



COMUNE DI FOLIGNO
AREA CULTURA, FORMAZIONE E SPORT

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio Scodellamento

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio scodellamento.

Art. 2 –DESCRIZIONE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'Appalto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di scodellamento da espletare presso n. 20 Scuole dell'Infanzia Statali presenti nel territorio, destinatarie del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Foligno e presso la scuola Primaria/Scuola dell'Infanzia di Via S.Caterina.

Il servizio prevede le seguenti attività:

- a) predisposizione del refettorio
- b) predisposizione dei tavoli per i pasti : pulizia, sanificazione , apparecchiamento
- c) predisposizione acqua, pane e frutta
- d) ricevimento pasti : generalmente non porzionati e trasportati
- e) scodellamento e distribuzione del pasto ai bambini e al personale della scuola autorizzato alla fruizione del pasto, nel rispetto delle grammature e delle pietanze spettanti ad ogni categoria di utente (bambini, corpo insegnante, diete)
- f) sparcchiamento, ritiro delle stoviglie , riordino dei tavoli dopo i pasti
- g) pulizia e sanificazione, dopo i pasti, di tutto quanto utilizzato per i refettori (tavoli, sedie, pavimenti ecc..)
- h) lavaggio (a mano e con macchina) e riordino delle stoviglie /del pentolame /degli utensili
- i) lavaggio interno ed esterno dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti
- j) gestione dei rifiuti
- k) riordino, sistemazione, pulizia e sanificazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature di cucina/terminali mensa (lavello, tavolo in acciaio, pavimenti, rivestimenti...).

La Scuola Primaria di Via S.Caterina ha la propria cucina, il pasto è preparato in sede e distribuito anche agli alunni della Scuola dell'Infanzia.

L'Amministrazione comunale comunicherà, alla Ditta aggiudicataria, all'inizio dell'anno scolastico, l'elenco delle scuole, situate nel territorio comunale, ove espletare il Servizio di scodellamento, con l'indicazione del giorno di inizio e fine Servizio e con l'indicazione del numero dei bambini iscritti ad ogni scuola.

Il Servizio dovrà essere svolto considerando che i destinatari dello stesso sono alunni della Scuola dell'Infanzia (3-5 anni) e della Scuola Primaria (6-11 anni), di conseguenza tutti gli operatori dovranno interagire con i bambini e contribuire a creare un adeguato ambiente adatto a rispondere alle loro esigenze e ai loro bisogni.

Il servizio di scodellamento, come sopra descritto, comprende anche tutte le attività di pulizia, che dovranno essere condotte dalla Ditta mettendo a disposizione tutti i materiali necessari: detergenti, solventi, disinfettanti, scope, spazzoloni, spugne e ogni altro prodotto, strumento, attrezzatura.

Tutti i *prodotti per l'igiene e i disinfettanti* utilizzati dalla Ditta per le pulizie ordinarie, periodiche o straordinarie, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement allegato al DM 24 maggio 2012, pubblicato nella G.U. n. 142 del 20 giugno 2012.

I *prodotti di carta tessuto* forniti (carta igienica, rotoli per asciugamani, salviette monouso etc.) devono rispettare i criteri di qualità ecologica stabiliti nella decisione 2009/568/CE del 09 luglio 2009, che fissa i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio comunitario di qualità ecologica "Ecolabel Europeo" al tessuto carta.

La ditta aggiudicataria deve garantire il corretto smaltimento e riciclaggio di tutti gli imballi e contenitori dei prodotti utilizzati: imballi in plastica dei prodotti chimici, in cartone, pallets e altro.

Per il ritiro dei rifiuti, attività indicata alla lettera j) dell'elenco di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla *raccolta differenziata*, con particolare attenzione alla raccolta dell'organico.

L'impiego degli *attrezzi e delle macchine*, la loro scelta e le caratteristiche tecniche, debbono essere perfettamente compatibili con l'attività svolta dal Servizio Ristorazione Scolastica.

Tutte le macchine ed i componenti di sicurezza nonché le attrezzature impiegate nell'espletamento del Servizio dovranno essere conformi alla normativa vigente.

La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della loro custodia; l'amministrazione non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti del materiale utilizzato.

Il materiale pluriuso utilizzato nei servizi igienici identificabile per categorie, e riconoscibile anche da quello utilizzato per gli altri gruppi funzionali, al termine dell'utilizzo deve essere adeguatamente lavato, disinfettato ed asciugato separatamente.

E' vietato utilizzare prodotti con funzione esclusivamente deodorante/profumante e utilizzare segatura del legno e piumini di origine animale.

Le attività di pulizia e sanificazione dovranno essere effettuate in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 852/04 (Pacchetto Igiene) e a quanto descritto, nel programma del Manuale di Autocontrollo, presente in ogni sede.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'Appalto è di 24 mesi con decorrenza dal 01.09.2017 fino al 31.08.2019.

E' facoltà dell'amministrazione Comunale applicare l'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50 del 18 aprile 2016 per ulteriori 2 anni, agli stessi prezzi patti e condizioni del contratto in essere o più favorevoli per la stazione appaltante.

In caso di necessità o di urgenza, si può dare avvio all'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione, previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel presente capitolato.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.lgs. 50/2016 i servizi potranno essere prorogati per un periodo non superiore a sei mesi per il tempo necessario per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 4 - ENTITA' DEL SERVIZIO

Per la definizione dell'entità del Servizio, è stata effettuata una valutazione su base annua, delle attività espletate negli anni precedenti.

La previsione è di circa n. 16.000 ore, così distinte per i due periodi di un anno scolastico:

settembre – dicembre n. 5850

gennaio –giugno n. 10.150.

Si tratta giornalmente di circa 85/90 ore di servizio distribuite per n. 21 sedi, come meglio indicate nella RELAZIONE TECNICO- ILLUSTRATIVA .

L'organizzazione completa del Servizio, commisurata sicuramente al numero dei bambini iscritti al Servizio Ristorazione Scolastica e consona agli orari di preparazione/consegna pasti, il numero delle unità di personale da utilizzare per ogni sede , l'orario di inizio e termine per ogni sede, è di spettanza della Ditta appaltatrice.

Art. 5 - IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto si considera a corpo.

L'importo posto a base di gara per i 24 mesi di vigenza contrattuale è di

EURO 526.652,60 al netto di Iva al 22%

EURO 642.516,17 inclusa Iva al 22%

di cui oneri per la sicurezza , ai sensi dell'art. 26 commi 5e 6 del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii, stimati in Euro 252,60 (+ Iva al 22% Euro 308,17), per tutta la durata dell'appalto e non soggetti a ribasso.

Tale importo è stato ottenuto moltiplicando il monte ore previsto per una Tariffa oraria definita secondo le modalità indicate nella Relazione Tecnico- Illustrativa , pag. 6 "Calcolo degli importi" : EURO 16,45.

Il corrispettivo del presente appalto sarà dato dall'importo di cui sopra, COMMA 1, ridotto del ribasso offerto in sede di gara .

Il corrispettivo del presente appalto sarà fisso e invariabile per il primo anno dell'appalto.

Il corrispettivo sarà soggetto a revisione annuale in rapporto all'indicizzazione ISTAT del costo della vita, dal secondo anno di gestione.

La revisione dovrà essere richiesta dalla parte che vi abbia interesse mediante PEC o lettera raccomandata A/R e produrrà effetto dal giorno dell'esecutività dell'atto formale dell'amministrazione comunale.

L'appaltatore rinuncia fin d'ora a qualsiasi altra revisione delle condizioni di aggiudicazione sia economiche che normative in tutta la durata del contratto; con riferimento alla durata dell'appalto non è pertanto ammessa altra revisione dei prezzi contrattuali.

La Ditta è tenuta ad effettuare tutte le forniture strumentali, connesse o complementari alle prestazioni oggetto del contratto, quantunque non indicate nel presente capitolato, restando per esse compensate con il corrispettivo convenuto senza che per ciò possa pretendere alcun genere di rimborso, compenso o indennizzo.

Sono comprese nel corrispettivo tutte le spese generali ed gli utili della Ditta e tutte le voci di costo che la stessa dovrà sostenere per la perfetta esecuzione del servizio.

Ai sensi dell'art.35 del D.lgs. 50/2016 il valore stimato del contratto è di € 1.325.300,10 come da prospetto seguente:

Importo posto a base di gara per i 24 mesi contrattuali	Euro 526.400,00
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Euro 252,60
Facoltà di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs. 50/2016 per ulteriori due anni	Euro 526.400,00
Eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs. 50/2016 per un massimo di sei mesi.	Euro 166.967,50
Eventuale aumento del quinto dell'importo di contratto	Euro 105.280,00
IMPORTO TOTALE STIMATO DEL CONTRATTO	Euro 1.325.300,10

Relazione Tecnico- Illustrativa, pag. 7 "Prospetto economico degli oneri complessivi per l'acquisizione del servizio"

ART. 6 – VARIAZIONI DEL SERVIZIO E SOSPENSIONI

Nel corso della vigenza contrattuale il Comune di Foligno potrà richiedere un aumento o diminuzione dei servizi nel limite del 20% dell'importo contrattuale.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.lgs. 50/2016, il contraente è tenuto ad eseguire tali prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni stabilite in contratto e senza diritto a far valere la risoluzione del contratto medesimo.

Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni o in caso di forza maggiore, ragioni di pubblico interesse o necessità il Comune può inoltre ordinare la sospensione temporanea del servizio, parziale o totale, indicando le ragioni che determinano l'interruzione.

In caso di sospensione del servizio, qualunque sia la causa, non spetta all'Affidatario alcun compenso o indennizzo salvo quanto previsto all'art. 107 del D.lgs. 50/2016.

Art. 7 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento, dedotte le eventuali penalità cui dovesse incorrere la Ditta aggiudicataria, avverrà dietro presentazione di regolari fatture mensili.

L'importo di cui all'art.5, ridotto del ribasso offerto in sede di gara, sarà diviso in mensilità.

Il Comune procede all'accertamento della regolarità della prestazione nel termine di trenta giorni dalla scadenza di ciascun trimestre.

La liquidazione del corrispettivo avverrà entro il termine massimo di 30 giorni dalla data di accertamento della regolarità della prestazione o dalla data di pervenimento della fattura se successiva, previa acquisizione del DURC.

Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della L. 136/2010 il contraente assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima. I pagamenti disposti dal Comune avverranno esclusivamente mediante bonifico bancario o postale, su conto corrente dedicato indicato dall'affidatario.

Allo scopo, l'aggiudicatario comunica per scritto al Comune gli estremi del conto corrente unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

L'affidatario si impegna altresì ad inserire, in tutti i contratti sottoscritti con i sub appaltatori e i sub contraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessata al servizio oggetto del presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta L.136/2010.

Art. 8 - RESPONSABILE REFERENTE PER L'APPALTATORE

L'Appaltatore s'impegna a garantire il coordinamento delle attività attraverso un proprio **Responsabile Referente** che si occuperà anche di rispondere prontamente alle richieste dell'Amministrazione.

Art. 9- CONTROLLI

L'Amministrazione comunale ha facoltà, in qualsiasi momento, di effettuare controlli in ordine al regolare svolgimento delle prestazioni e di chiederne il corretto adempimento per garantire il buon andamento dei Servizi.

Le eventuali carenze, in riferimento alle richieste, verranno segnalate al referente della Ditta appaltatrice che dovrà porvi prontamente rimedio, oltre a fornire adeguate motivazioni e/o giustificazioni.

L'Amministrazione si riserva di effettuare, direttamente o tramite suoi incaricati, controlli sui contenitori dei prodotti e sui materiali utilizzati per la pulizia.

L'Ufficio Servizi scolastici controllerà periodicamente, mediante tampone, le caratteristiche microbiologiche delle superfici e delle attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti.

Art. 10 - DISTRIBUZIONE DEI SERVIZI

I Servizi dovranno essere svolti, di norma, nelle sedi sotto indicate e descritte analiticamente nella Relazione tecnico - illustrativa.

Per esigenze connesse al funzionamento e all'autonoma organizzazione delle Istituzioni scolastiche l'amministrazione comunale, si riserva la facoltà di variare le sedi all'inizio e durante l'anno scolastico, dandone tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria.

Anno scolastico 2016/2017

	SCUOLA DELL'INFANZIA
1	CORVIA
2	SCAFALI
3	BORRONI
4	GARIBALDI
5	PIERMARINI
6	F.TREBBIA
7	SERENITA'
8	STERPETE
9	BUDINO
10	MACERATOLA
11	MAMELI
12	M.TE BIANCO
13	M.TE ROSA
14	PACIANA
15	CASENOVE
16	S.G.PROFIAMMA
17	VESCIA
18	S.ERACLIO
19	COLFIORITO
20	R.SANZIO

SCUOLA PRIMARIA S.CATERINA
SCUOLA DELL'INFANZIA S.CATERINA

Art. 11 - PERIODO DI EFFETTUAZIONE E SOSPENSIONE DEI SERVIZI

I servizi dovranno essere svolti nei giorni di lezione previsti dal calendario scolastico, secondo una data **di inizio** e **di termine** indicata dall'amministrazione.

L'amministrazione comunale potrà chiedere la sospensione dei Servizi per ragioni di vario ordine (consultazioni elettorali, scioperi, fattori climatici- v.art.6).

Per nessun motivo l'appaltatore potrà sospendere o ridurre, di sua iniziativa, i servizi oggetto del presente appalto.

Per esigenze connesse al funzionamento e all'organizzazione delle Istituzioni scolastiche l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di variare, in ogni momento, gli orari di preparazione/consegna pasti fissati all'inizio dell'anno scolastico.

Art. 12 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Per l'esecuzione del servizio, oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore si impegna a:

- **fornire il personale necessario**, che dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti dalla legge per lo svolgimento del servizio appaltato ed in perfetto stato sia fisico che psichico. Tale personale ha l'obbligo, nell'espletamento delle proprie mansioni, di tenere un contegno dignitoso, consono alla natura del servizio;
- **fornire all'amministrazione comunale un elenco nominativo del personale addetto al servizio**. L'appaltatore dovrà inoltre mantenere, per tutta la durata del contratto, il rapporto unità impiegate, ore di lavoro prestate, ritenuto valido per il corretto espletamento quotidiano del servizio, mediante sostituzione di personale per qualsiasi motivo assente (garantire la regolare esecuzione del Servizio sostituendo il personale mancante);
- **munire il personale di visibile segno di riconoscimento**, onde evitare che persone non autorizzate accedano ai plessi scolastici, fermo restando che nelle ore prescritte il personale della Ditta si intende autorizzato ad accedere in tutti i locali, ad esclusione di quelli ai quali potrà accedere solamente sotto la diretta sorveglianza del personale incaricato;
- **esonerare immediatamente dai servizi**, oggetto dell'appalto, i dipendenti dei quali l'amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, chiedesse in qualsiasi momento l'allontanamento;
- **mantenere la continuità** nell'assegnazione degli operatori;
- **promuovere iniziative** atte ad evitare ogni interruzione del servizio stesso, con particolare riferimento a situazione di scioperi e vertenze sindacali;
- **sostenere le spese** per la fornitura dei materiali di consumo;
- **fornire il vestiario ed i dispositivi di sicurezza** al personale in riferimento a quanto previsto dalla legge 81/2008 e dal Regolamento CE 852/04;
- **effettuare l'aggiornamento** professionale del proprio personale;
- **fornire i prodotti** necessari al lavaggio delle stoviglie, pulizia dei refettori e dei terminali mensa;

- **assicurare** il rispetto della normativa vigente in materia di igiene alimentare.

L'appaltatore nell'esecuzione dei Servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a Leggi e Regolamenti che attengano in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che gli vengono comunicate verbalmente o per iscritto dall'Appaltante (**“Documento di informazione per il personale addetto alla somministrazione dei pasti REG.CE 852/04”, redatto dall’Ufficio Servizi Scolastici , presente in ogni sede**) .

La ditta aggiudicataria si assume ogni onere e rischio inerente l’affidamento in capo del servizio oggetto dell’appalto e si assume ogni responsabilità derivante da proprie inefficienze o negligenze del personale impiegato nell’esecuzione del servizio.

La Ditta è tenuta all’adozione, nell’espletamento del servizio, dei provvedimenti e delle cautele necessarie per garantire l’incolumità del personale addetto e dei terzi, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati. Ogni responsabilità in caso d’infortunio ricadrà, pertanto, sulla Ditta, restando sollevata l’amministrazione comunale.

La Ditta aggiudicataria ha l’obbligo di segnalare immediatamente al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, nell’espletamento del suo compito, possono pregiudicare il regolare svolgimento dei servizi.

I Servizi oggetto dell’appalto sono da considerarsi ad ogni effetto servizi pubblici e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati, salvo casi di forza maggiore.

Reportistica sul piano di razionalizzazione dei consumi di prodotti

L’aggiudicatario dovrà produrre un rapporto annuale sui prodotti consumati per le esigenze di igiene, disinfezione e detergenza (e per altri scopi, per esempio ceratura delle superfici) durante il periodo di riferimento, indicando per ciascun prodotto, produttore e nome commerciale del prodotto, quantità di prodotto utilizzata. La relazione deve essere accompagnata da opportune prove documentali, su richiesta dell’amministrazione.

E’ da considerare a carico della Ditta aggiudicataria:

- la corretta conservazione del corredo da tavola (piatti/bicchieri/posateria/utensileria);
- interventi di revisione e ripristino delle attrezzature (per i terminali mensa di tutte le scuole dell’Infanzia);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature di cucina affidate (per i terminali mensa di tutte le scuole dell’Infanzia);

E’ da considerare a carico dell’amministrazione :

- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature della cucina della scuola Primaria di Via Santa Caterina;
- la fornitura e ripristino della dotazione esistente di arredi, piatti/bicchieri/posateria/utensileria.

ART. 13 - OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

L'impresa è obbligata:

- a) ad applicare nei confronti dei propri lavoratori dipendenti o soci lavoratori condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quanto previsto dai contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge;
- b) a provvedere a tutti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi, in materia di previdenza, assistenza e infortuni, previsti dalle vigenti leggi e dai contratti collettivi.

Qualora l'impresa risulti inadempiente rispetto agli obblighi di cui al presente articolo si applica l'art. 30, commi 5 e 6 del D.lgs. 50/2016.

ART. 14 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA SULLA SICUREZZA

L'impresa è tenuta alla puntuale osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008 in materia di salute e di sicurezza.

Con la sottoscrizione del contratto d'appalto la impresa dichiara di aver preso visione di tutte le condizioni generali e particolari che possono influire sulla salute e sulla sicurezza dei lavoratori, e si impegna ad adottare ogni misura occorrente nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3, D.Lgs. 81/08 è stato redatto il Duvri (*documento unico di valutazione dei rischi interferenti*), che sarà allegato al contratto d'appalto.

ART. 15 – PROTOCOLLO DI INTESA PER LA LEGALITÀ

Al presente appalto si applica il protocollo d'intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale, allegato alla documentazione di gara, sottoscritto tra la Prefettura di Perugia e il Comune di Foligno il 19.11.2015 e pertanto sono parte integrante del presente capitolato le clausole contrattuali previste in allegato al suddetto protocollo.

Art. 16 – SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO

Qualora il concorrente intenda avvalersi del subappalto è tenuto ad indicare in sede di presentazione dell'offerta le prestazioni che intende subappaltare a pena di

inammissibilità della successiva richiesta di subappalto e indicare una terna di subappaltatori ai sensi dell'art. 105 comma 6 del D.lgs 50/2016.

Il subappalto è consentito per un importo non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto.

Al subappalto si applica la disciplina di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50 del 18 aprile 2016.

Art. 17 – PENALITA': FATTISPECIE E IMPORTI

In caso di inadempienza accertata e/o segnalata agli obblighi di cui al presente capitolato, fatte salve le ulteriori responsabilità, saranno applicate, previa contestazione, le seguenti penali:

1. Penale max Euro 2.000,00

- Si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nella *qualità* del servizio

2. Penale max Euro 1.000,00

- Sospensione /abbandono/mancata effettuazione del servizio affidato;
- Impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficacia, efficienza del servizio;
- Effettuazione del servizio fuori dei tempi convenuti;
- Sostituzione di personale con personale non rispondente alle caratteristiche richieste;

3. Penale max Euro 500,00

- Effettua in ritardo gli adempimenti prescritti dall'Amministrazione nel caso di invito al miglioramento e all'eliminazione di difetti e imperfezioni del servizio.

Salva l'applicazione delle penali di cui sopra e salve ulteriori conseguenze, l'Amministrazione si riserva la facoltà di far svolgere il servizio non espletato o espletato in forma parziale o difforme da quanto richiesto ad altra Ditta in danno dell'appaltatore.

Art. 18 – PENALITA' - MODALITA' DI APPLICAZIONE

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di applicare le penalità quando ricorrano una o più ipotesi previste al precedente articolo accertate in occasione dei controlli effettuati.

Gli uffici competenti, salvi i casi che determinano la risoluzione o la rescissione del contratto, procedono immediatamente alla contestazione formale dei fatti rilevati invitando la Ditta a formulare le proprie contro deduzioni entro il termine di 10 giorni.

In casi di inadempienza a tale incombente nel termine stabilito, ovvero nel caso la Ditta fornisca giustificazioni non ritenute sufficienti, il Responsabile del procedimento applicherà le penalità indicate all'art. precedente.

Tali penali sono previste per ogni contestazione, non ritenuta giustificata, complessivamente intesa.

L'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto nell'ipotesi di contestazione non giustificata sufficientemente, successiva alla terza applicazione di penalità.

L'ammontare delle penalità è addebitato sul credito della Ditta dipendente dal contratto cui esse si riferiscono.

Le penalità sono notificate alla Ditta mezzo PEC, indirizzata nel domicilio legale indicato in contratto, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.

La Ditta dovrà emettere specifica Nota di Credito, per l'importo della penale applicata, che sarà contabilizzata in sede di liquidazione delle fatture in corso.

Art. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione risolve il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. mediante comunicazione PEC senza necessità di ulteriori adempimenti in tutti i casi previsti dall'art. 108, commi 1 e 2 del D.lgs. 50/2016.

L'Amministrazione risolve altresì il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. mediante comunicazione PEC senza necessità di ulteriori adempimenti nei seguenti casi:

- mancato rispetto della L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- mancato rispetto delle norme del D.P.R. 16/04/2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs 30/03/2001, n. 165", nonché del codice di comportamento integrativo del Comune di Foligno approvato con Deliberazione di G.C. n. 475/2013;
- perdita da parte dell'appaltatore dei requisiti per l'esecuzione del servizio quali il fallimento, il concordato preventivo, stato di liquidazione ecc., la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che impediscono la capacità a contrattare con la P.A.;
- subappalto abusivo, cessione anche parziale del contratto.

Ai sensi del comma 3 e 4 dell'art. 108 del D.lgs. 50/2016 il contratto è altresì risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c. mediante comunicazione PEC, previa formale contestazione e assegnazione all'appaltatore dei termini previsti ai suddetti commi, nei seguenti casi:

- frode o grave negligenza nell'esecuzione del servizio;
- interruzione, abbandono o mancata effettuazione del servizio senza giustificato motivo;
- contravvenzione o mancata rispondenza del servizio prestato agli obblighi e condizioni contrattuali;
- contestazione non giustificata sufficientemente, successiva alla terza applicazione di penalità (art. 17);
- inadempienza accertata alle norme sulla prevenzione infortuni, sulle assicurazioni obbligatorie del personale, in materia retributiva, contributiva previdenziale,

assistenziale, assicurativa e sanitaria per il personale dipendente o soci lavoratori di cooperative;

- grave o reiterata violazione degli obblighi in materia di riservatezza e di trattamento dei dati;
- gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà del Comune;
- non ottemperanza alle prescrizioni dell'Amministrazione Comunale in conseguenza dei rilievi effettuati dai soggetti incaricati;
- interruzione non motivata o abbandono del Servizio;
- grave e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie.

Ai sensi del protocollo d'intesa per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale, allegato alla documentazione di gara, sottoscritto tra la Prefettura di Perugia e il Comune di Foligno il 19.11.2015 il contratto è altresì risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c. mediante PEC nei seguenti casi:

- qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse;
- grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale;
- qualora nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.”.

In ogni caso il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione all'Aggiudicatario da parte dell'Amministrazione comunale con Posta Elettronica Certificata.

La risoluzione del contratto non pregiudica, da parte dell'Amministrazione Comunale, il diritto di risarcimento per i danni subiti.

Il Comune in caso di risoluzione del contratto, potrà anche rivalersi sulla garanzia fideiussoria prestata per :

- 1) far fronte alle spese conseguenti al ricorso a terzi soggetti, necessario per limitare gli effetti dell'inadempimento ed impedire l'interruzione del servizio;
- 2) coprire le spese d'indizione di una nuova gara per il nuovo affidamento del servizio.

Art. 20 – GARANZIE

Ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 ai fini della partecipazione alla gara è richiesta “garanzia provvisoria”, pari al 2% dell'importo complessivo stimato di appalto da costituirsi con le forme e le modalità stabilite con il medesimo articolo (in part. v. comma 7).

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare, ai sensi e con le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, all'atto della stipula del contratto, una "garanzia definitiva" a garanzia del corretto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali derivanti dal presente appalto, dell'eventuale risarcimento danni nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per il comportamento ritenuto, dall'Amministrazione stessa, causa di inadempimento delle obbligazioni contrattuali o cattiva esecuzione del servizio, nonché per i danni o la maggiore spesa sostenuta in caso di risoluzione disposta in danno dell'appaltatore.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La garanzia può essere reintegrata su richiesta dell'Amministrazione ove questa sia venuta meno, in tutto o in parte e cessa di avere effetto, solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione servizio.

Art. 21 - ACCERTAMENTO DANNI E ASSICURAZIONI

L'Appaltatore è responsabile di ogni danno che possa derivare al Comune di Foligno ed a terzi dall'adempimento del servizio.

L'accertamento danni sarà effettuato dal Comune alla presenza del Responsabile Referente dell'appalto previamente avvertito, in modo tale da consentire all'appaltatore di esprimere la propria valutazione. Qualora l'appaltatore non partecipi all'accertamento in oggetto, il Comune provvederà autonomamente avvalendosi della presenza di due testimoni. I dati così accertati costituiranno un titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'appaltatore.

Qualora l'appaltatore non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune è autorizzato a provvedere direttamente, trattenendo l'importo sul corrispettivo di prima scadenza ed eventualmente sui successivi o sul deposito cauzionale con obbligo di immediato reintegro e fatto salvo il risarcimento degli ulteriori eventuali danni.

A tale riguardo l'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante e connessa al presente appalto e dovrà dimostrare di possedere, al momento della stipula del contratto di appalto e da mantenere per tutta la durata dello stesso, idonea polizza assicurativa, stipulata a norma di legge che copra ogni responsabilità civile per danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio con massimale unico (per sinistro, per persona, per danni a cose) RCT di almeno € 3.000.000,00.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante lo svolgimento del Servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo.

Art. 22- CONTRATTO

Il Contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa , redatto in formato elettronico con firma digitale . Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, come pure tutte le imposte saranno a carico dell'Appaltatore.

Art. 23- CLAUSOLA SOCIALE

Al presente appalto si applica la clausola sociale di cui all'art. 50 del d.lgs 50/2016, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato.

Art. 24 - CONTROVERSIE

Qualunque contestazione o vertenza che dovesse insorgere fra le parti sulla interpretazione o esecuzione del contratto, sarà definita dal Giudice Ordinario. Foro competente :Spoleto. E' esclusa la competenza arbitrale.

Art. 25 - RIFERIMENTI AD ALTRE NORME

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si farà riferimento: al Decreto legislativo n. 50 del 18 aprile 2016 e alle disposizioni normative vigenti in materia.

Art. 26 - SOPRALLUOGO

Le Ditte concorrenti potranno effettuare sopralluogo presso uno o più sedi destinatarie del Servizio, previo appuntamento telefonico con l'Ufficio comunale responsabile, al fine di acquisire una visione diretta delle aree (Tel. 0742/3471105-3471104- 3471106).

Art. 27 - SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI

Sono ammessi a partecipare alla gara gli operatori economici di cui all'art.45 D.lgs.50/2016

A1. Requisiti generali

Art. 80 del D.lgs. 50/2016

A2. Requisiti di idoneità professionale:

A2.a) Iscrizione alla C.C.I.A.A. per oggetto adeguato all'appalto.

Le Cooperative Sociali dovranno essere iscritte all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali di cui alla Legge 381/91.

Relativamente ai requisiti di fatturato si precisa che gli importi sotto indicati sono richiesti ai fini di consentire la selezione di un operatore affidabile e con esperienza specifica nel settore, in considerazione della peculiarità del servizio da appaltare.

A3. Requisiti economico finanziari

A3.a) Aver conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari dimostrabili un fatturato complessivo almeno pari a € 900.000,00.

A4. Requisiti tecnico professionali

A4.a) di aver svolto nel triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara Servizi analoghi al servizio oggetto della presente gara e precisamente

- Servizi ausiliari nelle mense scolastiche delle scuole di ogni ordine e grado e dei Nidi d'infanzia

per un importo complessivo non inferiore a Euro 450.000,00 indicando gli importi, le date e i committenti, pubblici o privati dei servizi stessi.

A4.b) di essere in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001-2008.

A4.c) di aver avuto un numero medio annuo di dipendenti e/o soci lavoratori impiegati negli ultimi tre anni (2014, 2015 e 2016) non inferiore a n. 35 unità.

Il numero medio annuo dei dipendenti e dei soci attivi, negli ultimi tre anni, si riferisce alla media annuale di ciascun anno del periodo di riferimento, che deve essere posseduta per ognuno dei tre anni.

Requisiti in caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari di concorrenti, aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete o GEIE, di cui rispettivamente all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) del D.Lgs. n. 50/2016:

Tutte le imprese facenti parte del raggruppamento e tutte le imprese consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del servizio devono possedere tutti i requisiti di cui alla precedente lettera A con la precisazione che i requisiti di cui alle precedenti lettere A3.a), A4.a) e A4.c) devono essere posseduti dalla capogruppo, o da un'impresa designata dal consorzio ordinario in misura non inferiore al 40% di quanto previsto nelle medesime lettere. I restanti requisiti devono essere posseduti cumulativamente dalle mandanti o dalle altre imprese consorziate designate dal

consorzio per l'esecuzione del servizio, ciascuna delle quali deve possedere i suddetti requisiti in misura percentuale non inferiore al 10% di quanto previsto nelle medesime lettere, fermo restando che la somma dei requisiti della capogruppo e delle mandanti o di tutte le imprese designate per l'esecuzione del servizio non deve essere inferiore all'importo totale previsto (100%). I requisiti di cui alla precedente lettera A4b) devono essere posseduti da ciascuna delle imprese facenti parte del raggruppamento e da ciascuna delle imprese designate dal consorzio ordinario per l'esecuzione delle prestazioni.

Requisiti in caso di consorzi cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. 50/2016:

Per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D.lgs. 50/2016 si applicano le disposizioni di cui all'art. 47 del medesimo Decreto Legislativo.

Per i requisiti economico finanziari e tecnico professionali si applica l'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 89 del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.lgs. 50/2016 la sanzione pecuniaria prevista nel medesimo articolo è di € 675,00.

Art. 28 -AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi degli artt. 60 del D.Lgs 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (art. 95 , comma 2 del D.Lgs 50/2016).

Si applicano gli artt. 32 “ Fasi delle procedure di affidamento” e 33 “ Controlli sugli atti delle procedure di affidamento” del D.Lgs. 50/2016.

Art. 29 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

La Ditta partecipante dovrà proporre in sede di gara un **Progetto gestionale** che contenga una ipotesi di programma organizzativo per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto dal quale poter rilevare le indicazioni ai fini dell'attribuzione del seguente punteggio :

PUNTI 80

Elemento 1	Organizzazione e modalità di espletamento delle diverse attività sulla base delle indicazioni contenute nel presente Capitolato: - descrizione di tutte le fasi lavorative dal ricevimento dei pasti, distribuzione, riordino	Max 15	Max 45
---------------	--	--------	--------

	<ul style="list-style-type: none"> - differenziazione fra modalità esplicazione servizio scodellamento in loco (cucina Scuola Primaria Via S.Caterina) e modalità esplicazione servizio scodellamento presso le scuole dell'infanzia - organigramma e funzionigramma organico: modalità di assegnazione del personale alle diverse scuole per lo svolgimento delle attività 	<p style="text-align: center;">Max 10</p> <p style="text-align: center;">Max 20</p>	
Elemento 2	<p>Valutazione sull'organizzazione</p> <p>Rapporto tra numero addetti al Servizio e numero dei pasti/utenza</p> <p>Rapporto inferiore a 1/45</p> <p>Rapporto superiore a 1/45</p>	<p>5</p> <p>0</p>	<p>Max 5</p> <p>punti</p>
Elemento 3	<p>Percorso formativo che si intende attuare a favore degli addetti per il periodo di durata del contratto, ai sensi del D.lgs. 81/08 e dei Criteri ambientali minimi (- allegato al DM 24 maggio 2012 - Paragrafo 5.5.3.)</p>		<p>Max 4</p> <p>punti</p>
Elemento 4	<p>Garanzie di continuità del Servizio.</p> <p>Capacità di rispondere agli imprevisti e alle modifiche del Servizio (variazioni sedi - variazioni orari)</p> <p>- Parametri di valutazione :</p> <p>risposta in giornata</p> <p>risposta dopo preavviso</p>	<p>3</p> <p>2</p>	<p>Max 3</p> <p>punti</p>
Elemento 5	<ul style="list-style-type: none"> - Possesso Certificazione ISO 14001 in corso di validità - NON Possesso Certificazione ISO 14001 in corso di validità 	<p>5</p> <p>0</p>	<p>Max 5</p> <p>punti</p>
Elemento 6	<p>Migliorie relative alla cucina /terminali mensa : interventi di sostituzione delle attrezzature</p>		<p>Max 8</p> <p>punti</p>
Elemento 7	<p>Misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento dei servizi.</p> <p>Presentazione del “ Piano gestionale del servizio”</p>		<p>Max 10</p> <p>punti</p>

	finalizzato a ridurre gli impatti energetici ed ambientali (allegato al DM 24 maggio 2012)		
--	--	--	--

La ditta partecipante dovrà altresì presentare offerta economica indicante una percentuali di ribasso sull'importo posto a base di gara:

PUNTI 20

Elemento 1	il punteggio massimo verrà attribuito alla Ditta che avrà offerto la maggiore percentuale di ribasso, sull'importo annuo posto a base di gara, alle altre offerte sarà attribuito il punteggio risultante dalla seguente formula: punti da attribuire all'offerta X= $\frac{\text{Ribasso offerto da "X"} \times 20}{\text{Maggior ribasso offerto}}$	Max 20 punti
---------------	--	--------------

L'attribuzione dei punteggi relativi all'offerta tecnica, avverrà secondo le seguenti modalità:

- ogni membro della commissione di gara esprimerà la propria valutazione tramite un parametro che oscillerà tra zero (valutazione minima) e uno (valutazione massima). Ogni membro potrà esprimere la propria valutazione con numeri fino a due decimali. La valutazione complessiva di ciascun criterio sarà il risultato del seguente algoritmo:
 - a) Sommatoria della valutazione espressa da ciascun membro della commissione tramite il parametro di cui sopra;
 - b) Il risultato di cui al punto a) verrà diviso per il numero dei componenti della commissione di gara;
 - c) Il risultato di cui al punto b) costituirà la valutazione attribuita al concorrente (voto medio in decimi);
 - d) Il voto medio verrà moltiplicato per il punteggio massimo relativo al criterio oggetto di valutazione. Ciò costituirà il punteggio attribuito al concorrente.

A tal fine si stabilisce che sarà attribuito:

- il coefficiente pari a 0 in presenza di nessuna proposta;
- il coefficiente pari a 0,1 in presenza di una proposta avente pochi effetti positivi;
- il coefficiente pari a 0,2 in presenza di una proposta avente mediocri effetti positivi;
- il coefficiente pari a 0,3 in presenza di una proposta appena accettabile;
- il coefficiente pari a 0,4 in presenza di una proposta accettabile;
- il coefficiente pari a 0,5 in presenza di una proposta molto accettabile;
- il coefficiente pari a 0,6 in presenza di una proposta discreta;
- il coefficiente pari a 0,7 in presenza di una proposta buona;
- il coefficiente pari a 0,8 in presenza di una proposta molto buona ;
- il coefficiente pari a 0,9 in presenza di una proposta eccellente;
- il coefficiente pari a 1 in presenza di una proposta perfetta.

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta offerente che avrà ottenuto il maggiore punteggio finale.

Art. 30 - VERIFICA CONGRUITA' DELLE OFFERTE

Qualora si verificano le condizioni di cui all'art. 97, comma 3, D.Lgs. 50/2016, la Commissione di gara ne dà comunicazione al Responsabile del Procedimento il quale procederà, avvalendosi della medesima Commissione, a sottoporre a verifica la migliore offerta nel rispetto dell'art. 97 del D.Lgs. 50/2016.

In tale sede ai concorrenti saranno richieste giustificazioni in ordine a tutti gli elementi costituenti l'offerta consistenti in:

1) Prospetto analitico costi/ricavi in cui risulti evidenziato:

- il corrispettivo annuo dell'appalto (dato dall'importo posto a base di gara al netto del ribasso offerto) ;

- i costi di gestione, indicando i costi del servizio comprensivi dei costi degli eventuali servizi aggiuntivi e migliorie offerti specificando:

a) i costi per il personale in base al numero, la qualifica degli addetti e il numero di ore lavoro previste indicando il costo orario del personale in relazione alle qualifiche e al CCNL applicato;

b) i costi per macchinari, attrezzature, materiali, ecc..;

c) gli oneri per la sicurezza propri dell'impresa ulteriori rispetto agli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza;

d) Le spese generali;

e) L'utile d'impresa.

2) Eventuale documentazione attestante particolari agevolazioni fiscali o previdenziali di cui l'impresa gode, particolari condizioni favorevoli di cui dispone l'offerente, l'economia del metodo di svolgimento del servizio, soluzioni tecniche adottate e ogni altra documentazione che l'impresa riterrà utile a dimostrazione della congruità del corrispettivo offerto.

Si precisa che non sono ammesse giustificazioni in relazione a trattamenti salariali minimi inderogabili stabiliti dalla legge o da fonti autorizzate dalla legge.