

Comune di SAN TAMMARO
Provincia di CASERTA

CAPITOLATO D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO CON PROCEDURA APERTA
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2018 /2019 – 2019/2020 – 2020/2021

Il Responsabile del Servizio



In attuazione della determinazione del Responsabile del Servizio n. del

TITOLO I - Oggetto dell'appalto e norme di carattere generale

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento, per gli anni scolastici 2018/2019 -2019/2020 – 2020/2021, del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione nazionale sul green public procurement ai criteri ambientali minimi approvati con D.M. 25/7/2011 ad imprese di ristorazione specializzate che utilizzeranno un centro di produzione pasti proprio o comunque nella loro disponibilità esclusiva complessivo di:

a) fornitura pasti destinati alla refezione scolastica degli alunni dell'istituto comprensivo di S.Tammaro (scuola dell'infanzia e scuola primaria), secondo le modalità (dislocazione plessi interessati; giorni; orari; numero medio utenti; tipologia del servizio; menù) di cui al successivo art. 12;

b) supporto operativo all'attività di ristorazione: ricevimento dei pasti; predisposizione del refettorio; predisposizione dei tavoli per i pasti; scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti; gestione dei rifiuti secondo le modalità di cui al successivo art. 18.

Sono ammessi a fruire del servizio di refezione anche gli insegnanti e personale ata tenuti ad espletare mansioni di sorveglianza degli alunni durante la consumazione del pasto.

Il servizio viene appaltato in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Art. 2 - CARATTERE DEL SERVIZIO

I servizi oggetto del presente capitolato sono considerati di pubblica utilità e non possono essere interrotti o sospesi se non per comprovate cause di forza maggiore. In caso di gravi inadempienze da parte della ditta appaltatrice si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale.

Art. 3 - MEZZI, ATTREZZATURE E PERSONALE

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta appaltatrice dovrà avere piena disponibilità di mezzi, attrezzature e personale adeguati alle prestazioni richieste (anche in rapporto al tipo di utenza servita) oltre che compatibili con le strutture esistenti. Tutti i mezzi, le attrezzature e gli strumenti impiegati dovranno risultare in regola con la normativa vigente in materia igienico-sanitaria. Il personale impiegato, munito delle necessarie attestazioni igienico-sanitarie previste per la manipolazione di prodotti destinati all'alimentazione, dovrà tenere in servizio un contegno decoroso nonché rispettoso dei diritti dell'utenza. E' fatto obbligo alla ditta di comunicare all'Ente - prima dell'avvio del servizio e ad ogni eventuale successiva variazione - il nominativo degli operatori addetti ai refettori.

Art. 4 - ASPETTI PREVIDENZIALI, ASSICURATIVI E DI SICUREZZA SUL LAVORO

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare tutte le norme di carattere previdenziale, assicurativo e di sicurezza sul lavoro vigenti, riconoscendo al personale dipendente il trattamento giuridico ed economico previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di categoria.

Art. 5 - RESPONSABILITA'

La responsabilità civile e penale per ogni e qualsiasi danno derivante a persone o cose in conseguenza dei servizi oggetto del presente capitolato è a carico della ditta appaltatrice. La stessa è tenuta a stipulare ed a mantenere operativa per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a persone e a cose a chiunque appartenenti.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- a) € pari all'importo contrattuale per danni a cose;
- b) € 500.000,00 per RCT.

L'assicurazione dovrà comprendere i danni cagionati dai generi somministrati e si deve intendere valida anche per i danni dovuti a vizio originario del prodotto. Copia della stessa dovrà essere presentata all'Ufficio AA.GG prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

Art. 6 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in **TRE** anni scolastici (36 mesi) a decorrere presumibilmente dal mese di ottobre 2018 e fino al 30 giugno 2021 ed in conformità a quanto previsto dal calendario scolastico. Decorso il suddetto periodo il contratto si intende risolto senza bisogno di formalità alcuna.

Art. 7 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

In considerazione delle caratteristiche del servizio in appalto, tali da richiedere la necessità di individuare uno stesso referente che garantisca la continuità del servizio, è assolutamente vietato alla Ditta appaltatrice di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato, pena l'immediata risoluzione del contratto, il riconoscimento dei danni e delle spese causati all'Ente e il conseguente introito della cauzione. Sono ammesse a presentare offerta anche imprese appositamente e temporaneamente raggruppate. In caso di raggruppamenti di imprese i requisiti relativi alla capacità finanziaria, economica nonché tecnica, dovranno essere posseduti



dall'associazione temporanea nel suo complesso. I raggruppamenti di imprese devono attenersi alla disciplina fissata dall'art. 48 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 8 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art. 45 del D.Lgs. 50/2016., nonché i gli operatori economici con sede in altri stati membri, costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi paesi. E' vietata la partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale. E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti. I consorzi di cui all'articolo 45, comma 1, lettera b), sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

I concorrenti non dovranno trovarsi nelle situazioni di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.e in nessun altra situazione che comporti l'incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione.

I concorrenti dovranno essere in possesso dell'iscrizione nel registro della C.C.I.A.A. per attività pertinente a quella oggetto di appalto.

In ordine alla capacità economica e finanziaria è richiesto un fatturato specifico per servizi di ristorazione scolastica svolti negli ultimi tre esercizi finanziari per un importo non inferiore ad €. 70.000,00 per ogni esercizio finanziario, nonché la presentazione di almeno 2 idonee referenze bancarie.

In ordine alla capacità tecnica e professionale sono richiesti i seguenti requisiti minimi:

- avere svolto nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, almeno un (1) servizio analogo per tipologia e importo rispetto a quello oggetto dell'appalto (servizio di refezione scolastica triennale per un importo almeno pari a quello posto a base di gara);

- avere la disponibilità di un centro di cottura ad una distanza massima di 15 km e ad un tempo di percorrenza massimo di 25 minuti dalla Casa Comunale (percorso più breve secondo viaMichelin), idoneo sotto l'aspetto urbanistico ed igienico sanitario;

- essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2000 per produzione pasti, rilasciata da organizzazione accreditata;

- essere in possesso della certificazione di eseguito sopralluogo dei locali sedi del servizio;

Il mancato possesso dei requisiti richiesti di capacità giuridica, economico-finanziaria e tecnica, comporta l'esclusione della gara.



ART.9 - DOCUMENTAZIONE PER LA VALUTAZIONE QUALITATIVA",

1. STRUTTURA PRODUTTIVA:

documentazione relativa alla struttura produttiva oggetto del presente appalto (dimensionamento e separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, planimetrie, autorizzazioni sanitarie). La capacità produttiva e le dotazioni tecnologiche (attrezzature, contenitori, sistemi di cottura, preparazione, conservazione alimenti) degli impianti. I servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, a favore di amministrazioni ed enti pubblici allegando Certificazioni/Attestazioni di buon esito dei servizi resi, e il numero dei pasti forniti. Il possesso di certificazioni di qualità inerenti la ristorazione scolastica e riferite esclusivamente al centro cottura destinato alla produzione dei pasti, la disponibilità di altro centro da adibire a struttura emergenziale in caso di guasti.

2. MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE:

proposte operative di riduzione al minimo dell'impatto ambientale delle attività afferenti il servizio di ristorazione scolastica, con particolare riferimento agli interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi ed alle proposte operative per contenere le quantità di prodotti inutilizzati;

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE:

autocertificazione del numero degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienza posseduta. Numero e qualifiche degli addetti al controllo di qualità, dei responsabili centro di cottura e di cucina/produzione e, periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura. Autocertificazione del numero di addetti alla distribuzione impiegati nei plessi interessati indicando il nr. minimo garantito per ogni refettorio. Programma di interventi di formazione attuati negli ultimi tre a.s. del personale del centro cottura. Piano formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto.

4. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI:

sistema di scelta delle derrate alimentari riferita al centro cottura oggetto del presente appalto e capitolato di qualità delle materie prime e dei prodotti utilizzati, con elenco dei prodotti biologici, DOP e IGP eventualmente utilizzati;

5. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE:

proposte di iniziative e attività tendenti a valorizzare e migliorare la conoscenza degli aspetti igienici e nutrizionali della refezione scolastica, le modalità di coinvolgimento di alunni, insegnanti e genitori. Le indagini e rilevazioni che evidenzino la qualità del servizio percepito dall'utenza.

6. PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO:



	<p>esclusivamente al centro cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto (max punti 2 punti per ogni certificazione posseduta):</p> <ul style="list-style-type: none"> • UNI EN ISO 22005:2008 • UNI 10854:1999 • UNI EN ISO 14001:2015 • ISO 22000:2005 • OHSAS 18001:2007 • SA8000:2008 		
	1.6- Documentazione attestante la disponibilità di un Centro di cottura alternativo da adibire a centro di Cottura emergenziale in caso di guasto del centro principale ad una distanza massima di 50 km;	MAX 3	
2	MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE		MAX 8
	2.1- Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi;	MAX 4	
	2.2- Progetto indicante le pratiche per contenere le quantità di prodotti inutilizzati;	MAX 4	
3	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX 12
	3.1- Autocertificazione del numero degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienze – Indicazione delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità, dei responsabili del centro di cottura e dei responsabili di cucina/ produzione e periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura	MAX 4	
	3.2- Autocertificazione del nr. Di addetti alla distribuzione che saranno impiegati nei refettori dei plessi scolastici interessati al servizio indicando il rapporto tra nr. Addetti e nr. Pasti distribuiti come minimo garantito per ogni refettorio	MAX 4	
	3.3- Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro cottura (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza). Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	MAX 4	
4	QUALITA DELLE DERRATE ALIMENTARI		MAX 8
	4.1- Sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari	MAX 3	
	4.2- Qualità delle materie prime dei prodotti utilizzati con elenco dei prodotti biologici DOP e IGP specificando le frequenze nel menù e le preparazioni nelle quali saranno utilizzate	MAX 5	
5	PIANO EDUCAZIONE ALIMENTARE		MAX 5
	5.1 - Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza (alunni, genitori, insegnanti);	MAX 3	

	5.2 -Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza;	MAX 2	
6	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO		MAX 10
	6.1- Proposte di intervento migliorative ed aggiuntive al servizio da sottoporre al vaglio dell'amministrazione;	MAX 4	
	6.2 - Altre proposte migliorative efficaci e realizzabili con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili;	MAX 6	
	ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA		
7	OFFERTA ECONOMICA – RIBASSO PERCENTUALE OFFERTA		MAX 30
	TOTALE		100

Le offerte che, a seguito di valutazione degli elementi gestionali/tecnici e qualitativi, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 50/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100 saranno escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

Il punteggio totale di ogni ditta partecipante si otterrà sommando i punteggi (somma di prezzo offerto e qualità del servizio). Sarà considerata pertanto vincitrice la ditta idonea che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Tutte le ditte che, essendo in possesso dei requisiti richiesti dal bando e dal presente capitolato, intendono partecipare alla gara, possono presentare offerta nei termini e nei modi prescritti. Non saranno ritenute valide offerte economiche in rialzo. Non sono ammesse varianti. Ai sensi dell'art. 97 del citato D. Lgs. 50/2016 si procederà, prima di escluderle, alla verifica delle offerte anormalmente basse. La presentazione dell'offerta vincolerà la ditta a decorrere dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte per 180 giorni, mentre impegnerà il Comune solo dopo la stipula del contratto.

Art. 11 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre agli obblighi derivanti dall'esecuzione dei vari servizi e dall'osservanza delle norme vigenti in materia di ristorazione scolastica, previdenza e sicurezza sul lavoro, la ditta appaltatrice ha l'obbligo di collaborare costantemente con il Comune al fine di perseguire gli obiettivi di efficienza, efficacia ed economicità prescritti dalla legge.

Dovrà comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il nominativo (corredato di numero telefonico e fax) di un proprio tecnico responsabile verso il Comune per l'espletamento di tutti i servizi. Questi dovrà tempestivamente segnalare al Comune l'opportunità di potenziare o razionalizzare i servizi sulla scorta di riscontri operativi nonché eventuali comportamenti scorretti tenuti dall'utenza. In particolare la ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- a) che tutti i servizi oggetto del presente capitolato, non subappaltati, siano espletati con il proprio personale;
- b) la continuità dei servizi oggetto del presente capitolato anche in caso di malattia, infortunio, ferie, permessi, o altro del proprio personale; l'immediata sostituzione dovrà avvenire con personale in possesso degli stessi requisiti del personale da sostituire;
- c) l'occupazione dei lavoratori ed assorbire, per tutta la durata contrattuale, il personale già impiegato nell'impresa uscente, previa attivazione delle opportune procedure previste dai Contratti di Lavoro in vigore;
- d) la comunicazione per iscritto alla stazione appaltante entro sette (7) giorni dalla consegna dell'appalto dei nominativi degli operatori impiegati nel servizio e, per ognuno di essi, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco, indicando nel medesimo tutte le eventuali sostituzioni;
- e) di presentarsi, se espressamente richiesto, presso il competente ufficio comunale direttamente o a mezzo di suo incaricato, per ricevere le comunicazioni che si rendessero necessarie ed opportune;
- f) l'osservanza e l'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione;
- g) l'assunzione dell'onere assicurativo e previdenziale degli operatori impegnati nella gestione del servizio nel rispetto della normativa vigente in materia;

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire al Comune tutte le informazioni, che siano eventualmente richieste, pertinenti ai servizi svolti.

TITOLO II - Caratteristiche del servizio

Art. 12 - REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI S.TAMMARO (SCUOLA DELL'INFANZIA,SCUOLA PRIMARIA).

Le modalità operative di espletamento del servizio di refezione scolastica di cui all'art. 1 lett. a) del presente Capitolato sono le seguenti:

Luogo di espletamento:

plesso scuola dell'infanzia statale "Montessori" Viale della Repubblica;

plesso scuola primaria Viale F.di Borbone

periodo di espletamento: da ottobre a giugno (fino a giugno per gli alunni della scuola dell'infanzia), in concomitanza con lo svolgimento dell'attività didattica



orari consegna pasti: arco temporale compreso tra i 45' ed i 30' antecedenti l'orario stabilito da ciascun plesso per la consumazione del pranzo;

orario consumazione pasto: da concordarsi con circolo didattico

caratteristiche pasto: pasto completo comprensivo di primo piatto, secondo piatto, contorno, acqua in bottiglia da almeno 1/2 litri, pane, frutta (come da tabelle dell'U.O.S.D. di Dietologia dell'ASL Ce, allegate alla presente relazione)

caratteristiche del servizio: pasto completamente veicolato su stoviglie a perdere; fornitura di tovaglette e tovaglioli in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni normative in materia ed in quantità adeguata al numero di utenti.

I giorni e gli orari di consumazione dei pasti sopraindicati potranno essere suscettibili di variazione in relazione alle esigenze scolastiche.

Art. 13 – ATTIVITA' OPERATIVE COMPLEMENTARI

Presso ciascun refettorio dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività complementari rispetto al servizio di fornitura dei pasti:

a) - ricevimento dei pasti confezionati in contenitori multiporzione; predisposizione dei tavoli per i pasti; scodellamento e distribuzione dei pasti (salvo diverse disposizioni), su stoviglie a perdere; disbrigo e pulizia successiva dei tavoli e di tutti gli arredi utilizzati con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione dei rifiuti come di seguito indicato;

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto minimo di 1 addetto ogni 45 utenti, presso ciascun refettorio.

A refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere, senza addebito di spesa aggiuntiva, al prelievo dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi ed alla rimozione dei rifiuti alimentari e delle stoviglie a perdere già utilizzate e di ogni altro rifiuto conseguente all'attività derivante dal servizio.

La ditta dovrà inoltre rendersi disponibile ad incontri periodici, con rappresentanti dell'Ente, del personale della scuola e dei genitori, per tutte le informazioni che fossero richieste.

Art. 14 – MENU'

I menù settimanali predisposti dall'UOSD di Dietologia dell'ASL di cui alle tabelle allegate al presente capitolato variati e strutturati in tre settimane e periodo primavera-estate ed autunno-inverno dovranno essere seguiti dalla ditta aggiudicataria.

Innovazioni e modifiche ai menù potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra la Ditta, l'UOSD di Dietologia dell'ASL, l'Ente appaltante e la Commissione Mensa.



Art. 15 – DIETE SPECIALI

La ditta aggiudicataria si impegna ad assicurare “diete speciali” (per motivi di salute, religiosi o filosofici). Tali tipologie di pasto, dovranno essere contenute in vaschette mono porzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo degli altri pasti. Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano a scopo terapeutico dell’esclusione di particolari alimenti dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Art. 16 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

Gli alimenti utilizzati nell’ambito del servizio di refezione scolastica dovranno rispondere alle prescrizioni di carattere generale e specifiche previste dalla normativa in materia.

Art. 17 – MODALITA’ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

In ordine alla preparazione dei pasti la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla normativa in materia e, in particolare, rispettare le seguenti prescrizioni :

I cibi dovranno essere preparati in modo semplice e la scelta dei piatti deve tener conto della stagionalità. I pasti devono essere confezionati nella stessa mattinata del consumo e il tempo che intercorre tra il termine della cottura e l’inizio del consumo non deve superare i 120 minuti.

Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione (solo in presenza di abbattitore di temperatura) sono:

- la cottura di arrosti, bolliti, brasati di carne bovina (con raggiungimento al cuore del prodotto di +10 °C entro 2 ore dal termine della cottura e di +4 °C entro le successive 2 ore);
- la cottura di paste al forno (con le stesse modalità di cui sopra);
- la cottura di sughi e ragù (con le stesse modalità di cui sopra).

Per tutti gli alimenti indicati nel menù, comunque, si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie vigenti. Tutte le derrate, porzionate a cura della ditta aggiudicatrice, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

I pasti preparati dovranno comunque rispondere alle prescrizioni di cui alle seguenti fonti normative:

- art. 5 L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati;
- art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto riguarda il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi o caldi, ed il mantenimento della catena del freddo.

Tutti gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di anomalie in ordine all’odore, al gusto ed allo stato fisico. Non dovranno essere rilevabili analiticamente (ovvero presenti, se previsto, oltre i limiti consentiti) le sostanze considerate nocive o indesiderabili quali metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc. Per quanto attinente ai parametri microbiologici dovrà essere fatto riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue
- I cibi fritti
- Il dado da brodo contenente glutammato
- I conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
- I residui dei pasti dei giorni precedenti
- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- Prodotti derivanti da O.G.M. (Organismo Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.
- Da escludere la soffrittura, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

Art. 18 – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti necessari sarà comunicato ogni giorno dalla Segreteria dell'istituto comprensivo per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria entro le ore 9,30.

I pasti dovranno essere forniti in multiporzione in contenitori a norma di legge.

Le stoviglie e le posate a perdere dovranno essere fornite agli alunni in ragione di un coefficiente giornaliero per pasto ordinato pari ad 1 a 1. I tovaglioli e le tovaglette dovranno essere fornite in rapporto al numero dei pasti forniti.

Il trasporto dei contenitori e del materiale a perdere dovrà avvenire a cura e spese della ditta aggiudicataria e dovrà essere sempre effettuato separatamente dalla consegna delle derrate alimentari.

Il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere riposti in contenitori igienicamente idonei.

A ciascun plesso scolastico dovranno essere forniti i generi alimentari necessari al condimento delle verdure: olio extra vergine di oliva; aceto di vino; aceto balsamico; sale fino e limone.

Lo scodellamento delle pietanze dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- nei plessi della scuola dell'infanzia e scuola primaria la distribuzione dovrà essere effettuata al bancone, salvo diverse disposizioni, solo in presenza degli utenti;
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà superare i 30/45 minuti;
- il pane dovrà essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- dovrà disporsi il ritiro dei piatti sporchi tra il primo ed il secondo piatto, salvo diverse disposizioni;
- la pasta dovrà essere condita solo al momento di servirla;
- le verdure dovranno essere condite solo al momento del consumo.



Art. 19 – MODALITA' DEL TRASPORTO DEI PASTI

La ditta è tenuta a recapitare, a proprie cura e spese, i pasti ed ogni altro materiale presso i singoli plessi scolastici depositandoli nei locali destinati a mensa. Il pasto dovrà presentare, al momento della somministrazione, buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi - adeguatamente predisposti e riservati al trasporto alimentare - che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65°C fino alla somministrazione (per i pasti caldi) e non superiore ai + 10 °C (per i pasti freddi).

I mezzi utilizzati, muniti di idonea attestazione, dovranno essere in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 75-90 minuti a decorrere dal termine della cottura e la consegna ai vari terminali di utilizzo non oltre i 30-45 minuti antecedenti l'orario stabilito per la refezione. Pertanto, non possono trascorrere più di due ore tra la fine della cottura dei cibi e l'inizio della loro somministrazione.

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori chiusi ermeticamente nei quali i singoli componenti del pasto dovranno essere conservati separatamente. Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici, possibilmente dotati di sistemi attivi di tenuta del calore o con sistemi adatti a garantire la refrigerazione così come sopra descritto.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singolo plesso scolastico dovrà avvenire con apposito documento di trasporto sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna da sottoscrivere ad opera di un incaricato della scuola stessa, che ne conserverà una copia. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione/sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Art. 20 - CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica. Il piano di campionamento deve prevedere come minimo:

- n°3 tamponi ambientali su superfici presso il Centro cottura (frequenza mensile);
- n°2 alimenti (prodotto finito o intermedio di lavorazione attinente alle preparazioni effettuate per il Comune, da prelevarsi presso il Centro cottura con frequenza mensile);



- n°1 alimento (prodotto finito, da prelevarsi presso le scuole in fase di distribuzione con frequenza bimestrale).

Le analisi dovranno essere effettuate in un laboratorio accreditato alla Regione Campania. I risultati di tali analisi dovranno essere inviati in copia al Comune.

Art. 21 - EVENTI PARTICOLARI

Nel caso di sciopero programmato del personale scolastico la ditta dovrà essere preavvisata dall'Ente, di norma, entro 24 ore; in tale evenienza, comunque, l'espletamento o meno del servizio di refezione dovrà essere comunicato entro le ore 13.00 del giorno antecedente quello di fornitura dei pasti.

Nel caso di sciopero non programmato del personale scolastico la ditta dovrà essere preavvisata dall'Ente entro e non oltre le ore 9.00 dello stesso giorno della fornitura. Per sciopero del personale della ditta, la stessa dovrà darne comunicazione all'Ente con preavviso di almeno 48 ore.

In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la ditta dovrà fornire in sostituzione piatti freddi dandone preventiva comunicazione al Comune. Il Comune, infine, non risponde in caso di gravi eventi, quali calamità naturali o altro, che dovessero comportare la chiusura improvvisa ed immediata dei plessi scolastici.

Art. 22 - UBICAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA

La produzione, preparazione e confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso il centro di cottura dichiarato ad una distanza massima di 15 km e ad un tempo di percorrenza massimo di 25 minuti dalla Casa Comunale (percorso più breve secondo viaMichelin). La preparazione dei pasti dovrà avvenire in locali rispondenti ai requisiti di cui al Reg CE 852/2004, tali da garantire il numero dei pasti giornalieri, e quant'altro richiesto dal presente capitolato.

TITOLO III - Canone, sanzioni, controversie e deposito cauzionale

Art. 23 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo a base d'asta per la somministrazione di un singolo pasto – comprensivo, per ciascun plesso, dei servizi di supporto operativo di cui al presente Capitolato - ammonta a € 3,50 oltre Iva al 4% e comprensivo di oneri per sicurezza pari ad € 0,06 non soggetti a ribasso e per un consumo presunto di n. 20.000 pasti annui e per un totale di 60.000 pasti per l'intero periodo contrattuale. L'importo presunto dell'appalto ammonta ad un totale per gli anni scolastici 2018/2019 -2019/2020 -2020/2021 di € 210.000,00 oltre IVA al 4% per 20.000 pasti annui.

Tutte le spese discendenti dal contratto d'appalto, nessuna esclusa, sono a totale carico della ditta appaltatrice. Sono a carico della ditta concessionaria e compresi nel prezzo d'appalto, in particolare, i seguenti oneri:

- spese per l'approvvigionamento delle derrate;



- spese per il personale in base ai contratti collettivi di lavoro ed oneri corrispondenti;
- acquisto, manutenzione, riparazione ed ammortamento di tutti i mezzi e attrezzature necessarie all'esercizio, ivi compresi i consumi e le periodiche revisioni;
- direzione e sorveglianza;
- imposte e tasse;
- spese per danni a terzi o al Comune causati dal personale o dai mezzi della ditta appaltatrice durante lo svolgimento del servizio;
- spese di accesso e rientro dalla sede dell'azienda al luogo di partenza degli operatori e dei veicoli;
- spese per i servizi sostitutivi di emergenza;
- spese non elencate, ma necessarie ed indifferibili per la regolare completa attuazione del servizio.

Art. 24 - ENTITA' DEL CONTRATTO

Stante la particolarità del servizio la cui organizzazione dipende anche dal numero degli utenti e dalle esigenze organizzative scolastiche, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiederne una diminuzione ovvero una maggiorazione - rispetto alla quantità indicata in fase di gara - nella misura massima del 20% senza che l'appaltatore possa per tale motivo avanzare pretese di sorta. Le maggiori quantità richieste dovranno essere eseguite alle medesime condizioni contrattuali e dovrà comunque essere assicurata la consumazione del pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi prescritti.

Art. 25 - PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti all'appaltatore, dopo la stipula del contratto, calcolati sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti forniti durante il mese.

La liquidazione avverrà con autorizzazione di pagamento del Responsabile del Servizio su presentazione di regolare fattura entro 45 gg. dalla data del ricevimento della fattura stessa, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la sua regolarità e proceda conseguentemente a contestazioni.

In tal caso verrà effettuato nei termini solo il pagamento della somma non contestata.

La ditta appaltatrice potrà presentare fattura mensile dopo il primo giorno successivo al mese di fornitura.

Ogni fattura riportante il totale dei pasti forniti, in ciascuno dei plessi serviti, distinti in pasti alunni e pasti insegnanti, 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.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. 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 di cui trattasi.

Art. 26 – CONTROLLO

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità ritenute opportune, controlli presso il Centro cottura ed i refettori dei plessi scolastici interessati al servizio per verificare la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. E' altresì facoltà del Comune incaricare personale specializzato (proprio od esterno) con il compito di verificare, presso i luoghi sopra individuati, la corretta applicazione delle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) i competenti Servizi di Igiene Pubblica dell'Azienda ASL competente per territorio;
- b) il personale specializzato incaricato dal Comune;
- c) i componenti della Commissione Mensa.

Ai componenti della Commissione Mensa non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti ovvero delle attrezzature; essi non devono interferire nello svolgimento del servizio né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta. Eventuali contestazioni saranno inoltrate al Comune. Eventuali modifiche inerenti al menù non potranno essere concordate dalla ditta né con i genitori né con gli operatori scolastici ma esclusivamente con il competente Servizio comunale.

Art. 27 - PENALITA'

In caso di inadempienze, ritardi, omissioni ovvero imperfetta esecuzione dei servizi affidati la ditta appaltatrice incorrerà in sanzioni pecuniarie in misura giornaliera da un minimo del 0,3 per mille ad un massimo del 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale commisurate alla gravità delle inadempienze commesse, fermo restando l'obbligo di recuperare i servizi non resi o eseguiti in modo insoddisfacente. A titolo esemplificativo e non esaustivo si segnalano le seguenti infrazioni cui consegue l'applicazione della sanzione pecuniaria:

- confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;
- etichettatura non conforme alla vigente normativa;
- mancata corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;
- totale mancata consegna dei pasti ordinati c/o ogni singolo plesso scolastico;



- totale mancata consegna di una portata c/o ogni singolo plesso scolastico;
- mancata consegna di pasti per errori nella somministrazione;
- mancata consegna di pasti destinati agli utenti che usufruiscono di diete personalizzate;
- mancata consegna di materiale a perdere; - mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate; - mancato rispetto, senza preavviso, del menù previsto;
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle derrate e/o pietanze;
- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
- inadeguata igiene dell'attrezzatura e degli utensili;
- inadeguata igiene degli automezzi;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro produzione pasti;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti;
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei refettori;
- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20' rispetto all'orario previsto.
- mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie e degli adempimenti relativi allo smaltimento dei rifiuti.

Le inadempienze saranno contestate alla ditta che nel termine di 15 giorni potrà presentare le proprie controdeduzioni.

Esaurita l'istruttoria, e comunque non oltre 30 giorni dalle controdeduzioni della ditta, o dalla scadenza del termine per le stesse, verrà irrogata la sanzione e comunicato l'ammontare della penale che sarà trattenuta sul primo rateo in scadenza.

In caso di violazioni contrattuali gravi quali:

- utilizzo ripetuto di derrate non previste nel capitolato;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi e ripetute violazioni del contratto da compromettere il buon andamento dei servizi;
- per motivi di pubblico interesse, qualora i rilievi sollevati sono avvalorati dalla Commissione mensa
 - l'inosservanza delle norme sull'igiene degli alimenti;
- la sospensione arbitraria dei servizi;

si procederà alla risoluzione del contratto ed all'incameramento del deposito cauzionale. L'Amministrazione, oltre alla applicazione della penale, ha la facoltà di esperire ogni azione per il



risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Art. 28 - CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune e la ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei adempimenti derivanti dal presente contratto, competente a giudicare sarà il Foro di S.Maria C.V.

Art. 29 – CAUZIONE PROVVISORIA

Contestualmente alla presentazione dell'offerta economica, la ditta è tenuta a prestare, con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.lgs 50/2016, una cauzione provvisoria (pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto e pertanto ad €. 4.200,00) a garanzia degli impegni assunti con la presentazione dell'offerta e, precisamente, la mancata sottoscrizione del contratto di affidamento per cause imputabili alla ditta stessa.

Tale cauzione viene svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto; ai non aggiudicatari la cauzione viene restituita al momento dell'aggiudicazione dell'appalto. La cauzione dovrà essere stipulata con primaria Società assicuratrice o con Istituto bancario e dovrà prevedere espressamente, a pena di esclusione, l'operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante e la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale. Ai sensi dell'art.93,comma 5,la garanzia deve avere efficacia di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Art. 30 – CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria, a garanzia delle obbligazioni assunte, dovrà costituire nei modi previsti - prima della sottoscrizione del contratto - una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale da vincolarsi per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso detta cauzione venga costituita mediante fidejussione, l'istituto garante dovrà espressamente dichiarare:

- di aver preso visione del bando e del capitolato d'oneri;
- di rinunciare al termine semestrale previsto dall'art. 1957 del c.c. ed alla preventiva escussione del debitore garantito;
- di obbligarsi a versare alla committente, entro 30 giorni dalla sua semplice richiesta, la somma garantita o la minor somma richiesta dall'Ente;
- di mantenere la validità della fidejussione fino alla restituzione dell'originale o dichiarazione liberatoria del Comune.

Tale cauzione sarà svincolata a norma di legge alla cessazione di tutti i rapporti.



L'Amministrazione potrà rivalersi sulla cauzione nel caso di applicazione delle penalità previste dalla presente relazione . In tal caso, a pena di decadenza, la cauzione dovrà essere reintegrata entro i termini che saranno comunicati.

Art. 31 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13, comma 1° del D.Lgs. 196/2003, i tutti i dati forniti dalla ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che magnetico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità di gestione del rapporto stesso.

I suddetti dati, inoltre, saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per l'indizione di altre gare di appalto. Il conferimento dei dati richiesti costituisce un onere da assolversi a pena di esclusione dalla gara.

La ditta interessata gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto citato, da farsi valere nei confronti dell'Ente appaltante, in ordine all'accesso ai dati che la riguardano ed all'opposizione al loro trattamento in presenza di motivi legittimi.

Art. 32 - NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti.

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line on the left, a loop, and a horizontal line extending to the right.

DISCIPLINARE DI GARA
REFEZIONE SCOLASTICA

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

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE: Centrale di Committenza dei Comuni di San Tammaro – Casapulla – Curti - Sparanise, ai sensi dell'art. 38 del D. Lgs. 50/2016 - Ente convenzionato Comune di San Tammaro (CE) - pec: ufficio.tecnico.santammaro@asmepec.it

OGGETTO: Affidamento del “Servizio di refezione scolastica per gli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 – 2020/2021 presso le scuole del Comune di San Tammaro a ridotto impatto ambientale secondo i requisiti minimi approvati con DM 25/07/2011 - CIG:

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 del medesimo D. Lgs.

DATA DI ESPERIMENTO DELLA PROCEDURA: Il giorno del mese di2018 alle ore 10:00 presso la sede della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di San Tammaro – Casapulla – Curti -Via Domenico Capitelli n.34 – San Tammaro 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.comune.santammaro.ce.it/content/bandi-di-gara-avvisi-cuc->

IMPORTO COMPLESSIVO A MISURA BASE D'APPALTO: €. 3,50 per ogni pasto erogato oltre IVA, così distinto: €. 3,44 per il servizio posto a base di gara soggetto a ribasso, ed €0,06 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso – Per un importo complessivo triennale presunto dell'affidamento negli anni scolastici 2018/2019 - 2019/2020 – 2020/2021 di €. 210.000,00 (€. 70.000,00 Annuì) oltre IVA di cui €. 206.400,00 Per il servizio posto a base di gara ed €. 3.600,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso e per un numero di 20.000 pasti/annui.

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

Descrizione attività	principale/accessoria	CPV
Pasti per scuole	P	15894210-6

FINANZIAMENTO: Fondi di bilancio del Comune di San Tammaro (CE), Ente convenzionato, impegnati con Determina dell'Area Amministrativa n. del .

SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA: Ai sensi dell'art. 45 del D. Lgs. 50/2016 possono partecipare alla procedura di gara tutti 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 ammessi, altresì, 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 di esclusione dalla gara**, a mezzo del servizio postale raccomandato, ovvero mediante agenzia di recapito entro le ore 12:00 del giorno del mese di 2018, **ESCLUSIVAMENTE** al seguente indirizzo:

CENTRALE DI COMMITTENZA DEI COMUNI DI SAN TAMMARO – CASAPULLA – CURTI – SPARANISE Via Domenico Capitelli n.35 – 81050 San Tammaro (CE). 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 e 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'Amministrazione le informazioni necessarie ed inderogabili sull'Operatore Economico che intende partecipare alla procedura di gara, e 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, pec, e-mail e/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 dell'avvalimento 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.

Nel caso di concorrente costituito da A.T.I. o Consorzio ordinario non ancora costituiti, 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) false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile;
- d) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- e) 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;
- f) 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;
- g) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- h) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- i) 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'art.84, comma4 del medesimo decreto.



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 e 47 del D.P.R. 445/2000, dal rappresentante legale della ditta o suo procuratore, con la quale il concorrente, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 attesta:

- a) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate così come individuate all'art. 80 comma 4) del D.lgs, 5012016, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o i contributi previdenziali. secondo tra legislazione italiana o quella 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.
- b) 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;
- c) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, ne è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110 D.lgs 50/2016;
- d) di non essersi reso colpevole di gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità;
- e) 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,;
- f) di non essere in una situazione che comporta una distorsione della concorrenza derivante da precedente coinvolgimento nella preparazione della procedura di affidamento 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 della 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 della concessione non costituisce causa di alterazione della concorrenza.;



g) 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, art.81;

h) di non aver prodotto nella procedura di gara in corso e negli affidamenti di subappalti documentazione o dichiarazioni non veritiere;

i) di non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti;

j) 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;

k) 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;

l) di non essere soggetto agli obblighi di cui alla legge 68/99 e precisa le condizioni esonero e/o di non assoggettabilità, ovvero dichiara di essere soggetto e di aver ottemperato agli obblighi di assunzione di cui alla legge 68/99 ;

m) 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 ;

n) 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 e 47 del D.P.R. 445/2000, dal rappresentante legale della ditta o suo procuratore, con la quale il concorrente, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 attesta:

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, 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 e ss.mm.ii. **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, comma 1 lett. a) e allegato XVI del D. Lgs. 50/2016. Tale requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa partecipante sia in forma singola che associata, A.T.I. o Consorzio ordinario.**

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. 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, comma 3, del D. Lgs. 50/2016. Tale requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa partecipante sia in forma singola che associata, A.T.I. o Consorzio ordinario.

Capacità economica e finanziaria

c) di essere in possesso di idonea capacità economica e finanziaria dimostrabile attraverso la presentazione di referenze bancarie di n. 2 (due) Istituti di Credito e/o intermediari finanziari (indicare gli estremi). In caso di partecipazione in Raggruppamento e/o Consorzio ordinario è richiesta la dimostrazione del possesso di n. 2 (due) referenze per la mandataria/capogruppo e di n. 1 (una) per ogni mandante; analogamente per i Consorzi ordinari. Per i Consorzi Stabili si applicano le disposizioni indicate dall'art.47 del D.Lgs. n.50/2016.

d) di aver realizzato, negli ultimi tre esercizi finanziari, un fatturato specifico per servizi analoghi per un importo non inferiore ad €. 70.000,00 per ogni esercizio finanziario, 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 Tecnica e Professionale

e) di aver svolto, nel triennio antecedente alla pubblicazione del presente bando, almeno un (1) servizio analogo a quello oggetto dell'appalto per tipologia e importo (servizio di refezione scolastica **triennale presso uno stesso Ente** per un importo almeno pari a quello posto a base di gara);

f) di disporre, in caso di aggiudicazione, di idonea struttura da adibire a centro di cottura (in proprietà o in locazione finanziaria) ad una distanza massima di 15 km dalla Casa Comunale (percorso più breve secondo viaMichelin), idoneo sotto l'aspetto urbanistico ed igienico sanitario, conformemente a quanto dettato dal Capitolato Speciale d'Appalto;

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale

g) di essere in possesso di certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità, per lo specifico settore oggetto dell'appalto, rilasciata 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 impresa partecipante sia in forma singola che associata, A.T.I. o Consorzio ordinario;

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

5. Dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, dal rappresentante legale della ditta o suo procuratore, con la quale il concorrente, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del medesimo D.P.R.445/2000 attesta:

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 tale da consentire il ribasso offerto;

b. dichiara che l'offerta è stata formulata tenendo conto di tutti gli oneri ed obblighi derivanti dall'applicazione del C.C.N.L. di categoria e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, come misura di salvaguardia dei livelli occupazionali, ad assorbire, per tutta la durata contrattuale, tutto il personale attualmente in servizio;

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 (D.U.R.C.);

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 L.n.136 del 13.08.2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari e di impegnarsi al rispetto di tutte le norme in essa contenute;

h. 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 Caserta, che qui s'intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

i. di impegnarsi a disporre di attrezzature e di automezzi, in proprietà e/o possesso, dalla data del contratto e per tutta la sua durata, aventi i requisiti richiesti dal Capitolato Speciale d'Appalto, rispondenti alle norme vigenti in materia, nonché idonee all'esercizio delle attività in oggetto;

l. di ottemperare alle disposizioni dettate dal D. Lgs. n. 193/2007 in materia di attuazione della direttiva 2004/41/CE (H.A.C.C.P.) relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

m. di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a dare immediato inizio al servizio, la cui consegna potrà essere disposta, a seguito dell'aggiudicazione, sotto le riserve di legge nelle more della stipula del contratto;

6. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3.b, Deliberazione n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP;



Tale documento va prodotto da tutti gli Operatori Economici facenti parte della compagine giuridica del concorrente a qualsiasi titolo.

7. Attestato di avvenuto sopralluogo, a pena di esclusione, rilasciato dal RUP del Comune di San Tammaro (o suo delegato) con il quale si attesta che il concorrente ha preso visione dei luoghi oggetto dell'intervento posto a base di gara. Il sopralluogo potrà essere effettuato, previa richiesta da inoltrare a mezzo pec all'indirizzo: ufficio.finanziario@comune.santammaro.ce.it, fino a 7 (sette) giorni prima della scadenza fissata per la presentazione delle offerte.

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.

8. Garanzia provvisoria emessa a favore del Comune di San Tammaro (CE) dell'importo di €. 4.200,00 pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto (€. 210.000,00), 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 fidejussione, 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 fidejussore. 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 D. Lgs. 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, comma 1, del D. Lgs. n. 169/2012. In ogni caso la garanzia dovrà essere corredata, dalla espressa rinuncia da parte del fidejussore all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del codice civili nonché, a pena l'esclusione dalla gara, l'impegno del garante a rinnovare la garanzia per ulteriori 180 giorni, su richiesta della Stazione Appaltante, nel corso della procedura, per ulteriori 180 giorni, nel caso in cui al momento della sua 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 L. Rapp.te 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 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 economici in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI EN ISO14001. I concorrenti potranno beneficiare delle ulteriori garanzie previste dall'art. 93, comma 7, del D. Lgs. 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.

9. Dichiarazione di impegno, a pena di esclusione, da parte di un fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

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. 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.

Non è ammesso il soccorso istruttorio relativamente a irregolarità afferenti l'offerta economica e l'offerta tecnica.

Comporteranno, in ogni caso l'esclusione dalla procedura di gara 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), del D. Lgs. 50/2016

1. Dichiarazione che indichi per quali consorziati il Consorzio concorre;

2. Le società consorziate per le 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), nonché le dichiarazioni espressamente 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), del 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'art. 45, comma 2 lett. d) ed e), anche se non ancora costituiti ed in tal caso occorrerà presentare apposita 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 presentazione di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete ed i concorrenti che utilizzeranno le predette forme partecipative dovranno, oltre a quanto prescritto, produrre i seguenti documenti:

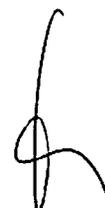


1. copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D. Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il codice dell'amministrazione digitale con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza 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. Lgs. n. 50/2016, 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 degli artt. 46, 47 e 76 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 medesimi contenuti specificati al 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 degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445/2000;
- dichiarazione sostitutiva espressamente resa dal titolare e/o rappresentante legale dell'impresa ausiliaria, ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. 445/2000, debitamente firmata, con la quale il medesimo titolare e/o rappresentante legale dichiara:
 1. di essere in regola con i versamenti previsti per il rilascio della certificazione di regolarità contributiva (D.U.R.C.) specificando: il tipo di C.C.N.L. applicato, la dimensione aziendale (numero dei dipendenti) nonché: 1) per INAIL la sede, il codice ditta e le relative p.a.t.; 2) per INPS la matricola aziendale 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 avvalimento;
 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 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 – pena l'esclusione dalla procedura- non potranno essere offerti servizi che non rispettino i requisiti richiesti nel capitolato speciale d'appalto, il concorrente dovrà presentare un progetto organizzativo di gestione che dovrà essere descritto in un elaborato contenuto in max 30 pagine (15 pagine fronte-retro), la stessa potrà essere eventualmente ed ulteriormente corredata da schede tecniche, certificazioni e quant'altro occorrente a documentare con chiarezza le migliori proposte, avendo comunque cura di sintetizzare al massimo il materiale illustrativo delle soluzioni proposte.

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

1 STRUTTURA PRODUTTIVA

- 1.1- Dimensionamento e separazione delle Aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo – Planimetrie – Autorizzazioni sanitarie;
- 1.2- Dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, contenitori, sistema di cottura, preparazione e conservazione degli alimenti
- 1.3- Enti pubblici serviti per la ristorazione scolastica negli ultimi tre anni (2015-2016-2017);
- 1.4- Numero di pasti totali realizzati per mense scolastiche negli ultimi tre anni (2015-2016-2017);
- 1.5- Documentazione attestante il possesso di certificazioni di qualità inerenti la ristorazione scolastica e riferite esclusivamente al centro cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto;
- 1.6- Documentazione attestante la disponibilità di un Centro di cottura alternativo da adibire a centro di Cottura emergenziale in caso di guasto del centro principale ad una distanza massima di 50 km;

2. MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE:

- 2.1- Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi;
- 2.2- Progetto indicante le pratiche per contenere le quantità di prodotti inutilizzati;

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE :

- 3.1- Autocertificazione del numero degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienze – Indicazione delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità, dei responsabili del centro di cottura e dei responsabili di cucina/ produzione e periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura
- 3.2- Autocertificazione del nr. Di addetti alla distribuzione che saranno impiegati nei refettori dei plessi scolastici interessati al servizio indicando il rapporto tra nr. Addetti e nr. Pasti distribuiti come minimo garantito per ogni refettorio
- 3.3- Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro cottura (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza). Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto

4. QUALITA DELLE DERRATE ALIMENTARI

- 4.1- Sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari



4.2- Qualità delle materie prime dei prodotti utilizzati con elenco dei prodotti biologici DOP e IGP specificando le frequenze nel menù e le preparazioni nelle quali saranno utilizzate

5. PIANO EDUCAZIONE ALIMENTARE

5.1 - Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza (alunni, genitori, insegnanti);

5.2 -Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza;

6. PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO :

6.1- Proposte di intervento migliorative ed aggiuntive al servizio da sottoporre al vaglio dell'amministrazione;

6.2 - Altre proposte migliorative efficaci e realizzabili con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili;

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. STRUTTURA PRODUTTIVA : Verrà valutato, in concreto, il dimensionamento e la separazione delle aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo, planimetrie, autorizzazioni sanitarie. La capacità produttiva e le dotazioni tecnologiche (attrezzature, contenitori, sistemi di cottura, preparazione, conservazione alimenti) degli impianti. I servizi di ristorazione scolastica prestati negli ultimi tre anni, a favore di amministrazioni ed enti pubblici allegando Certificazioni/Attestazioni di buon esito dei servizi resi, e il numero dei pasti forniti. Il possesso di certificazioni di qualità inerenti la ristorazione scolastica e riferite esclusivamente al centro cottura destinato alla produzione dei pasti, disponibilità di altro centro da adibire a struttura emergenziale in caso di guasti.

2. MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE: Verranno valutate le proposte operative di riduzione al minimo dell'impatto ambientale delle attività afferenti il servizio di ristorazione scolastica, con particolare riferimento agli interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi ed alle proposte operative per contenere le quantità di prodotti inutilizzati;

3. ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE : Verrà valutato l'organizzazione ed il numero di unità lavorative impiegate nello svolgimento delle attività previste in capitolato, l'O.E. dovrà quindi fornire elenchi dettagliati degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienza posseduta. Numero e qualifiche degli addetti al controllo di qualità, dei responsabili centro di cottura e di cucina/produzione e, periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura. Autocertificazione del numero di addetti alla distribuzione impiegati nei plessi interessati indicando il nr. minimo garantito per ogni refettorio. Programma di interventi di formazione attuati negli ultimi tre a.s. del personale del centro cottura. Piano formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto.

4. QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI : Sarà oggetto di valutazione l'elenco analitico delle derrate che l'O.E. si impegna ad utilizzare e che presenterà indicando il nominativo del produttore e del relativo organismo di controllo. L'elenco dei prodotti biologici DOP e IGP con le loro frequenze nei menù e le preparazioni in cui vengono utilizzati.

5. PIANO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE : Saranno valutate le iniziative e le attività tendenti a valorizzare e migliorare la conoscenza degli aspetti igienici e nutrizionali della refezione scolastica, le modalità



di coinvolgimento di alunni, insegnanti e genitori. Le indagini e rilevazioni che evidenzino la qualità del servizio percepito dall'utenza.

6. PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO: Proposte di intervento migliorative ed aggiuntive al servizio da sottoporre al vaglio dell'amministrazione e Proposte realizzabili riferite a iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili.

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 ribasso offerto sull'importo a base di gara, di €3,50 di cui € 0,06 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

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

Nell'offerta economica l'operatore deve indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute. Le stazioni appaltanti, relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procedono a verificare il rispetto di quanto previsto all'articolo 97, comma 5, lettera d).

La mancata indicazione degli oneri aziendali e dei costi della manodopera comporterà l'esclusione dalla procedura .

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.

ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA	ATTRIBUZIONE DI UN PUNTEGGIO MASSIMO DI 30/100
Il massimo punteggio sarà attribuito alla ditta che avrà presentato il prezzo più basso. Il punteggio alle altre imprese sarà attribuito proporzionalmente rispetto al migliore ribasso, secondo la seguente formula: punteggio = $\frac{R - \text{iesimo} \times 30}{R - \text{max}}$	PUNTI 30

Procedura di aggiudicazione



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

Offerta Tecnica: Max 70 punti/100

Offerta Economica: Max 30 punti/100

CRITERI DI VALUTAZIONE	
ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	

	ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	SUB PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
1	STRUTTURA PRODUTTIVA		MAX 27
	1.1- Dimensionamento e separazione delle Aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo – Planimetrie – Autorizzazioni sanitarie	MAX 2	
	1.2- Dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, contenitori, sistema di cottura, preparazione e conservazione degli alimenti	MAX 2	
	1.3- Enti pubblici serviti per la ristorazione scolastica negli ultimi tre anni (2015-2016-2017), allegando Certificazioni/Attestazioni di buon esito dei servizi resi	MAX 2	
	1.4- Numero di pasti totali realizzati per mense scolastiche negli ultimi tre anni (2015-2016-2017); <ul style="list-style-type: none"> • fino a 100.000 pasti annui (max punti 1) • fino a 300.000 pasti annui (max punti 3) • fino a 600.000 pasti annui (max punti 6) 	MAX 6	
	1.5- Documentazione attestante il possesso di valide certificazioni di qualità inerenti la ristorazione scolastica e riferite esclusivamente al centro cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto (max punti 2 punti per ogni certificazione posseduta): <ul style="list-style-type: none"> • UNI EN ISO 22005:2008 • UNI 10854:1999 • UNI EN ISO 14001:2015 • ISO 22000:2005 • OHSAS 18001:2007 • SA8000:2008 	MAX 12	
	1.6- Documentazione attestante la disponibilità di un Centro di cottura alternativo da adibire a centro di Cottura emergenziale in caso di guasto del centro principale ad una distanza massima di 50 km;	MAX 3	
2	MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE		MAX 8
	2.1- Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi;	MAX 4	
	2.2- Progetto indicante le pratiche per contenere le quantità di prodotti inutilizzati;	MAX 4	

3	ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE		MAX 12
	3.1- Autocertificazione del numero degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienze – Indicazione delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità, dei responsabili del centro di cottura e dei responsabili di cucina/ produzione e periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura	MAX 4	
	3.2- Autocertificazione del nr. Di addetti alla distribuzione che saranno impiegati nei refettori dei plessi scolastici interessati al servizio indicando il rapporto tra nr. Addetti e nr. Pasti distribuiti come minimo garantito per ogni refettorio	MAX 4	
	3.3- Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro cottura (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza). Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto	MAX 4	
4	QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI		MAX 8
	4.1- Sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari	MAX 3	
	4.2- Qualità delle materie prime dei prodotti utilizzati con elenco dei prodotti biologici DOP e IGP specificando le frequenze nel menù e le preparazioni nelle quali saranno utilizzate	MAX 5	
5	PIANO EDUCAZIONE ALIMENTARE		MAX 5
	5.1 - Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza (alunni, genitori, insegnanti);	MAX 3	
	5.2 -Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza;	MAX 2	
6	PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO		MAX 10
	6.1- Proposte di intervento migliorative ed aggiuntive al servizio da sottoporre al vaglio dell'amministrazione;	MAX 4	
	6.2 - Altre proposte migliorative efficaci e realizzabili con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili;	MAX 6	
	ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA		
7	OFFERTA ECONOMICA – RIBASSO PERCENTUALE OFFERTA		MAX 30
	TOTALE		100

Le offerte che, a seguito di valutazione degli elementi gestionali/tecnici e qualitativi, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 50/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70/100 saranno

escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

Il punteggio totale di ogni ditta partecipante si otterrà sommando i punteggi (somma di prezzo offerto e qualità del servizio). Sarà considerata pertanto vincitrice la ditta idonea che avrà ottenuto il punteggio più alto.

Il calcolo del punteggio sarà determinato in misura proporzionale rispetto al prezzo offerto applicando la seguente formula:

$$X = \frac{R_i * 30}{R_{max}}$$

Rmax

Ove: X = coefficiente totale attribuito al concorrente i-esimo

Ri = ribasso iesimo

Rmax = migliore ribasso

Il prezzo si intende comprensivo di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e le prestazioni da rendere, ad esclusione dell'I.V.A.

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 e all'ora indicati, si riunirà in prima seduta pubblica, presso la sede della Centrale Unica di Committenza dei Comuni di San Tammaro – Casapulla – Curti - Sparanise alla Via Domenico Capitelli n.35 – San Tammaro

Durante tale fase la Commissione di gara 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, e dalla verifica dei requisiti esterni dei tre plichi previsti dal presente disciplinare ossia: busta "A-Documentazione Amministrativa", busta "B-Offerta Tecnica" e 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" e dalla 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 con corrente 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 (4/5) dei corrispondenti punti massimi previsti, ai sensi dell'articolo 97 del D. Lgs. 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. Lgs. 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 Unica 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.

Ai sensi dell'art. 95 del R.D. 23-5-1924, n. 827 i processi verbali di aggiudicazione delle Amministrazione dello Stato sono ricevuti da un funzionario designato quale ufficiale rogante e pertanto redatti in forma pubblico-amministrativa. Sono a carico dell'aggiudicatario gli oneri fiscali relativi all' imposta di bollo ed all' imposta di registro.

ALTRE INFORMAZIONI

- A. Autorizzazione a contrarre giusta determina a contrarre della n. del del Comune di S.Tammaro (CE);
- B. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione provvisoria 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 dall'aggiudicazione;
- G. Data la tipicità e la durata dell'appalto, così come indicato nel C.S.A., è fatto divieto di cedere o subappaltare, in tutto o in parte, il servizio aggiudicato;



H. I corrispettivi saranno pagati con le modalità previste dal C.S.A.;

I. Per tutte le eventuali controversie che dovessero insorgere è competente il TAR CAMPANIA;

J. 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.

K. I Consorzi Stabili dovranno comprovare i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi ai sensi dell'art.47 del D.lgs 50/2016;

L. 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).

M. Il Responsabile del Procedimento Dott. Pietro Santillo – Comune di San Tammaro (CE);

N. Il Responsabile della CUC - dott. Ing. Luigi Vitelli;

O. Eventuali quesiti potranno essere formulati fino a 5 giorni prima della data stabilita per la presentazione delle offerte via e-mail a ufficio.finanziario@comune.santammaro.ce.it;

Le risposte ai quesiti saranno pubblicate sul sito www.comune.santammaro.ce.it

Oltre il termine suindicato non sarà preso in considerazione alcun quesito. Resta inteso che i quesiti di natura amministrativa potranno essere posti solo per chiarire eventuali aspetti non chiari delle norme di gara e non per chiarimenti relativi all'applicazione della normativa vigente o alle modalità di partecipazione (avvalimenti, composizione rti, etc.), la cui cognizione resta a carico del concorrente. Pertanto non sarà data risposta ai quesiti che non tengano conto di quanto sopra precisato.

P. 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;

Q. 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.

R. 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.

S. Agli interessati sarà comunque garantito l'esercizio dei diritti di cui all'art. 7 del D.Leg.vo 196/2003.

T. 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.

U. Ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara, il concorrente dovrà tener conto esclusivamente delle condizioni, dei requisiti, e delle modalità di aggiudicazione riportate nel presente disciplinare;



V. Titolare del trattamento è il Comune di San Tammaro (CE). Tutte le attività successive all'aggiudicazione, dalla stipula del contratto verranno espletate dal comune di San Tammaro (CE).

Il Bando di gara, il disciplinare di gara, il capitolato speciale di appalto, le Tabelle Merceologiche degli Alimenti ed il DUVRI sono disponibili sul sito www.comune.santammaro.ce.it e sul sito dei comuni associati.. Il Bando di gara è, altresì, pubblicato sul sito <https://www.serviziocontrattipubblici.it>.



AREA AMMINISTRATIVA

Servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2018 - 2019 - 2020
CIG. N. 75688371E2

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE *(art. 26, comma 3, D.Lgs. 81/2008)*

SERVIZIO: L'affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni dell'istituto comprensivo di San Tammaro, per l'anno scolastico 2018 – 2019 – 2020.

DURATA DEL CONTRATTO: anno scolastico: TRIENNALE con decorrenza, presumibilmente, dal mese di Ottobre 2018 fino al 30 Giugno 2021.

IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO: importo a base di appalto € 3,50, di cui 0,06 per costi della sicurezza non soggetti a ribasso, per singolo pasto, per un importo massimo presunto di € 210.000,00 escluso IVA. per TRE anni.

FUNZIONE Responsabile Area AA.GG. : Dott. Pietro Santillo

1. CONSIDERAZIONI GENERALI

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008 e s. m. i. secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Esso ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara d'affidamento e soprattutto all'impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione ed il coordinamento tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività di lavorativa oggetto dell'affidamento con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa, dei datori di lavoro, e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno;
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente e rispettoso delle procedure/istruzioni e delle regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

2. COORDINAMENTO EX ART. 26 DEL D.LGS. 81/2008

ATTIVITA' DA ESEGUIRE: Servizio di refezione scolastica



LUOGO:

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di mensa scolastica, consistente in preparazione di circa 500 pasti giornalieri, trasporto e distribuzione degli stessi agli alunni dell'istituto comprensivo di San Tammaro.

3. DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel capitolato d'appalto prevede le seguenti attività potenzialmente a rischio di interferenze: ricevimento dei pasti confezionati in contenitori multiporzione; predisposizione dei tavoli per i pasti; scodellamento e distribuzione dei pasti al bancone (salvo diverse disposizioni), su stoviglie a perdere; disbrigo e pulizia successiva dei tavoli e di tutti gli arredi utilizzati con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione dei rifiuti come di seguito indicato;

Gli ambienti di lavoro sono costituiti da vari locali e la loro organizzazione interna risulta dimensionata in modo tale da garantire uno spazio di lavoro sufficiente per permettere i movimenti operativi.

4. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE E DEI RELATIVI COSTI

Con il presente documento unico preventivo vengono fornite le informazioni relative:

- ai rischi di carattere generale esistenti nei luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di refezione;
- alle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;
- ai costi per la sicurezza, non soggetti a ribasso, determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze, comunque ricavati sulla base di esperienze di servizio similari in relazione al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (presunti **20.000**. pasti annui), calcolandone l'incidenza sul singolo pasto.

5. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Valgono le seguenti prescrizioni nell'ambito dell'edificio scolastico ove viene espletato il servizio di refezione scolastica:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione da parte di personale del Comune di San Tammaro;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di San Tammaro se non espressamente autorizzato nel capitolato o in altro atto;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non espressamente autorizzati dal Comune o dal Dirigente scolastico;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezione installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'impresa aggiudicataria di compiere di propria iniziativa manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano compromettere la sicurezza di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione su macchine / impianti in funzione;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;



- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo o di emergenza.

La ditta affidataria si dovrà inoltre impegnare a rispettare le seguenti disposizioni:

- attenersi a tutte le norme – generali e speciali- esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma e procedura interna esistente;
- osservare ed adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi e ad evitare danni di ogni specie;
- impiegare personale idoneo e competente, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso dei macchinari, degli impianti, delle attrezzature e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati.

Per il coordinamento nell'attuazione di dette misure, si prevedono, quando ne sia riscontrata la necessità:

- *Interventi per la riduzione del rischio di carattere generale* (riunioni informative per il personale della ditta aggiudicataria);
- *Interventi per la riduzione del rischio nella gestione delle emergenze* (formazione ed esercitazioni);
- *Riunioni di coordinamento periodiche.*

6. QUADRO E COSTI ANALITICI DELLE ATTIVITA' INTERFERENTI I PLESSI

Attività da svolgersi a carico della ditta aggiudicataria	Interferenze con:	Misure da adottarsi	Incidenza sul costo pasto
<i>Consegna del del pasto</i>	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori , personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	La consegna del pasto deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza.	0,03
<i>Trasporto e movimentazione contenitori entro l'edificio scolastico sino ai luoghi di refezione</i>	Persone operanti presso i locali scolastici (alunni, genitori , personale comunale, ed eventuale pubblico esterno)	Arete di lavoro e di transito risultano accessibili e dunque prive di elementi di rischio significativi. Alla ditta affidataria viene richiesto di evidenziare qualsiasi tipo di danneggiamento riscontrato nella pavimentazione, vie di transito, vie di fuga. Verranno individuati percorsi protetti ed orari favorevoli (escludendo i periodi di ricreazione). Il trasporto e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma: di facile manovrabilità ed antiribaltamento	0,03
<i>Pulizia e sanificazione luoghi di refezione e locali di pertinenza</i>	Utenti servizio di refezione	Delimitare le zone, eseguire in orari a limitata incidenza di interferenza Esposizione della relativa segnaletica	

7. TOTALE ONERI SUL SINGOLO PASTO 0,06

Viene così calcolata in € 0,06 l'incidenza, in relazione ad ogni singolo pasto, dei costi della sicurezza per la eliminazione dei rischi da interferenze, non soggetti a ribasso.

Il presente DUVRI è comunque suscettibile di eventuale integrazione per sopravvenuta valutazione di nuovi e non prevedibili rischi interferenziali nel corso dello svolgimento del servizio di refezione scolastica.

San Tammaro,li

IL RESPONSABILE SERVIZIO AA.GG.
Dott. Pietro Santillo



RELAZIONE ILLUSTRATIVA

Oggetto: Relazione illustrativa e determinazione del costo per l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di San Tammaro.

L'appalto riguarda il servizio di refezione scolastica alla scuola dell'infanzia e alla scuola primaria nel Comune di San Tammaro.

Nell'appalto è compreso il servizio di ristorazione e preparazione pasti presso centro di cottura della società da distribuire con proprio personale presso i plessi scolastici ubicati nel Comune di San Tammaro. La ditta aggiudicataria deve predisporre e veicolare i pasti preparati presso proprio centro di cottura che deve possedere tutte le autorizzazioni previste dalle normative igienico-sanitarie. I pasti devono essere trasportati dal centro di cottura al luogo di distribuzione con contenitori a norma per il rispetto delle temperature, con veicoli autorizzati della ditta e serviti da proprio personale in entrambi i plessi scolastici agli orari concordati con la direzione scolastica.

E'opportuno calcolare il costo unitario a pasto, secondo le tabelle elaborate dall' ASL, effettuando una stima della popolazione scolastica servita in questo Comune.

Tenendo presente i criteri adottati dal Comune di San Tammaro, e partendo dal costo a pasto pari ad € 3,50 per l'anno 2018, e tenendo conto dei prezzi già praticati per servizi simili, come di seguito riportato:

PARTE I°

DATI NOTI circa	N° 20.000 pasti annui compreso personale ATA	Periodo ottobre / maggio	
------------------------	---	---------------------------------	--

a) Costo annuale € 3,50 x n° 20.000 PASTI x 1 anno = € 70.000,00

A1) Costo globale TRIENNALE € 70.000,00 x n° 3 anni = € 210.000,00

Si stima come incidenza della manodopera il 35%, pari ad euro 73.500,00.

Considerato che l'Amministrazione Comunale intende migliorare il servizio, effettuando almeno nell'arco della durata del nuovo appalto la ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del piano d'azione nazionale sul green public procurement ai criteri ambientali minimi approvati con DM 25/07/2011.

Per cui, da quanto analizzato è possibile valutare che per l'esecuzione del servizio in oggetto, il costo medio annuo per il triennio sarà di complessivi Euro 70.000,00.

Si stima una incidenza della manodopera di Euro 73.500,00.

In definitiva, la spesa occorrente, per il periodo di anni tre, ammonta complessivamente ad euro 210.000,00 distinto come nel quadro economico qui riportato:

A Importo del servizio soggetto a ribasso	€ 206.400,00
B Importo oneri di sicurezza aggiuntivi e/o di interferenza (vedi DUVRI)	€ 3.600,00
C Totale	€ 210.000,00
Somme a disposizione Amm.ne	



RELAZIONE ILLUSTRATIVA E CRITERI DI VALUTAZIONE

D IVA al 4%	€ 8.400,00
E Contributo AVCP	€ 225,00
F Contributo art. 113 d.lgs 50/2016 2% di C	€ 4.200,00
G Spese per pubblicazione (da rimborsare)	€ 800,00
H Totale Somme a disposizione	€ 13.625,00
I Totale quadro economico	€ 223.625,00

Il servizio sarà finanziato con fondi comunali.

Scelta del Contraente.

Sarà indetta gara con procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. n° 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95 del D. Lgs. n° 50/2016), utilizzando per l'attribuzione punteggi i seguenti criteri:

	• ELEMENTI DI NATURA QUALITATIVA	SUB PUNTEGGIO	PUNTEGGIO
1	• STRUTTURA PRODUTTIVA		MAX 27
	• 1.1- Dimensionamento e separazione delle Aree dedicate alle varie fasi del ciclo produttivo – Planimetrie – Autorizzazioni sanitarie	MAX 2	
	• 1.2- Dotazione tecnologica di materiali, attrezzature, contenitori, sistema di cottura, preparazione e conservazione degli alimenti	MAX 2	
	• 1.3- Enti pubblici serviti per la ristorazione scolastica negli ultimi tre anni (2015-2016-2017), allegando Certificazioni/Attestazioni di buon esito dei servizi resi	MAX 2	
	• 1.4- Numero di pasti totali realizzati per mense scolastiche negli ultimi tre anni (2015-2016-2017); • fino a 100.000 pasti annui (max punti 1) • fino a 300.000 pasti annui (max punti 3) • fino a 600.000 pasti annui (max punti 6)	MAX 6	
	• 1.5- Documentazione attestante il possesso di valide certificazioni di qualità inerenti la ristorazione scolastica e riferite esclusivamente al centro cottura destinato alla produzione dei pasti in oggetto (max punti 2 punti per ogni certificazione posseduta): • UNI EN ISO 22005:2008 • UNI 10854:1999 • UNI EN ISO 14001:2015 • ISO 22000:2005 • OHSAS 18001:2007 • SA8000:2008	MAX 12	

RELAZIONE ILLUSTRATIVA E CRITERI DI VALUTAZIONE

	<ul style="list-style-type: none"> 1.6- Documentazione attestante la disponibilità di un Centro di cottura alternativo da adibire a centro di Cottura emergenziale in caso di guasto del centro principale ad una distanza massima di 50 km; 	MAX 3	
2	<ul style="list-style-type: none"> MISURE DI SOSTENIBILITA' DELL'AMBIENTE 		MAX 8
	<ul style="list-style-type: none"> 2.1- Interventi diretti alla riduzione o al recupero degli imballaggi; 	MAX 4	
	<ul style="list-style-type: none"> 2.2- Progetto indicante le pratiche per contenere le quantità di prodotti inutilizzati; 	MAX 4	
3	<ul style="list-style-type: none"> ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE 		MAX 12
	<ul style="list-style-type: none"> 3.1- Autocertificazione del numero degli addetti impiegati nel centro di cottura con qualifiche ed esperienze – Indicazione delle qualifiche delle persone destinate al controllo di qualità, dei responsabili del centro di cottura e dei responsabili di cucina/ produzione e periodicità di presenza di queste figure presso il centro di cottura 	MAX 4	
	<ul style="list-style-type: none"> 3.2- Autocertificazione del nr. Di addetti alla distribuzione che saranno impiegati nei refettori dei plessi scolastici interessati al servizio indicando il rapporto tra nr. Addetti e nr. Pasti distribuiti come minimo garantito per ogni refettorio 	MAX 4	
	<ul style="list-style-type: none"> 3.3- Piano di formazione attuato negli ultimi tre anni scolastici di tutto il personale del centro cottura (articolato con indicazione dei contenuti, tempi e ore di formazione effettivamente svolte nonché modalità di realizzazione per tipologia di personale e verbali di presenza). Piano di formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto 	MAX 4	
4	<ul style="list-style-type: none"> QUALITA DELLE DERRATE ALIMENTARI 		MAX 8
	<ul style="list-style-type: none"> 4.1- Sistema di scelta dei fornitori delle derrate alimentari 	MAX 3	
	<ul style="list-style-type: none"> 4.2- Qualità delle materie prime dei prodotti utilizzati con elenco dei prodotti biologici DOP e IGP specificando le frequenze nel menù e le preparazioni nelle quali saranno utilizzate 	MAX 5	

RELAZIONE ILLUSTRATIVA E CRITERI DI VALUTAZIONE

5	<ul style="list-style-type: none"> PIANO EDUCAZIONE ALIMENTARE 		MAX 5
	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 - Iniziative e attività di educazione alimentare con indicazione delle modalità di coinvolgimento dell'utenza (alunni, genitori, insegnanti); 	MAX 3	
	<ul style="list-style-type: none"> 5.2 -Progettazione di indagini che evidenziano la qualità percepita dall'utenza; 	MAX 2	
6	<ul style="list-style-type: none"> PROPOSTE MIGLIORATIVE DEL SERVIZIO 		MAX 10
	<ul style="list-style-type: none"> 6.1- Proposte di intervento migliorativo ed aggiuntive al servizio da sottoporre al vaglio dell'amministrazione; 	MAX 4	
	<ul style="list-style-type: none"> 6.2 - Altre proposte migliorative efficaci e realizzabili con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili; 	MAX 6	
	<ul style="list-style-type: none"> ELEMENTI DI NATURA QUANTITATIVA 		
7	<ul style="list-style-type: none"> OFFERTA ECONOMICA - RIBASSO PERCENTUALE OFFERTA 		MAX 30
	<ul style="list-style-type: none"> TOTALE 		100

IL RUP

Dott. Pietro Santillo

