



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

### **CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE CALDA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE ALLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA - TRIENNIO 2022/2025.**

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

L'appalto ha per oggetto la fornitura di refezione calda agli alunni della scuola dell'infanzia e primaria per il triennio 2022/2025 a ridotto impatto ambientale ai sensi del PAN GPP e del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

Il servizio consiste nella preparazione, trasporto e consegna di:

- circa n. **317 pasti giornalieri** per la scuola dell'infanzia;
- circa di **617 pasti settimanali** per la scuola primaria (1 volta a settimana).

Il servizio copre anche il corpo docente e assistenti scolastici.

Il numero di pasti potrà essere oggetto di modifica in relazione all'orario scolastico per come potrebbe essere modificato dal Consiglio di Istituto nell'esercizio delle prerogative di specifica competenza.

#### **Art. 2- Importo dell'appalto**

L'importo dell'appalto presunto è finanziato con fondi comunali ed è pari ad **€ 924.005,40** oltre iva al 4% (annui € 308.001,80 oltre iva) di cui € 9.240,05 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Il prezzo base per ogni singolo pasto è il seguente:

- scuola dell'infanzia: importo €/pasto 4,30 di cui €/pasto 0,043 per oneri della sicurezza;
- scuola primaria: importo €/pasto 4,50 di cui 0,045 €/pasto per oneri per la sicurezza.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto. L'aggiudicataria non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

L'importo complessivo ha valore puramente indicativo in dipendenza della particolare tipologia dell'utenza scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, alle fluttuazioni delle iscrizioni oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale.

Il Comune, pertanto, non garantisce alla ditta alcun numero minimo di pasti giornalieri.

Il numero di pasti potrà essere difatti oggetto di modifica in relazione all'orario scolastico per come potrebbe essere modificato dal Consiglio di Istituto nell'esercizio delle prerogative di specifica competenza.

#### **Art. 3 - Durata e modalità del servizio**

Il contratto avrà durata di 3 anni, con possibilità di proroga tecnica nei limiti della ultimazione dell'anno scolastico per garantire la migliore organizzazione del servizio.

Il termine annuale di fornitura è fissato:

- al 31 maggio per tutti i plessi scolastici fatta eccezione per,
- il plesso di Cappella interessato al campo estivo e quindi al 30 giugno.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

### **Opzione di proroga tecnica**

Ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'Ente si riserva la facoltà di prorogare l'appalto per la durata massima di ulteriori 12 mesi, agli stessi patti e condizioni del contratto originario, per un importo stimato di € 308.001,80 oltre iva.

Il Comune si riserva la facoltà di anticipare la fine del servizio ove ne sia rappresentata l'esigenza dai dirigenti scolastici degli istituti interessati, sentiti i rispettivi Consigli d'istituto.

Il contratto si stima possa avere inizio alla scadenza del precedente rapporto oggetto di sospensione causa pandemia e potrebbe pertanto coincidere con l'inizio dell'anno scolastico 2022-23.

Il concorrente pertanto accetta sin da ora che la comunicazione di inizio rapporto contrattuale possa variare in funzione delle circostanze sopradette, concedendo alla stazione appaltante la possibilità di comunicare l'inizio delle attività contrattuali (erogazione di pasti) con un preavviso di 30 gg.

La ditta appaltatrice si impegna per il periodo d'appalto al servizio di fornitura di pasti confezionati in contenitori multiporzioni, preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, trasportati in idonei contenitori che assicurino la conservazione dei pasti secondo quanto disposto dall'art. 31 del D.P.R. 26/03/80 n. 327.

I pasti saranno sempre serviti in contenitori "multiporzioni", ove compatibili con le disposizioni Covid, fino ad un massimo di 35 porzioni ciascuno, riservandosi il Comune la possibilità di chiedere, per casi eccezionali, la confezionatura dei pasti "monoporzione" fino al limite del 20% dei pasti complessivi. Il Comune si riserva altresì la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori interni che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle scuole.

Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/03/73, modificato dal D.M.13/09/75 e successive modifiche e saranno forniti dalla ditta aggiudicataria.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi per:

- scuola dell'infanzia: tutti i giorni del calendario scolastico ad esclusione del sabato;
- scuola primaria: un giorno a settimana (giovedì).

Il numero dei pasti indicati per ciascuna scuola, in cui sono compresi i pasti per gli adulti, è del tutto indicativo e sarà precisato ogni giorno dall'ufficio scuola entro le ore 10,00.

Saranno comunque in ogni caso oggetto di pagamento solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni, la ditta sarà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere richiesto dalla ditta appaltatrice. In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il Servizio Refezione Scolastica.

### **Art. 4 - Produzione**

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n. 852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II art. 3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze. Inoltre, dovrà garantire l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale e rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura, nonché, garantire l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile. In ogni caso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la *Conformità a standard sociali minimi*,



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

*pertanto*, i beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura, definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità (Allegato 6) di cui al presente capitolato che deve essere sottoscritta dall'offerente.

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a dichiarare di:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato d'onere. Si precisa che la dichiarazione di cui sopra sarà allegata al contratto d'appalto.

Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure (odori esclusi) che potranno anche essere surgelate e il pesce che dovrà essere solo "surgelato" per i tipi di merluzzo e nasello e potrà anche essere congelato per altri tipi.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato n. 1 e nelle tabelle dietetiche di cui all'allegato n. 4.

L'amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà anche da un esame sommario non idonee.

### **Art. 5- Personale della ditta appaltatrice**

L'appaltatore sarà responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante nella distribuzione e di quanto attinente ai rapporti di lavoro intercorrente fra lui e il personale stesso, nonché del mantenimento di buoni rapporti di collaborazione fra il suo personale e quello comunale o statale avente diretto rapporto con il servizio appaltato.

Considerata la delicatezza dei compiti di cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi, a suo giudizio, non risulti idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione.

Il personale di servizio dovrà essere professionalmente adeguato e numericamente sufficiente per garantire il buon funzionamento del servizio.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

La ditta appaltatrice dovrà indicare un responsabile con adeguata qualifica cui sono affidati i rapporti con gli incaricati dell'Amministrazione Comunale, delle Scuole e della Commissione Scolastica. Il suo nominativo, così come quello del responsabile dell'organizzazione, dovrà essere comunicato formalmente prima dell'inizio del servizio.

L'appaltatore non avrà diritto a compensi di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale addetto.

La Ditta si impegna ad applicare nei confronti del proprio personale le norme di legge e contrattuali relative alla tutela assicurativa, sindacale ed economica del lavoro; sarà inoltre responsabile dell'adozione e dell'osservanza, da parte del personale dipendente, di tutte le disposizioni e provvidenze antinfortunistiche vigenti per legge, nonché di quelle che fossero richieste da qualsiasi ente o autorità competente.

Il personale dovrà essere dotato di indumenti di lavoro come prescritto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80, nonché di mascherine e di guanti monouso e dovrà essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria.

La ditta appaltatrice dovrà tenere indenne l'Amministrazione Comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

La Ditta si obbliga:

1. alla scrupolosa osservanza della legislazione vigente in materia di reclutamento del personale, nonché di quella disciplinante gli obblighi previdenziali ed assicurativi posti a carico del datore di lavoro;

2. ad applicare il contratto collettivo di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. 15 giugno 2015 n. 81. Ad applicare obbligatoriamente i contratti collettivi nazionali, territoriali o aziendali stipulati dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e i contratti collettivi aziendali stipulati dalle loro rappresentanze sindacali aziendali, ovvero dalla rappresentanza sindacale unitaria;

3. al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'espletamento del servizio, ai sensi degli artt. 50 e 100 del D. Lgs. 50/2016, l'impresa vincitrice della gara si impegna a mantenere gli attuali livelli occupazionali, assorbendo e utilizzando, in via prioritaria, il personale già impiegato dal precedente affidatario per il periodo di durata dell'appalto, a condizione che il numero e la qualifica dello stesso siano armonizzabili con l'organizzazione della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio;

4. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale la stazione appaltante potrà intervenire, ai sensi dell'art. 30 - comma 6 - del D. Lgs. 50/2016.

### **Art. 6- Subappalto**

E' vietato il subappalto anche parziale della fornitura data la natura del servizio.

### **Art. 7- Menù e tabelle dietetiche**

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente alle tabelle dietetiche e al menù (che potrà subire delle variazioni legate alla stagionalità dei prodotti utilizzati) riportati negli allegati che fanno parte integrante del presente capitolato. Eventuali modifiche, dovute a difficoltà di approvvigionamento da parte della ditta, potranno essere eccezionalmente assentite previa intesa con l'istituto scolastico servito. Alle stesse tabelle dietetiche si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare, oltre a quanto previsto dall'art. 8. Qualora per la preparazione di uso corrente di pasti indicati nel menù fossero necessari ingredienti non previsti dalla tabella dietetica, questi dovranno essere comunque forniti dalla ditta appaltatrice senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione. Il Comune si riserva di apportare, con preavviso di 10 gg. variazioni al menù nei limiti del costo complessivo (oneri di preparazione compresi) presunto per ciascun ciclo mensile, senza che la Ditta possa pretendere comunque alcun sovrapprezzo.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Tali variazioni potranno interessare singoli piatti, nel caso di mancato gradimento della pietanza. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

### **Art. 8- Pasti speciali**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione sarà stabilita dal Servizio Scolastico, oppure dalla certificazione medica specifica che la ditta dovrà scrupolosamente rispettare. Per gli alunni vegetariani verranno stabilite da parte del Servizio Scolastico le necessarie variazioni in alternativa alla carne. Le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome dell'utente, contenute a loro volta in contenitori termici. Tali variazioni potranno riguardare fino al 20% dei pasti forniti. Alla ditta saranno trasmesse le certificazioni mediche o le istanze di somministrazione di pasto speciale e nelle comunicazioni giornaliere sarà riportato se del caso solo il nominativo del fruitore assente intendendosi che il pasto speciale va fornito in caso di assenza di annotazione.

### **Art. 9- Controlli igienici e sanitari**

Controlli sui pasti potranno essere operati sul luogo di cottura e di distribuzione in ogni momento dal personale a ciò delegato dall'Amministrazione Comunale e da una commissione formata da un docente di scuola materna, un rappresentante di classe, un rappresentante del consiglio di circolo componente genitori e separatamente ed autonomamente dalla competente ASL.

La ditta dovrà fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi al centro di cottura. Non dovendo essere effettuate da questi alcuna manipolazione degli alimenti, non sarà richiesta agli stessi la tessera sanitaria. Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sul materiale impiegato per la confezionatura. Ispezioni igienico sanitarie potranno essere effettuate sulle attrezzature e nei locali ai sensi delle vigenti disposizioni. Il Comune di Monte di Procida si riserva inoltre la possibilità del controllo sulle derrate utilizzate, come pure di effettuare analisi chimiche e biologiche sia sui pasti forniti che sulle derrate destinate alla refezione scolastica.

La ditta appaltatrice dovrà effettuare per proprio conto il servizio di autocontrollo di qualità con le modalità di cui all'allegato n. 2 che forma parte integrante del presente capitolato.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro di cottura dovrà essere confezionata in vaschetta monorazione (sia per il primo, che per il secondo e il contorno) che dopo essere stata inserita nei contenitori insieme alle altre vaschette multiporzioni destinate alle scuole, dovrà essere quindi depositata in frigorifero presso il centro di cottura e conservata per 72 ore a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione dovrà essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data di confezione. La ditta dovrà comunicare preventivamente la lista dei propri fornitori e dovrà conservare ed a richiesta esibire documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

### **Art. 10- Norme igieniche**

Le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, nonché secondo le indicazioni di cui all'allegato n. 2:

1. tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
2. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in frigorifero a temperatura 0°C - 4°C.
3. La porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo il giorno precedente.
4. Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

5. Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani a termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.
  6. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.
  7. Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate di pasti.
  8. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.
  9. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.
  10. Deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2-3 Kg.
  11. Devono essere tassativamente evitati raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti.
  12. Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.
  13. E' tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.
  14. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.
- Il Comune si riserva di ordinare, qualora venga richiesta dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

### **Art. 11- Consegna dei pasti**

La cottura, il confezionamento, il trasporto e la consegna dei pasti saranno effettuate da personale dipendente dalla ditta appaltatrice. Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura ed inizio dell'inscatolamento, e la loro somministrazione nei refettori dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a 1 ora. Il limite dell'ora pertanto deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile.

La consegna dei pasti avverrà per le scuole dell'infanzia dalle ore 11:40 alle ore 12:30 compatibilmente con le necessità scolastiche e dalle ore 12:15 alle ore 12:45 per la scuola primaria. I pasti dovranno essere consegnati in contenitori distinti oltre che per i vari tipi di pietanza, anche per i vari gruppi di utenza (alunni, insegnanti, personale non docente). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ciascun refettorio ed anche, a richiesta delle scuole, per ciascuna classe, salvo diverse richieste da parte dell'Amministrazione Comunale per situazioni particolari.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/80 art. 46 e ss. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per le veicolazioni, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al suddetto decreto e dovranno garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi che dovrà essere compresa fra 60°C e 65°C fino al momento del consumo.

La consegna del pane e della frutta avverrà simultaneamente ai pasti. La consegna dell'acqua avverrà secondo le necessità.

La ditta avrà cura, per ciascun giorno di effettuazione del servizio, di ritirare i buoni pasto presso ciascuna sede, distinti per sezione e consegnarli entro il mese di fatturazione, accompagnati da documento di trasporto all'ufficio scuola per la verifica della rispondenza dei pasti forniti e dei buoni ritirati. Non si darà luogo a pagamento per i pasti che non risultino corrispondenti ai buoni resi.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

### **Art. 12- Eventuali oneri di distribuzione**

La consegna dei pasti nei refettori dovrà avvenire, tenendo conto dell'ubicazione e dell'organizzazione interna agli stessi, in modo da rendere funzionale la distribuzione dei pasti agli utenti, in base alle richieste delle scuole.

Sono a carico della ditta appaltatrice anche gli oneri relativi alla distribuzione dei pasti agli utenti delle scuole servite, alle operazioni necessarie a sbarazzare i tavoli e alla sistemazione, pulizia, riordino delle sale refettorio, da effettuare al termine di ogni servizio. L'impresa dovrà fornire i sacchi per la raccolta dei rifiuti.

La ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione per le operazioni di distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso e comunque almeno un'unità per ogni refettorio .

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto il Comune ha la facoltà di chiedere all'appaltatore stesso la sostituzione di chi a suo giudizio risulti non idoneo o inadatto anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica con gli utenti della refezione. In tal caso l'appaltatore dovrà procedere alla sostituzione con urgenza e comunque non oltre 3 gg. dalla segnalazione.

Per assicurare il buon andamento complessivo del servizio, in collaborazione con gli uffici comunali interessati l'appaltatore si deve impegnare a destinare suo personale ispettivo professionalmente qualificato. I nominativi degli ispettori dovranno essere resi noti al Comune prima dell'inizio del servizio stesso.

### **Operazioni da effettuare nel corso della distribuzione**

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare per il buon andamento del servizio le seguenti norme:

- I locali refettorio devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura.
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, e dovrà usare guanti monouso.
- I contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale devono essere tenuti sollevate da terra, anche durante la fase di scarico.
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza.
- Le ceste e i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente lavati.
- Le confezioni di acqua minerale dovranno rimanere chiuse fino all'arrivo degli alunni.
- Il formaggio grana grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori.
- Ai fini igienici le verdure devono essere condite poco prima del consumo.
- La distribuzione, ad eccezione della minestra, dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola.
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati.
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro di cottura, valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Qualora, al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, corpi estranei, ecc. ) il personale è tenuto a sospendere la distribuzione e a segnalare l'accaduto al Servizio Scuola del Comune.
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto. Eventuali comportamenti difformi devono essere preventivamente autorizzati da parte del fiduciario dell'istituto servito.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione, e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante i gusti personali.
- Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato, nè destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti ad eccezione del pane, della frutta e dell'acqua che possono essere portati dagli alunni nelle classi.
- Una volta completata la distribuzione ai tavoli, i contenitori eventualmente non utilizzati devono essere tutti aperti, a disposizione degli utenti.
- Le operazioni di pulizia dei locali refettorio avranno frequenza giornaliera e consisteranno in: sparcchiamento, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi etc ), capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento, lavaggio, sgrassatura e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio.

### **Art. 13- Prezzi, fatturazione, pagamenti**

Il prezzo scaturito dall'aggiudicazione s'intende comprensivo e compensato di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per tutta la durata dell'appalto, tutto incluso e nulla escluso.

Le fatture dovranno essere emesse alla fine di ogni mese di fornitura e la relativa liquidazione sarà disposta entro 30 giorni dalla data di acquisizione sulla piattaforma. Eventuali contestazioni sospenderanno tale termine.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti dovrà fare riferimento alle bolle di consegna che, quotidianamente, accompagnano le forniture, bolle che dovranno essere firmate dagli operatori che ritirano le forniture stesse, previo controllo.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte dell'Ente appaltante non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dall'Amministrazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni, le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

### **Art. 14- Penalità**

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nell'erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 9 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo nell'applicazione delle seguenti penalità:

1. Qualora non fosse rispettato il limite di un'ora fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo.
2. Qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio.
3. Qualora fossero usate derrate diverse o di qualità inferiore a quanto previsto dall'art. 4 sarà applicata una penale di € 500,00 al giorno per derrata.
4. Per eventuali cambiamenti nel menù non concordati con il Servizio Scolastico, penale di € 500,00 al giorno.





# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

5. Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 800,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 500,00 per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di € 500,00 per ogni mezzo di trasporto.
6. Per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale penali di € 500,00.
7. Qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 20 minuti, penale di € 200,00 per ogni scuola.
8. Per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 1000,00, con ulteriore penale di € 1000,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo.
9. Per il mancato rispetto del piano di autocontrollo di cui all'allegato n. 2 penale di € 1.000,00 e penale di € 500,00 per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola.
10. Per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli sopra indicati anche riferito alle singole pietanze, penale di € 500,00 se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 200,00 se riferite ai pasti di ogni singola scuola.
11. Qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali calcolate come indicate al precedente paragrafo, saranno raddoppiate.
12. Per la mancata erogazione di pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.500,00 in relazione alla gravità del caso.
13. In caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo complessivo dei pasti consegnati nella giornata.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

### **Art. 15- Cauzioni e oneri fiscali**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o di fideiussione, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% dell'importo a base di gara e precisamente ad € 18.480,11 (diciottomilaquattrocentoottanta/11), salvo le riduzioni previste dalla norma.

La cauzione definitiva sarà calcolata in conformità a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs 50/2016.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

### **Polizza e responsabilità civile e danni**

La ditta appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocate nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compenso da parte del Comune, salvi gli interventi in favore della ditta stessa da parte di società assicuratrici. A tal fine, la ditta appaltatrice è obbligata a stipulare



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

apposita polizza assicurativa per danni verso terzi. Gli estremi di detta polizza dovranno essere comunicati al Comune all'atto della stipula del contratto. In mancanza, l'aggiudicazione verrà dichiarata nulla. La ditta aggiudicataria dovrà stipulare, alla stipula del contratto, a copertura della responsabilità civile verso terzi relativa alla produzione, somministrazione, commercializzazione di prodotti alimentari, apposita polizza assicurativa per un massimale di garanzia non inferiore ad € 1.000.000,00 (un milione di euro).

### **Art. 16- Requisiti di partecipazione**

- assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i.;

#### **A) REQUISITI DI IDONEITA' PROFESSIONALE**

- **Iscrizione nei registri della C.C.I.A.A per attività identiche o analoghe a quelle oggetto dell'appalto con attivazione dell'oggetto sociale;** se si tratta di concorrente non residente in Italia, iscrizione in uno dei registri dello Stato di residenza secondo quanto previsto dall'art. 83 comma 1 lettera a) del D. Lgs. 50/2016. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE: ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione C.C.I.A.A.

#### **B) REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO – FINANZIARIA**

- Presentazione di idonee referenze bancarie rilasciate **da almeno un istituto** bancario autorizzato ai sensi del D, Lgs. 1 settembre 1993 n. 385; nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di presentare le referenze bancarie, potrà dimostrare il possesso del requisito attraverso qualsiasi mezzo ritenuto idoneo; in caso di raggruppamento temporaneo di imprese, le referenze bancarie devono essere presentate da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete.

#### **C) REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO - PROFESSIONALE**

##### **C.1)**

- **Possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001**, con riferimento al centro di cottura da mantenere valido per tutta la durata del servizio. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi o di aggregazione di imprese di rete o di GEIE il requisito deve essere posseduto da tutti gli operatori economici del raggruppamento, consorzio o aggregazione di imprese che eseguono il servizio. Nel caso di consorzi, la certificazione dovrà essere posseduta direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.

##### **- Possesso di certificazione ISO 14001**

- Aver eseguito nel triennio 2017 - 2018 – 2019 (triennio ante impatto covid), servizi analoghi di ristorazione collettiva scolastica, con riferimento ad almeno due contratti il cui importo complessivo (iva esclusa) sia pari o superiore al valore a base d'asta della presente gara d'appalto indicando per ciascun contratto: l'importo, le date di decorrenza, l'oggetto, il nominativo del committente (pubblico o privato). Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula:

(fatturato richiesto/3) X anni di attività



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

il requisito relativo ai servizi/forniture analoghi deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o GEIE o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile.

### **Art. 17- Criteri di aggiudicazione e relativi parametri**

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi **art. 95, comma 3, lett. a)** del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base della valutazione di un'apposita Commissione nominata a norma dell'art. 77 del medesimo D. L.vo 50/2016 secondo i parametri (70/30) di valutazione di seguito riportati:

#### **OFFERTA TECNICA:**

#### **PROGETTO – PROFESSIONALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: PUNTI MAX 70/100**

Parametri per la valutazione qualitativa del progetto di servizio e dell'organizzazione aziendale:

- A. Progetto di organizzazione del servizio max punti 18/100 punti
- B. Risorse professionali in forza dell'impresa max punti 8/100 punti
- C. Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna 10/100 punti
- D. Distanza centro cottura 10/100 punti
- E. Gestione dell'emergenze con centro di produzione di emergenza Max 5 punti
- F. Introduzione di prodotti Bio – Dop – Igp 6/100 punti
- G. Servizi aggiuntivi 13/100 punti

In caso di RTI o Consorzi ordinari, la medesima documentazione dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

#### **A) Progetto di organizzazione del servizio punti max 18**

##### **A1) Modalità di esecuzione del servizio: p. max 10 punti**

La Ditta concorrente deve presentare, una breve relazione incentrata sulle modalità di esecuzione delle varie attività componenti il servizio oggetto della gara (Max 5 facciate A4 Times New Roman 12), allegando l'organigramma funzionale alla gestione del servizio.

La valutazione del progetto terrà conto dell'adeguatezza dello stesso in tutte le fasi del servizio in relazione alle esigenze dell'utenza e dell'Ente appaltatore. L'attribuzione del punteggio, sarà determinata in relazione alle migliori e più adeguate soluzioni rispetto alle tecniche di approvvigionamento, lavorazione, confezionamento, distribuzione del pasto, nel rispetto del Capitolato d'Appalto e della normativa vigente.

Il progetto deve indicare sinteticamente le iniziative volte a realizzare un modello gestionale atto ad assicurare le condizioni ottimali per l'esecuzione del servizio oggetto della gara, fino a max punti 10/18.

##### **A2) Numero refezionisti: p. max 8 punti**

Numero refezionisti destinati alla distribuzione nei plessi scolastici distinti tra scuola dell'infanzia e primaria sino a max punti 8/18 come segue:

##### **scuola dell'infanzia**

utilizzo n. 8 refezionisti

punti 4

utilizzo n. 7 refezionisti

punti 3



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

utilizzo n. 6 refezionisti	punti 2
utilizzo n. 5 refezionisti	punti 1
utilizzo n. 4 o meno refezionisti	punti 0
<b><u>scuola primaria</u></b>	
utilizzo n. 8 refezionisti	punti 4
utilizzo n. 7 refezionisti	punti 3
utilizzo n. 6 refezionisti	punti 2
utilizzo n. 5 refezionisti	punti 1
utilizzo n. 4 o meno refezionisti	punti 0

### **B) Risorse Professionali in forza all'impresa: max 8 punti**

L'impresa partecipante deve documentare attraverso una certificazione asseverata da professionista abilitato, di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando della presente gara, *personale qualificato in grado di garantire la corretta e professionale osservanza del Capitolato.*

#### **B.1) Esperienza cuoco - max 4 punti:**

Il concorrente dovrà documentare di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando, almeno un cuoco responsabile regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, con esperienza nel settore della ristorazione scolastica, **da oltre:**

- 10 anni: 4 punti
- 5 anni: 2 punti
- 2 anni: 1 punto

Per le partecipanti in ATI o Consorziata, tale requisito dovrà essere documentato per intero dalla capogruppo o consorziata designata all'esecuzione del servizio, mentre le mandanti o altre consorziate esecutrici del servizio dovranno documentare l'esperienza professionale del cuoco nel settore della ristorazione scolastica di almeno 5 anni.

#### **B.2) Esperienza professionalità con titolo di laurea - max 4 punti:**

Il concorrente dovrà documentare di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando, una figura professionale per mansioni di controllo qualità e interfaccia tecnica-scientifica dell'azienda con l'Ente e l'utenza, con titolo di laurea specialistica/magistrale in materie scientifiche **da oltre:**

- 4 anni: punti 4
- 3 anni: punti 3
- 2 anni: punti 2
- 1 anno: punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorzio il requisito dovrà essere documentato da almeno una delle associate o consorziate destinate all'esecuzione del servizio.

### **C) -Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna: max 10 punti**

#### **C1) Trasporto dei pasti e automezzi impiegati – max 5 punti**

Il concorrente deve presentare una breve relazione (max 2 facciate A4 Times New Roman 12) circa le metodologie e gli strumenti adottati per il trasporto dei pasti. Indicare il parco automezzi aziendale. Il punteggio sarà attribuito in relazione al numero degli automezzi messi a disposizione:

**1 punto per ogni automezzo fino a max 5 punti**

#### **C2) Piano delle consegne: max 5 punti**



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Il concorrente dovrà redigere un piano delle consegne riportando tutti i tempi e singoli percorsi intercorrenti dal centro di cottura ad ogni singolo terminale di consegna. La somma dei 10 tempi (10 sono i plessi scolastici totali da servire tra scuola dell'infanzia e scuola primaria) sarà considerato quale parametro di calcolo per l'attribuzione del punteggio. Gli elaborati dovranno essere ricavati dai siti internet Google Maps - Mappe Michelin – od altro supporto informatico commerciale.

Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula:  $TM/TC \times 5$ ;

TM = tempo minimo fra tutti i concorrenti ammessi;

TC = tempo Concorrente i-esimo;

In caso di ATI o consorzio, il punteggio sarà attribuito sommando i tempi di percorrenza di ogni consociata o consorziata in relazione alla quota di consegne di competenza.

L'organizzazione degli spostamenti tramite percorsi ottimizzati ed uso di mezzi efficienti ed a basse emissioni (minimo mezzi euro 4).

Si riportano di seguito i plessi scolastici da servire ed i relativi indirizzi:

### SCUOLA DELL'INFANZIA

<b>CIRCOLO DIDATTICO ALIGHIERI</b>		
<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N. Alunni</b>
Capoluogo	Via Torrione	77
Casevecchie	Via Filomarino	60
Gaveta/Corricella	Via Amedeo	77

<b>CIRCOLO DIDATTICO VESPUCCI</b>		
<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N. Alunni</b>
Cappella	Via Cappella 169	43

### SCUOLA PRIMARIA

<b>CIRCOLO DIDATTICO ALIGHIERI</b>		
<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N. Alunni</b>
Capoluogo	Corso Garibaldi 38	231
Montegrillo	Via Principe di Piemonte	41
Torrione	Via Torrione	61
Corricella	Via Corricella	80

<b>CIRCOLO DIDATTICO VESPUCCI</b>		
<b>Plesso</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>N. Alunni</b>
Cappella	Via Cappella 153	80
Torregaveta	Via Torregaveta 74	53

Tali prospetti non considerano il numero di docenti stimato in circa 110 (70 per la primaria e 40 per l'infanzia).

#### **D) Distanza centro di cottura pasti Max 10 punti**

L'impresa concorrente deve documentare attraverso un elaborato da prelevare da un supporto informatico commerciale (Google Maps o Mappe Michelin od altro supporto informatico commerciale) il percorso e la distanza intercorrente dal centro di produzione alla casa comunale. Tale requisito dovrà indicare l'ottimizzazione sull'impatto ambientale di cui al D.M. del 21.09.2011. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

10 punti entro i 5 Km

7 punti entro i 10 Km



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

5 punti entro i 20 Km

3 punto entro i 25 Km

0 punti oltre i 25 Km

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, certificato UNIEN ISO 9001: 2008.

### **E) Gestione dell'emergenze - centro di produzione di emergenza Max 5 punti**

I concorrenti dovranno brevemente relazionare circa il sistema di gestione delle emergenze e la capacità di intervento in caso di forza maggiore a garanzia del corretto e regolare svolgimento del servizio e della sua continuità con disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza.

Il punteggio sarà attribuito con le seguenti modalità:

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 5Km .....punti 5

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 10Km .....punti 3

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 20Km .....punti 1

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, elaborato indicante la distanza del centro di produzione di emergenza alla Casa Comunale, tratto dal sito internet Mappe Michelin- Google Maps – Tutto Città e certificato UNI-EN ISO 9001:2008 riferito al centro di produzione di emergenza.

Non saranno presi in considerazione i centri di produzione pasti allocati sostanzialmente nello stesso luogo del centro di cottura dichiarato per la produzione giornaliera dei pasti.

### **F) Introduzione di prodotti Bio- Dop – Igp – a KM 0 - max 6 punti**

Modalità di approvvigionamento e introduzione, nel rispetto dei menù scolastici, di prodotti Bio, Dop, Igp, a filiera corta (km 0).

Andranno allegate le schede tecniche di qualità e provenienza.

Applicazione:

- a) Introduzione prodotti DOP o IGP e frequenza di somministrazione: punti 0,5 per ogni prodotto DOP O IGP utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 2 punti.
- b) Introduzione prodotti biologici e frequenza di somministrazione (specificando i gruppi alimentari, le categorie merceologiche e le preparazioni): punti 0,5 per ogni prodotto biologico utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 2 punti.
- c) Utilizzo di alimenti a filiera corta: punti 0,5 per ogni prodotto a filiera corta utilizzato e punti 0,5 per ogni giorno settimanale di somministrazione fino ad un massimo di 2 punti.

### **G) Servizi aggiuntivi: max 13 punti**

#### **G1) Soluzione per utilizzo di acqua e bevande sfuse - max 1 punti;**

La Ditta concorrente deve presentare, una breve relazione relativa all'utilizzo di acqua e bevande sfuse in riferimento al PANGPP 2020 (Parametro SI/NO).

#### **G2) Utilizzo apparecchi con minor consumo energetico - max 2 punti;**

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

L'utilizzo di tali apparecchi è da comprovare con copia libretto di istruzioni dal quale si evinca numero di serie dell'attrezzatura e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica.

Applicazione:

- utilizzo di frigoriferi e congelatori di classe almeno A+ **e** di lavatrici, lavastoviglie e forni almeno di classe A punti 2;
- utilizzo di frigoriferi e congelatori di classe almeno A+ **o** di lavatrici, lavastoviglie e forni almeno di classe A punti 1;
- utilizzo di apparecchiature di classe energetica inferiore punti 0;

**G3) Impegno a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale** che effettuano distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti risultante da dichiarazione del legale rappresentate corredata da specifico protocollo sottoscritto tra concorrente e Organizzazione non lucrativa di utilità sociale: **max 2 punti;**

Applicazione:

- protocollo si punti 2;
- protocollo no punti 0;

**G4) Somministrazione prodotti esotici** (ananas, banane, cacao, cioccolata, zucchero e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabili dalla Carta Europea dei criteri del commercio equo e solidale (dichiarazione di cui al PANGPP 2020): **max 2 punti;**

Applicazione:

- almeno 3 prodotti punti 2;
- meno di 3 prodotti punti 0;

**G5) Sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza**

Il concorrente deve presentare una breve relazione (max 2 facciate A4 Times New Roman 12) circa IL Piano di Gestione dei rapporti con l'utenza con particolare riferimento alle metodologie di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza: **max 2 punti;**

**G6) Numero di analisi chimiche e batteriologiche previste dal piano di autocontrollo (HACCP) durante l'anno - Max punti 4**

Applicazione:

**Punti 4** = all'offerta che prevede il maggior numero di analisi chimiche e batteriologiche durante l'anno.

Alle altre offerte vengono attribuiti i punti ricavati dall'applicazione della seguente operazione:

n. analisi cliniche offerte x 4/ n. maggiori analisi cliniche offerte

**Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 50/70 per il punteggio tecnico. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.**



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

### ART. 18 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

#### VALUTAZIONE OFFERTA TECNICA

L'attribuzione del punteggio relativamente all'offerta tecnica sarà effettuata 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<sub>i</sub>**= peso o punteggio attribuito al requisito (i);

**V(a)<sub>i</sub>**= coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

**∑n**= sommatoria

I coefficienti 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 criterio oggetto di valutazione, un coefficiente variabile tra zero e uno, con un numero massimo di decimali pari a 2.

**Parametrazione** - Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo sub-criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. "parametrazione" si applica ai criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto per ciascun singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

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.

#### VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA

**Il punteggio massimo attribuibile è punti 30/100**

**Esso sarà attribuito in ragione di:**

- **max punti 25 per il ribasso a pasto per la scuola dell'infanzia;**
- **max punti 5 per il ribasso a pasto per la scuola primaria.**

All'interno dell'offerta economica, il concorrente dovrà indicare la percentuale di ribasso applicata al prezzo unitario, al netto degli oneri per la sicurezza, per ciascun ordine scolastico, nonché l'importo offerto in numeri e lettere con approssimazione alla terza cifra decimale.

Per l'attribuzione del punteggio relativamente al prezzo offerto verrà utilizzata la seguente formula per ciascun ordine scolastico:

$$C_i \text{ (per } A_i \leq A_{\text{soglia}}) = X * A_i / A_{\text{soglia}}$$

$$C_i \text{ (per } A_i > A_{\text{soglia}}) = X + (1,00 - X) * [(A_i - A_{\text{soglia}}) / (A_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})] \text{ dove}$$

dove:

**C<sub>i</sub>** = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

**A<sub>i</sub>** = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i-esimo

**A<sub>soglia</sub>** = media aritmetica dei valori delle offerte (ribasso sul prezzo) dei concorrenti

**X = 0,90**

**A<sub>max</sub>** = valore dell'offerta (ribasso) più conveniente





# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Il punteggio finale relativo all'offerta economica sarà dunque calcolato come segue.

$$Pei = Ci_{infanzia} * 25 + Ci_{primaria} * 5$$

### **Procedura di aggiudicazione**

La Commissione di gara, nominata a norma dell'art. 77, del D.LGS. 50/2016 con apposito atto successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, presso la Casa Comunale di Melito, **in seduta pubblica**, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- a) verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti;
- b) all'apertura ed all'esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta "**A - Documentazione**", con conseguente ammissione o esclusione dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida purché nell'offerta tecnica si sia raggiunto almeno un minimo di punti 50.

Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

### **Art. 18- Stipula del contratto**

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di urgenza, l'ordinazione può essere effettuata anche subito dopo l'aggiudicazione e quindi prima della stipula del relativo contratto. In tal caso la ditta potrà produrre dichiarazione dalla quale si evidenzia che la stessa, nelle more della stipula del contratto, si rende disponibile ad effettuare la fornitura secondo quanto previsto nel presente capitolato, sollevando l'Amministrazione da ogni e qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Le spese relative alla stipula del contratto, comprese tasse, imposte e diritti di segreteria, saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

L'aggiudicatario è tenuto al rimborso delle spese di pubblicità di cui al Quadro Economico.

Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà:

- a) costituire garanzia fideiussoria con le modalità previste dalla vigente legislazione. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento;
- b) costituire adeguato deposito per le spese contrattuali;
- c) presentare entro 10 giorni dalla richiesta tutta la documentazione ritenuta necessaria ai fini dell'esecuzione del contratto (polizza fideiussoria per danni a persone o cose dipendenti dall'esecuzione del servizio, elenco nominativo del personale che verrà utilizzato con relative attestati e piano di autocontrollo HACCP).

### **Art. 19- Cessione del contratto**

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dal D. Lgs. 50/2016.

### **Art. 20 –Efficacia del contratto di appalto**

L'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

### **Art. 21 –Risoluzione del contratto**



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2) ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3) qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità in essere tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli. Tali clausole saranno inserite all'atto di stipula del contratto.

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo PEC all'indirizzo della ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

### **Art. 21 – Decadenza dell'appalto**

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicatario non rispetti le norme e condizioni di cui al presente Capitolato inclusa la normativa vigente e quella allegata al presente capitolato.



# COMUNE DI MONTE DI PROCIDA

## CITTA' METROPOLITANA DI NAPOLI

L'Amministrazione Comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D. Lgs. 08/08/94 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire. La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445.

### **Art. 22 – Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 101 del 10 agosto 2018, tutti i dati forniti saranno raccolti dal committente per la gestione della gara e saranno trattati anche successivamente all'instaurazione del rapporto contrattuale per la finalità del rapporto medesimo.

### **Allegati**

Sono allegati al presente capitolato speciale, diventandone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1 “Caratteristiche Merceologiche Derrate Alimentari”
- Allegato n. 2 “Controlli di Qualità della produzione del Servizio”
- Allegato n. 3 “Menù” (Il menù potrà subire delle variazioni legate alla stagionalità dei prodotti ortofrutticoli)
- Allegato n. 4 “Tabelle Dietetiche”
- Allegato n. 5 “Dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi”
- Allegato n. 6 “Documento Centro Regionale Cripat 21/9/2020”