

MINISTERO DELLE INFRASTRUTTURE E DEI TRASPORTI

Provveditorato interregionale per le opere pubbliche Campania - Molise - Puglia -
Basilicata

Centrale di committenza e stazione unica appaltante

SUB SUA NAPOLI 1

Ente delegato dal Comune di Casalnuovo di Napoli (NA)

Bando di gara - Servizi - Direttiva 2014/24/UE - CIG 0000000000

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE I.1) Denominazione: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti - Provveditorato Interregionale alle Opere Pubbliche per la Campania, il Molise, la Puglia e la Basilicata - Centrale di Committenza e Stazione Unica Appaltante - Ente delegato dal Comune di Casalnuovo di Napoli (NA) - Via Marchese Campodisola n. 21 - Napoli 80133 Contatti: SUB SUA Napoli 1 Tel.: +39 0815692296 Fax: +39 0815692422 E-mail: oopp.campaniamolise-uff1@pec.mit.gov.it - Codice NUTS: IT - <http://www.provveditorato-ooppcampaniamolise.it> I.2) Appalto congiunto: L'appalto è aggiudicato da una centrale di committenza I.3) Documentazione: accesso gratuito, illimitato e diretto: http://www.provveditorato-ooppcampaniamolise.it/ufficio_stazione_unica_appaltante I.4) Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Ministero.

SEZIONE II: OGGETTO II.1.1) Denominazione: Affidamento, per il periodo di anni tre, del servizio di refezione scolastica da attuarsi per gli alunni delle scuole statali (materne ed elementari) presenti sul territorio comunale - Anni scolastici 20__/20__. Sono ipoteticamente previsti n. 585.270 pasti nel periodo dell'appalto, pari a presunti nr. 195.090 per anno scolastico. II.1.2) CPV principale 55510000 II.1.4) Breve descrizione: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del medesimo D.lgs. II.1.5) Valore totale stimato IVA esclusa: 2.048 445,00 EUR II.1.6) Lotti: no. II.2.3) Codice NUTS: IT Luogo principale di esecuzione: Casalnuovo di Napoli (NA) II.2.5) Criteri di aggiudicazione: Il prezzo non è il solo criterio di aggiudicazione e tutti i criteri sono indicati solo nei documenti di gara II.2.7) Durata in mesi: 36 Rinnovo: no II.2.10) Varianti: no II.2.13) Fondi dell'Unione europea: no.

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO III.1) Condizioni di partecipazione III.1.1) Abilitazione all'esercizio dell'attività professionale, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale - Elenco e breve descrizione delle condizioni: a) iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per attività inerente l'oggetto della gara. I concorrenti degli altri Stati dell'Unione Europea non residenti in Italia, dovranno attestare l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di residenza, sempre per attività inerenti a quella oggetto della gara, in conformità a quanto previsto dall'art. 83 del D.lgs. 50/2016. b) iscrizione, per le Cooperative ed i Consorzi fra Società Cooperative di Produzione e Lavoro, nell'Albo Nazionale delle società cooperative, presso il Ministero delle Attività Produttive, ora dello Sviluppo Economico. I concorrenti degli altri Stati dell'Unione Europea non residenti in Italia, dovranno attestare l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di residenza, sempre per attività inerenti a quella oggetto della gara, in conformità a quanto previsto dall'art. 83 del D.lgs. 50/2016. III.1.2) Capacità economica e finanziaria - Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione: a) possesso di idonea capacità economica finanziaria dimostrabile attraverso la presentazione di referenze bancarie di due Istituti di Credito e/o intermediari finanziari (indicare gli estremi) a) realizzazione, negli ultimi tre esercizi finanziari un fatturato specifico per servizi analoghi per un importo non inferiore a quello posto a base d'appalto ed indica i Committenti, gli importi e le date di inizio ed ultimazione dei servizi. Livelli minimi di capacità eventualmente richiesti: a) In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio Ordinario la Capogruppo dovrà dimostrare il possesso di due referenze mentre le mandanti di una. b) In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio Ordinario il requisito dovrà essere posseduto complessivamente dal raggruppamento o Consorzio fermo restando che la capogruppo dovrà possederlo in misura maggioritaria. III.1.3) Capacità professionale e tecnica: Elenco e breve descrizione dei criteri di selezione: a) disporre di un centro di cottura in possesso dei requisiti richiesti dall'art. 14 del capitolato speciale d'appalto e dalle norme vigenti, idoneo all'esercizio delle attività di cui al presente disciplinare ed indica l'ubicazione dei locali ed il titolo giuridico di disponibilità. b) disporre per l'esecuzione dell'appalto delle necessarie professionalità idonee così come indicate all'art. 9 e 12 del capitolato speciale d'appalto in possesso delle qualificazioni necessarie ed indica gli estremi utili alla identificazione dei soggetti.

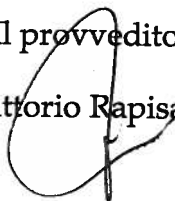
SEZIONE IV: PROCEDURA IV.1.1) Procedura aperta IV.1.8) Applicazione dell'AAP?: no IV.2.2) Termine per il ricevimento delle offerte: 05/07/2016 Ora locale: 12:00 IV.2.4) Lingua: Italiano IV.2.6) Vincolo offerta mesi: 6 IV.2.7) Apertura delle offerte: 07/07/2016 Ora locale: 10:00 Luogo: Ministero Infrastrutture e Trasporti - Provveditorato Interregionale alle Opere Pubbliche per la Campania, il Molise, la Puglia e la Basilicata - via Marchese Campodisola n. 21 Informazioni relative alle persone ammesse e alla procedura di apertura: Sono ammessi i titolari delle imprese individuali partecipanti e/o i

legali rappresentati delle società ovvero persone munite di apposita delega redatta in conformità alle normative vigenti.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI VI.1) Appalto rinnovabile: no VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso TAR Campania Piazza Municipio, Napoli 80100 Italia VI.4.2) Organismo responsabile delle procedure di mediazione TAR Campania Piazza Municipio, Napoli 80100 Italia VI.4.3) Termini di presentazione dei ricorsi: Ai sensi dell'art. 120 del CPA VI.4.4) Informazioni sulle procedure di ricorso TAR Campania Piazza Municipio, Napoli 80100 Italia VI.5) Spedizione GUUE: 26/05/2016.

Il provveditore

dott. ing. Vittorio Rapisarda Federico



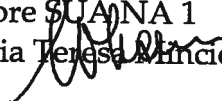
Il Responsabile del procedimento SUA

Dott.ssa Daniela Albanese



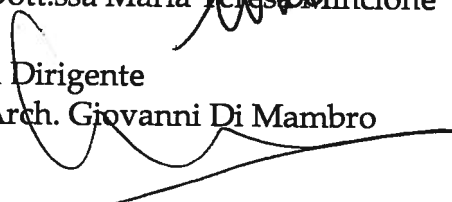
Il Coordinatore SUANA 1

Dott.ssa Maria Teresa Mancione



Il Dirigente

Arch. Giovanni Di Mambro





Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti

PROVVEDITORATO INTERREGIONALE PER LE OPERE PUBBLICHE
PER LA CAMPANIA, IL MOLISE, LA PUGLIA E LA BASILICATA

Sede Centrale di Napoli

VIA MARCHESE CAMPODISOLA, 21, 80133 – NAPOLI

Tel. 081/5692111

pec: oopp.campaniamolise@pec.mit.gov.it

email: segrprovv.ooppna@mit.gov.it

DISCIPLINARE DI GARA

I. INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO E SULL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O ENTE AGGIUDICATORE

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti – Provveditorato Interregionale alle Opere Pubbliche per la Campania, il Molise, la Puglia e la Basilicata - Centrale di Committenza ai sensi dell' art. 38 D.lgs 50/2016 e Stazione Unica Appaltante ex lege 136/2010 Ente delegato dal Comune di Casalnuovo di Napoli (NA) - Ufficio responsabile SUB SUA NAPOLI 1 pec: oopp.campaniamolise-uff1@pec.mit.gov.it

OGGETTO: Affidamento, per il periodo di anni tre, del servizio di refezione scolastica da attuarsi per gli alunni delle scuole statali (materne ed elementari) presenti sul territorio del comune di Casalnuovo di Napoli (NA) – Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019 - CIG 6615358E1B

MODALITA' DI AFFIDAMENTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del medesimo D.lgs.

Bando di gara pubblicato sulla GUUE 26.05.2016 e sulla GURI 61 30.05.2016

DATA DI ESPERIMENTO DELLA PROCEDURA : Il giorno **7 luglio 2016** alle ore **10,00** presso la sede Centrale del Provveditorato Interregionale alle OO.PP. per la Campania, il Molise la Puglia e la Basilicata via Marchese Campodisola n. 21 – Napoli si terrà la prima seduta pubblica di gara.

Le successive sedute saranno convocate mediante pubblicazione di avviso sul sito informatico di questa Amministrazione <http://www.provveditorato-ooppcampaniamolise.it> al link Ufficio di Stazione Unica Appaltante (SUA) → SUA di Napoli → Comune di Casalnuovo → Refezione scolastica.

IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE D'APPALTO: €. 2.039.145,00. oltre €. 9.300,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, stimato calcolando un quantitativo di n. 585.270/pasti

PRESTAZIONI OGGETTO DEL SERVIZIO: Il servizio si compone delle seguenti prestazioni

Descrizione attività	principale/accessoria	CPV
Fornitura e distribuzione giornaliera di pasti	P	55510000

FINANZIAMENTO: Fondi di bilancio del comune di Casalnuovo di Napoli (NA), Ente delegante, impegnati con determina del II Settore – Politiche Sociali n. 89 del 14 marzo 2016

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA: Ai sensi dell'art. 45 del D.lgs 50/2016 gli Operatori Economici di cui all'articolo 3, comma 1, lettera p) del medesimo D.lgs. nonché gli Operatori Economici stabiliti in altri Stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi. Gli Operatori Economici, i Raggruppamenti di Operatori Economici, comprese le associazioni temporanee, che in base alla normativa dello Stato membro nel quale sono stabiliti, sono autorizzati a fornire la prestazione oggetto della procedura di affidamento, possono partecipare anche nel caso in cui essi avrebbero dovuto configurarsi come persone fisiche o persone giuridiche, ai sensi del D.Lgs 50/2016.

Sono, altresì ammessi, gli Operatori Economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA: I concorrenti dovranno presentare il plico contenente l'offerta e la documentazione a pena l'esclusione dalla gara a mezzo del servizio postale raccomandato, ovvero mediante agenzia di recapito, entro le ore 12.00 del giorno **5 luglio 2016**, **ESCLUSIVAMENTE** al seguente indirizzo:

Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti – Provveditorato Interregionale per le Opere Pubbliche per la Campania il Molise la Puglia e la Basilicata – Sede Centrale Napoli – via Marchese Campodisola, 21 – c.a.p. 80133 Napoli Ufficio ricezione plichi – 1° piano stanza 8. Oltre tale termine non saranno ammesse offerte sostitutive o integrative di quelle già trasmesse.

Il plico, **pena l'esclusione dalla gara**, dovrà essere sigillato con modalità idonee a garantire la riservatezza e l'integrità della documentazione contenuta (ceralacca, nastro adesivo antistrappo etc.), controfirmato su tutti i lembi di chiusura e recare all'esterno – oltre all'intestazione del mittente le indicazioni relative all'oggetto della gara, al giorno ed all'ora dell'espletamento della medesima. Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Il plico deve contenere al suo interno 3 buste che, a loro volta, **pena l'esclusione dalla gara**, dovranno essere sigillate con le modalità sopradescritte, controfirmate su tutti i lembi di chiusura e recare all'esterno oltre all'intestazione del mittente la dicitura, rispettivamente, "Busta A – Documentazione Amministrativa" - "Busta B – Offerta Tecnica" "Busta C – Offerta Economica".

Nella **BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** dovranno essere inseriti i seguenti documenti ed attestazioni, essenziali a fornire all'Amm.ne le informazioni necessarie ed inderogabili sull'O.E. che intende partecipare alla procedura che sono di seguito distinte in conformità alle sezioni Parte II, Parte III e Parte IV del DGUE.

II. INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

- 1. Domanda di partecipazione** alla gara, sottoscritta dal titolare e/o legale rappresentante nella quale dovranno essere indicati i dati identificativi dell'Operatore Economico, denominazione o ragione sociale, codice fiscale, partita IVA, e-mail pec o dati equipollenti.
Il concorrente dovrà indicare le modalità con le quali intende partecipare alla procedura se operatore singolo od associato e, in tale ultima ipotesi, dovrà indicare le quote di partecipazione all'associazione, comunque costituita e specificare le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.
Nella domanda dovrà essere precisato l'eventuale utilizzo, ai fini della partecipazione, dei requisiti di altro soggetto mediante ricorso all'istituto previsto dall'art. 89 del D.lgs 50/2016 ed indicare, in tal caso, tutti i dati identificativi delle ditte ausiliarie, così come richiesti per il concorrente.
L'Operatore Economico dovrà dichiarare che l'offerta formulata implica la piena conoscenza ed accettazione senza riserva di tutti gli elaborati progettuali, comprensivi delle risposte ai quesiti che formano parte integrante e sostanziale degli atti di gara, di essere a conoscenza ed accettare

che la partecipazione all'appalto impone, in caso di aggiudicazione, il rimborso all'Amministrazione Comunale delle spese sostenute per la pubblicazione del bando di gara sulla G.U. della Repubblica Italiana e sui quotidiani a diffusione nazionale e locale così come disposto dal D.lgs 50/2016 e dalla Legge 21/2016.

Nel caso di concorrente costituito da A.T.I. o Consorzio non ancora costituito la domanda di partecipazione 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 valido di identità del/dei sottoscrittore/i. La domanda potrà essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in copia autenticata ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, la documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

III. MOTIVI DI ESCLUSIONE

2. **Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445/2000, dal titolare e dal direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale dai soci e dal direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, dai soci accomandatari e dal direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice; dai membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dai soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, dal direttore tecnico o dal socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio con la quale, i predetti soggetti attestino di non aver subito condanne con sentenza definitiva o decreto penale di condanna, divenuto irrevocabile, o sentenza di applicazione della pena, su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per nessuno dei seguenti reati:**

- a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione.

Il titolare e il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale i soci e il direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari e il direttore tecnico, se si tratta di società

in accomandita semplice, i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il direttore tecnico e il socio unico persona fisica, ovvero dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio, cessati dalle cariche nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando relativo alla presente procedura, dovranno dichiarare l'insussistenza delle suddette cause ostative. Nei casi di cessione di azienda, fusione e incorporazione societaria, affitto d'azienda i legali rappresentanti e il direttore tecnico delle società cedenti, incorporate, fuse o affittuarie con altra società, sono considerati come rientranti fra i soggetti «cessati dalla carica» e pertanto dovranno produrre la dichiarazione di cui al precedente punto qualora la vicenda societaria sia avvenuta nell'anno antecedente la pubblicazione del bando di gara.

L'esclusione e/o il divieto operano anche per detti soggetti qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata.

- 3. Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445/2000 dal rappresentante legale della ditta o suo procuratore, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il concorrente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 dichiara :**
- a) che a suo carico non sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto;
 - b) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, così come individuate all'art. 80 comma 4) del D.lgs. 80/2016, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali, secondo la legislazione dello Stato in cui l'operatore economico è stabilito, ovvero di aver ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, prima della presentazione dell'offerta.
 - c) di non aver commesso infrazioni gravi, debitamente accertate relativamente alle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro e di aver rispettato gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X al D.lgs 50/2016;
 - d) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, né è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 D.lgs 50/2016;
 - e) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità ;
 - f) di non trovarsi in una situazione di conflitto di interesse non diversamente risolvibile per essere intervenuto nello svolgimento di procedure di aggiudicazione di appalti e/o concessioni influenzandone, in qualsiasi modo, i risultati, ovvero per aver avuto direttamente o indirettamente, un interesse finanziario, economico o altro interesse personale che può essere percepito come una minaccia alla sua imparzialità e indipendenza nel contesto di procedure di appalto o di concessione;
 - g) di non essere in una situazione che comporta una distorsione della concorrenza derivante da precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura d'appalto di cui all'articolo 67 comma 1 del D.lgs 50/2016, ovvero di trovarsi in una delle condizioni ivi previste ma che tale circostanza non incide sulla legittimità procedura poichè non comporta una violazione dei principi di non discriminazione e di trasparenza; In tale ipotesi il concorrente verrà invitato a provare, entro un termine non superiore a dieci giorni, che la partecipazione alla preparazione

della procedura di aggiudicazione dell'appalto non costituisce causa di alterazione della concorrenza.;

- h) di non essere stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
- i) Di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione ovvero di essere stato iscritto ma il periodo di interdizione si è concluso;
- j) di non aver violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55, ovvero di essere incorso nella violazione ma che è trascorso un anno dall'accertamento definitivo della violazione e ne è stata disposta la rimozione;
- k) di non essere soggetto agli obblighi di cui alla legge 68/99 e precisa le condizioni esonerative e/o di non assoggettabilità, ovvero dichiara di essere soggetto e di aver ottemperato agli obblighi di assunzione di cui alla legge 68/99 ;
- l) di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203 ;
- m) di non trovarsi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Le cause di esclusione previste nella presente Sezione III non si applicano alle aziende o società sottoposte a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo n. 159 del 2011, ed affidate ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al presente affidamento.

IV. CRITERI DI SELEZIONE - I criteri di selezione richiesti per la partecipazione all'appalto comprendono **Requisiti di idoneità professionale, Capacità economica e finanziaria, Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale**

Requisiti di idoneità professionale

- 4. **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445/2000 dal rappresentante legale della ditta o suo procuratore, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il concorrente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 dichiara :
 - a) **di essere iscritto** nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura per attività inerente l'oggetto della gara nonché: il numero e la data di iscrizione, la denominazione o ragione sociale, la durata della società, l'oggetto sociale, la composizione societaria con l'espressa indicazione delle quote percentuali di capitale possedute, la sede legale, il codice attività, i nominativi, le date di nascita e le residenze dei titolari, degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, degli eventuali direttori tecnici, dei soci, dei soci accomandatari, dei componenti del collegio sindacale, eventuali soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data del bando di gara. Da detta dichiarazione dovrà, altresì, risultare l'inesistenza di procedure fallimentari, l'inesistenza di procedure concorsuali in corso,

l'inesistenza nei confronti della ditta, dei legali rappresentanti e dei direttori tecnici, nonché degli eventuali componenti dell'organo di amministrazione e del collegio sindacale delle cause ostantive ai sensi dell'art. 67 del decreto legislativo n. 159/2011;

I concorrenti degli altri Stati dell'Unione Europea non residenti in Italia, dovranno attestare l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di residenza, sempre per attività inerenti a quella oggetto della gara, in conformità a quanto previsto dall'art. 83 del D.lgs. 50/2016.

- b) **di essere iscritto**, per le Cooperative ed i Consorzi fra Società Cooperative di Produzione e Lavoro, nell'Albo Nazionale delle società cooperative, presso il Ministero dello Sviluppo Economico.

Capacità economica e finanziaria

- c) **di essere in possesso di idonea capacità economica finanziaria dimostrabile** attraverso la presentazione di referenze bancarie di due Istituti di Credito e/o intermediari finanziari (indicare gli estremi). In caso di partecipazione in Raggruppamento e/o Consorzio è richiesta la dimostrazione del possesso di due referenze per la Mandataria e di una per ogni Mandante; analogamente per i Consorzi Ordinari.
- d) **di avere realizzato**, negli ultimi tre esercizi finanziari un fatturato specifico per servizi analoghi per un importo non inferiore a quello posto a base d'appalto ed indica i Committenti, gli importi e le date di inizio ed ultimazione dei servizi. In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio Ordinario il requisito dovrà essere posseduto complessivamente dal raggruppamento o Consorzio fermo restando che la capogruppo dovrà possederlo in misura maggioritaria.

Capacità tecniche e professionali

- e) **di disporre** di un centro di cottura in possesso dei requisiti richiesti dall'art. 14 del capitolato speciale d'appalto e dalle norme vigenti, idoneo all'esercizio delle attività di cui al presente disciplinare ed indica l'ubicazione dei locali ed il titolo giuridico di disponibilità.
- f) **di disporre** per l'esecuzione dell'appalto delle necessarie ed idonee professionalità così come indicate all'art. 9 e 12 del capitolato speciale d'appalto in possesso delle qualificazioni necessarie ed indica gli estremi utili alla individuazione dei soggetti.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale

- g) **di essere in possesso di certificazione di sistema di qualità** di cui all'art. 87 del D.lgs. 50/2016 conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, per lo specifico settore oggetto dell'appalto, rilasciato da organismi accreditati ai sensi della normativa europea della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000. Tale requisito dovrà essere posseduto da ciascuna ditta partecipante sia in forma singola che Associata, A.T.I. o Consorzio.
- h) **di ottemperare** alle disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 193/07 in materia di igiene dei prodotti alimentari e di applicare il piano di autocontrollo H.A.C.C.P.;

ULTERIORI DICHIARAZIONI E DOCUMENTAZIONE RICHIESTA DALLE NORME VIGENTI E DALLA NATURA DELL'APPALTO.

5. **Dichiarazione sostitutiva**, resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445/2000 dal rappresentante legale della ditta o suo procuratore, ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 con la quale il

concorrente consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 dichiara :

- a) **di aver preso visione** delle condizioni generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio, ivi compresi gli oneri connessi agli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, gli oneri connessi al trattamento retributivo del personale, di aver giudicato il servizio di cui trattasi realizzabile, il capitolato d'oneri adeguato incluso di tutti gli obblighi ivi previsti, il costo nel complesso remunerativo e tali da consentire il ribasso offerto;
- b) **di essere a conoscenza** ed accettare gli obblighi inseriti nell'art. 8 del capitolato speciale d'appalto, rubricato « Interventi particolari » e di impegnarsi a collaborare con l'Amm.ne Comunale, per tutta la durata dell'appalto, al fine di attuare quanto dal medesimo articolo richiesto;
- c) **di aver valutato** e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
- d) **di non essersi avvalso** dei piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001 **ovvero** di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso;
- e) **di essere in regola** con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (DURC)
- f) **di aver formulato** l'offerta tenendo conto degli obblighi derivanti dall'applicazione del C.C.N.L. di categoria e di impegnarsi al rispetto del medesimo per tutta la durata dei servizi.
- g) **di essere a conoscenza** che l'appalto è soggetto alle norme di cui all'art.3 della legge n.136 del 13.8.2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari e di impegnarsi al rispetto di tutte le norme in essa contenute;
- h) **di essere a conoscenza** di tutte le norme pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Stazione Appaltante con la Prefettura/U.T.G. di Napoli, che qui s'intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
- i) **di essere conoscenza** che i processi verbali di aggiudicazione delle Amministrazione dello Stato, sono ricevuti da un funzionario designato quale ufficiale rogante, ai sensi dell'art. 95 del R.D. 23.5.1924, n. 827 e di impegnarsi, pertanto, in caso di aggiudicazione, al pagamento alla S.U.A. degli oneri fiscali relativi all'imposta di bollo ed all'imposta di registro dei verbali di gara, redatti in forma pubblico – amministrativa.

6. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP ;

7. Garanzia provvisoria emessa a favore del comune di Casalnuovo di Napoli (Na) dell'importo di €. **40.969,10** pari al 2% dell' importo complessivo dell' appalto, comprensivo degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso ai sensi dell'art.93 del D.lgs. 50/2016 prestata sotto forma di cauzione o di fideiussione, conformi agli schemi di polizza tipo approvati con D.M. n. 123/2004, debitamente compilata e sottoscritta dal legale rappresentante, ovvero dal procuratore del soggetto fideiussore. Tale sottoscrizione dovrà essere autenticata da notaio previo accertamento dell'identità del soggetto sottoscrittore e verifica in capo al medesimo dei poteri di impegnare l'istituto di credito o l'impresa assicuratrice. La medesima garanzia potrà essere rilasciata anche dagli intermediari finanziari, sempre con sottoscrizione autenticata, tramite notaio, dell'agente del quale siano altresì accertati i poteri, iscritti nell'albo speciale di cui all'art.106 del Decreto leg.vo n.385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art.161 del decreto legislativo n. 58/1998 in forza dell'art.28, comma1, del decreto Leg.vo n. 169/2012.

In ogni caso, la garanzia dovrà essere corredata, dalla espressa rinuncia da parte del fideiussore all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile nonché a pena l'esclusione dalla gara

dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia per ulteriori 180 giorni, su richiesta della stazione appaltante, nel caso in cui al momento della scadenza non fosse ancora intervenuta l'aggiudicazione. Per le Associazioni Temporanee d'Impresa non ancora costituite, la garanzia su indicata dovrà riportare quali soggetti obbligati tutte le ditte che comporranno il raggruppamento e dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante delle ditte medesime.

L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è altresì ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui sopra, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. I concorrenti potranno beneficiare delle ulteriori garanzie previste dall'art.93, comma 7, del decreto leg.vo n.50/2016.

Per fruire delle riduzioni di cui sopra, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti

8. Dichiarazione di impegno – a pena di esclusione - da parte di un fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a prestare garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
9. Documentazione attestante il versamento della somma di Euro 140,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, ESCLUSIVAMENTE, pena l'esclusione dalla gara, con le modalità e i termini di cui alle Istruzioni operative in vigore dal 1° gennaio 2015.

Per eseguire il pagamento l'operatore economico deve collegarsi al Servizio Riscossione Contributi con le credenziali da questo rilasciate e inserire il codice CIG che identifica la procedura alla quale intende partecipare. Il sistema consente le seguenti modalità di pagamento della contribuzione:

- on-line mediante carta di credito dei circuiti Visa e Visa Electron (con la gestione del protocollo "certified by"), MasterCard (con la gestione del protocollo "secure code"), Diners, American Express. A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento (da stampare e allegare all'offerta) all'indirizzo di posta elettronica indicato in sede di iscrizione. La ricevuta resterà disponibile accedendo alla lista dei "pagamenti effettuati" sul Servizio Riscossione Contributi;
- in contanti, muniti del modello di pagamento rilasciato dal Servizio Riscossione Contributi, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini. L'operatore economico al momento del pagamento deve verificare l'esattezza dei dati riportati sullo scontrino rilasciato dal punto vendita (il proprio codice fiscale e il CIG della procedura alla quale intende partecipare). Lo scontrino dovrà essere allegato, in originale, all'offerta.

Per i soli operatori economici esteri, è possibile effettuare il pagamento anche tramite bonifico bancario internazionale, sul conto corrente bancario n. 4806788, aperto presso il Monte dei Paschi di Siena (IBAN: IT 77 0 01030 03200 0000 04806788 - BIC: PASCITMMROM) intestato all'Autorità Nazionale Anticorruzione. La causale del versamento deve riportare esclusivamente il codice identificativo ai fini fiscali utilizzato nel Paese di residenza o di sede del partecipante (p.e. VAT

number) e il CIG che identifica la procedura alla quale si intende partecipare. L'operatore economico estero deve allegare all'offerta la ricevuta del bonifico effettuato. La mancata presentazione della suddetta documentazione comporterà l'esclusione dalla gara.

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art.83 comma 9) del D.lgs 50/2016.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni contenenti le indicazioni richieste nel documento di gara unico europeo obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria stabilita in €. 2.048,44. In tal caso il concorrente sarà invitato ad integrare o regolarizzare le dichiarazioni necessarie ed a presentare contestualmente un documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione. Decorso inutilmente il termine perentorio assegnato dall'Amministrazione il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, la stazione appaltante ne richiederà, comunque, la regolarizzazione senza applicazione della sanzione e, decorso inutilmente il termine perentorio assegnato dall'Amministrazione, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara.

Comporteranno, in ogni caso l'esclusione dalla procedura le irregolarità essenziali della documentazione che non consentano l'individuazione del contenuto delle dichiarazioni rese o del soggetto responsabile delle stesse.

E' ammessa la partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio ed i concorrenti che utilizzeranno le predette forme partecipative dovranno, oltre a quanto prescritto, produrre i seguenti documenti:

Consorzi ex art. 45, comma 2, lett. b) e c) D.lgs 50/2016

1. Dichiarazione che indichi per quali consorziati il consorzio concorre;
2. Le società consorziate per i quali il consorzio ha dichiarato di concorrere, dovranno produrre le dichiarazioni di cui alla sezione III MOTIVI DI ESCLUSIONE del documento di gara unico europeo (DGUE) nonchè le dichiarazioni espressemente previste nel presente disciplinare. A queste ultime è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara, pena l'esclusione dalla procedura sia del consorzio sia dei consorziati designati. In caso di inosservanza di tale divieto, si applica l'art. 353 c.p. In caso di aggiudicazione, i soggetti esecutori del servizio non possono essere diversi da quelli indicati in sede di gara

Per i Consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del D.lgs 50/2016, costituiti da meno di cinque anni, i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi posseduti dalle singole imprese consorziate esecutrici, sono sommati in capo al consorzio.

A.T.I. o Consorzi Ordinari di concorrenti ex art. 45, Comma 2, lett. d) ed e) D.lgs 50/2016 o GEIE

1. Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria con scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autenticata del consorzio o GEIE.

E' consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti ed in tal caso occorrerà presentare dichiarazione :

1. che indichi a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza;
2. di impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzio o GEIE;
3. dalla quale risulti la quota di partecipazione di ciascuna impresa in termini percentuali e le parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun concorrente associato o consorziato.

E' ammessa la partecipazione di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete ed i concorrenti che utilizzeranno la predetta forme partecipativa dovranno, oltre a quanto prescritto, produrre i seguenti documenti:

1. copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
2. dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
3. dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete;

E' facoltà delle ditte fare ricorso all'avvalimento di cui all'art. 89 del D.Leg.vo n. 50/2006 ed in tal caso la medesima busta "A" deve contenere, altresì, i seguenti documenti:

- dichiarazione resa dal concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara con specifica ed analitica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
- contratto di avvalimento in originale o copia autenticata in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie che dovranno essere, a pena di esclusione, analiticamente indicate;
- PASSOE della ditta ausiliaria al fine della verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario ai sensi dell'art. 213 del D. lgs 50/2016.
- dichiarazione sostitutiva espressamente resa, dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del d.P.R. 445/2000, del certificato di iscrizione nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura dalla quale risulti l'iscrizione all'esercizio di attività inerente l'oggetto dell'appalto, conformemente e con i medesimi contenuti specificati alla precedente punto 4, lettera a);
- dichiarazioni di cui alla sezione III **MOTIVI DI ESCLUSIONE** del presente disciplinare espressamente resa, dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000 ;
- dichiarazione sostitutiva espressamente resa dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 445/2000, debitamente firmata, con la quale il medesimo titolare e/o rappresentante, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 del medesimo D.P.R. 445/2000 dichiara:
 1. di essere in regola con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (DURC) specificando: il tipo di C.C.N.L. applicato, la dimensione aziendale

- (numero dipendenti) nonché: 1) per INAIL la sede, il codice ditta e le relative P.A.T.; 2) per INPS la matricola azienda e la sede competente;
2. di obbligarsi verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione le risorse necessarie per l'esecuzione delle attività di cui è carente il concorrente stesso;
 3. il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avalimento;
 4. di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata ai sensi dell'art.45 del D.lgs. 50/2016 .

Le dichiarazioni di cui ai precedenti punti dovranno essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrenti costituiti da imprese riunite o associate o da riunirsi o da associarsi le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o costituirà l'associazione o il consorzio ordinario o il GEIE. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa la relativa procura in copia autentica.

CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA

Fermo restando che non potranno essere offerti servizi che non rispettino i requisiti minimi richiesti nel capitolato speciale d'appalto il concorrente dovrà presentare un progetto organizzativo di gestione del servizio che dovrà essere descritto in un elaborato contenuto in max 30 pagine.

Ai fini dell'attribuzione del punteggio dovranno essere evidenziati i seguenti elementi e sub-elementi che dovranno essere tenuti distinti e titolati:

1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE E I TERMINALI DI CONSUMO COMPRENSIVO DI ORGANICO DEGLI ADDETTI E RELATIVE PROFESSIONALITA'

1.sub a) Idoneità del piano di organizzazione

1.sub b) Livello di professionalità del personale impiegato

2 PIANO DI TRASPORTO

3 FORMAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

4 MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI

Il concorrente dovrà, altresì, presentare una dichiarazione con la quale autorizzi l'Amministrazione, qualora un partecipante alla gara eserciti il diritto di accesso - ai sensi del D.Lgs. n. 241/90 e s.m.i., a rilasciare copia di tutta la documentazione tecnica, ovvero dovrà indicare con precisione le parti relative all'offerta tecnica che dovranno essere oscurate poichè coperte da segreto tecnico/commerciale.

La mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità afferente l'offerta tecnica comporterà l'esclusione dalla procedura di gara.

CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA

1. Dichiarazione, debitamente sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante, ovvero dal suo procuratore, contenente l'indicazione del prezzo complessivo - offerto al netto degli oneri di

sicurezza - n. 585.270 pasti presunti che dovrà essere in diminuzione rispetto a quello posto a base di gara di €. 2.039.145,00.

2. Dichiarazione dalla quale risultino i costi sostenuti dalla ditta partecipante per i costi interni della sicurezza "cd. aziendali" riferiti allo specifico appalto

In caso di contrasto tra l'indicazione in cifre e quella in lettere prevarrà quella indicata in lettere. Non saranno ritenute attendibili, univoche e idonee a manifestare una volontà certa ed inequivoca dell'impresa di partecipazione alla gara le offerte parziali, condizionate od in aumento e pertanto saranno escluse dalla procedura di gara. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio non ancora costituiti, l'offerta deve – a pena di esclusione - essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

Procedura di aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 D.lgs 50/2016 secondo i seguenti parametri di valutazione :

Offerta Tecnica: Max 60 punti/100

Offerta Economica: Max 40 punti/100

	ELEMENTI E SUB-ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	SUB PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
1	ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE E I TERMINALI DI CONSUMO COMPRESIVO DI ORGANICO DEGLI ADDETTI E RELATIVE PROFESSIONALITA'		MAX 25/60
	1.sub a) Idoneità del piano di organizzazione	MAX 15/25	
	1.sub b) Livello di professionalità del personale impiegato	MAX 10/25	
2	PIANO DI TRASPORTO		MAX 10/60
3	FORMAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI		MAX 10/60
4	MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI		MAX 15/60
	ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA		
5	RIBASSO PERCENTUALE		MAX 40/40
	TOTALE		100

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato mediante l' utilizzo del metodo aggregativo compensatore, ovvero sulla sommatoria dei coefficienti attribuiti per ciascun criterio, ponderati per il peso relativo del criterio.

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σn = sommatoria.

I coefficienti $V(a)_i$ saranno determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari ovvero, i singoli Commissari attribuiranno, per ogni sub elemento oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra 0-1, con un numero massimo di decimali pari a 2.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla terza cifra decimale arrotondandola all'unità superiore ove la quarta cifra sia maggiore o uguale a cinque.

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

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione dei coefficienti, ancorchè basata su valutazioni discrezionali dei Commissari di gara scaturirà dalla specifica e puntuale valutazione degli elementi sottoindicati.

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE E I TERMINALI DI CONSUMO, COMPENSIVO DI ORGANICO DEGLI ADDETTI E RELATIVE PROFESSIONALITA'

1.sub a) Idoneità del piano di organizzazione – Per l'attribuzione del coefficiente verrà valutata l'idoneità e l'efficienza del piano di organizzazione del lavoro proposto dal concorrente in relazione al servizio da svolgere ed il puntuale utilizzo delle risorse umane. I Commissari terranno conto del monte ore totale settimanale che l'OE metterà a disposizione, sia per la produzione dei n. 6.500 pasti e quindi degli addetti alla produzione del pasto del centro di cottura della ditta esecutrice, che del personale impiegato sui plessi scolastici. Non verrà considerato, ai fini dell'attribuzione del coefficiente, l'attività di coordinamento del Responsabile del servizio e del personale amministrativo la cui presenza, in ogni caso, dovrà essere prevista.

1.sub b) Livello di professionalità del personale impiegato – Verrà valutato, in concreto, il livello di professionalità del personale impiegato relativamente alle attività previste in capitolato, Coordinatore/referente servizio, Direttore del Centro di cottura, Cuoco responsabile etc. L'OE dovrà quindi fornire un elenco dettagliato delle professionalità che intende impiegare ed indicare le peculiarità dei soggetti (titoli di studio, esperienza, etc).

2. PIANO DI TRASPORTO Tempo di percorrenza – Al fine dell'attribuzione del coefficiente di valutazione il concorrente dovrà redigere un accurato piano di trasporto per la consegna dei pasti

presso le singole scuole. A tal fine occorrerà dettagliare un percorso ideale che, partendo dal Centro Produzione Pasti (CPP), consenta al singolo automezzo di coprire i plessi scolastici indicati nell'art. 3 del capitolato speciale d'appalto. Il tempo di percorrenza di ogni singolo automezzo, dovrà essere calcolato utilizzando il sito www.viamichelin.it, digitando, per ogni singolo spostamento, la strada e il Comune di ubicazione del C.P.P. e la strada e il Comune di ubicazione del plesso scolastico ovvero la strada e il Comune di ubicazione dei plessi, laddove nel piano si prevede lo spostamento del medesimo automezzo da plesso a plesso. Potrà, in luogo del predetto sistema essere prodotto un tracciato attendibile delle strade di percorrenza effettuato mediante analisi, in concreto, verificabili. Nel caso di utilizzo dello stesso automezzo per più plessi, occorrerà considerare una sosta tecnica di almeno due minuti per ogni plesso scolastico quale tempo necessario per lo scarico dei contenitori e di quant'altro necessario per il corretto svolgimento del servizio. Potranno essere previsti ulteriori automezzi oltre ai 4 richiesti al fine di consentire un maggiore abbattimento dei tempi di consegna. In ogni caso, il tempo massimo di consegna di ogni singolo piano di trasporto deve essere contenuto, considerata la natura del servizio, preferibilmente in 30 minuti comprensivi dei due minuti per ciascuna sosta tecnica, dalla partenza dal Centro Produzione Pasti (CPP) all'ultimo plesso di destinazione. L'attribuzione del punteggio da parte dei Commissari sarà effettuata in maniera proporzionale, attribuendo al minor tempo proposto il massimo punteggio.

3. **FORMAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI** Sarà oggetto di valutazione l'attività di informazione fornita dall'OE e rivolta agli studenti, insegnanti, etc. L'attività potrà essere effettuata mediante l'utilizzo di brochure informative, piccole iniziative rivolte a sensibilizzare i giovani sull'utilizzo di nutrienti sani, eventuali proposte innovative in grado di migliorare la conoscenza in materia alimentare ed ambientale. I Commissari valuteranno l'attinenza delle proposte all'obiettivo del servizio e la concreta possibile attuazione delle stesse.
4. **MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI** - Verrà valutata, in conformità a quanto richiesto all'art. 10 del capitolato speciale d'appalto, l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, l'introduzione di prodotti DOC, DOP, IGP, il numero e la qualità di prodotti biologici che verranno valutati solo se risulteranno allegati le schede tecniche di qualità e sarà certificata la provenienza.

La determinazione del coefficiente $V(a)_i$ per quanto riguarda l'elemento di valutazione di natura quantitativa – offerta economica - avverrà mediante l'applicazione della seguente formula:

$$V(a)_i = R_{max}/R_a$$

dove:

$V(a)_i$ = Coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i), variabile tra 0 e 1

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

R_a = valore offerto dal concorrente a

Quando il concorrente (a) non effettuata alcuno sconto, R_a assume il valore 0, così come il coefficiente $V(a)_i$; mentre per il concorrente che offre il maggiore sconto $V(a)_i$ assume il valore 1.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Modalità di svolgimento della procedura di gara

La Commissione di gara, nominata con apposito atto successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, nel giorno ed all'ora indicati, si riunirà in prima seduta pubblica, presso la sede Centrale del Provveditorato Interregionale alle Opere Pubbliche per la Campania il Molise la Puglia e la Basilicata sita in Napoli via Marchese Campodisola n. 21.

Durante tale fase la Commissione procederà:

1. Numerazione in ordine progressivo e verifica della conformità dei plichi pervenuti, relativamente al termine di arrivo ed ai requisiti esterni richiesti dal presente disciplinare;
2. Apertura dell'unico plico contenitore, rispettando l'ordine progressivo attribuito a ciascun plico, ed alla verifica dei requisiti esterni dei tre plichi previsti dal presente disciplinare ossia: "Busta A - Documentazione Amministrativa", "Busta B - Offerta Tecnica", "Busta C - Offerta Economica".
3. Apertura ed esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta "A" esame della documentazione prodotta e conseguente ammissione, esclusione o riserva dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;
4. In mancanza di riserve la Commissione procederà all'apertura, per i soli concorrenti ammessi al prosieguo della gara, della Busta "B-Offerta Tecnica" per il controllo formale del contenuto della stessa.
5. Le operazioni di gara verranno sospese per consentire alla Commissione di gara di procedere, in una o più sedute riservate, all'esame della documentazione contenuta nella busta "B Offerta Tecnica" ed alla valutazione e attribuzione dei relativi punteggi, in base ai criteri indicati nel presente disciplinare.

Nel giorno fissato per la seconda seduta pubblica di cui sarà data comunicazione mediante pubblicazione sul sito informatico di questa Amministrazione la Commissione giudicatrice:

1. darà lettura dei punteggi attribuiti a ciascun concorrente per l'elemento tecnico;
2. procederà all'apertura della "Busta C - Offerta Economica", alla eventuale esclusione dei concorrenti per i quali si sia accertato, in modo univoco, che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale e procederà all'attribuzione del punteggio, sulla base delle norme di cui al presente disciplinare.

Al termine di tale operazione si procederà alla formazione di una graduatoria dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Si procederà quindi alla verifica della congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti, ai sensi dell'articolo 97 del D. Leg.vo. n. 50/2016.

In ogni caso l'Amministrazione – ove lo ritenga necessario - valuterà la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

Qualora una o più offerte dovessero risultare anomale, la seduta di gara sarà sospesa al fine di poter attivare le procedure previste dall' art. 97 comma 5) del D.Leg.vo n.50/2016.

L'esito dell'eventuale sub procedimento di verifica delle offerte anomale sarà comunicato in occasione dell'ultima seduta pubblica, che avrà ad oggetto l'eventuale esclusione delle offerte ritenute anomale e la proposta di aggiudicazione.

A norma di quanto disposto dall'art. 32 comma 5) del D.lgs. 50/2016 la stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'articolo 33, comma 1, provvede all'aggiudicazione; quest'ultima diventa efficace dopo la verifica dei prescritti requisiti.

ALTRE INFORMAZIONI

- A. Autorizzazione a contrarre giusta determina a contrarre del II Settore Politiche Sociali del comune di Casalnuovo di Napoli (NA) n. 149 del 17 maggio 2016;
- B. In caso di offerte uguali si procederà alla proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio per l'elemento tecnico in caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio;
- C. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché ritenuta congrua dall'Amm.ne;
- D. L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art.103 del D. lgs. 50/2016 e le polizze previste nel c.s.a.
- E. Il contratto sarà stipulato entro 120 giorni dalla data in cui verrà dichiarata efficace l'aggiudicazione;
- F. Il periodo di validità dell'offerta è di giorni 180 dalla data della proposta di aggiudicazione;
- G. I corrispettivi saranno pagati con le modalità previste dal capitolato speciale d'appalto.
- H. E' esclusa la competenza arbitrale, il foro competente per eventuali controversie è il TAR CAMPANIA.
- I. In caso di avvalimento non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente e che partecipino alla stessa gara sia l'impresa ausiliaria che l'impresa avvalente.
- J. I Consorzi Stabili dovranno comprovare i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi ai sensi dell'art.47 del D.lgs 50/2016.
- K. Tutte le dichiarazioni devono essere rese ai sensi del D.P.R. 445/2000 e devono contenere l'esplicito richiamo alle sanzioni penali previste dall'art.76 per l'ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate. In tal senso dovrà essere resa anche la dichiarazione di conformità delle copie trasmesse ai fini dell'autenticità prevista dall'art. 19 del D.P.R. 445/2000 e pertanto non sarà ritenuta sufficiente la sola dicitura "per copia conforme", apposta sulle copie stesse, pena l'irricevibilità di tali dichiarazioni).
- L. Il Responsabile del Procedimento Dott.ssa Loredana Russo – comune di Casalnuovo di Napoli (NA) ;
- M. Il Responsabile del Procedimento SUA Dott.ssa Daniela Albanese ;
- N. Eventuali quesiti potranno essere formulati fino a 5 giorni prima della data stabilita per la presentazione delle offerte via e-mail a daniela.albanese@mit.gov.it. Le risposte ai quesiti saranno pubblicate sul sito www.provveditorato-ooppcampaniamolise.it Oltre il termine suindicato non sarà preso in considerazione alcun quesito.
- O. Salvo quanto previsto al punto denominato "Modalità di svolgimento della procedura di gara" le eventuali comunicazioni e gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante ed i concorrenti avverranno esclusivamente a mezzo pec. In particolare l'esito della gara sarà comunicato a tutte le imprese partecipanti a mezzo pec indicata nella documentazione di gara;
- P. Ai sensi dell'art.13 del D.Leg.vo n.196/2003, i dati forniti dai concorrenti saranno trattati dalle Amministrazioni delegante e delegata anche con l'uso di procedure informatizzate, secondo principi di correttezza, liceità e trasparenza, esclusivamente in funzione e per finalità attinenti la gara e saranno conservati presso le sedi competenti.
- Q. Il conferimento ed il trattamento dei dati previsti dal bando, dal presente disciplinare e dal capitolato speciale d'appalto è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara e pertanto la

presentazione dell'istanza di partecipazione sarà intesa quale esplicita manifestazione di consenso del trattamento.

- R. Agli interessati sarà comunque garantito l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Leg.vo 196/2003.
- S. L'Amministrazione potrà comunicare i dati raccolti ai soggetti aventi titolo ai sensi della legge 241/1990 che ne facciano richiesta nonché agli Enti previdenziali e assistenziali ed agli organi dell'autorità amministrativa e giudiziaria per l'assolvimento degli adempimenti previsti dalla normativa vigente.
- T. Titolare del trattamento è il comune di Casalnuovo di Napoli (NA). Tutte le attività successive all'aggiudicazione, dalla stipula del contratto verranno espletate dal comune di Casalnuovo di Napoli (NA).

Il Bando di gara, il disciplinare di gara, il capitolato speciale di appalto ed il DUVRI sono disponibili sul sito www.provveditorato-ooppcampaniamolise.it e sul sito del comune di Casalnuovo di Napoli(NA). Il Bando di gara è, altresì, pubblicato sul sito <https://www.serviziocontrattipubblici.it>

IL PROVVEDITORE
(Dott. Ing. Vittorio Rapisarda Federico)

L'estensore
Dott. Massimo Zompa

Il Responsabile del procedimento SUA

Dott.ssa Daniela Albanese

Il Coordinatore SUA NA 1

Dott.ssa Maria Teresa Mincione

Il Dirigente

Arch. Giovanni Di Mambro





**COMUNE DI CASALNUOVO DI NAPOLI
PROVINCIA DI NAPOLI**

**C.A.P.80013 Tel.081/5214.111 C.F.05600440639
Fax 081/8425567 P.I.01441681218**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

per l'affidamento, per il periodo di anni tre, del servizio di refezione scolastica da attuarsi per gli alunni delle scuole statali (materne ed elementari) presenti sul territorio comunale - Anni scolastici 2016/2017 – 2017/2018 – 2018/2019.

CIG :6615358E1B

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura e la distribuzione giornaliera di pasti in legume fresco-caldi non sottoposti ad appertizzazione (sterilizzazione) e preparati nella stessa mattina della distribuzione. Sono ipoteticamente previsti n. 585.270 (cinquecentottantacinquemiladuecentosettanta/00) pasti nel periodo dell'appalto, pari a presunti nr. 195.090 per anno scolastico, da distribuirsi agli alunni frequentanti le scuole materne ed elementari del territorio ed al personale scolastico avente diritto, così come specificato nelle tabelle dietetiche, tabelle caloriche e menù settimanali, **(Allegato A)**.

L'appalto ha per oggetto anche l'apparecchiatura e la sparecchiatura del posto di ristoro, con consegna ad ogni scolaro della propria tovaglietta, delle stoviglie (piatti- bicchieri e posate) e tovagliolo- tutto monouso- nonché la pulizia del banchetto dove si è consumato il pasto e la rimozione dei residui di cibo e materiale utilizzato, che dovrà avvenire al termine del pasto;

L'appalto sarà regolato dalla normativa vigente e dalle norme stabilite dal presente capitolato.

La fornitura riguarderà i plessi scolastici individuati all'art. 3.

ART. 2 - Durata dell'appalto

L'appalto del servizio avrà la durata di tre anni scolastici, per la durata presumibilmente di circa 465(quattrocentosessantacinque) gg scolastici, a partire dall'a.s.2016/2017. Il giorno di inizio e termine del servizio annuale verrà comunicato di anno in anno con un anticipo di almeno quindici giorni, dal Responsabile del Servizio Istruzione Attività Formative. L'Amministrazione Comunale si riserva di anticipare e/o posticipare la data di inizio del servizio o di attivarlo parzialmente a seconda delle esigenze delle singole scuole senza che ciò dia diritto alla ditta aggiudicataria a richiedere alcun compenso o risarcimento per la parziale attivazione del servizio. L'Amministrazione Comunale, in attesa della stipula del contratto, che dovrà comunque avvenire ai sensi di legge, se necessario, può chiedere l'immediato avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria; in tal caso la ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente capitolato. Alla naturale scadenza, il contratto si intenderà risolto senza formale disdetta tra le parti.

Art. 3 - Sedi scolastiche interessate al servizio

Le sedi delle scuole ove devono essere consegnati i pasti sono:

Elenco Plessi Scolastici/ indirizzi

- De Curtis	Via A. De Curtis, 1;	1° Circolo Didattico
- C/so Umberto	C/so Umberto, 18;	1° Circolo Didattico
- Strettola	Via Strettola, 26;	I.C. Ragazzi D'Europa
- Benevento	Via Benevento, 163;	I.C. Enrico De Nicola
- Marconi	Via Marconi, 14;	I.C. Aldo Moro
- A. Moro	Via Dott. F. Mennella	I.C. Aldo Moro
- Tigli	V/le dei Pini, 41	I.C. Aldo Moro
- Iazzetta	Via Iazzetta, 64	1° Circolo Didattico
- Viviani	Via Zi Carlo	I.C. Raffaele Viviani
- Casarea	V/le degli Aranci, snc;	I.C. Raffaele Viviani
- Tavernanova	via Via Mattei snc;	3° Circolo Didattico
- Leone	Via G. D'Annunzio, snc;	3° Circolo Didattico

Le sedi potranno subire variazioni che saranno tempestivamente comunicate alla ditta.

Art. 4 – Valore dell'appalto e designazione della fornitura

L'importo complessivo, presunto, dell'appalto ammonta ad Euro 2.048.445,00 (duemilioni quarantottomilaquattrocento quarantacinque/00) comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 9.300,00, oltre IVA al 4%, ed è finanziato con mezzi propri di bilancio dell'Amministrazione Comunale.

Detto importo è il risultato del valore del prezzo base riferito ad un pasto giornaliero quantificato in Euro 3,50 (diconsi Euro tre/cinquanta) moltiplicato per il numero presunto dei pasti da somministrare, al netto dell'iva e comprensivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Detto importo ha valore puramente indicativo nel senso che, qualora si dovesse determinare un'oscillazione in più o in meno nel quantitativo prestabilito della fornitura, la ditta aggiudicataria si impegna ad eseguire il servizio agli stessi patti e condizioni di cui al presente capitolato - e dell'offerta presentata - e sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne deriveranno, senza richiedere indennità di sorta o risoluzione del contratto.

Il numero dei pasti pertanto potrà subire oscillazioni in riferimento alle richieste, alla frequenza scolastica ed anche in ragione dell'applicazione dei tickets.

Tali eventuali cause non daranno luogo ad alcuna rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale da parte della ditta aggiudicataria.

Analogamente potrà verificarsi una variazione dei plessi interessati al servizio senza che questo comporti modifiche o interruzioni del servizio.

Eventuali variazioni e/o interruzioni del servizio di durata superiore ad un giorno, per i motivi connessi all'attività scolastica o per altri che dovessero verificarsi durante il corso dell'appalto per cause al momento non determinabili, saranno comunicate alla ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima della fornitura.

Art. 5 - Modalità di gara

La gara verrà espletata mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.lgs 50/2016, con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a) del medesimo D.lgs..

Non saranno ammesse offerte economiche in aumento.

Le modalità di partecipazione alla gara sono indicate nel bando di gara e nel relativo disciplinare.

L'aggiudicazione sarà effettuata anche in presenza di una sola offerta valida.

L'appalto vincolerà la ditta aggiudicataria all'osservanza delle norme contrattuali e del presente capitolato.

Art. 6 – Criteri di aggiudicazione

L'aggiudicazione avverrà a seguito dell'assegnazione del punteggio da parte della Commissione di gara. La Commissione di gara prenderà in esame i vari elementi dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

A: Offerta Economica max punti : 40/100
--

B: Offerta Tecnica max punti: 60/100

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato applicando la seguente formula:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

W_i = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

A: Offerta Economica max punti : 40/100

Il coefficiente V(a)_i sarà determinato per quanto riguarda l'elemento di natura quantitativa-prezzo attraverso:

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

dove:

R_a = valore offerto dal concorrente a

R_{max} = valore dell'offerta più conveniente

B: Offerta tecnica inerente la qualità del servizio max punti: 60/100

I coefficienti V(a)_i saranno determinati per quanto riguarda gli elementi di natura qualitativa attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari ovvero, i singoli Commissari attribuiranno, per ogni sub elemento oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra 0-1, con un numero massimo di decimali pari a 2.

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Il coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla terza cifra decimale arrotondandola all'unità superiore ove la quarta cifra sia maggiore o uguale a cinque.

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

CRITERI E SUB CRITERI

1. ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PRESSO IL CENTRO DI PRODUZIONE E I TERMINALI DI CONSUMO, COMPRESIVO DI ORGANICO DEGLI ADDETTI E RELATIVE PROFESSIONALITA' Max punti 25/60

- 1.a** Idoneità del piano di organizzazione del lavoro ed impiego del personale, monte ore totale settimanale per n. 6.500 pasti) degli addetti alla produzione del pasto del centro di cottura della ditta esecutrice e del personale impiegato sui plessi scolastici, escluso il Responsabile coordinatore del servizio e il personale amministrativo. Max punti 15/60
- 1.b** livello di professionalità del personale impiegato nelle varie attività Coordinatore/referente servizio, Direttore del Centro di cottura, Cuoco responsabile etc.

Max Punti 10/60

2.PIANO DI TRASPORTO

Max punti 10/60

Tempo di percorrenza – Al fine dell'attribuzione del coefficiente di valutazione il concorrente dovrà redigere un accurato piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole. A tal fine occorrerà dettagliare un percorso ideale che, partendo dal Centro Produzione Pasti (CPP), consenta al singolo automezzo di coprire i plessi scolastici indicati nell'art. 3 del capitolato speciale d'appalto. Il tempo di percorrenza di ogni singolo automezzo, dovrà essere calcolato utilizzando il sito www.viamichelin.it, , digitando, per ogni singolo spostamento, la strada e il Comune di ubicazione del C.P.P. e la strada e il Comune di ubicazione del plesso scolastico ovvero la strada e il Comune di ubicazione dei plessi, laddove nel piano si prevede lo spostamento del medesimo automezzo da plesso a plesso. Potrà, in luogo del predetto sistema essere prodotto un tracciato attendibile delle strade di percorrenza effettuato mediante analisi, in concreto, verificabili. Nel caso di utilizzo dello stesso automezzo per più plessi, occorrerà considerare una sosta tecnica di almeno due minuti per ogni plesso scolastico quale tempo necessario per lo scarico dei contenitori e di quant'altro necessario per il corretto svolgimento del servizio. Potranno essere previsti ulteriori automezzi oltre ai 4 richiesti al fine di consentire un maggiore abbattimento dei tempi di consegna. In ogni caso, il tempo massimo di consegna di ogni singolo piano di trasporto deve essere contenuto, considerata la natura del servizio, preferibilmente in 30 minuti comprensivi dei due minuti per ciascuna sosta tecnica, dalla partenza dal Centro Produzione Pasti (CPP) all'ultimo plesso di destinazione. L'attribuzione del punteggio da parte dei Commissari sarà effettuata in maniera proporzionale, attribuendo al minor tempo proposto il massimo punteggio.

3. FORMAZIONE E SERVIZI AGGIUNTIVI

Max punti 10/60

- 3.a** Attività di informazione rivolta agli studenti, insegnanti, etc.
Verrà valutata l'attività effettuata mediante l'utilizzo di brochure informative di piccole iniziative rivolte a sensibilizzare i giovani sull'utilizzo di nutrimenti sani etc.

Max punti 10/60

4. MODALITA' DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI Max punti 15/60

Verrà valutata, in conformità a quanto richiesto all'art. 10, l'introduzione di prodotti DOP, IGP, il numero e la qualità di prodotti biologici che verranno valutati solo se risulteranno allegate le schede tecniche di qualità e provenienza.

Max punti 15/60

Art. 7 - Revisione dei prezzi

Il prezzo del singolo pasto, potrà essere soggetto a revisione sulla base di apposite disposizioni normative.

ART. 8 - Interventi Particolari.

L'impresa aggiudicataria si impegna a collaborare con l'Amministrazione comunale, anche su proposta della Commissione Mensa Scolastica - qualora istituita, per progettare e attuare, senza costi aggiuntivi, un percorso di sperimentazione volto ad individuare metodiche di cottura e modalità di somministrazione del cibo che esaltino il gusto e la qualità delle pietanze proposte ai piccoli utenti.

E' compito della ditta aggiudicataria: essere disponibile a partecipare, quando richiesto, ad incontri con la Commissione Mensa Scolastica - o altro organismo indicato dall'Amministrazione Comunale, per la condivisione di varie problematiche del servizio; presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto che promuova, ricercando la collaborazione dell'Amministrazione Comunale, della ASL e di altri enti, l'educazione alimentare; provvedere alla divulgazione presso gli utenti (alunni, insegnanti, genitori ecc) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio; organizzare le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, nonché di una serie di attività, proposte e concordate con l'amministrazione comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo docente, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio.

Tali attività dovranno prevedere la ricerca, il recupero e l'utilizzo di pasti e menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni ed associazioni culturali del territorio.

Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

ART. 9 - Figure Professionali Richieste.

La ditta, per l'espletamento del servizio, dovrà dotarsi di un coordinatore/referente del servizio in possesso di titolo di studio adeguato (almeno diploma di laurea e specializzazione in Scienza dell'Alimentazione o titolo equipollente per legge) ed avere esperienza nella conduzione di servizi di ristorazione collettiva simile a quello oggetto del presente capitolato, tale da consentire la valutazione igienico-dietetica del servizio, sovraintendere alle operazioni previste dal servizio ed esserne garante nonché diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale e degli altri organi deputati a controllo.

ART. 10 - Caratteristiche Generali Delle Materie Prime Alimentari. - Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione dei pasti

L'Amministrazione Comunale richiede e promuove, in aderenza alle norme vigenti in materia, l'utilizzo di prodotti agro-alimentari di qualità, locali, tipici, tradizionali e a filiera corta, di produzione biologica. Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei generi alimentari

crudi da impiegare per la preparazione dei pasti dovranno essere tali da far designare i prodotti di prima qualità, utilizzando prodotti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Eventuali migliorie verranno valutate in sede di aggiudicazione della gara .

I prodotti inclusi nelle tabelle dietetiche, di cui all.A, devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati tramite certificazioni dei fornitori. IL COMUNE NE VIETA L'UTILIZZO e richiede da parte della ditta il rispetto del regolamento CE n. 1830/2003 concernente l'etichettatura di alimenti non ottenuti da materie prime OGM.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di Origine Controllata (prodotti DOC), Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n.2081/92 come modificato con Reg. 510/2006. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta; tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione del Centro Produzione Pasti devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari ai sensi del D.Lgs. n. 193/07.

ART. 11 – Modalità, Qualità e trasporto degli alimenti

Il servizio di che trattasi dovrà presentare, secondo le disposizioni di legge vigenti, tutte le caratteristiche ritenute essenziali per dichiararsi ottimo e dovrà avere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti norme in materia; la ditta aggiudicataria dovrà osservare ed applicare scrupolosamente tutte le prescrizioni contenute nelle tabelle dietetiche rilasciate dall'ASL Napoli 2 Nord. La preparazione dei pasti dovrà svolgersi col metodo della "progressione in avanti" al fine di evitare ogni occasione di contatto diretto o indiretto tra le derrate in corso di lavorazione ancora crude e quelle in corso di cottura o già cotte.

Le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti dovranno essere custodite separatamente dalle altre al fine di consentire i dovuti controlli e, i cibi stessi dovranno essere preparati separatamente. Tutte le operazioni inerenti la preparazione dei pasti dovranno svolgersi secondo vigenti norme igienico - sanitarie. È richiesto, inoltre, l'uso di mascherine da parte dei cuochi e di mascherine e guanti monouso da parte degli addetti al confezionamento delle pietanze.

I pasti, appena cucinati, dovranno essere confezionati nell'ambito del punto di cottura, in contenitori singoli rispondenti ai requisiti di legge. I contenitori da trasporto dovranno portare un talloncino con impresso le indicazioni di legge, norme ed indirizzo della ditta fornitrice, quantitativo e tipo di contenuto, come da tabelle dietetiche.

Saranno ammessi, per i dirigenti scolastici che ne facciano richiesta, i contenitori multipli in acciaio inox per comunità. In tal caso le modalità di somministrazione dovranno essere svolte con le specifiche modalità previste dalla normativa vigente;

Tutti i rifiuti, originati dal servizio di refezione scolastica nei plessi scolastici, dovranno essere smaltiti nel rispetto delle norme vigenti in materia e del P.R.C. (piano raccolta comunale) e secondo le modalità impartite dal Settore "Vigilanza Ambientale e Igiene del Territorio"; le spese inerenti la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria sarà obbligata ad un'attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la confezione e la preparazione dei pasti, nonché alla perfetta pulizia dell'ambiente di lavoro del C.P.P. (Centro produzione pasti) sottoponendo, alla fine di ogni giornata lavorativa, i macchinari, le attrezzature e gli utensili alle operazioni di lavaggio con detergente e successiva disinfezione con prodotti idonei, cui dovrà seguire un ulteriore lavaggio atto a rimuovere ogni possibile residuo di disinfettante usato.

Qualora si rilevi il mancato adempimento di quanto prescritto, gli organi competenti provvederanno a sospendere il servizio.

La ditta avrà l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenderà sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impegnare o impiegate per gli stessi.

Il trasporto dei pasti presso le singole scuole (fino all'ingresso del punto di consumazione aula scolastica o refettorio) deve avvenire con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art. 43 e s.m.l; è fatto obbligo di provvedere alla pulizia dei mezzi di trasporto adoperati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione alle sostanze alimentari trasportate.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 30 minuti e/o il minor tempo offerto in sede di gara.

Al fine di consentire il regolare svolgimento del servizio e garantire la salubrità e gradevolezza del pasto, il numero degli autofurgoni non può essere inferiore alle 4 unità in modo da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fasce orarie (in linea di massima dalle ore 12,00 alle 13,00 dai lunedì al venerdì, previo accordi con i Dirigenti scolastici) e nel rispetto dei tempi sopra citati; l'impresa aggiudicataria dovrà presentare le autorizzazioni sanitarie e/o documenti equivalenti degli automezzi messi a disposizione per l'esecuzione del servizio.

L'aggiudicatario dovrà accettare eventuali variazioni, concordate con l'Amministrazione comunale che non comportano per l'appaltatore un aggravio di costo, alle tabelle dietetiche, caloriche (alunni/insegnanti) e ai menù settimanali che potrebbero rendersi necessarie nel corso del contratto. L'impresa aggiudicataria dovrà, inoltre, approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari certificate dal medico curante. In particolare:

1) - Nel caso di soggetti affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc. dovrà essere presentato un certificato del medico con allegate tutte le refertazioni ospedaliere e le indicazioni alimentari compatibili con i menù dell'ASL per i quali l'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi;

2) - Nel caso di soggetti portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista contenente l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto. Su richiesta dell'utenza potranno essere fornite diete in bianco e menù conformi a esigenze etnico-religiose e vegetariane per i quali l'aggiudicatario è tenuto ad adeguarsi; Ogni pasto preparato conformemente ad una dieta speciale o menù alternativo deve essere contenuto in un piatto monouso, di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosigillata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto e dagli operatori scolastici.

ART. 12 - Personale addetto alla preparazione

Il personale impiegato nella preparazione dei pasti e nella distribuzione (cuochi, inservienti, autisti, ecc), dovrà possedere alta specializzazione specifica nel campo professionale e dovrà essere munito di apposito attestato di idoneità sanitaria.

Durante le fasi di lavorazione il personale dovrà indossare camici e sopravvesti di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle pietanze dovranno essere muniti di mascherina protettiva e di guanti monouso.

ART. 13 - Obblighi della ditta rispetto al proprio personale

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei servizi costituenti oggetto del presente appalto tutte le norme contenute nel relativo contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della D. Lgs. 81/2008.

ART.14 - Locali ed attrezzature

I locali adibiti a centri di cottura dovranno essere ubicati ad una distanza tale da garantire il mantenimento del parametro temporale sopra richiamato, pertanto il tempo massimo di percorrenza tra il centro di produzione all'ultimo plesso di ciascun piano di trasporto non potrà essere superiore ai 30 minuti. I locali utilizzati ed adibiti a centri di cottura dovranno essere autorizzati dall'ASL competente alla preparazione e confezionamento pasti sia di tipo convenzionale che per diete differenziate per celiaci. (Allegare copia autorizzazione).

I locali dovranno essere per cubatura, rapportati al numero dei pasti aggiudicati e possedere inoltre tutti i requisiti previsti dal DPR 327 del 26/3/1980 che all'art. 28 detta norma ben precisa circa i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, confezionamento e depositi di sostanze alimentari.

I locali da destinare a centri di produzione pasti dovranno possedere, a pena di revoca dell'aggiudicazione, provvisoria o definitiva, ambienti distinti o separati per:

- deposito materie prime;
- locale per preparazione e cottura degli alimenti;
- angolo cottura per la preparazione di pasti per diete speciali;
- depositi per prodotto finiti;
- deposito per sostanze non destinate all'alimentazione.

Nella struttura dovranno essere presenti impianti frigoriferi differenziati per la conservazione delle varie derrate alimentari, così come previsto dalle normative vigenti.

Necessiteranno almeno 3 impianti frigoriferi differenziati per la:

- conservazione dei prodotti congelati;
- conservazione carni e pollami;
- conservazione di altre derrate alimentari;

I locali, inoltre, dovranno essere sufficientemente ampi per evitare l'ingombro delle attrezzature e personale addetto, con pavimento e pareti facilmente lavabili e sanificabili.

I locali dovranno essere dotati di aerazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Detti locali, gli utensili e le attrezzature dovranno essere tenuti in condizione di massima igiene. Gli stessi, dopo l'utilizzo saranno opportunamente sanificati con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e, prima dell'utilizzo, dovranno essere abbondantemente lavati con acqua potabile. Il personale dovrà usufruire di appositi spogliatoi sufficientemente ampi in rapporto al numero degli addetti e dovrà disporre di armadietti metallici a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e per gli indumenti personali.

I servizi igienici, in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, dovranno essere distinti per sesso, dotati di porta a chiusura ermetica e di lavamano con acqua corrente calda e fredda, forniti di comando non manuale (a gomito o a pedale), con asciugamani elettrici o, comunque, con mezzi non riutilizzabili dopo l'uso e con distributori di sapone liquido o in polvere. All'aggiudicataria sarà richiesto di produrre copia del titolo di possesso dei locali oggetto del servizio.

Art. 15 – Consegna della fornitura

Ai fini della individuazione del numero giornaliero dei pasti da fornire l'assuntore dovrà provvedere a ritirare presso le scuole dove avverrà la fornitura, i tagliandi che costituiranno la prenotazione dell'utente al pasto quotidiano. Alla ditta è fatto obbligo di provvedere alla fornitura e distribuzione dei blocchetti pasto. L'Ufficio P.I. provvederà al riscontro delle bolle di consegna allegate alla fattura, che dovranno essere vistate per regolarità dalla scuola ove saranno consegnati i pasti. L'assuntore è responsabile della corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei tagliandi ritirati, non riconoscendo pasti eventualmente forniti in eccesso. Si ribadisce che il numero dei pasti indicato nel presente Capitolato è indicativo e potrà variare in funzione di varie circostanze, senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla a pretendere per un numero inferiore di pasti forniti.

Tutto il servizio dovrà essere effettuato a perfetta regola d'arte in modo da far risultare sotto ogni aspetto i pasti idonei e appetibili.

L'aggiudicatario, per le finalità di cui sopra, è tenuto, inoltre, laddove richiesto e, con spesa a suo carico, ad implementare una piattaforma software in grado di interfacciarsi con la piattaforma dei servizi on line comunali.

Art. 16 – Controlli

Saranno effettuati controlli da parte degli organi scolastici, dall'ASL NA 2 NORD competente per territorio e dal Comune, pertanto si renderà necessario che la ditta aggiudicataria fornisca giornalmente, per ogni Direzione didattica, due razioni gratuite in eccedenza al quantitativo previsto, onde consentire il prelievo a campione per il controllo da parte degli organi competenti. L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli anche da parte del Nucleo antisofisticazione (NAS). La ditta, allo scopo di consentire al personale addetto i controlli necessari, dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

Cederà altresì a carico della ditta l'onere di provvedere affinché i rappresentanti dell'ASL competente, nell'esercizio dei compiti loro affidati, nell'ambito del centro di cottura, siano muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

Soltanto per contingenti necessità e su richiesta motivata da parte della ditta si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nelle tabelle dietetiche allegate, sentito i Dirigenti Scolastici, fermo restando che tali alimenti sostitutivi dovranno essere espressamente citati nella predetta tabella.

L'appaltatore dovrà indicare:

il nominativo del soggetto responsabile dell'osservanza delle norme dell'autocontrollo, di cui al (D.Lgs. n. 193/97) e ss.mm.ii, al momento della stipula del contratto, in grado di fornire in ogni momento le informazioni richieste dagli addetti al controllo;

il nominativo del soggetto responsabile della sicurezza ai sensi del D.Lgs. n.81/2008.

La ditta dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto nel (D.Lgs. n. 193/07) e ss.mm.ii. e elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo alimentare, garantendo, in particolare, che siano individuate, applicate ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici denominato HACCP.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la ditta deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di Enti incaricati dalla ASL. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato la ditta dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale e/o dell'ASL competente, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art. 17 – Liquidazione delle forniture

La ditta provvederà direttamente alla riscossione dei ticket a carico dell'utenza nella misura che sarà stabilita e comunicata dall'Amministrazione. Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non abbia curato presso gli uffici competenti gli adempimenti contrattuali stabiliti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà da parte dell'Amministrazione Comunale entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse a scadenza mensile dall'impresa aggiudicataria, previo controllo delle bolle di consegna. Il servizio Finanziario procederà al pagamento di

quanto dovuto alla aggiudicataria previa verifica della avvenuta riscossione del ticket e versamento nelle Casse Comunali.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa Aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamenti dei corrispettivi di cui sopra.

Art. 18 – Sanzioni per inosservanza degli obblighi contrattuali

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penali nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di fornitura o di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 100% del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata.

-nel caso che il peso dei viveri forniti dovesse risultare di un peso inferiore al 10% al controllo, si applicherà una penale pari al 50% dell'importo di tutti i pasti da fornire nella giornata.

-nel caso che la consegna dovesse essere effettuata con un ritardo dai cinque ai venti minuti primi, rispetto all'indicazione data dal dirigente scolastico, sarà inflitta una penale pari al 20% dei pasti completi forniti; in ritardo oltre tale limite la penale sarà del 30% restando salva e impregiudicata la facoltà del Dirigente Scolastico di rifiutare la fornitura se ritenuta non più idonea; in tal caso non verrà riconosciuto alcun corrispettivo.

L'eventuale mancata accettazione di detti pasti da parte delle scuole, nel senso che i pasti non potranno essere più consumati dagli alunni, sarà considerato come mancata fornitura richiesta e non accettata dal Dirigente scolastico.

Sarà altresì considerata come non avvenuta la fornitura dei pasti rifiutata in sede di accettazione o collaudo, perché non rispondente ai requisiti richiesti, con applicazione di una penale pari al 40% del valore di tutti i pasti completi forniti nella giornata.

Nel caso di sostituzione parziale o totale di sostanze previste nella tabella dietetica senza regolare preventiva autorizzazione dell'ufficio P.I., sarà applicata una penale pari al 50% dell'importo di tutti i pasti completi sostituiti.

Le sanzioni di cui al presente capitolato saranno applicate mediante decurtazione sul relativo fatturato all'atto della liquidazione. L'amministrazione, nel perdurare delle inadempienze sopra richiamate, si riserva la facoltà di risoluzione del contratto a proprio insindacabile giudizio. L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penali di cui sopra come quelle altre previste e da rivalersi dei danni eventualmente subiti sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione costituita in conformità a quanto richiesto nel bando di gara.

Art.- 19 Scioperi e/o Interruzioni del servizio

L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri operatori impiegati le disposizioni di cui alla Legge 12 giugno 1990, n. 146, e successive modificazioni, "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

In ogni caso, l'appaltatore non può sospendere il Servizio eccependo irregolarità di controprestazione. 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 dell'appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

Art. 20 - Decadenza e revoca del contratto

Indipendentemente dai casi previsti nei precedenti articoli, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato, l'avvio di ogni ulteriore azione penale e civile, la risoluzione del contratto (anche) nei seguenti casi:

- interruzione non motivata del servizio;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- fallimento dell'impresa appaltatrice o sottoposizione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla ditta, anche a seguito di diffide del Comune;
- episodi accertati di intossicazione alimentare e ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato e dalla normativa vigente;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del codice civile.

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto. Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte ai sensi della normativa vigente.

Qualora l'Amministrazione comunale dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, o ravvedesse l'opportunità della soppressione del servizio, o ne venisse sospeso l'esercizio per cause di forza maggiore, l'appalto potrà essere interrotto con decorrenza dal successivo anno scolastico, ed il contratto sarà risolto senza alcun indennizzo al prestatore del servizio.

Art. 21 - Oneri dell'appalto

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti allo stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicataria.

Art.22 – Forme di garanzia- Responsabilità dell'aggiudicataria

I partecipanti dovranno prestare una cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta a garanzia dell'offerta con le modalità previste dall'art.93 del D.Lgs. n.50/2016, mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

A garanzia della perfetta ed integrale esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà costituire in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, cauzione definitiva. La cauzione di cui sopra verrà svincolata all'aggiudicatario, ad avvenuto espletamento del servizio e previa verifica dell'assenza di contestazioni e dell'esatto adempimento del contratto.

L'aggiudicataria sarà responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione del servizio o fornitura merci e si obbligherà a sollevare l'Amministrazione appaltante da

qualunque protesta, azione o molestia in proposito che possa derivare, con esclusione dell'Amministrazione stessa dal giudizio.

In particolare, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere direttamente verso i terzi, di tutti i danni che a costoro potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che potrebbero essere formulate contro il Comune.

A tale fine la ditta dovrà stipulare, prima della sottoscrizione del contratto, apposita polizza assicurativa per R.C.T. contro i rischi inerenti la gestione del servizio per l'importo di Euro 2.500.000,00= (duemilionicinquecentomila/00).

L'aggiudicatario dovrà costituire altresì, in favore del Comune, prima della sottoscrizione del contratto, apposita polizza assicurativa R.C.O. per l'importo di Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00). Lo stesso deve, in ogni caso, adottare tutti gli accorgimenti tecnici procedurali, nonché quant'altro necessario, per prevenire che si verifichino danni a terzi e/o al personale impiegato.

Art. 23 - Sub Appalto

Sarà assolutamente proibito all'aggiudicataria di sub - appaltare o, comunque cedere in tutto o in parte il servizio, sotto pena immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

Art. 24 - Osservanza leggi e decreti

L'aggiudicatario si impegna all'osservanza delle leggi, decreti e regolamenti di carattere normale e/o eccezionale, vigenti o emanati anche in corso di servizio da Autorità competenti e relativi a questioni amministrative, assicurative, sociali, fiscali o sanitarie, eventuali sanzioni previste dalle normative vigenti saranno a carico del contravventore sollevando da ogni responsabilità l'Ente appaltatore.

ART. 25 - Disposizioni finali

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile. Per eventuali controversie che dovessero insorgere nell'esecuzione del presente appalto è competente il Foro di Nola.

ART.26- Tracciabilità dei flussi finanziari

La Ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 e s.m.i., il mancato rispetto di quanto disposto in osservanza della predetta Legge comporterà, ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3, l'immediata risoluzione del contratto.

ART.27 - Responsabile del procedimento

Il responsabile unico del procedimento è individuato nella persona della dr.ssa Russo Loredana.

Allegati al presente capitolato:

Allegato A : Tabelle dietetiche, per i pasti da fornire agli alunni della scuola materna/elementare ed al personale docente, predisposte dalla locale ASL NA 2 NORD "Dipartimento di prevenzione servizio igiene degli alimenti e nutrizione".

F.to **IL RESPONSABILE DEL SETTORE**
Dr. Pasquale Guercia

