;

- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.). Questi menù particolari devono essere necessariamente comprovati da certificato medico obbligatorio, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio Istruzione del Comune, che provvederà ad inviarlo all'Appaltatore che si impegna a fornire adeguato menù alternativo compatibile con la patologia.

L'Appaltatore deve garantire, altresì, l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose.

La documentazione sanitaria e per le variazioni dei menù legate a motivi religiosi sarà richiesta esclusivamente per ragioni di servizio e mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

I pasti delle diete speciali destinati agli utenti dovranno essere confezionati e trasportati in confezioni monoporzionamento personalizzate, idonee a mantenere le temperature previste dalla vigente legge in materia.

**Art. 4 - Durata del contratto**

La durata dell'appalto decorre dal 01 marzo 2016 e fino al 22 dicembre 2016. La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio a partire dal 1 marzo 2016 o dall'eventuale data successiva comunicata dal Comune. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

**Art. 5 - Dimensione presumibile dell'utenza**

Il numero dei pasti è indicativamente quantificato in circa 39.786 pasti:

- per la scuola dell'infanzia dal 1 marzo 2016 al 22 dicembre 2016, per un numero medio presunto di circa 300 pasti al giorno (dal lunedì al venerdì), comprensivo dei pasti per gli insegnanti ed il personale ATA aventi diritto.

- per la scuola primaria dal 7 marzo 2016 al 19 dicembre 2016, per un numero medio presunto di circa 600 pasti giornalieri (nei giorni di lunedì) comprensivo dei pasti per gli insegnanti ed il personale ATA aventi diritto.

Il numero degli utenti e dei pasti sopra riportato è da considerarsi solo indicativo, pertanto sono possibili variazioni in più o in meno. Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

#### **Art. 6 - Interruzione del servizio**

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'impresa appaltatrice, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

### **TITOLO II**

#### **MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

La gara è esperita nella forma della procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs.163/06 e s.m.i..

Il presente appalto verrà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa tra le ditte partecipanti in attuazione dell'art. 83, comma 1, del D. Lgs. 12 aprile 2006 n°163 e sue successive modificazioni.

#### **Art. 7 - Modalità di presentazione dell'offerta**

Per lo svolgimento della gara i concorrenti dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune, Via Esperanto,2 – Pollena Trocchia (Napoli)- improrogabilmente entro i termini indicati nel bando di gara, un unico plico di offerta idoneamente chiuso e sigillato con modalità tali da garantire l'integrità, controfirmato su tutti i lembi di chiusura, riportante all'esterno del frontespizio, oltre al nominativo della Società offerente, l'oggetto della presente gara:

**"NON APRIRE - GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI POLLENA TROCCHIA (NA)".**

L'invio del plico dovrà essere effettuato mediante servizio postale, consegna diretta o tramite corriere. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e per qualsiasi causa, lo stesso non giungesse perfettamente integro al citato Ufficio Protocollo entro il previsto termine. Dopo tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva dell'offerta precedente.

Non saranno ammesse offerte per telegramma o telefax né altre condizionate o espresse in modo indeterminato. Il plico dovrà contenere n° 3 (tre) buste, a loro volta chiuse e controfirmate su tutti i lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della Società offerente, anche le seguenti scritte:

BUSTA N° 1 "CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE"

BUSTA N° 2 "PROGETTO TECNICO "

BUSTA N° 3 "OFFERTA ECONOMICA"

Qualora la domanda venga presentata dal procuratore della Ditta partecipante, deve essere necessariamente prodotto l'atto di procura.

Queste dovranno contenere, rispettivamente, quanto di seguito indicato:

#### **BUSTA N° 1 “CERTIFICAZIONI AMMINISTRATIVE”**

Il Concorrente dovrà presentare – **a pena di esclusione** - domanda di ammissione alla gara, redatta in lingua italiana a firma del legale rappresentante o di persona capace di impegnare la ditta verso l'esterno, contenente la dichiarazione di aver preso visione dal capitolato e di accettarne tutte le condizioni ivi contenute. In particolare la busta dovrà contenere:

**a) domanda di partecipazione alla gara**, in competente bollo, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente con le modalità descritte nel disciplinare di gara.

Nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea di imprese o consorzio non ancora costituito, la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio; alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, **a pena di esclusione**, copia fotostatica di un documento di identità del /dei sottoscrittore/i; la domanda può essere sottoscritta anche da procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va prodotta la relativa procura.

**b) dichiarazione sostitutiva**, ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante come specificato nel bando di gara;

**c) dichiarazione di non avvalersi** della facoltà di ricorrere al subappalto, salvo che per quanto indicato al successivo art.17;

**d) (se ricorre l'ipotesi di raggruppamenti di impresa) dichiarazione** con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l'impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista a riguardo dall'art. 37 del D. Lgs. 163/2006. In questo caso di associazione temporanea di imprese, da costituirsi ai sensi dell'art. 10 del D. Lgs 24.07.1992 n. 358 e dell'art. 37 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163, la documentazione:

1- di cui ai punti **a) e b)** deve essere presentata dall'impresa capogruppo;

2- di cui al punto **c)** deve essere sottoscritta per accettazione da ogni singola impresa;

**e) produrre (se ricorre l'ipotesi di consorzi) dichiarazione circa la specifica** delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate. In questo specifico caso, le imprese e i consorzi individuati quali esecutori dovranno obbligatoriamente presentare e sottoscrivere le documentazioni di cui ai punti **a) e b)**.

**f) Le sottoscrizioni in calce alle dichiarazioni come sopra richieste, non necessitano di autenticazione.**

**g) La cauzione provvisoria per € 2.286,14** pari al 2% del presunto importo massimo della fornitura.

La costituzione del suddetto deposito cauzionale potrà avvenire esclusivamente:

- **con fidejussione bancaria** rilasciata da Azienda di Credito autorizzata all'esercizio dell'attività bancaria ai sensi del Titolo II del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385;

- **con polizza assicurativa** rilasciata da impresa di assicurazione debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni dall'Istituto per la Vigilanza dalle Assicurazioni Private e di interesse collettivo (I.S.V.A.P.) ed iscritta nel relativo elenco pubblicato periodicamente sulla Gazzetta Ufficiale;



- con fideiussione rilasciata da intermediario finanziario che: a) risulti iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D. Lgs 1 settembre 1993 n. 385 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie; b) e sia inoltre autorizzato a svolgere la predetta attività dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 2 del DPR 115/04.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare controlli presso i soggetti di cui sopra al fine di accertare l'effettivo rilascio della garanzia fideiussoria, nonché la legittimazione del sottoscrittore ad impegnare validamente la banca, la compagnia di assicurazioni o l'intermediario finanziario.

**N.B.: Tutte le Polizze fideiussorie e assicurative** richieste devono essere conformi, ai modelli di cui al D.M. Attività Produttive n. 123 del 12/03/2004 e all'art. 75, commi 4, 5 e 8 del D.lgs.163/2006 dovranno perciò presentare le seguenti caratteristiche, **a pena di esclusione**:

1. validità per giorni 180 dalla data di presentazione dell'offerta; 2. rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale; 3. rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile; 4. operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; 5. impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fideiussoria, relativa alla cauzione definitiva di cui al successivo punto XIII.2, in favore dell'Amministrazione, valida fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio.

Non è consentito provvedere al suddetto deposito inserendo nel plico denaro contante.

**h) dichiarazione di almeno un istituto bancario**, autorizzato ai sensi del D.Lgs. n.385 del 1.9.1993, che attesti l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di refezione scolastica oggetto dell'affidamento.

**i) Certificazione UNI EN ISO 9001/2000 - vision** in originale o copia autenticata ai sensi dell'art. 18 del DPR 445/2000.

**j) Attestazione rilasciata dall'ufficio preposto della stazione appaltante**, relativa all'avvenuto sopralluogo effettuato presso i locali ove i servizi devono essere prestati.

**k) Il capitolato speciale d'oneri controfirmato** per accettazione su ogni pagina dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento temporaneo di impresa o il consorzio dal/i soggetto/i munito/i di specifica delega allo/i stesso/i conferita dal/i citato/i legale/i rappresentante/i e allegati tecnici completi controfirmati per accettazione solo sulla prima pagina.

**l) Nel caso in cui la dichiarazione di cui al precedente punto a) sia firmata dal procuratore speciale, l'atto di delega** allo stesso conferito dal legale rappresentante.

**m) Disponibilità ed ubicazione del centro di cottura**, di potenzialità superiore a 900 pasti da asporto giornalieri, entro un massimo di Km 15 dal Municipio di Pollena Trocchia. La disponibilità del centro di cottura deve essere documentato con apposita documentazione allegata.

Il centro di cottura dovrà essere munito delle previste autorizzazioni sanitarie, intestate direttamente alla ditta partecipante alla data di presentazione della domanda di partecipazione alla gara.

## **BUSTA N° 2 "PROGETTO TECNICO"**

L'offerta tecnica, redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente, dovrà essere redatta secondo i criteri schematicamente di seguito rappresentati.

L'offerta tecnica non dovrà contenere, a pena di esclusione, alcuna indicazione economica diretta o indiretta.

L'offerta inoltre dovrà avere una lunghezza massima di venti (20) pagine, oltre gli allegati.

Indicazioni per redigere il progetto tecnico:

- a) Descrizione della struttura organizzativa e logistica complessiva per la gestione e conduzione del servizio di refezione scolastica;
- b) Progetto gestionale;
- c) Organigramma;
- d) Organizzazione del personale in funzione delle attività richieste dal CSA come di seguito indicato:

- ❖ Elenco del personale impiegato nelle diverse fasi di produzione pasti presso il centro di cottura dell'impresa, nelle fasi di trasporto e consegna pasti, nonché nelle fasi di distribuzione e pulizia (con indicazione del numero di addetti in rapporto al numero utenti) con indicato il numero delle persone e i livelli professionali, le funzioni attribuite, con indicazione per ciascuno delle mansioni, titoli di studio, esperienza richiesta, il monte ore giornaliero.

- e) Caratteristiche del centro di cottura che produrrà i pasti :

- ❖ Ubicazione ed indirizzo
- ❖ Capacità produttiva giornaliera
- ❖ Elenco dotazioni tecnologiche presenti presso il centro di cottura dell'impresa
- ❖ Planimetria del centro di cottura
- ❖ Disponibilità del centro di cottura, che dovrà avere una potenzialità superiore ai 900 pasti da asporto giornalieri. La disponibilità del Centro dovrà essere documentata con documentazione approvante il possesso o altre forme ( affitto, comodato etc;)
- ❖ Ubicazione del centro entro un massimo di km 15 dal Municipio di Pollena Trocchia.

- f) Piano dei trasporti dei pasti con indicato il numero di personale impiegato e degli automezzi impiegati, che dovranno essere eco-compatibili ad alimentazione elettrica, GPL o gas naturale, oppure Euro 5/Euro 6, comprensivi di filtri antiparticolati se trattasi di veicoli diesel. Il piano deve indicare la distanza dal centro di cottura al municipio del Comune di Pollena Trocchia e i tempi di percorrenza per raggiungere i singoli terminali scolastici, con indicazione dei percorsi che verranno effettuati. Dovrà essere indicato chiaramente il tempo medio di percorrenza di ogni automezzo tra il centro di cottura ed i terminali scolastici serviti;

- g) Descrizione dei contenitori multiporzione ed individuali utilizzati per il trasporto con indicate le caratteristiche tecniche per il mantenimento delle temperature;

- h) Eventuali attività che il concorrente intende subappaltare ai sensi dell'art.118 del D.lgs. 163/2006;

- i) Schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti utilizzati;

- l) Utilizzo di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli previsti nel CSA, con indicazione dei prodotti biologici offerti in aggiunta.

- m) Utilizzo prodotti provenienti dal territorio a Km 0.

- n) Descrizione di proposte migliorative nell'organizzazione del servizio oggetto del presente capitolato.

Il progetto dovrà essere redatto esclusivamente secondo le indicazioni sopra riportate. Verranno penalizzate le aziende che non rispetteranno tali prescrizioni.

### **BUSTA N° 3 "OFFERTA ECONOMICA"**

L'offerta economica, redatta in lingua italiana su carta legale o resa legale, dovrà essere formulata compilando l'ALLEGATO D, datato e firmato per esteso e in maniera leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

L'offerta dovrà espressamente indicare:

- a) denominazione, ragione sociale, sede esatta della ditta, numero di codice fiscale e partita IVA;

- b) l'importo offerto espresso in cifre ed in lettere. In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, sarà ritenuta valida l'offerta più favorevole per la stazione appaltante.

Il prezzo offerto si deve intendere comprensivo di tutti i servizi e le forniture previste dal presente capitolato d'appalto, nonché di quelli aggiuntivi che il concorrente avrà offerto in sede di gara,

incluse le prestazioni del personale, le attrezzature, le dotazioni e le materie prime, oltre alle spese e ogni altro onere, espresso e non, derivante dal presente capitolato.

L'offerta economica sarà vincolante per la Società concorrente per 180 giorni, decorrenti dal termine fissato per la presentazione della stessa.

Non saranno ammesse offerte per conto di persona da nominare.

Nel caso di raggruppamenti temporanei d'impresa:

- non ancora formalmente costituiti: dovrà essere presentata nella busta N. 3 un'unica offerta economica che deve contenere la sottoscrizione congiunta dei titolari e dei legali rappresentanti o dei procuratori autorizzati di ciascuna delle imprese partecipanti al raggruppamento;

- già formalmente costituiti: potrà essere presentata nella busta N. 3 l'offerta economica sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore autorizzato della sola impresa mandataria (capogruppo). In questo caso dovrà essere prodotta copia della documentazione costitutiva del raggruppamento.

Si precisa altresì che i documenti eventualmente già in possesso del Comune, a qualsiasi titolo, non saranno considerati agli effetti della presente gara.

**-Modalità di svolgimento della gara d'appalto.**

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuato ai sensi dell'art. 83, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., ossia a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa da valutarsi sulla base degli elementi indicati nel presente capitolato.

La Commissione procederà, nella prima seduta alla verifica della documentazione amministrativa e successivamente all'apertura, valutazione e assegnazione dei punteggi delle offerte pervenute.

La valutazione da parte della Commissione ed i relativi punteggi attribuiti risulteranno da apposito verbale.

Si fa presente che il Committente si riserva la facoltà di non procedere alla aggiudicazione, qualora le offerte, eccedenti i limiti della convenienza, siano suscettibili di arrecare pregiudizi all'interesse del Committente stesso ed alla regolare esecuzione del servizio, oppure, nel caso in cui motivi di pubblico interesse o che dovessero intervenire nelle more della procedura, ne rendano opportuna la soppressione.

Il Committente si riserva di richiedere all'Aggiudicatario la necessaria documentazione, nonché di effettuare controlli nei modi e nelle sedi opportune per la verifica delle dichiarazioni rilasciate in sede di presentazione dell'offerta.

L'aggiudicazione, mentre impegna senz'altro l'Aggiudicatario, diverrà definitiva per il Committente solo dopo l'adozione del formale provvedimento di aggiudicazione e previa acquisizione dalla ditta aggiudicataria delle documentazioni e delle certificazioni obbligatorie per legge.

**Art. 8 - Valutazione delle offerte**

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio pari a 100 punti, osservando i seguenti criteri:

**A) PROGETTO TECNICO – Punti 70 –**

<i>Elementi qualitativi</i>	<b>Punteggi massimi</b>
A1 – organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti dei plessi di Pollena Trocchia	<b>10</b>
A2 – Piano dei trasporti dei pasti con indicazione del numero di personale e mezzi impiegati.	<b>5</b>
A3 – Distanza dal centro di cottura al municipio di Pollena Trocchia	<b>15</b>

A4 – numero del personale in servizio presso il centro di cottura con indicazione delle qualifiche assegnate e del turn over	10
A5 – Impegno a compiere in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e/o dei loro genitori attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione	5
A6 – Prodotti biologici offerti in aggiunta a quelli previsti dall'art. 32 del capitolato	7
A7 - Utilizzo prodotti provenienti dal territorio a Km 0.	8
A8 – Esperienza del servizio di refezione scolastica	5
A9 - proposte migliorative	5

**Per l'elemento A1** il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che presenterà la migliore Organizzazione del servizio di distribuzione dei pasti, valutata secondo i seguenti parametri:  
 Numero unità personale impiegato nei vari plessi scolastici per la preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti e riassetto: max: pt 6

Attrezzature impiegate per gestire il servizio di distribuzione dei pasti: max pt 2

Tempi complessivi intercorrenti tra la fine della cottura del primo piatto ed il completamento della distribuzione dei pasti agli utenti in tutti i plessi: max pt. 2;

Agli altri concorrenti il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

**Per l'elemento A2** il punteggio sarà assegnato in base a :

al numero di automezzi: max 3 pt

numero di personale impiegato: max 2 pt

Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

**Per l'elemento A3** il punteggio sarà assegnato secondo il seguente criterio:

entro 6 km = punti 15

entro 9 Km = punti 12

entro 12 Km = punti 9

entro 15 km = punti 6

**Per l'elemento A4** saranno valutati il numero delle persone impiegate e i titoli di studio e l'esperienza di ciascuna figura professionale. In particolare verranno assegnati:

- punti 3 max per la valutazione del numero del personale impiegato;

- punti 5 max per la valutazione delle qualifiche possedute dal personale impiegato;

- punti 2 max per il numero di personale messo a disposizione per la gestione delle assenze improvvise.

**Per l'elemento A5** saranno valutati i seguenti parametri:

Il punteggio maggiore sarà assegnato alla ditta che avrà proposto il miglior progetto per la realizzazione di un programma di educazione alimentare in favore degli alunni fruitori del servizio mensa e dei loro genitori, relativo all'attività di informazione/formazione sui principi della corretta alimentazione, allo scopo di migliorare l'alimentazione dei bambini anche all'interno delle famiglie e contrastare l'insorgenza di problematiche salutari collegate alla cattiva alimentazione.

Il punteggio sarà assegnato in maniera direttamente proporzionale.

**Per l'elemento A6** per la fornitura di prodotti biologici si provvederà ad assegnare:

- punti 7 a chi presenta il numero più alto di prodotti biologici in aggiunta a quelli previsti dall'art. 32 del capitolato.

Agli altri verranno assegnati punti in maniera direttamente proporzionale.

**Per l'elemento A7** - per la fornitura di prodotti provenienti dal territorio a Km 0, si provvederà ad assegnare:

- punti 8 a chi presenta il numero più alto di prodotti, con indicazione precisa della provenienza.

Agli altri verranno assegnati punti in maniera direttamente proporzionale.

**Per l'elemento A8** – Per dimostrare l'esperienza nel campo della refezione scolastica, i concorrenti dovranno dichiarare, ai sensi del DPR 445/2000, la data di attivazione dell'oggetto sociale inerente la gara presso la C.C.I.A.A., nonché dichiarare l'effettiva attività esercitata in via continuativa, elencando per ogni anno l'Ente affidatario del Servizio di refezione scolastica ed il relativo importo. La mancata continuità nell'arco temporale dall'anno 2005 all'anno 2015 comporterà l'attribuzione del punteggio valutato a partire dall'anno successivo all'interruzione. Il punteggio sarà attribuito alle ditte concorrenti secondo la seguente tabella:

- Da 10 anni e oltre      Punti    5
- Da almeno 8 anni        Punti    4
- Da almeno 6 anni        Punti    2
- Da almeno 4 anni        Punti    1

(Si chiarisce che per il suddetto requisito di anzianità non è possibile ricorrere all'avvalimento, in quanto facente parte dell'offerta tecnica del concorrente).

**Per l'elemento A9.** Il punteggio maggiore sarà assegnato alla ditta che avrà prodotto la proposta migliore e più efficiente ai fini dell'erogazione delle prestazioni previste in contratto, valutati secondo parametri che saranno definiti dalla commissione di gara. Agli altri concorrenti saranno assegnati punteggi direttamente proporzionali.

## **2. OFFERTA ECONOMICA- Punti 30**

### **PREZZO UNITARIO A PASTO :**

Il prezzo medio unitario di un pasto non dovrà comunque superare, a pena di esclusione, € 3,25 IVA esclusa.

Il punteggio massimo verrà assegnato al prezzo più basso offerto.

Per le altre offerte si procederà per l'assegnazione del punteggio secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{30 \times \text{valore offerta più bassa}}{\text{Valore singola offerta}}$$

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Amministrazione Comunale, prima di respingere tali offerte, richiederà per iscritto le giustificazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ai sensi dei commi 2, 3 e 4 dell'articolo 87 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una unica offerta valida ai sensi dell'art.69 del R.D. 827/1924.

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà ottenuto il maggior punteggio (prezzo offerto + qualità del servizio). In caso di parità del punteggio complessivo, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'impresa che avrà offerto il prezzo più basso. In caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio. Non sono ammesse le varianti di cui all'art. 76 del D.Lgs. 163/2006.

**Effettuerà la valutazione una apposita Commissione di gara composta come previsto dalla normativa vigente, avvalendosi di griglie di punteggi predefiniti, inerenti agli elementi di valutazione sopra citati. Il giudizio della Commissione di gara è insindacabile.**

### **Art.9 - Importo a base della gara**

L'importo complessivo presunto posto a base di gara comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in Euro € 129.307,00 = (centoventinovemilatrecentosette/00).

#### **Art. 10 - Criteri di esclusione dalla gara**

Sono da ritenersi escluse dalla gara le imprese che rientrano nella casistica prevista dall'art. 38, comma 1, 1 bis e 1 ter del D. Lgs. 12 aprile 2006 n° 163 e ss.mm.ii..

### **TITOLO III**

#### **ONERI INERENTI IL SERVIZIO**

##### **Art. 11 - Spese inerenti al servizio**

Tutte le spese necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione sono interamente a carico dell'Appaltatore; il Committente resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità. Sono altresì a carico dell'Appaltatore tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Le spese di bollo, stipulazione, registrazione ed ogni altra spesa accessoria inerente il contratto, sono a completo carico dell'Appaltatore.

##### **Art. 12 – Assicurazioni**

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale previste dalla legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'Appaltatore, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare apposita polizza assicurativa RCT con una primaria Compagnia di assicurazione, nella quale venga esplicitamente indicato che il Committente debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti di legge.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto. Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro ed € 300.000,00 per persona. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Il Committente è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tal fine, l'Appaltatore dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.000.000,00 per singolo sinistro.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata al Committente prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

##### **Art. 13 - Domicilio**

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi ed il nominativo del responsabile del servizio di riferimento, nonché tutte le eventuali variazioni.

##### **Art. 14 - Licenze e autorizzazioni**

L'Appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. **Tali autorizzazioni – pena esclusione - dovranno essere intestate direttamente all'impresa partecipante.**

##### **Art. 15 – Deposito cauzionale definitivo**