

COMUNE DI GENONI

Provincia di Oristano

Via Su Paddiu n. 2- C.A.P. 08030 - Tel. 0782- 810023- Fax 0782- 811163 –

E- mail servizisociali@comune.genoni.or.it- Pec: servizisociali@pec.comune.genoni.or.it

Partita I.V.A. 00656230919 Codice Fiscale 81000290916

Servizi Sociali

OGGETTO: CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI:

1.PASTI CALDI A DOMICILIO COMUNI NURAGUS E NURALLAO

2.MENSA SCOLASTICA A FAVORE DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO DEI COMUNI DI ESTERZILI, GENONI, NURAGUS, NURALLAO, SERRI

COD. CIG. 6814470689

ART. 1. OGGETTO E DURATA E IMPORTO DELL’APPALTO

Costituisce oggetto della presente procedura negoziata l’affidamento del servizio di preparazione e somministrazione di pasti caldi a domicilio per i comuni di Nuragus e Nurallao e per la mensa della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di 1° grado – compreso il personale docente e ATA, da espletarsi presso ciascun plesso scolastico con decorrenza da ottobre 2016 a giugno 2020 e come di seguito meglio specificato.

Il servizio pasti caldi avrà luogo nei giorni lavorativi, dal lunedì al sabato, ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti previste nel calendario;

Il menu da allegare all’offerta dovrà comprendere un primo, secondo, contorno, frutta e pane, con due distinti menu uno per la stagione autunno-inverno e l’altro per la stagione primavera-estate, entrambi articolati su cinque settimane già approvati dalle ASL di competenza. Dovranno essere indicate le grammature, da intendersi a crudo, al netto degli scarti e per persona, di ogni singolo ingrediente.

I pasti saranno confezionati presso la cucina presente nei plessi scolastici dei Comuni interessati e trasferiti al domicilio degli utenti con adeguati contenitori e mezzo di trasporto omologato al trasporto di alimenti.

COMUNI	Articolazione servizio Pasti caldi a domicilio	Media Pasti giornalieri presunti
Nuragus	n. 6 giorni alla settimana dal lunedì al sabato	13
Nurallao	n.6 giorni alla settimana dal lunedì al sabato	10

Il servizio mensa scolastica avrà luogo nei giorni lavorativi, dal lunedì al venerdì, e nei giorni in cui è previsto il rientro pomeridiano nelle scuole secondarie di primo grado, ad eccezione delle festività civili e religiose cadenti previste nel calendario e per quei giorni ulteriori previsti dal calendario scolastico;

I giorni e gli orari di somministrazione dei pasti saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale in accordo con le Autorità Scolastiche.

Il numero presunto dei pasti giornalieri da erogare è così distribuito :

PLESSO SCOLASTICO	Articolazione servizio Mensa scolastica	Media Pasti giornalieri presunti	Durata Servizio
scuola dell'infanzia plesso di Nuragus	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	12	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
Scuola primaria plesso di Nuragus	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	73	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
Scuola secondaria di I grado plesso di Genoni	n.2 giorni alla settimana	30	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
scuola dell'infanzia plesso di Nurallao	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	20	OTTOBRE 2016/ GIUGNO 2020
Scuola primaria plesso di Nurallao	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	48	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
Scuola secondaria di I grado plesso di Nurallao	n.2 giorni alla settimana	26	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020

scuola dell'infanzia plesso di Esterzili	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	11	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
Scuola primaria plesso di Esterzili	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	18	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
Scuola secondaria di I grado plesso di Esterzili	n.2 giorni alla settimana	25	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2020
Scuola primaria plesso di Serri	n.5 giorni alla settimana dal lunedì al venerdì	11	OTTOBRE 2016/ MAGGIO 2017

Il servizio potrà essere soppresso in ogni altra giornata di possibile assenza totale o parziale degli alunni o del personale scolastico, o per assenza dei beneficiari del servizio pasti caldi, nel qual caso la Scuola ne darà preavviso alla ditta.

Qualora, a seguito dell'entrata in vigore di eventuali provvedimenti dell'autorità scolastica, venga soppressa la scuola dell'Infanzia o la scuola Primaria e secondaria di primo grado, Statali nei Comuni in questione, o per assenza di richieste del servizio pasti caldi, l'appaltatore non potrà vantare alcun diritto alla prosecuzione della prestazione relativa ai servizi richiesti e il contratto relativamente a quelle parti deve intendersi automaticamente risolto per sopravvenuta impossibilità della prestazione non imputabile al committente.

La ditta è tenuta ad effettuare la somministrazione dei pasti anche in sede diversa da quelle indicate, in conseguenza di eventuali spostamenti della scuola in altri edifici.

Per il Comune di Serri, la preparazione, confezionamento dovrà avvenire presso la cucina della scuola di Nurallao e successivamente conferiti, mediante contenitori appositi e idoneo mezzo di trasporto, presso la scuola primaria di Serri. Il costo del trasporto è interamente a carico del Comune di Serri.

Le materie prime con le quali dovranno essere preparati i pasti trovano specifica descrizione nelle relative tabelle dietetiche predisposte dalle ASL di competenza, con due distinti menù, uno per la stagione autunno-inverno e l'altro per la stagione primavera-estate, entrambi articolati su cinque settimane. Dovranno essere indicate le grammature, da intendersi a crudo, al netto degli scarti e per persona, di ogni singolo ingrediente per le fasce d'età considerate (scuola dell'infanzia, scuola primaria, e adulti per scuola secondaria di primo grado e docenti).

COSTO UNITARIO SOGGETTO A RIBASSO: il prezzo unitario a base d'asta, a pasto, è fissato in € 5,15 netti + IVA 5% se dovuta – Il D.U.V.R.I. non è richiesto in quanto si escludono ingerenze con i lavoratori dei Comuni in questione, pertanto gli oneri per la sicurezza sono pari a zero.

IMPORTO COMPLESSIVO STIMATO DELL'APPALTO:

1. Servizio mensa scolastica € 598.300,96 + Iva se dovuta.
2. Servizio pasti caldi a domicilio: € 130.233,51 + Iva se dovuta.

ART. 2. SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

L'Aggiudicatario dovrà svolgere il Servizio con proprio capitale, mezzi tecnici e risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra i Comuni ed il personale dell'Aggiudicatario.

Il Servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

MENSA SCOLASTICA:

- 1) L'Aggiudicatario provvede all'acquisto delle derrate alimentari e dei prodotti necessari per la pulizia, sanificazione e disinfezione conformi alla vigente normativa sui detersivi dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Si presumono conformi al presente requisito prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della normativa vigente;
- 2) L'Aggiudicatario provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi e per il Comune di Nurallao il costo dell'energia elettrica sarà totalmente a carico della Ditta.
- 3) L'Aggiudicatario provvede alla preparazione dei pasti di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari o altro) e diete per motivi religiosi;
- 4) L'Aggiudicatario provvede all'allestimento dei tavoli del refettorio, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori e, durante il pranzo, provvede al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta. Provvede, altresì, alla pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- 5) L'Aggiudicatario provvede alla fornitura di tutto il materiale usa e getta realizzato con materiale riciclabile/compostabile per la somministrazione dei pasti e degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali sopra individuati (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio), laddove non siano sufficienti quelli già in dotazione, di proprietà del Comune. Per il Comune di Nurallao sarà a discrezione della ditta l'utilizzo della lavastoviglie o in alternativa il materiale usa e getta;
- 6) L'Aggiudicatario elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al Comune di Genoni entro il decimo giorno precedente l'avvio del servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono

via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente comunicata al Comune di Genoni.

- 7) L'Aggiudicatario si impegna a preparare e fornire, su richiesta dei Comuni e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste o altre iniziative, i cui costo unitario è quello di aggiudicazione;
- 8) L'Aggiudicatario dovrà somministrare i pasti preparati nell'apposito refettorio della Scuola. Per il Comune di Serri si rinvia quanto già precisato;
- 9) L'Aggiudicatario, per la preparazione e somministrazione dei pasti in favore degli alunni e del personale scolastico, deve rispettare quanto previsto dal presente capitolato, dalla normativa, e dal SIAN (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) della ASL di competenza.

Precisazioni per i PASTI CALDI: la preparazione dei pasti avverrà presso i locali della scuola primaria dei Comuni di Nurallao e Nuragus e la distribuzione sarà effettuata presso il domicilio degli utenti indicati dai servizi competenti e secondo le modalità di seguito riportate:

- a) Fare in modo che non intercorra più di 30 minuti tra il termine della preparazione del pasto e la distribuzione dei pasti a domicilio da effettuare tra le ore 12:00 e 13:00;
- b) La distribuzione dei pasti deve avvenire con l'utilizzo di contenitori termici aventi i requisiti previsti dalla vigente legislazione, atti a mantenere la temperatura ottimale fino al momento della consumazione del pasto presso il domicilio dell'utente. Il primo piatto, il secondo ed il contorno dovranno essere immessi in contenitori separati, se con temperature d'utilizzo diverse.
- c) Il costo per l'acquisto dei contenitori e l'impiego del veicolo è a carico della ditta appaltatrice.

Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere e frigoriferi a temperatura 0°- 4 C.

La porzione delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo.

Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.

Gli utensili devono essere puliti e disinfettati ogni giorno.

Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti.

Gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori.

I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Al momento della preparazione dei piatti e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine.

La distribuzione dovrà iniziare quando i fruitori saranno seduti a tavola.

E' tassativamente vietato fumare all'interno dei locali.

L'aggiudicatario si obbliga a individuare, nel suo staff, un Responsabile tecnico per gli aspetti gestionali ed organizzativi, quale interlocutore con i Comuni, per ogni problema relativo alla realizzazione dei servizi e alla relativa erogazione delle prestazioni.

L'Aggiudicatario dovrà mettere a disposizione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati a soddisfare le esigenze degli utenti della mensa, soprattutto quelli della Scuola dell'Infanzia che necessitano di assistenza e aiuto nella consumazione del pasto (es. spezzettamento della carne e della frutta).

L'Aggiudicatario deve stipulare o essere comunque già in possesso di adeguata assicurazione per la copertura della responsabilità civile per danni verso terzi conseguenti lo svolgimento del Servizio, inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di € 1.500.000,00 con durata pari a quella dell'appalto, Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima della sottoscrizione del contratto..

ART.3. LOCALI E ATTREZZATURE

Tutti i Comuni ad eccezione di Serri (per il centro cottura) mettono a disposizione dell'aggiudicatario i locali, dati in uso, comprendenti:

- 1) Centro cottura - completo di elettrodomestici - destinato alla preparazione dei pasti per gli utenti del Servizio, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate.
- 2) Refettorio dotato di tavoli e sedie in numero adeguato;
- 3) Attrezzatura esistente, di proprietà dell'Ente, come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante dell'Aggiudicatario, almeno una settimana prima dell'inizio del Servizio. L'Aggiudicatario assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico dell'Aggiudicatario:

- Pulizie iniziali degli stabili;
- la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stessa. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell'Aggiudicatario nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Aggiudicatario ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune. In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Aggiudicatario dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'Aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto.

L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell'Aggiudicatario e a quello espressamente autorizzato dal Comune;

Il personale dell'Aggiudicatario è tenuto, prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le porte siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di Servizio sia ben chiuso.

La ditta ai fini della partecipazione alla gara dovrà effettuare un sopralluogo presso i locali in cui si svolgerà il servizio e per il quale sarà rilasciato attestato da ciascun Comune.

ART. 4. CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla normativa vigente.

Per ciascun prodotto impiegato l'Aggiudicatario deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine, sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di Origine Protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (prodotti IPG) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari.

Cartelli ed etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 68/00 e D.Lgs. n. 259/00 e ss.mm.ii.). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto previsto dal D.Lgs. n. 58/04. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque inequivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibili l'etichetta.

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

L'Aggiudicatario deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

L'Aggiudicatario deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente Capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 5. AUTOCONTROLLO

Le imprese del settore alimentare devono attenersi alla direttiva CEE 2004/41 relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. L'Aggiudicatario, pertanto, dovrà individuare nella sua attività ogni fase che possa rivelarsi critica per gli alimenti da trattare e predisporre le opportune procedure di sicurezza, secondo i principi su cui si base il sistema HACCP. Dovrà inoltre adottare adeguate misure al fine di garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto tutte le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. A tal fine dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

ART. 6. PERSONALE

N. 1 cuoco con qualifica, con almeno due anni di esperienza per ciascun Comune dove è presente il locale cucina;

N. 1 assistente per ciascun Comune;

N. 1 addetto al trasporto dei pasti per il Comune di Serri;

N. 2 addetti al trasporto dei pasti caldi per i Comuni di Nuragus e Nurallao.

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Aggiudicatario. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti dei fruitori del servizio.

I comuni si riservano l'applicazione dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016 al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale già impiegato.

La Ditta dovrà specificare la tipologia di contratto applicato agli operatori impiegati, da inserire nella busta B);

ART. 7. CRITERI e MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto rientra tra quelli ricompresi nell'Allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016 – Servizi di mensa scolastica e pasti caldi a domicilio – 55300000-3 , disciplinati dall'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 e aggiudicato secondo la procedura prevista dall'art. 95, c. 3, lett. a) del D. Lgs. n. 50/2016, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo e il punteggio complessivo viene attribuito attraverso la valutazione combinata di:

OFFERTA QUALITATIVA 70/100

OFFERTA ECONOMICA 30/100

Progetto tecnico di gestione inserito nella busta *Offerta Qualitativa* dovrà essere contenuto in n.° 10 pagine in formato A4 (non scritta fronte e retro), esclusi indici, copertine e materiale informativo e promozionale, carattere Calibri, corpo 12, interlinea 1,15. e dovrà essere rispettato lo schema sottostante Criteri di Valutazione es. 1 Utilizzazione di prodotti biologici.....2 Utilizzazione di prodotti sardi, ecc.

OFFERTA QUALITATIVA: punteggio massimo attribuibile 70/100:

Nella valutazione delle offerte qualitative si procederà secondo i seguenti criteri di valutazione e relativi punteggi massimi attribuibili a ciascun criterio come sotto specificato:

TABELLA A

	Criteri di valutazione	Valutazione	Punteggio
1	Utilizzo di prodotti biologici,	4 prodotti biologici	Punti 5
	Utilizzo prodotti DOP	4 prodotti DOP	Punti 5
	Utilizzo prodotti IGP	4 prodotti IGP	Punti 5
	Al di sotto di n. 4 prodotti di ciascuna categoria indicata non verrà attribuito nessun punteggio		
	MAX PUNTI 15		

2	Utilizzazione di prodotti sardi, l'azienda dovrà specificare quali e quanti prodotti utilizzerà MAX PUNTI 17	3 prodotti 6 prodotti 8 prodotti Oltre 10 prodotti	Punti 3 Punti 7 Punti 11 Punti 17
3	Distanza tra i Comuni in cui vengono preparati i pasti e i luoghi in cui vengono acquistati per almeno 50 % dei prodotti da coltivazioni e allevamenti utilizzati dalla Ditta (Carne, pesce, frutta, verdura, uova, formaggi, pane ecc) Indicare un unico valore dato dalla media delle distanze previste dalla ditta con riferimento al capo consorzio Comune di Genoni (In caso contrario la commissione non attribuirà alcun punteggio) MAX PUNTI 18	Da 0 a 10 km Da 10 a 25 km Da 25 a 50 km Da 50 a 80 km Da 80 a 100 km Oltre 100 km	Punti 18 Punti 15 Punti 10 Punti 7 Punti 5 Punti 4
4	Certificazione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007 MAX PUNTI 2		2 2
5	Formazione continua del personale impiegato nel corso della durata appalto. Precisare nel dettaglio tempi, contenuti e modalità di attuazione. MAX PUNTI 2	Insufficiente 0 Sufficiente 1 Più che sufficiente 2	2
6	Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 MAX PUNTI 1		1

Interventi innovativi, migliorativi e volti al risparmio energetico del servizio

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato e che, effettivamente, rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente ad esempio: proposte di educazione alimentare, sistemi di rilevazione e gradimento della qualità percepita dagli utenti; per gli interventi di risparmio energetico esempio: riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi, etc.

Interventi innovativi e migliorativi del servizio: max 5 punti a servizio per un max di 2 servizi

Criteri di valutazione	Valutazione	Punteggio
Proposte innovative e migliorative del servizio e finalizzate all'educazione alimentare e la capacità organizzativa in caso di situazioni di emergenza, oltre l'orario e le prestazioni già erogate.	Insufficiente	0
	Modesto	1
	Sufficiente	2
	Discreto	3
	Buono	4
	Ottimo	5
MAX 5 PUNTI A SERVIZIO PER UN MAX DI 2 SERVIZI		
PUNTEGGIO TOTALE 10		

N.B. la Ditta dovrà presentare esclusivamente 2 servizi innovativi e migliorativi.

Interventi volti al risparmio energetico: max 5 punti

Criteri di valutazione	Valutazione	Punteggio
Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico riduzione dei rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi.	Insufficiente	0
	Modesto	1
	Sufficiente	2
	Discreto	3
	Buono	4
	Ottimo	5
MAX PUNTI 5		

Totale punti offerta qualitativa	70
----------------------------------	----

Non potranno essere valutati come prodotti biologici le spezie e gli aromi. Non potrà essere attribuito alcun punteggio ai prodotti che non possono servire per la preparazione delle pietanze inserite nel menù fornito dalle ASL di competenza.

Per quanto riguarda i Prodotti sardi punto 2, se verrà proposto lo stesso prodotto di diversa marca, sarà attribuito il punteggio ad uno solo dei due (es. pasta Cellino, pasta Puddu).

L'amministrazione comunale si riserva di controllare la veridicità delle dichiarazioni ai punti 1,2, 3, 5 nelle modalità e nei tempi che ritiene più opportuni.

Per facilitare l'attribuzione dei punteggi al punti 4 e 6 allegare fotocopia delle certificazioni vantate, in corso di validità.

Le offerte qualitative che a seguito di valutazione non raggiungeranno un punteggio minimo di 35 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 70, saranno automaticamente escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali qualitativi minimi attesi dall'amministrazione appaltante.

Nella valutazione della **Offerta Economica** si procederà secondo i seguenti criteri di valutazione e relativi punteggi massimi attribuibili a ciascun criterio come sotto specificato:

OFFERTA ECONOMICA punteggio massimo attribuibile 30/100:

TABELLA B

<p>Offerta economica.</p> <p>Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso,</p> <p>il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte. Pertanto, la commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula.</p> $X = \frac{P_i \times C}{P_o}$ <p>Ove :</p> <p>X = coefficiente totale attribuito al concorrente</p> <p>P_i = prezzo più basso</p> <p>C = fattore ponderale (30)</p> <p>P_o = prezzo offerto</p>	<p>Punteggio massimo</p> <p>30</p>
--	------------------------------------

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che conseguirà il maggiore punteggio complessivo. Nel caso in cui le Ditte concorrenti abbiano conseguito uguale punteggio, prevale l'offerta con il massimo ribasso, in caso di ulteriore parità l'aggiudicazione avverrà tramite sorteggio aperto al pubblico. Saranno ammesse solo offerte in ribasso ed escluse quelle espresse in aumento.

Il prezzo offerto dall'Aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il punteggio finale complessivamente attribuito all'Aggiudicatario sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico e del punteggio relativo all'offerta economica.

Risulterà **aggiudicataria** dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida.

Non è ammesso il subappalto parziale o totale del servizio oggetto del presente capitolato. È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena nullità.

Offerte anormalmente basse: verrà applicata la normativa ai sensi dell'art. 97 del D. Lgs. n. 50/2016.

Sono da considerarsi inadempienze contrattuali quelle che comportano il mancato rispetto delle prescrizioni di progetto e degli obblighi di cui al presente capitolato, dell'offerta tecnica ed economica allegata alla domanda di partecipazione alla gara e il mancato rispetto delle leggi vigenti in materia di assicurazione del personale e di pagamento di imposte e tasse, nulla escluso od eccettuato.

ART. 8 FATTURAZIONE

La ditta aggiudicataria prima di emettere la fattura elettronica mensile da inviare al Comune capofila, deve anticipare a ciascun Comune (via PEC) il riepilogo mensile dettagliato in formato Excel dei pasti erogati, distinto per ciascun comune indicando il nominativo dei fruitori, la classe frequentata e il numero dei pasti usufruiti e i Comuni entro cinque giorni dal ricevimento dovranno trasmettere un riscontro alla Ditta e al Comune di Genoni. La ditta ricevuto il riscontro, emetterà fattura unica nella quale dovrà essere distinta la spesa per ciascun Comune. Nel caso di mancato riscontro del Comune associato, si intenderà regolare quanto addebitato e si procederà all'accettazione della fattura e al suo regolare pagamento.

ART. 9 CONTROLLI e PENALITA'

Le inadempienze agli obblighi contrattuali comporteranno l'applicazione di una penalità pari all'importo di € 200,00 per ogni singola irregolarità accertata nell'esecuzione del servizio previa contestazione di addebiti.

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 C.C. fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

Il responsabile del servizio, cui il contratto fa capo, provvederà a contestare le inadempienze riscontrate a mezzo di lettera trasmessa via pec, con contestuale comunicazione dell'ammontare delle penali determinate, e poste a carico dell'appaltatore.

Quest' ultimo potrà formulare le eventuali controdeduzioni scritte che dovranno pervenire agli uffici comunali entro giorni 5 (cinque) dalla data di ricevimento della contestazione; oltre tale termine, senza alcuna comunicazione, si riterrà l'impresa acquiescente alla propria inadempienza.

La suddetta penalità dovrà essere versata, alle casse comunali, al momento dell'emissione del primo certificato di pagamento, emesso successivamente alla data di contestazione delle suddette inadempienze.

Per ogni inadempienza contrattuale ripetuta, la penale sarà applicata in misura doppia, fatta salva la facoltà da parte dell'Amministrazione di risolvere il contratto, nel caso ritenesse l'inadempienza pregiudizievole per l'attività dell'Ente e non sanabile con l'applicazione delle penali.

Il contratto s'intenderà comunque risolto di diritto automaticamente in caso di gravi e ripetute inadempienze come sopra precisate o per gravi motivi di ordine igienico e morale.

In caso di grave inadempienza accertata si darà luogo alla risoluzione del contratto mediante lettera raccomandata via PEC.

L'Amministrazione comunale potrà effettuare periodici controlli nel centro di produzione pasti e nel refettorio, anche su segnalazione dei fruitori del servizio.

Ai fini del presente appalto le attività di controllo, oltre che a ciascuna Amministrazione comunale, sede di plesso scolastico, spettano altresì a tutti gli altri organi autorizzati dalla normativa in vigore e, pertanto, ai servizi ispettivi della competente ASL e agli organi di controllo dell'Istituto comprensivo di appartenenza.

ART. 10 SICUREZZA e OSSERVANZA DELLE NORME

L'Aggiudicatario è esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le norme in materia di tutela infortunistica e sociale del personale addetto allo svolgimento del servizio. Al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, è fatto obbligo all'Aggiudicatario di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dalla normativa in materia di salute dei lavoratori sul luogo di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008 e ss. mm. ii.).

L'Aggiudicatario è tenuto altresì all'osservanza di tutte le norme regionali, nazionali e comunitarie applicabili al presente appalto.

ART. 11 CESSIONE del CONTRATTO e DIVIETO DI SUBAPPALTO.

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di cedere il contratto o di subappaltare in tutto o in parte lo stesso, pena l'immediato recesso dal contratto e conseguente rivalsa dei danni subiti.

ART. 12 RISOLUZIONE del CONTRATTO

Si procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- mancato avvio del servizio entro il termine previsto dal contratto o stabilito per iscritto dall'Amministrazione comunale;
- frequenza di negligenze e ritardi nell'espletamento del servizio;
- inosservanza delle norme in materia igienico-sanitaria e/o utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme di settore;
- verifica reiterata di DURC irregolare;
- tutti gli altri casi già previsti dal presente capitolato.

Eventuali danni e/o spese derivanti al Comune a causa dell'Aggiudicatario sono a carico di quest'ultimo; in tal caso la cauzione versata dall'Aggiudicatario verrà incamerata dall'Ente.

ART. 13 SPESE CONTRATTUALI

Ogni onere contrattuale derivante dalla stipula del contratto (diritti di rogito, bolli, registrazioni varie) sono a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 14 TRATTAMENTO dei DATI PERSONALI

I dati forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità di cui alla presente procedura di gara, saranno trattati dalla Stazione Appaltante, in conformità alle disposizioni del D. Lgs. n. 196/2003 e ss. mm. ii. e saranno comunicati a terzi solo per le finalità inerenti la stipula del contratto e la gestione del servizio.

ART. 15 CONTROVERSIE

Le controversie che dovessero insorgere e che non possano essere risolte in via amministrativa, saranno deferite all'autorità giudiziaria, del Foro competente.

ART. 16 RINVIO

Per quanto non espressamente previsto e indicato nel presente Capitolato, nel Bando di gara e nel Disciplinare si rinvia all'applicazione della normativa regionale, nazionale e comunitaria vigente al tempo della pubblicazione nonché alla disciplina che verrà dettagliata in sede contrattuale.