



Comune di Marigliano

Provincia di Napoli

Determinazione Settore I: Servizio Pubblica Istruzione
Responsabile del Settore: Dott.ssa Rita Lombardi

Registro Generale n. __1427__ del __12/12/16__

Registro Settore n. __182__ del 09/12/2016

OGGETTO: Integrazione Capitolato d'appalto per indizione gara per servizio di refezione scolastica e relativi allegati – Periodo 07/01/2017 – 30/06/2017 e anno scolastico 2017/2018.

() LIQUIDAZIONE

() IMPEGNO DI SPESA

<u>Riferimenti contabili:</u> - -	<u>Riferimenti contabili:</u>
<u>Riferimenti normativi:</u> - Articolo 184 del T.U.E.L. 267/00	<u>Riferimenti normativi:</u> - Articolo 151 comma 4 del T.U.E.L. 267/00 - Articolo 183 del T.U.E.L. 267/00
<u>Allegati:</u> n.	<u>Allegati:</u> n.

(X) DETERMINAZIONE PRIVA DI IMPEGNO

Si attesta che la presente determinazione non comporta alcun impegno di spesa.

Il responsabile settore

Responsabile del procedimento, ex lg. n.241/90:

La presente determinazione è pubblicata all'Albo Pretorio Comunale per 15 giorni consecutivi dal_____.

Il Messo Comunale

LA RESPONSABILE Del SETTORE

IL RESPONSABILE DEL SETTORE I

Premesso:

- con deliberazione di Consiglio Comunale n. 19 del 24/05/2016 è stato approvato il bilancio di previsione finanziario 2016 /2018, immediatamente eseguibile ai sensi di legge;
- con deliberazione di G.M. n. 68 del 09/06/2016 è stato approvato il Peg anno 2016/2018;
- con determina n.149 del 22/09/2016 veniva indetta regolare gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia, per il periodo 07/01/2017- 30/06/2017 e per l'anno scolastico 2017/2018, mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. da espletarsi tramite SUA con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95 del D.Lgs 50/2016e s.m.i. per l'importo di € 683.004,00 oltre IVA al 4% comprensivo degli oneri per la sicurezza pari a € 1.974,00;
- acquisiti gli atti, con nota prot. n. 22362 del 10/11/2016 la SUA faceva richiesta di integrazione di alcune note al Capitolato Tecnico e di ulteriori allegati per la suddetta gara;

Visto il Capitolato tecnico aggiornato

Visto l'allegato denominato "Contratto tipo";

Visto la Statuto Comunale

Visto il vigente regolamento di contabilità;

Visto il D.Lgs. 267/2000

DETERMINA

Per i motivi in premessa espressi, che qui si intendono integralmente riportati, trascritti e approvati, ad integrazione della determina S.S. n. 149/2016:

- **Approvare** il Capitolato tecnico e il relativo allegato, contraddistinto dal numero 5 "Contratto Tipo";
- Nominare, al fine della procedura di gara, **responsabile del procedimento** la Sig.ra Erminia Papa, responsabile della Servizio Pubblica Istruzione - PEC: servizisociali@pec.comunemarigliano.it.
- **Trasmettere** copia della presente determinazione comprensiva del capitolato con l'allegato n. 5 alla S.U.A. presso il Provveditorato Interregionale per le opere pubbliche Campania e Molise, sede di Napoli, per gli adempimenti di competenza.
- **Dare atto** che successivamente alla pubblicazione sull'apposita sezione dell'albo pretorio comunale, saranno assolti gli eventuali obblighi di pubblicazione di cui al D.Lgs. n. 33/2013.

La Responsabile Settore
Dott.ssa Rita Lombardi



COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

GARA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA
SCUOLE MATERNE
PERIODO 07/01/2017 – 30/06/2017 E
ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CAPITOLATO TECNICO

CIG: 6806615463

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa			
------------------------	--	--	--

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Sommario

1.	DEFINIZIONI ED OGGETTO	4
1.1	Definizioni	4
1.2	Oggetto dell'appalto	5
1.3	Articolazione completa del servizio	6
2.	INDICAZIONI GENERALI	7
2.1	Soggetti Ammessi a partecipare alla procedura	7
2.2	Quantitativi e durata	8
2.3	Attivazione del servizio di refezione scolastica	9
2.4	Rappresentanti	9
2.5	Le modalità di espletamento del servizio	10
2.5.1	Prenotazione	10
2.5.2	Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione	10
2.5.3	Fatturazione e pagamenti	11
2.6	I Centri di Cottura del Fornitore	12
3	PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' per le mense scolastiche	12
3.1	Menù	12
4	Preparazione dei pasti	13
4.1	Caratteristiche delle derrate alimentari	13
4.2	Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.	13
4.3	Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità	13
4.4	Conservazione delle derrate	14
4.5	Riciclo	15
5	Produzione dei Pasti	15
5.1	Preparazione dei pasti	16
5.2	Manipolazione e cottura	16
5.3	Tecniche di preparazione e cottura	16
5.4	Preparazione delle carni	16
5.5	Preparazione di piatti freddi	16
5.6	Lavaggio dei vegetali	17
5.7	Operazioni preliminari alla cottura.	17
5.8	Pentolame per la cottura	18
6	Il trasporto dei pasti dai Centri di Cottura alle Sedi di Refezione	18
6.1	Contenitori per il Trasporto	18
6.2	Mezzi adibiti al trasporto	19
7	Distribuzione dei pasti	19
7.1	Attività propedeutiche alla distribuzione	19
7.2	Distribuzione ai tavoli	20
8	Operazioni di riassetto SEDI DI REFEZIONE	20
8.1	Contenuto dell'obbligo di Riassetto	20
8.2	Smaltimento Rifiuti	21
9	Stoviglie e Tovagliato	22
10	Personale	22
10.1	Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio	22
10.2	Formazione del personale	23

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa				
10.3	Clausole sociali	23		
11	Controlli di qualità della produzione e del servizio	24		
11.1	Controlli previsti dalla legge	24		
11.2	Diritto di controllo dell' Amministrazione Contraente	24		
11.4	Tipologia dei controlli	24		
11.5	Blocco delle derrate	25		
11.6	Magazzino derrate	25		
11.7	Metodologia del controllo ispettivo	25		
11.8	Conservazione dei campioni	25		
11.9	Rilievi tecnici	26		
11.10	Contestazioni e penali etichette non conformi	26		
11.11	Autocontrollo	27		
11.12	Sistema di Qualità	29		
11.13	Controlli indicati dal Fornitore in Offerta	29		
12	Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica	30		
13.	MODALITA' DI AFFIDAMENTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	30		
13.3	CRITERI MOTIVAZIONALI	33		
14.	AGGIUDICAZIONE – SPESE CONTRATTUALI – RIMBORSO SPESE DI PUBBLICAZIONE	36		
15.	Scioperi	37		
16.	Obbligo di sopralluogo	37		
17.	GARANZIE	37		
18.	ASSICURAZIONI	38		
19.	SUBAPPALTO	39		
20.	AvvAlimento	39		
21.	PROTOCOLLO DI LEGALITA'	39		
22.	TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	39		
23.	ALLEGATI AL CAPITOLATO	39		

Articolazione completa**DEFINIZIONI ED OGGETTO****1.1 Definizioni**

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

Refezione scolastica: il servizio di ristorazione collettiva in favore degli alunni delle scuole dell'Infanzia, oltre agli adulti aventi diritto al pasto, che prestano servizio presso gli Istituti scolastici pubblici, con sede nel territorio del Comune di Marigliano;

Amministrazione Contraente: il Comune indicato alla precedente lettera a);

Capitolato: il presente atto compresi tutti i suoi allegati, nonché i documenti ivi richiamati;

Contratto: il contratto che verrà stipulato dal Comune di Marigliano, con il Fornitore per l'erogazione dei servizi di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole dell'Infanzia e degli adulti aventi diritto al pasto operanti negli Istituti scolastici con sede nel territorio dell' Amministrazione Contraente;

Fornitore: l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o il Consorzio che risulterà aggiudicatario della gara;

Diete: si intendono le diete predisposte per gli alunni della scuola dell'Infanzia secondo le tabelle dietetiche dell'ASL Na/3 Sud, le diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie e/o intolleranze alimentari o che ne necessitano per motivi etico/religiosi, nonché per gli adulti aventi diritto al pasto;

Sede di Refezione Scolastica: i luoghi in cui vengono consumati i pasti da parte degli alunni delle scuole dell'Infanzia e degli altri soggetti di età adulta che prestano servizio presso le predette sedi ed aventi diritto al pasto, cd Refettori;

Terminale di Preparazione: n. 3 Centri di cottura di proprietà del Comune individuati presso la Scuola Materna Pontecitra 2, Scuola materna Rodari, Scuola materna Padre Pio e n.1 Centro di cottura in disponibilità del fornitore a servizio delle scuole sprovviste di centro di cottura proprio;

Terminale di Distribuzione: le sedi di refezione, adibite al ricevimento dei pasti, nonché i luoghi dove vengono svolte tutte le operazioni preliminari e successive alla distribuzione;

Stoviglie: bicchieri, posate, e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;

Utensileria: coltelli (ad eccezione di quelli da tavolo), mestoli, pinze, palette, forbicioni, cucchiaini teglie e quant'altro necessario per la distribuzione dei pasti e per le operazioni preliminari e susseguenti;

Tovagliato: tovaglie e tovaglioli monouso in materiale a perdere e riciclabile;

Attrezzature Specifiche per Sede di Refezione e per Terminale di Distribuzione (di seguito anche attrezzature specifiche): carrelli per il trasporto dei pasti, sedie, tavoli, suppellettili, scaffali/mobili, piani d'appoggio e quant'altro presente nei Terminali di Distribuzione e nelle Sedi di Refezione ;

Attrezzature di Uso Generale per l'erogazione del Servizio di Refezione Scolastica (di seguito anche attrezzature di uso generale): tutte le attrezzature non legate alla singola Sede di Refezione scolastica ;

Centro di Produzione Pasti: ogni Centro di preparazione pasti di proprietà del Comune, per tutta la durata dell'appalto e in quello in disponibilità del Fornitore;

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Produzione Pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per la preparazione dei pasti, nel rispetto delle disposizioni di legge e di tutte le prescrizioni contenute nel presente capitolato e nei relativi allegati, nonché il loro stoccaggio presso i Centri di cottura e/o presso il Centro di cottura in disponibilità del Fornitore;

Trasporto dei Pasti: insieme di attività strutture e mezzi utilizzati dal Fornitore per trasferire i pasti dal Centro di Cottura ai Refettori. Il Trasporto dei Pasti comprende tutte le attività volte a trasportare i pasti dai Centri di Cottura sino ai Refettori;

Porzionamento e Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi successivi alla consegna e necessarie per la somministrazione dei pasti agli utenti, ivi comprese le attività di approntamento sedi di refezione, il porzionamento, il taglio della carne, la sbucciatura della frutta e la distribuzione dei pasti;

Riassetto Sedi di Refezione: tutte le attività successive alla distribuzione e consistenti nello sgombero e riassetto dei tavoli, pulizia dei pavimenti, lavaggio stoviglie e smaltimento rifiuti, nonché quanto previsto dall'allegato" adempimenti D. Lgs. 155/97 Piano di autocontrollo HACCP";

Legame fresco-caldo: modalità del servizio di refezione scolastica che, a seguito della cottura prevede il mantenimento della temperatura oltre i 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Le espressioni riportate negli allegati hanno il significato, per ognuna di esse, specificato nei medesimi allegati, tranne qualora il contesto delle singole clausole del Capitolato disponga diversamente.

Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la disciplina della fornitura del Servizio di Refezione Scolastica rivolto ai bambini e al personale delle scuole dell'infanzia del Comune di Marigliano.

Il servizio dovrà essere espletato mediante:

produzione dei pasti nei Centri di Cottura di proprietà del Comune;

produzione dei pasti nel centro cottura in disponibilità del fornitore;

trasporto dei pasti stessi attraverso il legame fresco-caldo nelle scuole ove non è disponibile il Centro di cottura. Il trasporto dovrà avvenire con appositi mezzi nel rispetto delle normative vigenti;

Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere erogato agli alunni delle scuole dell'Infanzia nonché al personale avente diritto al pasto che presta la propria opera presso le scuole suddette, pulizia e riassetto dei locali mensa

I centri di Cottura di proprietà del Comune sono i seguenti:

Padre Pio Via Suor Felice Mautone

Gianni Rodari Via Pontecitra Comp. 219

Pontecitra 2 Via Pontecitra - tale centro prepara i pasti anche per l'adiacente plesso Pontecitra 1

I plessi presso i quali è necessario procedere alla consegna e distribuzione dei pasti preparati nel centro di cottura del fornitore:

Giacinto Gigante Via Suor Felice Mautone

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Settembrini Via Settembrini

Antonia M.Verna Piazza Mercato

L'Amministrazione Comunale, nell'affidamento del servizio di refezione scolastica, intende perseguire, così come ribadito dal DM Ambiente del 25/07/2011, una politica di riduzione dell'impatto ambientale del servizio.

In particolare, nello svolgimento del servizio refezione scolastica, sarà necessario prestare attenzione ai seguenti aspetti:

approvvigionamenti di merci che prediligono la filiera corta, il biologico, i sistemi di produzione integrata e dalle fattorie sociali così come stabilito dal Decreto 25/07/2011 Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare allegato 1 – articolo 5.3.1;

raccolta differenziata dei rifiuti;

Visto che nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;

uso di prodotti occorrenti per la pulizia dotati dell'etichetta Ecolabel.

Articolazione completa del servizio

L'articolazione completa del servizio comprende:

1. Acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti nei Centri di cottura di proprietà del Comune e nel Centro di cottura in disponibilità del Fornitore;
2. Fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie in PET (1 bottiglia da 50 cl a bambino);
3. trasporto dei pasti con il sistema del legame fresco-caldo e refrigerato in multirazione, utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto conformi alla legislazione vigente;
4. Distribuzione del pasto: porzionamento, taglio della carne, sbucciatura della frutta e distribuzione ai tavoli;
5. Approntamento Sedi di Refezione, Riassetto delle Sedi di Cottura e Refezione e lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di Riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto e il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.) .
6. Raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento degli stessi;
7. Fornitura di posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e ss.mm.ii.
8. fornitura del tovagliato monouso (materiale a perdere riciclabile) e dei vassoi da collocare sul piano di consumazione dei pasti.

La manutenzione dei Centri di cottura è carico del Fornitore, l'Amministrazione contraente fornirà energia elettrica, acqua e servizi igienici solo per i locali di proprietà del Comune, mentre il consumo di gas è a carico del Fornitore. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato, necessario per l'espletamento del servizio è a carico del fornitore.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Il numero presunto dei pasti, calcolati moltiplicando il numero medio giornaliero degli aventi diritto al pasto (alunni e/o adulti, stimati nel corso dell'anno scolastico) per i giorni di erogazione del servizio, viene così distinto:

07/01/2017 – 30/06/2017

ottobre – dicembre 2017

gennaio – giugno 2018

Gli iscritti al servizio di refezione scolastica nel suddetto periodo, sono indicati a titolo puramente orientativo, pertanto, i quantitativi dei pasti e le Sedi di Refezione potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi.

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere Sedi di Refezione, rispetto a quelle indicate nel presente articolo e di variare la modalità di articolazione del servizio scelta, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche.

IMPORTO A BASE DI GARA: € 3,46 oltre IVA al 4% a pasto comprensivo di € 0,01 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso. Il valore presuntivo del contratto è, indicativamente, di €. 683.004,00 oltre IVA al 4%, comprensivo degli oneri per la sicurezza pari a € 1.974,00 non soggetti a ribasso, per n. 197.400 pasti presunti (calcolati moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti giornalieri presunti, come da tabella seguente)

Sintesi valori per articolazione e per quantitativi presunti	base d'asta oltre IVA al 4%	quantità	totale spesa oltre IVA al 4%
	€	N.	€
Articolazione completa			
Prezzo pasto con servizio di distribuzione e fornitura da parte del Fornitore di stoviglie e tovagliato monouso e di acqua minerale in bottiglia da 50 cl a commensale comprensivo degli oneri per la sicurezza;			
Calcolo dei pasti totali = 700 pasti quotidiani presunti per 282 giorni = 197.400			
VALORE DELL'APPALTO	€ 3,46	197.400	€ 683.004,00

Alla ditta aggiudicataria potranno essere richieste ulteriori forniture fino all'esaurimento dell'importo a base d'asta.

INDICAZIONI GENERALI

Soggetti Ammessi a partecipare alla procedura

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Possono partecipare alla gara, tutti gli operatori economici di all'art. 45 del d.lgs. n. 50/2016 che non siano incorsi nei motivi di esclusione sanciti dall'art. 80 del d.lgs. 50/2016.

Capacità economica e finanziaria: referenze bancarie e i limiti di fatturato precedente

L'offerente dovrà dimostrare il possesso di idonea capacità economica finanziaria, attraverso la presentazione di referenze bancarie di due Istituti di Credito e/o intermediari finanziari. In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo o Consorzio Ordinario, la Capogruppo dovrà dimostrare il possesso di due referenze, mentre le mandanti di una.

Capacità tecnica e professionale

L'offerente dovrà dichiarare **di avere svolto** nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, regolarmente e con buon esito, servizi analoghi a quelli oggetto della gara per un importo complessivo non inferiore ad € 210.000,00 ed indica i Committenti pubblici o privati, l'elenco dei medesimi servizi, gli importi degli affidamenti e le date di inizio e fine 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.

Ai sensi del DM Ambiente del 25/07/2011 art. 5.2 l'offerente dovrà dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (EMAS, ISO 14001). Si accettano parimenti altre prove di tale capacità, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Quantitativi e durata

Il contratto avrà durata dal momento dell'affidamento e presumibilmente dal 07/01/2017 al 30/06/2017 e per l'anno scolastico 2017-2018 fermo restando la disponibilità dei fondi impegnati a fronte del contratto stipulato.

Il valore di €. 683.004,00 oltre IVA al 4% si riferisce a n. 197.400 pasti per il periodo dal 07/01/2017 al 30/06/2017 e per l'anno scolastico 2017-2018. L'importo predetto è comprensivo del numero dei pasti preparati per diete differenziate in base all'effettiva richiesta dell'ente, documentata da certificazione sanitaria e/o da dichiarazione etico-religiosa.

Il servizio comprende la fornitura di pasti differenziati, da erogare solo su richiesta, nella misura e con le modalità indicate dal Comune al fine di provvedere al fabbisogno alimentare degli alunni ai quali sia effettivamente riconducibile, in base ad idonea documentazione sanitaria e/o da dichiarazione etico-religiosa, detta speciale necessità dietetica.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

L'obbligo del Comune di Marigliano di erogare il regime alimentare differenziato richiesto in forza di idonea documentazione sanitaria e/o da dichiarazione etico-religiosa verrà, pertanto, interamente assolto dall'appaltatore.

Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente prenotati e consumati.

Il fornitore è tenuto a conservare quotidianamente un pasto campione per ciascun centro di Cottura.

Attivazione del servizio di refezione scolastica

Il servizio avrà inizio presumibilmente dal 07/01/2017 e comunque a partire dalla data comunicata dalla Amministrazione Contraente.

La ditta dovrà provvedere alla notifica ai sensi del art. 6 Regolamento Ce 852/2004 per ciascuno centro di cottura posto sotto il suo controllo.

I pasti dovranno essere preparati nei Centri di cottura precedentemente indicati, nonché consegnati e scodellati, nelle scuole prive di Centri di Cottura, a partire dalle ore 12,00 (la consegna non potrà avvenire oltre le ore 12.20) e per n. 5 giorni settimanali di effettiva presenza, dal lunedì al venerdì;

La ditta affidataria dovrà ritirare quotidianamente i buoni pasto da ciascun insegnante responsabile di plesso e previa compilazione di apposita distinta, avendo cura che gli stessi siano in numero corrispondente ai pasti consegnati. I buoni pasto dovranno essere allegati alla fattura. L'importo fatturato sarà liquidato per intero solo se il numero dei pasti fatturati coinciderà con quello dei buoni - pasto consegnati in allegato alla fattura.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati.

Con l'Impresa aggiudicataria il Comune di Marigliano stipulerà un Contratto con il quale verrà regolamentata la fornitura del suindicato servizio.

In caso di richiesta da parte dell'Amministrazione di attivazione successiva al 07/01/2017, nulla sarà dovuto alla ditta aggiudicataria per l'attivazione del servizio in data successiva a quella suindicata.

Il servizio di refezione scolastica verrà regolato dalle norme del Capitolato e del Contratto.

Rappresentanti

Il Fornitore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, il **Responsabile del servizio** a cui è affidata la direzione del servizio stesso a tempo pieno e continuativo.

Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il **referente responsabile nei confronti della Amministrazione Contraente** e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Fornitore. Tale Responsabile dovrà garantire la **reperibilità e la disponibilità** a recarsi presso le amministrazione, quando richiesto dalla stessa.

Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno **3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva** e il **diploma di scuola alberghiera** o in assenza del diploma predetto **7**

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

Il Responsabile del Servizio sarà impegnato in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la **verifica della qualità percepita** e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge, del presente capitolato e di quanto indicato nell'Offerta tecnica. Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Amministrazione Contraente.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, età..) il Fornitore provvederà a nominare un **sostituto di pari professionalità** e nel rispetto dei requisiti richiesti.

L'Amministrazione Contraente nominerà a sua volta, un **Responsabile dell'Amministrazione** che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Fornitore.

Il Responsabile dell'Amministrazione Contraente dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dall'Amministrazione al Responsabile del servizio del Fornitore si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Il Comune di Marigliano nominerà una Commissione Mensa deputata al controllo, alla programmazione e alla verifica del servizio. Tale commissione assume i compiti stabiliti dal regolamento comunale approvato con delibera di consiglio comunale n. 6 del 02/03/2016.

Le modalità di espletamento del servizio

Prenotazione

Il Fornitore provvederà a ritirare quotidianamente, **entro le ore 10.00**, direttamente presso le scuole, il numero totale dei pasti da fornire nel corso della giornata con l'indicazione precisa del numero dei pasti degli alunni, del numero di pasti per gli adulti e del numero di pasti differenziati, specificando il tipo di pasto differenziato richiesto.

I pasti prenotati e consegnati dovranno essere tutti pagati al Fornitore a patto che lo stesso alleggi a ciascuna fattura i buoni-pasto (ritirati quotidianamente presso ciascun plesso scolastico) in numero corrispondente al numero dei pasti fatturati.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati.

Trimestralmente alla fattura dovranno essere altresì allegati i questionari e la relazione sulle rilevazioni degli scarti di cui al successivo par. 12

Tempo massimo intercorrente tra il confezionamento e la consegna e/o la distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire il trasporto delle vivande dal luogo di cottura a quello della consumazione, in contenitori termici, in modo che i cibi giungano al consumatore alla temperatura non inferiore a 65° evitando il doppio termico agli alimenti con raffreddamento e/o congelazioni intermedie.

Articolazione completa

Il Fornitore in caso disservizio dei centri di cottura comunali dovrà preparare e confezionare i pasti nel centro di cottura in disponibilità. Tale centro di cottura dovrà posseder tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Controlli

L'amministrazione procederà ai controlli sulla qualità del servizio reso sia attraverso l'acquisizione di documentazione formale che attraverso accessi ai centri di cottura propri e della ditta con proprio personale autorizzato, con personale ASL e secondo quanto stabilito dal regolamento comunale approvato con delibera di consiglio comunale n. 6 del 02/03/2016.

Al fine della verifica documentale, la ditta dovrà fornire:

All'avvio del servizio l'elenco dei propri fornitori, da aggiornare ogni qual volta si verifica un nuovo inserimento o una modifica;

Entro la fine del servizio, l'aggiudicatario dovrà consegnare una dichiarazione contenente i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e di origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

In riferimento alle posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 e ss.mm.ii, la ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Entro la fine del servizio, l'aggiudicatario dovrà consegnare una dichiarazione contenente i risultati prodotti dall'eventuale protocollo di intesa per il recupero dei pasti non sommi strati.

Elenco del personale con indicazione del contratto applicato e dei titoli e delle attestazioni possedute, in conformità con le normative vigenti.

Scheda di lavorazione giornaliera con indicazione di lotti di produzione utilizzati, delle marche e delle certificazioni di qualità.

Fatturazione e pagamenti

I pasti verranno pagati in ragione di quelli prenotati e consegnati a fronte dei quali saranno consegnati i buoni-pasto. Il corrispettivo è determinato dal prezzo unitario di riferimento offerto dal Fornitore aggiudicatario, moltiplicato per il numero dei pasti prenotati e consegnati.

L'importo fatturato sarà liquidato per intero solo se il numero dei pasti fatturati coinciderà con quello dei buoni - pasto consegnati in allegato alla fattura.

Qualora i buoni pasto, allegati alla fattura, siano in numero inferiore a quello dei pasti fatturati, l'Amministrazione pagherà un numero di pasti corrispondente a quello dei buoni pasto consegnati.

Articolazione completa

In caso di mancata o incongruente integrazione della documentazione si applicheranno le penali previste al par. 11.10 del presente Capitolato.

Nel prezzo unitario di riferimento sono comprese tutte le spese e gli oneri derivanti dall'espletamento del servizio richiesto, anche se non espressamente rappresentati nel capitolato ma comunque inerenti e conseguenti ai servizi di cui trattasi.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà entro 60 giorni dalla ricezione delle relative fatture; il fornitore dovrà fatturare, all'inizio d'ogni mese, i pasti espressamente prenotati e consegnati alle scuole nel mese precedente, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Dirigente competente e/o del responsabile di plesso.

L'Amministrazione Contraente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penali, mediante incameramento della cauzione o a mezzo ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra.

Il prezzo offerto in sede di gara rimane fisso ed immutato per tutta la durata della fornitura del servizio.

I Centri di Cottura del Fornitore

IL centro di cottura in disponibilità del Fornitore dovrà avere un dimensionamento dei locali, un numero di attrezzature, personale e di ogni altro fattore necessario per fornire il servizio; deve essere tale da garantire una capacità adeguata per soddisfare la fornitura dei pasti richiesti dall'Amministrazione Contraente.

Il centro di cottura in disponibilità del fornitore dovrà trovarsi ad una distanza massima di 20 chilometri dalla casa comunale (percorso più breve secondo la guida www.viamichelin.it).

La distribuzione e le attività propedeutiche e susseguenti alla distribuzione stessa, avverranno presso le sedi di Refezione Scolastica.

Il Centro di Cottura dovrà essere stato progettato e realizzato per la produzione di pasti che, opportunamente confezionati in vaschette monoporzionamento e/o multiporzionamento debitamente sigillate, conformi alla vigente normativa in materia e inserite in contenitori termici, saranno successivamente trasportati, in regime di legame fresco-caldo, alle Sedi di Refezione.

Nella realizzazione del Centro di cottura pasti, si dovrà tener conto delle più recenti normative in materia di igiene delle produzioni alimentari applicando le procedure HACCP.

Il Centro di Cottura dovrà essere munito di **idonea autorizzazione sanitaria**, emessa dalle Autorità competenti.

Il Fornitore, pur potendo servirsi del Centro di Cottura per la fornitura di pasti a terze parti, estranee all'Amministrazione Contraente, dovrà sempre garantire in ogni momento l'identificazione delle attività, delle materie prime, dei semilavorati, delle attrezzature, del personale e di quant'altro venga utilizzato per la fornitura di pasti all'Amministrazione Contraente.

PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU' per le mense scolastiche**Menu**

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

I menù ed i pasti dovranno essere predisposti e forniti in conformità a quanto indicato nell'allegato n. 1 (tabelle dietetiche) e nell'allegato n. 2 contenente le specifiche relative alle derrate alimentari.

Il menù è stato articolato su quattro settimane nel rispetto delle indicazioni di cui all'allegato 1.

Le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate nell'allegato 1. Nel periodo di quattro settimane i piatti dovranno essere preparati in conformità alle grammature a crudo dei generi alimentari (al netto degli scarti) di cui dell'allegato 1 al capitolato. Nell'allegato 1 è riportato il menù (4 settimane) e l'elenco dei piatti componenti i menù proposti che rispettano le grammature e i fabbisogni nutrizionali per la tipologia di utente in questione.

Qualunque modifica ai menù dovrà comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'ASL NA/3 Sud.

Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche le grammature previste per gli utenti della scuola materna dovranno essere aumentate di almeno la metà.

Preparazione dei pasti

Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nell'art. 5.3.1 del DM Ambiente del 25/07/2011 e nell'allegato 2 al presente capitolato.

I pasti dovranno essere preparati con **derrate non contenenti prodotti geneticamente modificati**.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche merceologiche (art. 5.3.1 del DM Ambiente del 25/07/2011 e Allegato 2) salvo l'utilizzo di derrate speciali. Il fornitore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la fornitura dei pasti.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per motivi igienico sanitari e logistici si deroga al principio stabilito dal DM 5.3.1 del DM Ambiente del 25/07/2011 relativo alla somministrazione di acqua di rete.

Etichettatura delle derrate e dei contenitori dei pasti.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92 **e successive modificazioni e integrazioni**) e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie e/o intolleranze alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi vademecum, ove esistenti.

Approvvigionamento delle materia prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari il Fornitore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. Il Fornitore dovrà acquisire dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

I prodotti devono essere introdotti in cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno).

Conservazione delle derrate

La merce deve essere stoccata in ambiente idoneo ad assicurare la conservazione, confezionata ed imballata nel rispetto delle norme igienico sanitarie che disciplinano la materia.

Al fine di garantire una stabilità dei prodotti e quindi un loro completo utilizzo nei limiti della loro durata commerciale dovranno essere garantiti:

- un'adeguata temperatura del deposito
- un'adeguata umidità degli ambienti di deposito
- un'adeguata igiene degli ambienti di deposito.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti ittici ed i prodotti surgelati dovranno essere conservati in frigoriferi distinti alle temperature meglio dettagliate nelle tabelle contraddistinte con le lettere 1/A e 1/B.

Come meglio specificato nel Manuale di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità (FERCO, FIPE) i prodotti cotti, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero alle temperature previste dalla legge.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con l'utilizzo di pellicole sottili e/o recipienti rispondenti alla normativa di riferimento appositamente studiati di natura biodegradabile quali ad esempio quelli realizzati con le attuali tecnologie polimeriche o realizzati con tuorlo d'uovo o amido e film sottili alimentari composti da sostanze naturali.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti e pentolame in alluminio. Devono essere utilizzate adeguate tecnologie per la conservazione del sottovuoto.

I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi dovranno essere trasferiti immediatamente nei rispettivi frigoriferi al momento della consegna e durante la loro conservazione, l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione e congelamento dovranno essere controllate quotidianamente attraverso la verifica delle temperature segnate sul display.

I prodotti non deperibili invece come la pasta, il riso, lo scatolame, devono essere conservati in confezioni ben chiuse e in un ambiente fresco ed asciutto.

Le fasi della conservazione successive alla consegna devono assicurare sia nelle celle frigorifere che nel magazzino o dispensa le condizioni più basse di umidità ambientale per evitare una repentina degradazione delle derrate. E' necessario procedere all'ispezione periodica dei magazzini e delle celle per la verifica delle condizioni di deposito e per il controllo di eventuale presenza di infestanti, nonché dell'integrità delle derrate. Gli scaffali e le attrezzature dovranno essere posizionate in modo da poter eseguire le pulizie anche nei punti meno accessibili. Le confezioni devono essere immagazzinate ad un'altezza minima di almeno 20 cm. da terra. Inoltre la sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame, salumi) deve essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tempo minimo di conservazione più vicino al limite di utilizzo e per facilitare questo si devono sistemare le scorte sugli scaffali posizionando quelli a scadenza più lontana dietro o sotto quelli a scadenza più prossima.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio di arrostiti, preparazione di carne, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione incrociate.

Si riportano di seguito le tabelle relative alle temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione e le temperature di conservazione degli alimenti:

Tab. 1/A: Temperature da rispettare durante le diverse fasi di lavorazione

Fase	Temperature
Scongelo	+4° C
Stoccaggio di prodotti congelati o surgelati	-18° C
Stoccaggio di prodotti refrigerati	+1/+12 (come in Tab. 2)
Stoccaggio di prodotti a temperatura ambiente	+18/+20 C°
Cottura	+75°C del prodotto
Riscaldamento	+75°C del prodotto
Somministrazione piatti freddi	+ 10°C.
Somministrazione piatti caldi	+65°C al cuore del prodotto
Trasporto di pietanze calde	+65° C
Trasporto di pietanze fredde	da 0°C a 4°C

Tab. 1/B: Temperature di conservazione dei prodotti refrigerati

Capitolato tecnico	Pagina 18 di 37
--------------------	-----------------

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Prodotto alimentare	Temperature di conservazione
Pollame, conigli, selvaggina, carni in genere	0/+3° C
Prodotti di salumeria	+4° C
Prodotti caseari, burro, yogurt	+4° C
Pesci, crostacei, molluschi non vivi	0/+3° C
Ostriche, mitili ed altri molluschi vivi	+6° C
Pasticceria, creme pasticciare, salse	+4° C
Formaggi a pasta molle e a pasta erborinata	0/+4° C
Frutta e verdura	+4/+12° C

Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

Produzione dei Pasti

Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati presso i Centri di Cottura di proprietà comunale e nel Centro di Cottura in disponibilità del Fornitore.

Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutti gli impianti dovranno essere a norma di legge e realizzati rispettando tutti i parametri igienico-sanitari nello scrupoloso rispetto delle norme di buona tecnica.

Tecniche di preparazione e cottura

La preparazione e la cottura dovranno essere condotte secondo standard ben definiti e a conoscenza di tutto il personale; pertanto dovrà essere messo a disposizione, su richiesta, delle Amministrazioni Contraenti un piano dettagliato contenente:

- ricettario;
- modalità di preparazione;
- descrizione delle procedure di elaborazione;
- tecniche di cottura con indicazione dei tempi e delle temperature impiegate.

Articolazione completa**Preparazione delle carni**

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura al cuore di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni. Tale controllo dovrà essere effettuato dall'erogatore del servizio con apposita strumentazione.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo. E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua. Per il raffreddamento dei cibi cotti dovranno essere utilizzati gli abbattitori rapidi di temperatura secondo le normative vigenti.

Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi nonché verdure e latticini, è necessario controllare, l'igiene delle attrezzature e degli utensili, i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo; si dovrà aver cura di adottare tutti gli accorgimenti necessari alla protezione delle pietanze nonché alla conservazione dei piatti freddi durante il trasporto e la distribuzione ai sensi del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati e disinfettati attentamente con idonee apparecchiature, per l'utilizzo delle quali il Fornitore dovrà attenersi alle norme specifiche indicate dai produttori delle stesse.

Qualora queste apparecchiature non fossero disponibili, le verdure, i vegetali e la frutta dovranno essere sottoposti ad un processo di sanificazione con l'ausilio di prodotti specifici e/o sostituiti con prodotti di 4° gamma.

Operazioni preliminari alla cottura.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate.
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato preconfezionato.

Articolazione completa

- il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura.
- le frittiture verranno effettuate nelle friggitrici e l'olio dovrà essere sostituito giornalmente e ogni qualvolta si effettuino cotture di alimenti di natura diversa. E' tassativamente vietata la pratica della ricolmatura.
- tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata.
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione se non già approvvigionati preconfezionati.
- i legumi secchi dovranno essere messi in ammollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua, nel caso di fagioli l'acqua dovrà essere cambiata al raggiungimento della prima ebollizione;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietate le carni al sangue, i cibi fritti, i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo, per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Il trasporto dei pasti dai Centri di Cottura alle Sedi di Refezione**Contenitori per il Trasporto**

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Il Fornitore dovrà assicurare il servizio di confezionamento, trasporto e consegna dei pasti dai Centri di Cottura alle singole Sedi di Refezione delle scuole sprovviste di proprio centro di cottura (Scuola Materna Padre Pio: Lausdomini - A. Verna: Piazza Mercato- Scuola materna Giacinto Gigante: Via Pietro Giordano- Scuola materna Casaferro: Via Casafalco - Rodari: Via Pontecitra- Scuola materna Pontecitra1 e 2: Comparto L.219/81)

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi e personale del Fornitore, nelle Sedi di Refezione sopra indicate, secondo le cadenze temporali e per i giorni indicati nel presente capitolato e nel disciplinare di gara.

Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed all'Allegato II sezione I del D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti. I contenitori (in plastica e gastronom) e le casse termiche utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulitura e disinfezione. I contenitori non debbono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi possono risultarne contaminati. Gli alimenti sfusi liquidi, granulari o in polvere devono essere trasportati in contenitori cisterne riservati al trasporto di prodotti alimentari. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo. Il trasporto di sostanze alimentari di natura diversa, potenzialmente idonee a modificare le caratteristiche dei singoli prodotti o possibile fonte di inquinamento degli stessi, dovrà essere effettuato con uso di contenitori ed imballaggi idonei ed atti ad evitare qualsiasi contaminazione reciproca. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in plastica distinti per sede di refezione.

La temperatura dello scodellamento non deve essere superiore ai + 65° C, mentre per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, la temperatura non deve essere superiore a + 10° C (mantenimento temperatura con placca eutettica), il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso.

Le misure esterne volumetriche possono essere a scelta del Fornitore, in quanto esse non incidono sulla funzionalità del contenitore.

All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Sede di Refezione
- Il contenuto della cassa
- Il numero dei pasti
- Tracciabilità degli alimenti

Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla Legge e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere, gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura.

Articolazione completa			
-------------------------------	--	--	--

I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno recare la scritta esterna “ Trasporto pasti”.

I mezzi di trasporto dovranno rispettare i requisiti previsti dall’art. 5.3.3 del Dm Ambiente 25/07/2011. A tal fine, l’offerente dovrà fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci utilizzati ed il numero; la targa dei mezzi e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Distribuzione dei pasti

Il fornitore dovrà garantire in tutte le fasi di distribuzione, comprese quelle propedeutiche, la presenza del personale di sala nel rapporto offerto (minimo 1/26 utenti).

Attività propedeutiche alla distribuzione

Il Fornitore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica . A tal fine valgono le seguenti norme: la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a >65° C al cuore. La temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura <7°C al cuore . Prima della distribuzione dei pasti, il Fornitore dovrà provvedere all’allestimento dei tavoli, con tovaglie monouso , con posate, tovagliolo di carta, bicchiere, bottiglia dell’acqua, pane sigillato in apposita confezione.

Il Fornitore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove, eventualmente, collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant’altro necessario per la consumazione del pasto. Il fornitore provvederà al taglio delle pietanze e allo sbucciamento e al taglio della frutta.

Distribuzione ai tavoli

E’ prevista, sempre a cura del fornitore, la distribuzione al tavolo. Il fornitore dovrà provvedere anche a sparecchiare ed a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia dei tavoli, dei pavimenti e dell’intera sala, al lavaggio delle stoviglie e a quant’altro necessario per l’espletamento completo del servizio.

La distribuzione ai tavoli deve essere effettuata, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- il personale deve indossare il camice bianco o divisa idonea di colore bianco, che deve essere sempre pulito;
- deve togliere gli anelli e ori in genere; lavare accuratamente le mani;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti, le bottiglie da 50 cl a commensale e i vassoi;
- la quantità e la qualità dei cibi da distribuire dovrà essere quella predefinita;
- aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l’abbassamento della temperatura;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Operazioni di riassetto SEDI DI REFEZIONE

Contenuto dell'obbligo di Riassetto

Il Fornitore dovrà provvedere al riassetto delle Sedi di Refezione. Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati dall'allegato 3 al capitolato tecnico eventualmente integrato dal fornitore con un proprio, adeguato e dettagliato "PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE", che il Fornitore dovrà elaborare entro 15 giorni dalla data di attivazione del servizio completo della dichiarazione del nome commerciale e della marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia. In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CEE. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il Fornitore deve mantenere presso la sua sede fin dal momento dell'attivazione del servizio e presentare, su richiesta, alla Amministrazione, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua la pulizia deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti e differenziati in sacchetti e contenitori per la raccolta differenziata. Il fornitore dovrà provvedere durante il riassetto e la pulizia alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti. Il fornitore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti dedicati alla raccolta differenziata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del fornitore.

Tab. 2/A: Locale di preparazione dei cibi/Locale delle sedi di refezione delle Pubblica Amministrazione

Frequenza	Operazione	Detergente
Ad ogni uso o ogni volta che si	Lavare posate e stoviglie	
usano alimenti di diversa natura	Piani di lavoro, coltelli da cucina	
	balance, affettatrici, cuocipasta	

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

	Frullatori, tritacarne, tritaverdure grattugie, impastatrice, ecc.
	Forni
Giornaliera	Lavare i lavelli e le vasche
	Lavare la lavastoviglie
	Lavare i piani di lavoro
	Lavare i piani di cottura
	Lavare tavoli, sedie e pavimenti
	Lavare i mobili e di tutti gli arredi preesistenti
	Disinfezione delle stoviglie
Settimanale	Lavare i frigoriferi
	Lavare le porte
	Lavare le cappe aspiranti
	Lavare i forni
	Lavare le griglie o i pozzetti di scarico
	Lavare i sotto tavoli ed i ripiani
Semestrale e prima dell'avvio del servizio	Disinfezione, derattizzazione e disinfestazione

Tab. 2/B: Locale per la raccolta dei rifiuti giornalieri

Frequenza	Operazione	Detergente
Giornaliera	Lavaggio contenitori	
Semestrale	Disinfestazione	
	Derattizzazione	

Stoviglie e Tovagliato

Per ogni scuola dell'Infanzia il Fornitore dovrà fornire il set per la consumazione dei pasti , costituito , per ciascun utente, dai seguenti elementi: da forchetta, coltello, cucchiaino, bicchiere, tovagliolo a doppio velo, nonché tovaglietta monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338. Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldato.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es.metodo ASTM D882).

Personale

Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato.

Le refezioniste devono garantire la presenza minima di 2 ore giornaliere, secondo l'organizzazione del plesso, garantendo un rapporto operatore/utente max 1/26 al momento della distribuzione, tale

Articolazione completa

da consentire il mantenimento ottimale della temperatura dei pasti e la distribuzione in un tempo max di 15 minuti.

Il personale impiegato nel trasporto dei pasti dovrà essere regolarmente contrattualizzato.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

I cuochi, almeno uno per ogni centro cottura (min. 4), dovranno avere il diploma o l'attestato di scuola alberghiera o in assenza del diploma un attestato conforme alle normative regionali.

Gli aiuto cuochi dovranno dimostrare di avere maturato almeno 3 anni di esperienza nella ristorazione collettiva scolastica negli ultimi 5 anni scolastici.

La Direzione del servizio di refezione scolastica verrà affidata ad un Responsabile del Servizio così come previsto nel paragrafo 2.3.

Il numero degli addetti al servizio oggetto di quest'appalto, con relative qualifiche, mansioni e monte ore lavorative deve essere indicato nella documentazione amministrativa prevista per la partecipazione alla gara.

Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard di cui sopra il Fornitore dovrà entro un giorno provvedere al reintegro del personale mancante.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione il Fornitore non potrà procedere ad alcuna variazione. Il Fornitore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellini di identificazione riportanti il nome del Fornitore ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni previste ai sensi del D.D.R. n. 46/05 (attestato di formazione e/o aggiornamento per alimentaristi).

L'Amministrazione Contraente potrà richiedere al Fornitore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Fornitore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

Il Fornitore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Fornitore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere al Fornitore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Articolazione completa

Il personale deve essere indicato nel LUL del Fornitore.

Il Fornitore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Fornitore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'Amministrazione si riserva di chiedere copia dei contratti individuali stipulati dal fornitore con il personale adibito all'esecuzione del contratto.

Formazione del personale

Il Fornitore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

Clausole sociali

Ai sensi dell'Art. 50 del D.Lgs n. 50/2016, al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, il fornitore garantirà:

l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'[articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81](#);

il prioritario assorbimento della manodopera dipendente già in carico al precedente affidatario, qualora disponibili e compatibilmente con le attuali esigenze di servizio previste nel presente appalto, confermandone le qualifiche e gli inquadramenti economici. Il personale attualmente in forza al precedente affidatario è composta da: n.3 cuochi, n. 24 refezioniste, n. 3 aiuto cuoche , n.1 autista e n. 1 responsabile del servizio.

laddove la ditta aggiudicataria necessitasse, per lo svolgimento del servizio e per l'esecuzione del lavoro, di procedere a nuove assunzioni, l'affidatario dovrà favorire l'inserimento lavorativo **di disoccupati di lunga durata e di** persone svantaggiate del territorio, ai sensi del Regolamento Comunitario n. 800/2008;

Controlli di qualità della produzione e del servizio**Controlli previsti dalla legge**

Fermo il diritto di controllo dell' Amministrazione Contraente, l'attività del fornitore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

Diritto di controllo dell' Amministrazione Contraente

E' facoltà dell' Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Fornitore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

E' inoltre facoltà dell' Amministrazione Contraente disporre senza limitazione di orario la presenza presso i Centri di Produzione pasti di un proprio incaricato e/o dei membri della Commissione

Articolazione completa

mensa, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge ed in quanto previsto nel presente capitolato .

Tipologia dei controlli

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia e disinfestazione;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

controlli analitici

I tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Blocco delle derrate

Articolazione completa

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre al Fornitore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederà a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito sfavorevole, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel Contratto, al Fornitore verranno addebitate le spese di analisi.

Magazzino derrate

Il Fornitore dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta durante il trasporto, l'etichettatura e la scadenza degli alimenti o termine minimo di Conservazione (TMC), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori, in conformità al Manuale di HACCP.

Metodologia del controllo ispettivo

L'Amministrazione contraente può richiedere agli organismi preposti prelievi periodici, asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Contraente per le quantità di campioni prelevate.

Conservazione dei campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, il Fornitore deve prelevare giornalmente secondo le grammature previste dalla legge, ciascun prodotto alimentare somministrato nel corso della giornata di riferimento, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli a temperatura controllata in modo da garantire all'organo di controllo i prelievi di eventuali per le 72 ore successive. Sui sacchetti verrà riportata la data, il plesso e l'ora di prelievo.

Il fornitore dovrà avere cura della corretta conservazione dei campioni.

Rilievi tecnici

Il personale del Fornitore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati e/o delle Amministrazioni Contraente.

Contestazioni e penali etichette non conformi

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire al Fornitore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se il Fornitore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente nei tempi previsti di seguito, la stessa, salvi gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il **risarcimento dei danni**, applicherà le seguenti **penali**:

1. In caso di ritardo nell'attivazione del servizio rispetto ai tempi indicati dal Responsabile P.I. del Comune il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a € 250,00 per ogni giorno solare di ritardo.
2. Per ogni giorno di mancata erogazione del servizio presso ciascuna sede indicata nel Capitolato anche se imputabile all'interruzione della produzione presso i Centri di Cottura per causa di forza maggiore ovvero all'impossibilità di erogare il servizio a causa di sciopero del personale, il Fornitore medesimo sarà tenuto a corrispondere una penale pari al corrispettivo che lo stesso avrebbe dovuto ricevere, calcolato sulla media giornaliera dei pasti erogati nel mese precedente (o frazione di questo qualora non sia trascorso un mese dall'inizio della prestazione), maggiorato del 5%. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 250,00 Euro. Resta inteso che per mancata erogazione del servizio si intende anche un ritardo superiore a sessanta minuti rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato Tecnico.
3. In caso di ritardo nella consegna dei pasti superiore ai quindici minuti ma inferiori ai trenta minuti, rispetto agli orari convenuti per la consegna e/o distribuzione dei pasti indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 5% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 200,00 Euro.
4. In caso di ritardo nella consegna e/o nella distribuzione dei pasti superiore ai trenta minuti ma inferiore ai sessanta minuti, rispetto agli orari indicati nel paragrafo 2.4.2 del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari al 7% del valore dei pasti consegnati in ritardo. In ogni caso tale penale non potrà essere inferiore a 300,00 Euro.
5. In caso di variazione del menù, anche di una sola portata (primo, secondo o contorno), non concordate con l'Ente, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 1,50 Euro a pasto.
6. In caso di mancato rispetto delle grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, alle quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere all'Ente una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
7. Nei casi in cui, a seguito dei controlli eseguiti dall'Ente a norma dei paragrafi 11.2 e seguenti del Capitolato, venga riscontrata la medesima carenza per più di due volte consecutive, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari ad Euro 500,00.
8. In caso di mancato rispetto delle modalità di confezionamento, di trasporto e di consegna dei pasti meglio descritte nei paragrafi VI e VII del Capitolato Tecnico al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari ad Euro 3 a pasto.
9. In caso di rilevazione di temperature dei cibi diverse da quelle previste nelle Tabelle 1A ed 1B riportate al paragrafo 4.4 del Capitolato Tecnico, al quale si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 0,50 Euro a pasto.
10. In caso di ritardo nella redazione del PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE rispetto al termine indicato nel paragrafo 8.1. del Capitolato Tecnico, il Fornitore sarà tenuto al pagamento di una penale pari a 50,00 Euro per ogni giorno di ritardo. Per ogni mancata attuazione del piano

Articolazione completa

predetto, come meglio descritto nel paragrafo 8 del Capitolato Tecnico ed alle tabelle n. 2A e 2B alle quali si fa espresso rinvio, il Fornitore sarà tenuto a corrispondere una penale pari a 100,00 Euro.

11. In caso di violazione del rapporto minimo operatore/utente per l'intera durata della distribuzione, comprese le fasi propedeutiche, così come prescritto al paragrafo VII del Capitolato verrà applicata una sanzione pari ad € 100 per ciascun plesso.

12. Gli eventuali inadempimenti contrattuali che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai commi precedenti, verranno contestati al fornitore dall'Ente. Il Fornitore dovrà comunicare, in ogni caso le proprie deduzioni all'Ente nel termine massimo, decorrente dalla stessa contestazione, di:

- giorni 3 (tre), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10 e 11 ;
- giorni 8 (otto), per l'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi 8 e 9.

Qualora dette deduzioni non siano ritenute accoglibili a giudizio dell'Ente, saranno applicate al Fornitore le penali come sopra indicate.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso il Fornitore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

13. L'Ente potrà compensare eventuali crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto al Fornitore a qualsiasi titolo, anche per i corrispettivi dei servizi resi dal Fornitore, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione, senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

Il Fornitore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Ente a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni.

In caso di inadempimento del Fornitore, resta ferma la facoltà dell'Ente di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Contratto addebitando al Fornitore i relativi costi sostenuti.

Autocontrollo

Come previsto dai regolamenti CE 29/04/2004, n. 852/2004 e 853/2004 e ss. mm. ii. concernenti rispettivamente l'igiene dei prodotti alimentari e degli alimenti di origine animale, **le imprese del settore alimentare devono garantire** che tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti sottoposte al loro controllo soddisfino i pertinenti requisiti di igiene fissati dai regolamenti, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la **sicurezza degli alimenti** e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il **sistema HACCP**.

Ai sensi dell'art. 5 del regolamento 852/2004, gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.

I principi del sistema HACCP sono i seguenti:

identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere da a) ad f).
Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

Tabella A: Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo

Documentazione formale:
Documento di convenzione stipulata dalla Ditta con il laboratorio di analisi per l'autocontrollo
Copia dell'attestato di accreditamento (n. di riconoscimento) ministeriale del laboratorio di analisi per l'autocontrollo.
Applicazione sistema HACCP:
Documentazione dettagliata del diagramma di flusso delle produzioni aziendali;
Individuazione della fasi del processo produttivo;
Scelta e verifica dei fornitori con acquisizione dei loro programmi di controllo sulle materie prime ed attuazione di piani di monitoraggio;
Elenco materie prime utilizzate e fornitori omologati
Elaborazione del documento relativo all'individuazione del PCP (Punti critici di processo)
In ogni fase operativa, dalla ricezione merci al trasporto degli alimenti presso i punti di refezione.
Elencazione dei pericoli individuati in ogni PCP;
Identificazione dei rischi in ogni PCP;
Elencazione delle misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc);
Frequenza della taratura degli strumenti di misurazione;
Applicazione del manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva elaborato a livello europea dalla FERCO e FIPE
Sistema di registrazione dei dati:
Raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;
Relazione dettagliata, registrata delle eventuali azioni correttive da adottare
Procedure igieniche generali dell'impianto:
Individuazione del personale responsabile del controllo di qualità e di sanificazione ambientale;
Predisposizione di relazioni tecniche e/o di annuali relativi alle caratteristiche degli impianti e delle attrezzature dell'azienda a fini di una corretta procedura di sanificazione;
Schede tecniche dei prodotti utilizzati nella sanificazione

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Documentazione delle verifiche del sistema di sanificazione;
Approvvigionamento idrico;
Smaltimento acque reflue e civili e tecnologiche;
Lotta ad insetti e roditori: schede tecniche delle esche e dei prodotti utilizzati, planimetria dello stabilimento con evidenziazione del posizionamento delle schede periodiche di intervento;
Individuazione del personale o della ditta esterna responsabile delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione.

Sistema di Qualità

Il Fornitore dovrà essere in possesso della certificazione del sistema di qualità di cui al 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.

Il fornitore dovrà essere in possesso della Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale UNI EN ISO 14001:2004 in corso di validità, per lo specifico settore oggetto dell'appalto, rilasciata da organismi accreditati. Si accettano parimenti altre prove di tale capacità, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

Detta certificazione (o copia autenticata resa ai sensi degli art. 18 o 19 del DPR n. 445/2000) dovrà essere posseduta da ogni singolo concorrente che voglia aderire all'appalto, qualunque sia la forma giuridica di partecipazione

Controlli indicati dal Fornitore in Offerta

Il Fornitore dovrà presentare il piano annuale delle ispezioni che saranno svolte dagli organismi.

Verifica della soddisfazione dell'utenza scolastica

Il Fornitore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

L'indagine verrà effettuata mediante somministrazione di un questionario trimestrale per sede di refezione, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto, compilato dal responsabile del servizio nominato dal Fornitore.

Inoltre, il Responsabile del servizio nominato dal fornitore dovrà garantire la sua presenza costante presso i plessi scolastici a garanzia della qualità del servizio, intrattenendo a tale scopo rapporti con

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

il Responsabile nominato dall'Amministrazione Contraente con i membri della commissione mensa.

Il questionario, oltre a consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni. Verrà inoltre riportata la data, il menu del giorno e la qualifica del compilatore.

Saranno previste schede di rilevazione degli scarti (avanzi del pasto) per la verifica del gradimento dei commensali e verranno analizzate le motivazioni legate al mancato gradimento (qualità del pasto, gusto, etc.) del pasto con l'individuazione dei correttivi da apportare ai menù o al servizio. Nello svolgimento di tale attività sarà indispensabile la collaborazione dei responsabili del servizio per l'Amministrazione e per il Fornitore.

A cadenza periodica, concordata con l' Amministrazione Contraente il responsabile del servizio del Fornitore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

MODALITA' DI AFFIDAMENTO E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.L.vo 50/2016 e s.m.i..

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 comma 3 D.Lgs 50/2016.

L'Amministrazione Contraente si riserva il diritto:

di non procedere all'aggiudicazione, nel caso in cui nessuna delle offerte presentate venga ritenuta valida;

di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente;

di sospendere, reindire o annullare la gara, in ogni caso i concorrenti non hanno diritto a compensi, indennizzi, rimborsi spese o altro.

Il punteggio sarà assegnato sulla base dei criteri di seguito indicati, nonché dei valori ponderali ad essi attribuiti:

A offerta tecnica: max **70** punti

B offerta economica : max **30** punti

Punteggio totale conseguibile: **100** punti

Il punteggio relativo all'offerta tecnica (punteggio massimo 70) sarà assegnato sulla base dei criteri di seguito indicati

N.	Criteri	Sotto-Criteri	Punti	Parametri di valutazione
----	---------	---------------	-------	--------------------------

Capitolato tecnico		Pagina 34 di 37
--------------------	--	-----------------

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

1	Fornitura alimenti biologici MAX 10 punti	Ciascun concorrente dichiarerà l'elenco degli ingredienti biologici, previsti dal menù, che utilizzerà nella produzione dei pasti.	Limite massimo: 10 punti	Per l'olio biologico verranno attribuiti 2 punti Per ogni altro ingrediente biologico sarà attribuito un punteggio di 0.8 .
2	Fornitura alimenti da sistemi di produzione integrata,e/o con marchio IGP, DOP e STG MAX 5 punti	Ciascun concorrente dichiarerà l'elenco degli ingredienti provenienti da sistemi di produzione integrata e/o con marchio IGP, DOP e STG.	Limite massimo: 5 punti	Per ogni ingrediente con le caratteristiche indicate sarà attribuito un punteggio di 0.5. .
3	Approvvigionamento di prodotti che prediligono la filiera corta/agricoltura sociale/prodotti sui terreni confiscati alle mafie. MAX punti 5	Ciascun concorrente dichiarerà l'elenco degli ingredienti (frutta/verdura) derivanti da filiera corta/agricoltura sociale .	Limite massimo: 5 punti	Per ogni ingrediente con le caratteristiche indicate sarà attribuito un punteggio di 0.5. .
4	Risorse umane Max 9 punti.	Esperienza professionale dei cuochi: per ogni cuoco con un'esperienza almeno triennale nei servizi di refezione scolastica verrà attribuito 1 punto. Rapporto operatore/utente inferiore a 1/26 previsto dal capitolato tecnico. La ditta che offrirà il rapporto più alto, riceverà 5 punti. Alle altre sarà attribuito il punteggio nel modo seguente: $P = 5 - 2 * \text{rapp. offerto} / \text{rapp. migliore}$	Sub criterio relativo alla qualificazione dei cuochi massimo punti 4 Sub criterio relativo al rapporto operatore/utente inferiore a 1/26: punti massimo 5	Esperienza professionale,secondo quanto specificato nei sub criteri. Rapporto operatore/utente migliore, secondo quanto specificato nei sub criteri.
5	Impegno a coadiuvare il Comune nei servizi volti ad attenuare le situazioni di disagio sociale MAX 8 punti	La Ditta che fornirà il maggior numero giornaliero di pasti aggiuntivi (superiore a 30), a titolo gratuito, per l'intera durata del contratto avrà il coefficiente pari a 8. Alle altre sarà attribuito il punteggio nel modo seguente: $P = 8 - (\text{numero pasti offerta migliore} - \text{numero pasti offerta corrente})$ In caso di valore negativo sarà attribuito punteggio 0	Offerta migliore: 8 punti	Impegno a fornire pasti giornalieri, a titolo gratuito, per tutta la durata del contratto, in numero superiore a trenta.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

6	Centro di Cottura MAX punti 15	Verrà attribuito un coeff. Pari ad 15 alla Ditta che è in possesso o si impegna ad avere in disponibilità, entro 60 gg dall'aggiudicazione, di un centro di cottura all'interno dell'area comunale. Verrà attribuito un punteggio di 9 punti alla Ditta che è in possesso o si impegna ad avere in disponibilità, entro 60 gg dall'aggiudicazione, un centro di cottura fuori dal territorio comunale e fino a 10 Km di distanza dalla casa comunale. Verrà attribuito un punteggio di 4 punti alla Ditta che è in possesso o si impegna ad avere in disponibilità, entro 60 gg dall'aggiudicazione, un centro di cottura fuori dal territorio comunale e fino a 20 Km di distanza dalla casa comunale.	Offerta migliore: 15 punti Altre offerte: come indicato nella colonna dei sub-criteri	La distanza deve essere calcolata tra il Centro di Cottura e la Casa Comunale. Non sarà attribuito alcun punteggio per una distanza superiore ai 20 Km.
7	Recupero del cibo non somministrato (art. 5.4.3 del DM Ambiente 25/07/2011) Max punti 4	Verranno attribuiti 4 punti alle ditte che presenteranno uno specifico Protocollo sottoscritto tra il Fornitore e un'Organizzazione Non Lucrativa di Utilità Sociale, con il quale ci si impegna a distribuire gratuitamente i prodotti alimentari non somministrati agli indigenti del Comune di Marigliano: mense pubbliche, dormitori, comunità etc.	4 punti in presenza del protocollo di intesa; 0 in assenza	
8	Riduzione dell'impatto ambientale delle stoviglie Max 3 punti	Dichiarazione di impegno della ditta a garantire entro 30 giorni dall'avvio del servizio, nei centri di cottura comunali, l'utilizzo, nelle fasi di somministrazione e consumo dei pasti, di stoviglie e piatti in materiale riutilizzabile e sterilizzabile secondo le previsioni di legge	Si attribuiranno 3 punti al fornitore che presenterà dichiarazione di impegno	
9	Riduzione dell'impatto ambientale. Max 4 punti	Dichiarazione di impegno della ditta a garantire nei centri di cottura comunali ed in quello proprio attrezzature a ridotto impatto ambientale; Dichiarazione di impegno della ditta ad utilizzare per il trasporto dei pasti veicoli di classe EURO 5 o superiore.	per ogni attrezzatura con classe energetica superiore alla A verrà attribuito un punteggio pari a 0.5. Fino ad un massimo di 2 punti. : Se il veicolo adibito al trasporto è di classe pari o superiore ad EURO 5 verranno attribuiti 2 punti.	

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

10	La Ditta dovrà presentare sintetica relazione di max 7 pagine riportante la modalità organizzativa e di controllo del processo di produzione e distribuzione dei pasti. Max punti 7	La commissione valuterà le offerte attribuendo il punteggio sulla base della relazione appositamente predisposta dal concorrente. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:	Qualità offerta per modalità organizzativa e di controllo del processo di produzione e distribuzione dei pasti
		GIUDIZIO	COEFFICIENTE
		Ottimo	7
		Più che buono	6,3
		Buono	5,6
		Più che sufficiente	4,9
		Sufficiente	4,2
		Non completamente adeguato	3,5
		Limitato	2,8
		Molto limitato	2,1
		Minimo	1,4
		Appena valutabile	0,7
		Non valutabile	0

Le dichiarazioni in ordine alla fornitura di ingredienti biologici aggiuntivi e al ricorso a fornitori certificati saranno verificate in sede di espletamento del servizio –

La ditta dovrà fornire tutta la documentazione atta a comprovare che i prodotti biologici offerti siano realmente utilizzati per il Comune di Marigliano.

La documentazione sarà ritenuta idonea e sufficiente a discrezione della stazione appaltante, in funzione della chiarezza e inequivocabilità dei documenti prodotti.

Le dichiarazioni in ordine alle migliorie di progetto saranno verificate in sede di espletamento del servizio e nei tempi stabiliti nell'impegno. Il mancato rispetto degli impegni assunti nelle dichiarazioni allegate al progetto sarà punito con la rescissione del contratto.

La ditta dovrà fornire tutta la documentazione atta a comprovare che i prodotti biologici offerti siano realmente utilizzati per il Comune di Marigliano.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuato mediante la somma dei punteggi conseguiti da ciascun offerente per ciascun criterio.

CRITERI MOTIVAZIONALI

La valutazione discrezionale degli elementi tecnici dell'offerta sarà condotta nell'osservanza dei seguenti criteri motivazionali :

QUALITA' DEGLI INGREDIENTI

Fornitura di alimenti biologici: il punteggio sarà attribuito in base al numero di ingredienti previsti nelle tabelle dietetiche provenienti da agricoltura biologica certificata. Il fornitore dovrà produrre l'elenco degli ingredienti utilizzati provenienti da agricoltura biologica. Si è attribuito un maggior punteggio all'olio biologico perché è presente quotidianamente nel menù.

Articolazione completa

Fornitura di alimenti provenienti da sistemi di produzione integrata e/o con marchio IGP, DOP e STG: il punteggio sarà attribuito in base al numero di ingredienti, previsti nelle tabelle dietetiche, provenienti da sistemi di produzione integrata e/o con marchio IGP, DOP e STG. Il fornitore dovrà produrre l'elenco degli ingredienti utilizzati provenienti da sistemi di produzione integrata e/o con marchio IGP, DOP e STG.

Fornitura di alimenti provenienti da filiera corta, da agricoltura sociale e/o da prodotti realizzati sui terreni confiscati alle mafie: il punteggio sarà attribuito in base al numero di ingredienti, previsti nelle tabelle dietetiche, provenienti da filiera corta, da agricoltura sociale e/o da prodotti realizzati sui terreni confiscati alle mafie. Il fornitore dovrà produrre l'elenco degli ingredienti utilizzati provenienti da filiera corta, da agricoltura sociale e/o da prodotti realizzati sui terreni confiscati alle mafie.

Qualità Organizzativa e professionali

Esperienza professionale dei cuochi: Si attribuirà un punto per ogni cuoco con almeno 3 anni di esperienza nei servizi di refezione scolastica. Il fornitore dovrà autodichiarare i nominativi dei cuochi che saranno utilizzati nell'appalto ed i relativi anni di esperienza lavorativa svolta nei servizi di refezione scolastica.

Rapporto operatore utente nella distribuzione del cibo. Il fornitore dovrà dichiarare il rapporto tra singolo operatore impegnato nella distribuzione e numero di utenti serviti. L'aumento di personale occupato nella distribuzione, sarà privilegiato in quanto riduce i tempi di impiattamento / sporzionamento, consentendo agli utenti di mangiare portate ancora calde. Il fornitore dovrà dichiarare il rapporto refezionisti/utenti. Il fornitore che offrirà il rapporto migliore, riceverà 5 punti. Per gli altri sarà attribuito un punteggio secondo la seguente formula: $P = 5 - 2 \cdot \frac{\text{rapp.offerto}}{\text{rapp.migliore}}$.

Impegno a coadiuvare il comune nei servizi volti ad attenuare le situazioni di disagio sociale. Il fornitore dovrà dichiarare il numero di pasti che offrirà gratuitamente quotidianamente a bambini a rischio di esclusione sociale. Il fornitore che offrirà il maggior numero giornaliero di pasti aggiuntivi (superiore a 30), a titolo gratuito, per l'intera durata del contratto avrà punteggio pari a 8. Alle altre aziende sarà attribuito il punteggio nel modo seguente: $P = 8 - (\text{numero pasti offerta migliore} - \text{numero pasti offerta corrente})$. In caso di valore negativo sarà attribuito punteggio 0.

Distanza Centro Cottura dalla Casa Comunale. Per favorire la qualità del cibo trasportato riducendo i tempi tra la cottura e la fornitura agli utenti, si terrà conto della distanza del centro di cottura del fornitore dalla casa comunale. Il fornitore comunicherà il luogo in cui è situato il proprio centro di cottura o il luogo in cui lo attiverà nei successivi 60 giorni. Verrà attribuito un punteggio pari a 15, alla Ditta che è in possesso o si impegna ad avere in disponibilità, entro 60 gg dall'aggiudicazione, di un centro di cottura all'interno dell'area comunale. Verrà attribuito un punteggio di 9 punti alla Ditta che è in possesso o si impegna ad avere in disponibilità, entro 60 gg dall'aggiudicazione, un centro di cottura fuori dal territorio comunale e fino a 10 Km di distanza dalla casa comunale. Verrà attribuito un punteggio di 4 punti alla Ditta che è in possesso o si impegna ad avere in disponibilità, entro 60 gg dall'aggiudicazione, un centro di cottura fuori dal territorio comunale e fino a 20 Km di distanza dalla casa comunale. Nessun punteggio sarà attribuito per punti cottura distanti oltre i 20 Km. La distanza sarà calcolata dal centro di cottura alla casa comunale, mediante il ricorso al sito www.viamichelin.it, utilizzando il criterio del percorso più breve.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

IMPATTO AMBIENTALE

Di seguito sono elencati gli elementi sottoposti a valutazione per ridurre l'impatto ambientale del servizio, ai sensi del DM Ambiente 25/07/2011

Recupero del cibo non somministrato: il fornitore dovrà presentare un protocollo di intesa sottoscritto con un'organizzazione non lucrativa di utilità sociale (ONLUS) con il quale ci si impegna a distribuire gratuitamente i prodotti alimentari non somministrati agli indigenti del Comune di Marigliano: mense pubbliche, dormitori, comunità. In presenza di tale protocollo, al fornitore verrà attribuito un punteggio pari a 4. In mancanza non verrà attribuito nessun punteggio; Riduzione dell'impatto ambientale delle stoviglie: il fornitore potrà presentare una dichiarazione di impegno mediante la quale si impegna a garantire entro 30 giorni dall'attivazione del servizio, nei plessi serviti da centri di cottura di proprietà del comune, stoviglie e piatti in materiale riutilizzabile, con relativi strumenti di sterilizzazione. Al fornitore che si impegnerà ad offrire tale servizio, verranno attribuiti 3 punti.

Riduzione dell'impatto ambientale di attrezzature e mezzi di trasporto. Il fornitore dovrà presentare una dichiarazione con l'elenco delle attrezzature che utilizzerà nei centri cottura con relativa indicazione della classe energetica. Per ogni attrezzatura di classe A o superiore, verranno attribuiti 0.5 punti. Fino ad un massimo di 2 punti.

Il fornitore dovrà inoltre dichiarare quale veicolo utilizzerà per il trasporto delle vivande, con relativa indicazione della classe ambientale. Se il veicolo è di classe pari o superiore ad EURO 5, verranno attribuiti 2 punti. Per classi inferiori, non verrà attribuito nessun punteggio.

RELAZIONE ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO

Il fornitore dovrà presentare apposita relazione contenente il piano organizzativo del lavoro, le procedure di autocontrollo, il piano di formazione del personale, le proposte di migliorative del servizio con particolare riferimento ad iniziative gratuite a favore di utenti meno abbienti e disabili. Sulla base della relazione, i commissari attribuiranno un punteggio massimo di 7 punti sulla base della seguente tabella:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE
Ottimo	7
Più che buono	6,3
Buono	5,6
Più che sufficiente	4,9
Sufficiente	4,2
Non completamente adeguato	3,5
Limitato	2,8
Molto limitato	2,1
Minimo	1,4
Appena valutabile	0,7
Non valutabile	0

Articolazione completa

OFFERTA ECONOMICA : max punti 30/100

Il coefficiente $Va(i)$ per l'elemento di natura quantitativa verrà determinato mediante l'applicazione della seguente formula :

$$Va(i)=30*(Ra/Rmax)$$

Dove

 $Va(i)$ è il coefficiente da attribuire al concorrente (a) in esame Ra = ribasso percentuale offerto dal concorrente(a), $Rmax$ = ribasso percentuale offerto dai concorrenti più conveniente per l'Amministrazione.

Il coefficiente così ottenuto verrà preso in considerazione fino alla seconda cifra decimale arrotondando quest'ultima all'unità superiore ove la terza sia maggiore o uguale a cinque. Non saranno ammesse offerte in aumento del prezzo a base di gara.

Offerte anormalmente basse

Le offerte, che, ai sensi del art. 97 comma 3 del D. lgs. 50/2016, saranno considerate anomale saranno sottoposte alla procedura di richiesta di giustificazioni ai sensi dell'art. 97 d. lgs. 50/2016.

AGGIUDICAZIONE – SPESE CONTRATTUALI – RIMBORSO SPESE DI PUBBLICAZIONE

L'aggiudicazione della gara avverrà in conformità alla normativa vigente.

Tutte le spese occorrenti e consequenziali alla stipulazione del Contratto (oneri e spese notarili, bolli, carte bollate, tasse di registrazione, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice resta vincolata, fin dall'aggiudicazione, nei confronti dell'amministrazione, all'osservanza dell'appalto, con l'impegno a stipulare il contratto alla data che le sarà comunicata dalla medesima, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti a ogni effetto di legge, mentre l'Amministrazione Comunale sarà vincolata dopo il perfezionamento dell'atto finale.

La ditta appaltatrice, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto de quo è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che l'Ente è tenuto a seguire a norma delle vigenti leggi, sino al perfezionamento, come innanzi detto, dell'atto finale.

Al fine di garantire, nei confronti della collettività, la massima legalità e trasparenza, e nella scrupolosa osservanza delle disposizioni riguardanti la normativa antimafia, si chiarisce che nella procedura di gara in questione, questo Ente applica le procedure previste dal "Protocollo di legalità" sottoscritto tra il Comune di Marigliano ed il Prefetto di Napoli.

Ai sensi dell'art. 34, comma 35, del D.L. n. 179/2012, convertito con Legge n. 221/2012, sono altresì, a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese di pubblicazione sui quotidiani del Bando di gara e degli avvisi; le predette spese dovranno essere rimborsate dall'aggiudicatario all'Amministrazione Contraente entro il termine di 60 (sessanta) giorni dall'avvenuta aggiudicazione

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

Scioperi

Poiché le funzioni previste dal presente capitolato investono ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, la ditta appaltatrice s'impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia. La ditta appaltatrice dovrà essere in grado di fornire il servizio, producendo i pasti necessari quotidianamente in conformità al presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive idonee alternative, mezzi e attrezzature di trasporto, ovvero avvalendosi di tecnologie di preparazione e confezionamento dei pasti alternative (es. convenzioni con altri centri di produzione o con locali all'uopo convenzionati., ecc.)

La ditta appaltatrice, nel caso d'impossibilità a prestare il servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente s'impegna a darne comunicazione scritta, tramite telegramma o telefax, all'Amministrazione Comunale nei termini previsti dall'art.2 della L.146/90, garantendo le modalità di prestazione previste dalla medesima legge 146/90 e dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Qualora la Ditta appaltatrice agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, corrisponderà a titolo di penale al Comune di Marigliano, per ogni giorno di sospensione, un importo di € 500,00 (euro cinquecento).

Obbligo di sopralluogo

Le ditte concorrenti dovranno effettuare, a pena esclusione dalla gara, un sopralluogo obbligatorio presso le sedi scolastiche indicate all'art.1.2 e nei locali ivi adibiti a refettorio, in cui sarà svolto il servizio di refezione. A tale scopo le ditte concorrenti dovranno contattare il settore pubblica istruzione alla pec servizisociali@pec.comunemarigliano.it per concordare, previa formalizzazione della richiesta a firma del legale rappresentante, le visite in giorno e orario che stabilirà il dirigente del settore pubblica istruzione.

Il sopralluogo, dovrà essere effettuato , non oltre le ore 12,00 del settimo giorno antecedente alla scadenza di presentazione delle offerte come sarà indicata nel bando di gara, dal legale rappresentante o dal Direttore tecnico dell'impresa o da un loro incaricato dipendente munito di formale delega scritta che il settore pubblica istruzione acquisirà agli atti. In caso di RTI o consorzi ordinari di concorrenti costituiti o costituendi, il sopralluogo dovrà essere eseguito dall'impresa designata o designando capogruppo.

GARANZIE

Ai sensi dell'art. 93 del D.L.vo 50/2016 e s.m.i., l'offerta deve essere correlata da una garanzia provvisoria pari al 2 per cento del prezzo base indicato dal bando, sotto forma di cauzione o di fidejussione dell'importo indicato nel disciplinare di gara.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Tale garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla termine ultimo di presentazione delle offerte.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione per fatto dell'affidatario riconducibile ad una condotta da dolo o colpa grave, ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D.L.vo 50/2016 e s.m.i..

L'offerta deve essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto, di cui agli art. 103 e 105 del d. lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia verrà svincolata come previsto dall'art.93 comma 9 del D.l.vo 50/2016 e s.m. i. La mancata costituzione della garanzia di cui all'art. 103 citato, comporterà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'art. 93 del medesimo D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ASSICURAZIONI

L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità civile e penale derivanti dall'esecuzione delle attività richieste dal presente capitolato liberando 0a pari titolo l'Amministrazione Comunale e impegnandosi a eseguire ogni prestazione a regola d'arte, nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato e di ogni normativa vigente in materia.

La ditta appaltatrice risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati dall'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del comune, salvo gli interventi in favore dell'impresa delle società assicuratrici.

La ditta appaltatrice sarà tenuta a produrre al momento della sottoscrizione del contratto, pena la decadenza dell'appalto, polizze assicurative per la durata del contratto, che formeranno parte integrante dello stesso, con massimali non inferiori a quelli che seguono:

Responsabilità Civile verso Terzi con esplicito riferimento alla copertura di eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o di ricovero avvenute agli utenti della mensa scolastica (alunni, insegnanti e personale ATA) in conseguenza della consumazione dei pasti .

€ 2.000.000,00 per persona e € 800.000 per danni a cose;

L'assicurazione interverrà per eventi o sinistri reclamati nei 24 mesi successivi alla cessazione delle attività previste nel presente capitolato.

L'Amministrazione contraente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente del Fornitore durante l'esecuzione del servizio. A tal fine il Fornitore dovrà stipulare apposita polizza RCO per un massimale pari all'importo contrattuale.

L'esistenza delle polizze sopra definite non libera la ditta appaltatrice delle proprie responsabilità avendo solo scopo di garanzia aggiuntiva.

SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte il contratto

AvvAlimento

Ai sensi dell'art. 89 del D.lgs. 50/2016 le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti economici-finanziari e tecnico professionali, con le modalità indicate del disciplinare di gara.

COMUNE DI MARIGLIANO

PROVINCIA DI NAPOLI

Gara per la fornitura del servizio di refezione scolastica scuole materne

Articolazione completa

--	--	--	--

PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L'affidamento del servizio in oggetto del presente appalto è subordinato al rispetto del Protocollo di Legalità sottoscritto tra il Comune di Marigliano e la Prefettura di Napoli.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto, il Fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art.3 della legge n.136/2010 e s.m. i..

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato:

Allegato 1- Tabella dietetica per la Scuola dell'Infanzia dell'ASL Napoli 3 SUD

Allegato 2- Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari e dei prodotti semilavorati.

Allegato 3-Piano di Autocontrollo HACCP

Allegato 4 – DUVRI

F.to La Responsabile del Settore I
dott.ssa Rita Lombardi