



COMUNE DI FOLIGNO  
AREA CULTURA ,FORMAZIONE E SPORT

---

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
RISTORAZIONE E SERVIZI GENERALI NEI NIDI D’INFANZIA  
COMUNALI**

## **ART. 1 - OGGETTO**

Il presente capitolato ha per oggetto l'appalto, indetto dal Comune di Foligno, per i seguenti servizi **rivolti ai 6 nidi d'infanzia comunali** del territorio:

- "A" Servizio Ristorazione;
- "B" Servizi Generali.

**I servizi dovranno svolgersi tenendo conto che sono rivolti alla prima infanzia, bambini da tre mesi a tre anni, di conseguenza tutti gli operatori, a vari livelli e con diverse responsabilità, dovranno interagire con i bambini attraverso le attività quotidiane e contribuire a creare un adeguato ambiente adatto alle loro esigenze e ai loro bisogni.**

## **ART.2 - DESCRIZIONE DEI SERVIZI E MODALITA' DI ESECUZIONE**

**Prestazione principale "SERVIZIO A"** – consiste nella preparazione di pasti e di spuntini, nelle cucine presenti nei Nidi comunali, con proprio personale, nel rispetto della tabella dietetica, delle caratteristiche merceologiche degli alimenti, dei menù e delle linee guida di divezzamento, fornite dalla stazione appaltante (allegati al presente Capitolato). La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata, giornalmente, tenendo conto delle procedure contenute nel piano di autocontrollo, disponibile in ciascuna cucina, e le operazioni di preparazione dei pasti dovranno essere eseguite garantendo le seguenti prestazioni:

- 1) l'acquisto dei generi alimentari;
- 2) la ricezione e stoccaggio forniture;
- 3) il controllo prodotti;
- 4) la gestione non conformità;
- 5) la rintracciabilità (Regolamento CE 178/02);
- 6) la Preparazione pasti e spuntini come da menù sulla base delle esigenze giornaliere;
- 7) la conservazione aliquota pasto ai sensi del protocollo H.A.C.C.P;
- 8) il porzionamento e distribuzione delle pietanze distinte per età ( 3-12 mesi/ 12-24 mesi/ 24-36 mesi) nel rispetto dei tempi e autonomia;
- 9) il lavaggio piatti e stoviglie;
- 10) il riordino e pulizia della cucina e sale refezioni compresi tavoli, seggiole, seggioloni;
- 11) la sistemazione e sanificazione degli spazi utilizzati;
- 12) l'acquisto di tutti i prodotti e materiali occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- 13) la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti;
- 14) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature.

Inoltre sono a carico della ditta appaltatrice anche ogni altro onere, espresso e non, derivante dal presente capitolato.

Destinatari del servizio sono i bambini da tre mesi a 3 anni di età, nel rispetto delle loro differenze culturali e religiose. Può essere necessaria la preparazione di pasti per soggetti che necessitano di diete particolari per brevi e lunghi periodi legati allo stato di salute.

Tutti i generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti devono essere di prima qualità sia dal punto di vista "igienico-sanitario" che merceologico e commerciale così come descritto nella tabella dietetica e caratteristiche merceologiche degli alimenti.

La Ditta appaltatrice è tenuta a conservare presso i nidi d'infanzia la documentazione relativa alla fornitura delle derrate che dovranno risultare conformi alla normativa vigente rispetto al confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

I pasti verranno preparati dal lunedì al venerdì ed erogati di norma alle ore 11/ 11:30.

Al fine dell'espletamento del servizio dovranno essere obbligatoriamente utilizzate le cucine presenti nei nidi sottoelencati che saranno messe a disposizione nello stato di fatto in cui si trovano con le dispense ed i servizi igienici:

- 1) Nido "D.T.C." Via R.Sanzio;
- 2) Nido "Le Colline" Via del Secolo XXI Loc. Vescia;
- 3) Nido "Le Nuvole" Via Marconi N°2 (Secondo Piano);
- 4) Nido "Millecolori" " " " (Primo Piano);
- 5) Nido "Prato Smeraldo" Via Mameli;
- 6) Nido "Raggio di sole" Via Colle Scandolaro;

Le cucine dei nidi serviranno di norma le medesime strutture. Per i nidi "Le Nuvole" e "Millecolori", collocati nello stesso stabile, è possibile utilizzare solo una cucina.

**La ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza di personale di cucina ai sensi dell'art. 4.1 del Piano triennale 2008/2010 approvato con atto del Consiglio Regionale dell'Umbria n° 247 del 3 giugno 2008 " .. personale ausiliario addetto alla cucina il rapporto massimo è di una unità ogni 25 bambini" .**

Nel rispetto del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement ( PANGPP) e dei criteri ambientali minimi previsti per il Servizio di Ristorazione Collettiva (D.M. 25 luglio 2011- GU Serie Generale n. 220 del 21/09/2011):

- 1) nell'acquisto delle derrate alimentari l'appaltatore deve rispettare le SPECIFICHE TECNICHE DI BASE indicate al par. 5.3.1 "Produzione degli alimenti e delle bevande";
- 2) nel caso di utilizzo di prodotti di carta –riciclabili al gruppo di prodotti " tessuto carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto - carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato, della Decisione della Commissione del 09 luglio 2009 ( 2009/568/CE);
- 3) l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico chirurgici;
- 4) l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul territorio;
- 5) l'aggiudicatario deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a :
  - Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali ;
  - Provenienza territoriale degli alimenti;
  - Stagionalità degli alimenti;
  - Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

In riferimento ai punti 2) e 3) di cui sopra, l'aggiudicatario dovrà presentare prima dell'avvio dell'esecuzione del Servizio un elenco (nome commerciale e marca) dei prodotti di carta e detergenti che si impegna ad utilizzare.

Inoltre, sempre nel rispetto dei Criteri ambientali minimi per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari - D.M. 25/07/2011 – G.U. n. 220 del 21/09/2011 :

- a) in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;
- b) la ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pastiposate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili ( ceramica, vetro, metallo ecc...). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.
- c) l'aggiudicatario deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:
  - alimentazione e salute
  - alimentazione e ambiente affrontando , tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
  - caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
  - stagionalità degli alimenti
  - corretta gestione dei rifiuti
  - uso dei detersivi a basso impatto ambientale
  - energia trasporti e mense.

**Prestazione secondaria “SERVIZIO B”** – consiste nell'effettuare servizi generali, con funzioni non educative, nelle strutture per la prima infanzia con l'utilizzo di materiali e attrezzature proprie tenendo presente quanto precisato nell'art. 1 comma 2 in relazione alla specificità del servizio in cui si opera. Le attività giornaliere da svolgere, sono :

**Guardaroba e lavanderia:** sistemazione degli effetti di guardaroba ( ricambi dei bambini, creme, pannolini .....) lavaggio lenzuoli, tovaglie, bavaglini .....

**Aule didattiche :** presenza nelle aule didattiche durante l'attività dei bambini, riordino e pulizia dei giochi e del materiale usato dai bambini sia durante il giorno che al termine delle attività, con particolare attenzione a quelli laboratoriali (pittura, manipolazione..).

Disinfezione dei piani e strumenti didattici, spolveratura e pulitura di tutti gli arredi, pulizia e lavaggio dei pavimenti.

**Refettorio ed aule multifunzionali:**

Sanificazione dei tavoli, predisposizione zona pranzo (bavaglini, tovaglie, bicchieri, posate .....) ; presenza nella sala pranzo durante il pasto, coadiuvare il cuoco nello sporzionamento dello stesso; lavaggio e sterilizzazione dei biberon e ciucci; raccolta dei bavaglini e delle tovaglie e lavaggio.

**Dormitori e/o aule multifunzionali -**

Preparazione ed assetto dei lettini;  
cambio delle lenzuola (settimanale e al bisogno);  
pulizia e detersione dei pavimenti;

**Bagni-**

Pulizia e sanificazione ogni volta se ne ravvisi la necessità durante l'arco della giornata;

**Spazi comuni – scale, corridoi, ecc. ad eccezione delle cucine :**

pulizia e riordino compreso lavaggio dei pavimenti interni alla struttura;

**vigilanza**

predisporre particolare attenzione ai momenti di ingresso, uscita, pasti e risveglio dei bambini;

**portinariato -**

apertura e chiusura delle strutture, prima accoglienza utenti e fornitori;

## **differenziazione e smaltimento dei rifiuti.**

Le **Attività periodiche** da svolgere con materiali e macchinari propri sono:

- porte, finestre e vetrate : una volta a settimana;
- parti alti dei soffitti, corpi illuminanti con asportazione di polvere e ragnatele: una volta al mese;
- lavaggio tendaggi: due volte l'anno;
- trattamento specifico dei pavimenti: secondo le necessità;
- terrazzi, cortili e giardini: due volte la settimana nei periodi da marzo ad ottobre, ogni 15 giorni dopo tale periodo;
- Pulizia delle sale riunioni dopo ogni utilizzo;
- Pulizia dei ripostigli ogni mese.

Le pulizie periodiche devono essere effettuate durante la sospensione delle attività educative o comunque in assenza dei bambini.

### **Attività straordinarie**

Per attività straordinarie s'intende una pulizia più estesa ed approfondita che potrà essere effettuata, previo accordo con il Comune, in circostanze imprevedibili come ad esempio traslochi, imbiancatura o muratura, raccolta acqua per allagamenti ...

L'appaltatore è tenuto ad eseguire fino ad un massimo di n° 3 interventi complessivi in un anno scolastico, il cui corrispettivo è da considerarsi incluso nell'importo contrattuale.

L'appaltatore dovrà inoltre provvedere ad imballare il materiale qualora se ne ravvisi la necessità per lavori all'interno delle strutture.

Col fine di perseguire l'obiettivo di realizzare acquisti socialmente responsabili (acquisti verdi) la ditta aggiudicataria, per la gestione del servizio è tenuta ad utilizzare detergenti e prodotti per la pulizia conformi ai "Criteri Ambientali Minimi", individuati al paragrafo 5.3 "Specifiche tecniche" - Decreto Ministero Dell'ambiente e della Tutela del Territorio e del mare 24 maggio 2012 – G.U. n. 142 del 20/06/2012- .

### **Il servizio nidi funziona dalle ore 7:45 alle ore 15:00.**

### **I servizi generali dovranno essere effettuati senza interruzione a partire dalle ore 7:30 fino alle ore 15:30.**

**L'orario, di cui al punto precedente, può essere rimodulato nel caso di inserimento di nuove sezioni.**

## **ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è di 24 mesi con decorrenza dal **01 settembre 2017 al 31 agosto 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 - IMPORTO DELL'APPALTO – ENTITA' DEI SERVIZI

L'importo complessivo posto a base di gara, per i servizi "A" e "B" è di € 715.448,40 al netto di Iva, Euro 751.220,82 inclusa Iva al 5% di cui oneri per la sicurezza (ai sensi dell'art. 26 commi 5 e 6 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.), stimati in complessivi € 440,40 al netto di Iva ( € 220,20 prestazione principale - € 220,20 prestazione secondaria), Euro 462,42 inclusa Iva al 5% per tutta la durata dell'appalto e non soggetti a ribasso.

"A" Servizio Ristorazione

Euro 360.220,20 al netto di Iva, di cui oneri per la sicurezza Euro 220,20  
Euro 378.231,21 inclusa Iva al 5%

"B" Servizi Generali

Euro 355.228,20 al netto di Iva, di cui oneri per la sicurezza Euro 220,20  
Euro 372.989,61 inclusa Iva al 5%

L'importo posto a base di gara, a corpo, è così ripartito:

- Servizio "A" € 360.000,00 al netto di Iva ed esclusi gli oneri per la sicurezza è calcolato per l'intera durata del contratto.

L'importo a base di gara è ottenuto moltiplicando un canone giornaliero pari a € 900,00, (complessivo per n. 6 Nidi), per un totale di n. 400 giorni di servizio stimati per l'intero appalto.

A fine puramente indicativo, si riporta il numero dei bambini accolti nell'a.e. 2016/2017.

Tale numero può variare per tutto il periodo di vigenza contrattuale, in aumento o in diminuzione, secondo le sezioni attivate, senza che l'appaltatore possa pretendere nessun adeguamento del corrispettivo.

NIDI D'INFANZIA	BAMBINI
Nido "D.T.C." (Via R.Sanzio)	25
Nido "Le Colline"	32
Nido "Le Nuvole"	26
Nido "Millecolori"	32
Nido "Prato Smeraldo"	26
Nido "Raggio di Sole"	26
<b>TOTALE</b>	<b>167 *</b>

\*la media di presenze giornaliere dei bambini è ridotta di circa il 20 % al giorno, a nido.

Il canone giornaliero comprende tutte le attività descritte all'art.2 "Servizio A" del presente capitolato ed è calcolato tenendo conto della particolarità del servizio e di tutte le variabili che possono incidere sui costi.

- Servizio "B" € 355.008,00 al netto di Iva ed esclusi gli oneri per la sicurezza è calcolato per l'intera durata del contratto.

L'importo dell'appalto è stato stimato tenendo conto dei giorni di servizio stimati (n. 400) per il numero di ore giornaliere (n.8) per i Nidi d'Infanzia ( n. 6) - (totale prev. ore n. 19.200).

Il presente appalto si considera a corpo.

Il corrispettivo del presente appalto sarà dato dall'importo posto a base di gara ridotto del ribasso offerto.

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 e gli utili della Ditta e tutte le voci di costo che la stessa dovrà sostenere per la perfetta esecuzione dei servizi.

Ai sensi dell'art. 35 del D.lgs 50/2016 il valore stimato del contratto è di Euro 1.797.798,00 come da prospetto seguente:

Importo posto a base di gara per i 24 mesi contrattuali	“A” Servizio Ristorazione : Euro 360.000,00 “B” Servizi Generali : Euro 355.008,00	Euro 715.008,00
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	“A” Servizio Ristorazione : Euro 220,20 “B” Servizi Generali : Euro 220,20	Euro 440,40
Facoltà di cui all'art. 63, comma 5 del D.lgs 50/2016 per ulteriori 2 anni		Euro 715.008,00
Eventuale proroga tecnica ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.lgs. 50/2016 per un massimo di 6 mesi	“A” Servizio Ristorazione : Euro 113.400,00 “B” Servizi Generali : Euro 110.940,00	Euro 224.340,00
Eventuale aumento del quinto dell'importo del contratto		Euro 143.001,60
IMPORTO TOTALE STIMATO DEL CONTRATTO		Euro 1.797.798,00

## ART. 5 – VARIAZIONI DEL SERVIZIO E SOSPENSIONI

Nel corso della vigenza contrattuale, nel caso in cui il Comune di Foligno, intenda chiudere/attivare strutture per la prima infanzia , potrà chiedere un aumento o una 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. 6 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO**

L'Appalto s'intende aggiudicato a corpo. L'importo di aggiudicazione ( l'importo posto a base di gara ridotto del ribasso offerto in sede di gara) dedotte le eventuali penalità in cui dovesse incorrere la Ditta Appaltatrice, sarà erogato bimestralmente dall'Amministrazione comunale dietro emissione di regolari fatture, di cui una relativa al "Servizio A" e una relativa al "Servizio B". Alle fatture dovranno essere allegati i riepiloghi dei servizi effettuati, il numero di personale e le ore impiegate per lo svolgimento dei servizi stessi.

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. 7 - DIRITTO DI CONTROLLO**

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di effettuare, attraverso il direttore dell'esecuzione e tramite propri dipendenti, in qualsiasi momento ed anche senza preavviso, controlli presso tutti i locali per verificare la corrispondenza dell'attività svolta dalla ditta, alle norme del presente capitolato ( corrispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati).

Altri controlli relativamente alle materie tecnico - ispettivo, igienico-sanitario, sulle derrate e sull'andamento complessivo del servizio possono essere effettuate dalla ASL, dai NAS ....

Al fine di garantire la funzionalità dell'attività di controllo la Ditta Aggiudicataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta e permettendo l'accesso presso tutti i locali, principali ed accessori, ove il servizio oggetto dell'appalto viene effettuato. L'esito dei controlli sarà documentato mediante una sintesi scritta della visita ispettiva.



## **ART. 8 – PERIODO DI EFFETTUAZIONE DEI SERVIZI**

I servizi dovranno essere svolti nei giorni di funzionamento dei Nidi d'infanzia , secondo una data di inizio e di termine indicata dall'Amministrazione.

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

## **ART. 9 – CARATTERISTICHE GENERALI DI TUTTI I SERVIZI**

Oltre a quanto specificato nei precedenti articoli, sono inoltre a carico della ditta appaltatrice:

- la fornitura di materiale a perdere necessaria per l'espletamento di ogni servizio ciascuno per il proprio servizio;
- il mantenimento del corredo da letto ( lenzuoli, copertine ecc.) e da tavola (tovaglie, bavaglini, piatti, bicchieri, posate, ecc.) fornito e ripristinato dal Servizio Attività Formative;
- interventi di revisione e ripristino delle attrezzature;
- manutenzione ordinaria dei locali affidati (Serv. A);
- manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature di cucina affidate (Serv. A);
- la sostituzione di elettrodomestici, pentolame, attrezzature e utensili, nel caso non siano più utilizzabili , con altri, aventi caratteristiche tecniche equivalenti.

La ditta aggiudicataria è tenuta a :

- ridurre il più possibile gli imballaggi e favorire i produttori che riducono al massimo l'uso di imballaggi;
- utilizzare gli elettrodomestici a pieno carico;
- inserire tra le buone prassi di lavoro dei propri dipendenti modalità di risparmio del consumo d'acqua per tutte le operazioni relative al lavaggio degli ortaggi, frutta e verdura;
- gestione dei rifiuti secondo il metodo della raccolta differenziata ;
- utilizzare acqua proveniente dall'acquedotto comunale nella mensa.

## **ART. 10 - LOCALI E ATTREZZATURE**

La preparazione e la cottura dei pasti dovrà avvenire presso le cucine di cui all'art. 2.

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara, **sono tenute a visionare i locali e le attrezzature delle cucine (Serv. A), ed i locali utilizzati per i bambini ed le educatrici (Serv. B)** previ accordi telefonici con il Servizio Attività Formative tel. 0742 3471105 - 3471106 – 3471107- 3471109.

Alla consegna delle chiavi, l'appaltante e l'aggiudicatario provvederanno a sottoscrivere apposito verbale di consegna, con allegato l'inventario dei beni e delle attrezzature consegnate, in duplice copia, di cui una rimarrà agli atti del comune e una alla ditta.

Qualora la ditta aggiudicataria reputi necessaria l'integrazione delle attrezzature, sarà suo onere provvedere all'acquisto e posa in opera dopo aver acquisito l'autorizzazione dalla stazione appaltante.

Alla scadenza del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà procedere entro 15 giorni alla riconsegna dei locali e delle attrezzature nello stato in cui sono stati ricevuti salvo il normale degrado, procedendo a tal fine alla redazione di apposito verbale e inventario.

## **ART. 11- OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

Tutte le spese necessarie ai servizi oggetto del presente appalto sono a totale carico dell'appaltatore.

Ogni responsabilità civile, penale o amministrativa per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi nell'espletamento del servizio, è a totale carico dell'appaltatore, senza riserve od eccezioni. L'appaltatore si obbliga a:

- far tenere ai dipendenti, durante lo svolgimento del servizio, un *contegno corretto*, irreprensibile, riservato e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza, nonché dotare il personale di un visibile segno di riconoscimento (Distintivo o quant'altro) onde evitare che persone non autorizzate accedano ai locali;
- provvedere compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e nel rispetto delle norme di legge contrattuale che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, un *riferimento il più possibile stabile* per gli utenti presenti nelle strutture (continuità degli operatori) e comunque nel rispetto del progetto presentato;
- inviare, prima dell'avvio dell'appalto ai competenti uffici, *l'elenco del personale* operante con esatte generalità e con l'indicazione delle ore giornaliere di lavoro assegnate a ciascun dipendente.

## **ART. 12 - RUOLO, FUNZIONI E ONERI DEL COMUNE DI FOLIGNO**

Il Comune di Foligno mantiene le proprie funzioni di indirizzo e controllo dei servizi al fine di assicurare la correttezza degli interventi.

Spettano al Comune le seguenti funzioni:

- la riscossione delle rette di frequenza;
- il pagamento delle utenze di acqua, gas ed energia elettrica ;
- la consegna alla ditta appaltatrice dei locali idonei per la preparazione dei pasti, la dispensa ed i servizi igienici di cui all'art. 2 del presente capitolato (Serv. A);
- la manutenzione straordinaria dei locali adibiti ai servizi;
- la gestione degli impianti antintrusione.

## **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.

L'appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione del personale per qualsiasi motivo assente entro le prime ore di assenza.

Tutto il personale adibito ai servizi in appalto è sotto la diretta ed esclusiva direzione e responsabilità della ditta appaltatrice.

L'appaltatore dovrà esibire ad ogni richiesta della stazione appaltante Il libro di matricola, il libro paga ed il registro infortuni previsto dalle vigenti norme.

E' fatto obbligo all'appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza sui luoghi di lavoro", di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs 81/2008 e delle altre leggi inerenti l'igiene e la sicurezza sul lavoro.

L'Appaltatore è tenuto ad individuare e comunicare per iscritto all'Amministrazione il nominativo di un **Responsabile Referente** del Servizio avente i seguenti requisiti:

- autonomia operativa adeguata a rendere funzionali i servizi e a risolvere gli eventuali problemi operativi;
- reperibilità dalle ore 7:30 del mattino fino alle 16:00.

Il responsabile è diretto interlocutore dell'Amministrazione, egli è tenuto a partecipare, se appositamente convocato, ad eventuali incontri inerenti al servizio con il Comune. In caso di sua assenza, il gestore deve provvedere alla sua sostituzione con un altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

#### **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 l'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**), per entrambi i servizi, allegato al presente capitolato.

#### **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.

Il contratto non può essere ceduto a terzi, a pena di nullità.

#### **ART.17 - SCIOPERO E INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento dei servizi, il Comune dovrà essere avvisato con un anticipo di almeno 72 ore. Il servizio dovrà comunque essere garantito in ogni suo singolo sotto servizio. In questo caso potranno essere concordate con il responsabile referente, in via straordinaria particolari modalità gestionali e organizzative. L'appaltatore si impegna inoltre ad accettare le norme vigenti per il funzionamento dei servizi essenziali e a garantire i servizi nella misura ivi prevista.

## **ART. 18 – RISERVATEZZA**

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga a conoscenza nello svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto e si impegna a non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi altra forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha la facoltà di dichiarare risolto il presente contratto, fermo restando che l'appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare all'Amministrazione.

L'Appaltatore si impegna altresì ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto definito dal citato D. Lgs. 196/2003 con particolare attenzione a quanto prescritto riguardo alle misure minime di sicurezza.

## **ART. 19 - PENALITA'**

Non sono ammesse interruzioni di servizio per alcun motivo per cause dipendenti dall'aggiudicatario. Nel caso in cui si verificassero inefficienze verranno applicate alla Ditta Aggiudicataria le seguenti penali :

- **Penale max € 2.000,00**  
Si rende colpevole di manchevolezze e deficienze nella qualità del servizio.
- **Penale max € 1.000,00**  
Sospensione, abbandono, mancata effettuazione da parte del personale di uno o più servizi affidati;  
Impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficacia, efficienza del servizio;  
Sostituzione di personale con personale non rispondente alle caratteristiche richieste;  
Non rispondenza agli standard igienico sanitari;  
Non rispondenza agli standard merceologici;  
Non rispondenza ai menù base e dietetici;  
Mancata garanzia di "continuità" degli operatori, a causa della frequente sostituzione del personale.
- **Penale max 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.

## **ART. 20 - RICHIAMI E DIFFIDE IN CORSO DI ESECUZIONE**

Nel caso in cui la Ditta appaltatrice durante l'esecuzione del servizio incorra in negligenze e inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, può essere soggetto a diffida e/o a richiami.

Nell'ipotesi in cui siano state comminate tre diffide o richiami scritti la stazione appaltante si riserva di procedere alla risoluzione del contratto ai sensi del successivo articolo.

## ART. 21 - 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. 19).
- 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;
- grave e ripetuta inosservanza agli obblighi inerenti le caratteristiche delle derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti;
- impiego di personale in numero o con qualifiche non sufficienti a garantire il rapporto numerico ai sensi **del Piano triennale 2008/2010 approvato con atto del Consiglio Regionale dell'Umbria n° 247 del 3 giugno 2008;**
- uso diverso dei locali rispetto a quanto stabilito nel capitolato.

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. 22 - 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 posto a base di gara, da costituirsi con le forme e le modalità stabilite con il medesimo articolo .

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. 23 - ACCERTAMENTO DANNI E ASSICURAZIONI**

Sono a carico della ditta appaltatrice tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle strutture, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione delle attività oggetto di appalto. L'onere per il ripristino di opere o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti è a totale carico della ditta appaltatrice, indipendentemente dall'esistenza di adeguata copertura assicurativa. La ditta appaltatrice dovrà inoltre tenere indenne il Comune di Foligno da ogni e qualsiasi responsabilità per danni cagionati a terzi nell'espletamento dei servizi. Sarà altresì responsabile nei confronti del Comune di Foligno per danni causati alle strutture e arredi in dotazione.

A tale riguardo la ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante e connessa al presente appalto e dovrà presentare, al momento della stipula del contratto , 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.**

Inoltre dovrà essere prodotta una polizza **Incendio Rischio Locativo** per un massimale di € 1.800.000,00 per la struttura e per un massimale, con la clausola “valore a nuovo”, di € 90.000,00 per il contenuto.

Sia la polizza RCT/RCO che la polizza Incendio Rischio Locativo devono contenere l’impegno della Compagnia a segnalare eventuali sospensioni di garanzia (anche per mancato pagamento del premio) e l’impegno a comunicare al Comune qualsiasi trasformazione del contratto di polizza.

## **ART. 24 - CONTRATTO**

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa redatto in formato elettronico con firma digitale.

Prima della stipula del contratto la ditta appaltatrice deve presentare le cauzioni e polizze richieste. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, nessuna esclusa, come pure tutte le imposte saranno a carico della ditta appaltatrice.

## **ART. 25- 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. 26 – 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. 27 - 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. 28- SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI**

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

### **Requisiti generali**

Art. 80 del D.lgs. 50/2016.

### **Requisiti di idoneità professionale:**

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 dei servizi da appaltare.**

Pertanto i concorrenti dovranno possedere i seguenti requisiti:

#### **Requisiti economico-finanziari**

a) avere conseguito un fatturato complessivo negli ultimi tre esercizi finanziari documentabili non inferiore a € **800.000,00**.

#### **Requisiti tecnico professionali**

b) aver svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara servizi analoghi al “Servizio A” in strutture pubbliche o private, tra cui almeno in 1 struttura educativa per bambini da 0 a 6 anni, per un importo non inferiore a € 250.000,00, indicando gli importi, le date ed i committenti dei servizi stessi;

c) aver svolto negli ultimi tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara servizi analoghi al “Servizio B” in strutture pubbliche o private per un importo non inferiore a € 250.000,00, indicando gli importi, le date ed i committenti dei servizi stessi. Per analoghi si intende servizi rivolti a bambini da 0 a 6 anni.

d) aver avuto nell’organico dell’ultimo triennio (2014/2015/2016) un numero medio annuo di dipendenti o soci lavoratori addetti alle attività di Ristorazione non inferiore a n. 10 unità.

e) aver avuto nell’organico dell’ultimo triennio (2014/2015/2016) un numero medio annuo di dipendenti o soci lavoratori addetti ai servizi per minori non inferiori a n. 10 unità.

f) di possedere certificazione di qualità UNI EN ISO 9001-2008 in corso di validità rilasciata da organismi riconosciuti e accreditati.

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:**

Fermo restando il possesso da parte di tutte le imprese raggruppate o consorziate dei requisiti di ordine generale, in caso di ATI orizzontale, i requisiti di cui alle precedenti lettere **a)b)c)d)e)** devono essere posseduti dalla capogruppo o da un’impresa consorziata in misura non inferiore al 40%. La restante percentuale deve essere posseduta cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate designate dal consorzio per l’esecuzione del servizio, 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%.

Nel caso di ATI verticale, ferma restando la ripartizione del requisito di cui alla precedente lettera a) come sopra indicato, la capogruppo ovvero un’impresa designata dal consorzio per l’esecuzione della prestazione di cui al “**SERVIZIO A**” deve obbligatoriamente possedere i requisiti di cui alle precedenti lettere **b)** e **d)**. I requisiti di cui alle precedenti lettere **c)** ed **e)** devono obbligatoriamente essere posseduti da un’impresa mandante o da altra impresa designata dal consorzio per l’esecuzione del “**SERVIZIO B**”.

In ogni caso tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento dovranno possedere il requisito di cui alla precedente **lett. f)**.

#### **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 € 720,00.

## **ART. 29 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Annunziata Mazzoli in quanto funzionario del Servizio Attività Formative.

## **ART. 30 - AGGIUDICAZIONE**

L'appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell' 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. 31 – VALUTAZIONE OFFERTE**

I punteggi verranno attribuiti nel seguente modo:

PROGETTO TECNICO	max	punti 75
OFFERTA ECONOMICA	max	punti 25

Il progetto tecnico verrà valutato in base ai seguenti elementi:

Elemento 1	<p><b>SERVIZIO “A”</b></p> <p>Il progetto tecnico dovrà contenere un piano organizzativo e gestionale del servizio mensa in cui risultino comprensibili le scelte operative dell'offerente per la migliore esecuzione delle attività, migliorative rispetto alle prescrizioni minime del capitolato:</p> <p>a)Piano approvvigionamento derrate alimentari</p> <p>Modalità di individuazione fornitori (filiera corta)- organizzazione degli acquisti- gestione derrate alimentari</p> <p style="text-align: right;"><b>Max 15 punti</b></p> <p>b)Piano della struttura organizzativa e operativa</p> <p>Giornata tipo, organizzazione del personale, turnazione e articolazione dell'orario</p> <p style="text-align: right;"><b>Max 10 punti</b></p>	<b>Max 42 punti</b>
------------	---	---------------------

	<p><b>SERVIZIO “B”</b></p> <p>Il progetto tecnico dovrà contenere un piano operativo con indicazione:</p> <p>a) organizzazione del servizio in riferimento alle prestazioni stabilite in capitolato;</p> <p style="text-align: right;"><b>Max 10 punti</b></p> <p>b) organizzazione del personale, turnazione e articolazione dell’orario di ciascuna unità;</p> <p style="text-align: right;"><b>Max 7 punti</b></p>	
Elemento 2	<p><b>SERVIZIO “A” e “B”</b></p> <p>Percorso formativo che si intende attuare a favore del personale, per il periodo di durata dell’appalto, con particolare riferimento alle tematiche di cui all’art. 2 “ Prestazione principale SERVIZIO A”, ultimo comma, lettera c) del presente Capitolato ( argomenti, frequenze, durata ).</p>	<b>Max 8 punti</b>
Elemento 3	<p><b>SERVIZIO “A” e “B”</b></p> <p>Sistema di controllo delle prestazioni del personale e verifica dell’organizzazione:</p> <p>a) sistema di controllo e monitoraggio del personale impiegato in entrambi i servizi;</p> <p>b) modalità e strumenti di programmazione delle attività giornaliere e periodiche;</p> <p>c) modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni</p>	<b>Max 7 punti</b>
Elemento 4	<p>Possesso certificazione ISO 14001 o registrazione EMAS in corso di validità ( in caso di ATI sarà valutato solo il possesso da parte di tutti i componenti)</p> <p style="text-align: right;">5 punti</p> <p>in caso contrario</p> <p style="text-align: right;">0 punti</p>	<b>Max 5 punti</b>

Elemento 5	<p><b>SERVIZIO “A”</b></p> <p>Redazione di un Piano di Informazione agli utenti, relativamente alle tematiche :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali ;</li> <li>- Provenienza territoriale degli alimenti;</li> <li>- Stagionalità degli alimenti;</li> <li>- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti</li> </ul> <p>che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, i supporti che verranno utilizzati , i temi ed i contenuti della comunicazione, gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti</p>	<b>Max 5 punti</b>
Elemento 6	<p><b>SERVIZIO “B”</b></p> <p>Interventi straordinari, nel caso si manifestino necessità, superiori ai tre previsti in capitolato ( verrà assegnato n° 1 punto ad intervento straordinario annuo in più proposto)</p>	<b>Max 3 punti</b>
Elemento 7	<p><b>SERVIZIO “A” e “B”</b></p> <p>Utilizzo di propri sistemi di valutazione della qualità del servizio e sulla qualità del rapporto con l’utente (indagini customer satisfaction)</p>	<b>Max 2 punti</b>
Elemento 8	<p><b>SERVIZIO “A” e “B”</b></p> <p>Gestione emergenze, assenza di acqua o energia o rottura apparecchiature</p>	<b>Max 3 punti</b>

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 coefficiente 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 (coefficiente definitivo);
    - d) Il coefficiente definitivo 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.

### **L'Offerta economica max punti 25 :**

Servizio "A" il ribasso percentuale da applicarsi sull'importo a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza (Max 20 punti), sarà valutato in base alla seguente formula:

**-Punti da attribuire all'offerta "x" = Ribasso offerta "x" X 20 :Massimo ribasso offerto**

Servizio "B" il ribasso percentuale da applicarsi sull'importo a base di gara, al netto degli oneri per la sicurezza (Max 5 punti), sarà valutato in base alla seguente formula:

**-Punti da attribuire all'offerta "x" = Ribasso offerta "x" X 5: Massimo ribasso offerto**

Il servizio sarà aggiudicato alla Ditta offerente che avrà ottenuto il maggiore punteggio finale dato dalla somma dei punti del progetto gestionale e i punti dell'offerta economica.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si procederà anche in caso di una sola offerta valida.

### **Art. 32 - 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.