



Città di Seregno

COMUNE DI SEREGNO

0023023/19

19/04/2019



\* 0 0 3 5 4 U P B 0 0 \*

PARTENZA - 07 - 01

#### AVVISO PUBBLICO

**PER L'INDIVIDUAZIONE MEDIANTE PIATTAFORMA TELEMATICA SINTEL, DI OPERATORI ECONOMICI PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO TECNICO ESTERNO DELL'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE, PER LE ESIGENZE DELL'AREA SERVIZI ALLA PERSONA DEL COMUNE DI SEREGNO PER 12 MESI -**

IL COMUNE DI SEREGNO intende acquisire specifica **manifestazione di interesse**, per favorire la partecipazione e la consultazione di operatori economici per la successiva procedura per l'affidamento del servizio "CONTROLLO TECNICO ESTERNO DELL'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE PER I SERVIZI DELL'AREA SERVIZI ALLA PERSONA", per 12 mesi rivolto ad operatori economici mediante "Manifestazione di interesse" con l'ausilio del Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "Sin.Tel.

L'affidamento è condotto a mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzazione di modalità di comunicazione in forma elettronica, ai sensi degli artt. 40 del D.Lgs. n. 50/2016.

Con il presente avviso esplorativo non è indetta alcuna procedura di gara; trattasi infatti di indagine conoscitiva finalizzata ad individuare operatori economici disponibili ad essere invitati a presentare offerta per la successiva fase della procedura, pertanto non comporta impegni o vincoli di qualsiasi natura sia per gli operatori interessati che per la stazione appaltante.

Successivamente alla manifestazione di interesse, la Stazione appaltante, nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e proporzionalità ai sensi del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., inviterà alla fase successiva della procedura tutti i soggetti che avranno presentato domanda nel termine assegnato e che risulteranno in possesso dei requisiti nel presente avviso.

Si avvisa che la procedura, espletata sulla piattaforma Sintel, poiché verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, verrà svolta con le modalità applicative della procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2, lett. b) del Codice degli appalti.

Il Comune di Seregno sarà libero di sospendere, interrompere, modificare o annullare in qualsiasi momento, con le opportune motivazioni, il procedimento avviato, senza che i soggetti interessati possano vantare alcuna pretesa.

#### **Art. 1 - STAZIONE APPALTANTE**

Comune di Seregno (MB), piazza Martiri della Libertà n.1, 20831 Seregno - codice fiscale 00870790151, partita IVA 00698490968 - pec: seregno.protocollo@actaliscertymail.it - sito web:www.comune.seregno.mb.it

#### **ART. 2 - SETTORE COMPETENTE**

Area: Servizi alla Persona

#### **Art. 3 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	Loredana De Mitri - Responsabile Servizio Scuola <a href="mailto:info.scuola@seregno.info">info.scuola@seregno.info</a> tel 0362-263.316
REFERENTE ISTRUTTORIA ASSISTENZA TECNICA	Per qualsiasi informazione ed assistenza tecnica sull'utilizzo di SINTEL è possibile contattare il <b>numero verde 800.116.738</b>

#### **Art. 4 - OGGETTO DEL SERVIZIO**

La procedura ha come oggetto l'individuazione di un "Soggetto" a cui il Comune di Seregno - Servizio Scuola, intende affidare il servizio "Controllo tecnico esterno dell'attività di ristorazione per le esigenze dell'Area Servizi alla Persona".

#### **Art. 5 PROCEDURA DI PARTECIPAZIONE**

IL COMUNE DI SEREGNO per questa procedura si avvarrà della piattaforma telematica per l'e-Procurement della Regione Lombardia (SINTEL) accessibile all'indirizzo [www.arca.lombardia.it](http://www.arca.lombardia.it), dove sono disponibili le istruzioni per la registrazione e l'utilizzo della piattaforma.

L'operatore economico dovrà **dichiarare di accettare termini e condizioni della procedura**, tale dichiarazione viene prodotta automaticamente dalla piattaforma e dovrà essere sottoscritta digitalmente dal Legale Rappresentante.

Nel campo "Domanda di partecipazione" il concorrente dovrà inserire la domanda di partecipazione come da fac-simile allegato al presente avviso debitamente firmata digitalmente. Nella domanda il concorrente deve anche dichiarare quanto segue:

- il possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- l'idoneità professionale: iscrizione alla C.C.I.A.A.
- il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale indicati al successivo punto "REQUISITI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE"

Si precisa che in fase di manifestazione di interesse gli operatori economici non dovranno inserire alcuna documentazione a comprova del possesso dei requisiti.

Nel campo "offerta economica", l'operatore economico non dovrà inserire, **a pena di esclusione**, alcuna offerta, **ma dovrà inserire solo il valore € 0,01.**

A tal fine si chiede agli operatori economici interessati di registrarsi presso la suddetta piattaforma per il **CODICE ATECO/CATEGORIA CPV** e di **QUALIFICARSI PER IL COMUNE DI SEREGNO:**

Categoria di servizio	CPV 55500000 - 5 Servizi di mensa e servizi di catering (Seregno)
Codice Ateco	Codice ATECO I 56.2 (Seregno)

Resta inteso che, qualora un operatore economico non si fosse qualificato per il Comune di Seregno, lo stesso, benché abbia manifestato interesse, non potrà essere invitato alla procedura negoziata, senza nulla a pretendere.

Gli allegati dovranno essere trasmessi, firmati digitalmente, **ESCLUSIVAMENTE MEDIANTE PIATTAFORMA SINTEL**, entro e non oltre **le ore 12.00 del giorno 06.05.2019 indicato dalla procedura telematica.**

Le candidature pervenute oltre il termine indicato non saranno prese in considerazione.

Non sortiscono effetti e sono, quindi, considerate come non prodotte le candidature:

- pervenute in ritardo, per qualsiasi causa, rispetto al termine perentorio sopraindicato;
- non corredate dalla documentazione richiesta;
- non pervenute tramite piattaforma telematica SINTEL.

#### **Art. 6 - REQUISITI NECESSARI PER LA PARTECIPAZIONE**

Saranno ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei seguenti requisiti minimi di partecipazione:

##### **a. Requisiti generali:**

- Non trovarsi in alcuna delle situazioni che costituiscono motivo di esclusione dalla gara ai sensi dell'art. 80 del D. Lgs. 50/2016;
- insussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 del D.Lgs 06.09.2011 n. 159;

- non sussistenza di conflitti di interesse con il Comune di Seregno ed in particolare l'inesistenza di azioni giudiziali, negli ultimi tre anni, contro il Comune di Seregno;

**b. Requisiti di idoneità professionale:**

- Iscrizione alla CCIAA (Registro delle Imprese) e/o iscrizione nel registro delle Commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali, così come previsto dall'art. 83 comma 1 D.lgs 50/2016;

**c. Requisiti di capacità economico finanziaria:**

- Aver realizzato negli anni scolastici dal 2014/15 al 2017/18 **un fatturato minimo annuo** (inteso anno scolastico) non inferiore al valore annuo (inteso anno scolastico) stimato dell'appalto (€ 20.000,00 oltre IVA), realizzato nel settore di attività oggetto dell'affidamento (con riferimento al servizio di ristorazione scolastica);

**d. Requisiti di capacità tecniche e professionali:**

- Aver svolto negli anni scolastici dall'1/9/2014 al 31/8/2018 servizi analoghi a quello oggetto di gara per un importo annuo (sempre inteso ad anno scolastico) non inferiore ad € 20.000,00, IVA esclusa, per singolo servizio affidato;  
- Aver esercitato il controllo su appalti relativi alla refezione scolastica negli anni scolastici dall'1/9/2014 al 31/8/2018 il cui importo annuo (inteso anno scolastico), per singolo appalto, sia superiore ad € 1.200.000,00 IVA esclusa;  
- Aver svolto l'attività di controllo su appalti del valore annuo suindicato, dove sono previsti più centri di cottura e più centri di distribuzione per singolo appalto (con riferimento al servizio di refezione scolastica).

**Art. 7 IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo complessivo a base d'asta, riferito alla durata annuale dell'appalto, è stimato in €. 20.000,00 (IVA, oneri di legge e contributi previdenziali esclusi) e per le eventuali esigenze, o per eventuale proroga, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, in €. 5.000,00, il tutto per complessivi €. 25.000,00.

**Art. 8 DURATA DELL'AFFIDAMENTO**

Il contratto in oggetto avrà durata pari a 12 mesi decorrenti dalla data di attivazione del servizio. Il contratto potrà essere modificato, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, previa adozione di nuovi e successivi atti necessari, per ulteriori interventi che si rendessero necessari a seguito di segnalazioni e di particolari esigenze, o per eventuale proroga, nel limite dell'importo complessivo di €. 5.000,00 iva esclusa.

**Art. 9 - REQUISITI DELL'AFFIDATARIO**

Il soggetto individuato come affidatario a seguito della procedura avviata con la presente Manifestazione d'Interesse deve essere in possesso dei requisiti di ordine generale per poter contrattare con le Pubbliche Amministrazioni, previsti dall'art. 80 del Codice;

**Art. 10 - OBBLIGHI DELL'AFFIDATARIO**

Il Soggetto aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi, nessuno escluso, verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché la disciplina previdenziale e infortunistica.

Nell'esecuzione dei servizi avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in materia.

**Art. 11 TRATTAMENTO DEI DATI**

Ai sensi del "REGOLAMENTO 2016/679 (GDPR) del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016" Regolamento generale sulla protezione dei dati, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; il trattamento dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento di cui trattasi. Si informa che i dati dichiarati saranno utilizzati dagli uffici esclusivamente per

l'istruttoria dell'istanza presentata e per le formalità ad essa connesse.  
I dati non verranno comunicati a terzi.

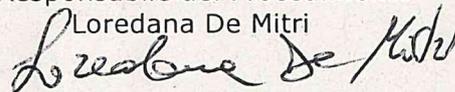
**Art. 12 - INFORMAZIONI E CHIARIMENTI**

Ai fini della pubblicità il presente avviso viene pubblicato sulla piattaforma SINTEL di Arca Lombardia E sul sito web comunale sia nella sezione "Bandi e Concorsi" E nella sezione "Amministrazione trasparente" fino al 6 maggio 2019.

Informazioni e chiarimenti relativi alla procedura in oggetto possono essere richiesti al Comune di Seregno per mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma SINTEL, spazio all'interno di Sintel assegnato al concorrente al momento della registrazione al Sistema ed accessibile mediante le chiavi di accesso riservate del concorrente entro e non oltre il termine delle ore 10.00 del giorno 02.05.2019.

Responsabile del Procedimento

Loredana De Mitri



Allegati:

*Allegato 1 - domanda di partecipazione*

*Allegato 2- descrizione del servizio e modalità di affidamento*

## MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

**La presente manifestazione di interesse deve essere sottoscritta dal legale rappresentante o dall'amministratore munito di poteri di rappresentanza.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

in qualità di (carica sociale) \_\_\_\_\_

dell'impresa/ \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ P.I. \_\_\_\_\_

con sede legale a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

e sede operativa a \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

pec \_\_\_\_\_

Consapevole che in caso di dichiarazioni mendaci sarà punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (Art.76 del D.P.R. n.445/2000)

### DICHIARA

1) di aver preso visione dell'avviso pubblico per l'individuazione, mediante piattaforma telematica Sintel, di operatori economici per l'affidamento della fornitura di consumabili originali per stampanti per il Comune di Seregno;

2) che l'operatore economico rappresentato è in possesso di tutti i requisiti di partecipazione richiesti dall'avviso pubblico:

a) non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione previste dall'art. 80 del D.Lgs. 50/2016

b) iscrizione alla C.C.I.A.A. o altro albo capace di attestare lo svolgimento delle attività oggetto del contratto;

3) di allegare le dichiarazioni richieste, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, come richiesto dalla procedura telematica;

## MANIFESTA

L'interesse dell'operatore economico rappresentato a partecipare alla procedura di "Affidamento diretto previa richiesta di preventivi" ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento del servizio di controllo tecnico esterno all'attività di ristorazione per i servizi dell'Area della Persona del Comune di Seregno per 12 mesi -

Luogo e data

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

## DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E MODALITA' DI AFFIDAMENTO

### **ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO DI CONTROLLO-QUALITÀ SULLA PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI**

Nell'ambito del contratto per la "Gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica e dei servizi aggiuntivi simili o complementari" (di cui alle DT n. 495 del 29.11.2013 e n. 278 del 22.5.2014, entrambe disponibili sul sito istituzionale del Comune) sono stati previsti, al capo secondo, titolo VII (Controllo qualità: artt. 49 - 50 - 51 - 52), specifici controlli di qualità dell'attività di produzione e distribuzione dei pasti, controlli garantiti, sia dagli uffici comunali, sia da esperti di fiducia dell'Amministrazione, oltre che da uffici pubblici istituzionalmente competenti.

La complessità e specificità delle attività inserite nel capitolato allegato alla citata DT 495/2013 e nell'offerta tecnica presentata dalla società concessionaria, a base della aggiudicazione oggetto della DT 278/2014 (offerta tecnica disponibile per il solo esercizio dell'attività di controllo ora in oggetto), i continui aggiornamenti dell'ATS in materia di menu e le modifiche dell'attività didattica man mano introdotte, rendono opportuno governare continuamente le modalità di controllo del servizio di ristorazione scolastica con l'obiettivo finale di creare una stabile rete di comunicazione fra tutti i soggetti coinvolti (Comune, società concessionaria, utenti e loro famiglie, ATS, Scuola).

In particolare, l'attività di controllo-qualità è rivolta ad analizzare il funzionamento, in genere, del sistema di ristorazione comunale integrando le attività degli uffici interni e degli altri enti pubblici esterni preposti agli aspetti tecnico-sanitari.

Nel primo caso, le competenze presenti consentono di svolgere soprattutto solo verifiche amministrativo-contabili e, nel secondo caso, gli interventi degli uffici esterni si limitano ad un controllo a campione parziale e agli interventi di emergenza.

Per la specialità dell'attività tecnica da svolgere, la maggior parte dell'attività di controllo deve perciò essere svolta da un soggetto esterno che si occupi di monitorare il servizio, che sappia dialogare e collaborare con tutti i soggetti interessati professionalmente qualificati e che fornisca strumenti utili per la correzione di eventuali inefficienze della metodologia di gestione del servizio stesso.

Il servizio di controllo-qualità deve perciò svilupparsi attraverso un monitoraggio programmato e diffuso sia delle specifiche fasi del sistema di ristorazione comunale (siano esse quelle organizzative di carattere generale che quelle specifiche messe in atto dai singoli operatori), sia verificando il rispetto delle prescrizioni merceologiche e tecniche del capitolato, dell'ATS, delle procedure interne di controllo previste nei vari documenti già predisposti e, soprattutto, monitorando i prodotti finali (pasti erogati agli utenti).

### **ART. 2 FINALITÀ DEL SERVIZIO**

Per realizzare tali compiti il servizio di controllo-qualità si basa su tre fondamentali criteri di funzionamento, il cui scopo è individuare gli interventi di miglioramento man mano realizzabili ed evitare il ricrearsi di situazioni di criticità, e precisamente:

- Sistematicità del controllo attraverso un esame finale continuativo ed una verifica del processo di filiera periodici (approvvigionamento, produzione, distribuzione, trasporto, ecc.).
- Standardizzazione delle procedure ispettive mediante l'individuazione di precise e ripetitive osservazioni.
- Analisi e comunicazione dei dati non solo come monitoraggio, ma anche come supporto a decisioni strategiche per il miglioramento del servizio.

L'oggetto e le modalità di realizzazione delle visite ispettive periodiche che saranno svolte dal Soggetto (di seguito indicato anche come Società di Controllo o termini simili) a cui è affidata l'attività di controllo riguardano quanto previsto dal vigente capitolato per la gestione del servizio

di ristorazione scolastica e in sintesi, a semplice titolo esemplificativo, si allega il riepilogo schematico delle attività da monitorare e/o oggetto dell'attività di controllo **(allegato A)**. In particolare, si precisa che, l'attività oggetto del presente incarico va in base alle intenzioni concorde delle parti secondo cui la Società di Controllo ha la più completa responsabilità ed autonomia nella conduzione dei controlli nell'esclusivo interesse dell'Amministrazione Comunale sia sostituendosi ad essa sia rispondendo a sollecitazioni dei servizi comunali stessi, tutto ciò a fronte del versamento di un corrispettivo omnicomprensivo.

Di seguito, in sintesi, le attività da monitorare in riferimento al vigente capitolato:

**CAPO SECONDO-TITOLO VII – CONTROLLI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

- Analisi della qualità delle materie prime (corrispondenza al capitolato delle materie prime presenti nei magazzini e nella produzione).
- Analisi della qualità degli ambienti e delle attrezzature/tecnologie di produzione/distribuzione, stato dell'arte della situazione rilevata (verifica stato, manutenzione, obsolescenza, ecc).
- Analisi della qualità del pasto (rispetto qualitativo e quantitativo del menù, della percentuale di scarto, delle temperature di somministrazione e cottura, verifica presenza di eventuali corpi estranei) con particolare attenzione anche alla gestione delle diete speciali.
- Analisi della qualità del servizio (aggiornamento del personale, rispetto del planning operativo, rispetto dei livelli previsti dal CCNL di settore delle risorse impiegate, rispetto del piano di autocontrollo igienico-sanitario ed incongruenze organizzative).
- Analisi e standardizzazione dei percorsi formativi del gestore indirizzati ai diversi utenti.

**CAPO TERZO – TITOLO II – GESTIONE DELLE STRUTTURE**

- Verifica effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria (settembre, gennaio, aprile) e straordinaria con relativo certificato comprovante tali interventi rilasciato dalla ditta idonea su tutti i centri di cottura e di distribuzione.
- Verifica della tenuta degli appositi "registri dei controlli" periodici (obbligatori per legge) e relativo invio della copia al Comune, entro 15 giorni dall'avvenuta manutenzione.
- Verificare se l'impresa esegue semestralmente la manutenzione, il collaudo o la sostituzione, se necessario, dei presidi di sicurezza e antincendio presenti presso i locali concessi in uso.

**ART. 3 CONTENUTO DEL SERVIZIO**

Il numero di interventi che devono essere svolti dalla società incaricata, di norma sono i seguenti:

<b>1</b>	<p><b>INTERVENTI RICHIESTI per ogni anno scolastico</b></p> <p><b>Ristorazione Scolastica:</b>          - almeno n. 1 visita ad anno scolastico per i Centri Cottura); (4 +1 libero secondo necessità)          - almeno n. 1 visite ad anno scolastico nei 10 centri di distribuzione; (10)</p> <p><b>Centro Diurno Disabili:</b>          - almeno n. 1 visita annuale al Centro Cottura (1)          - almeno n. 1 visita annuale al Centro di Distribuzione (1)</p> <p><b>Pasto caldo:</b>          - almeno n. 1 visita annuale al solo Centro di cottura c/o CDD (1)</p> <p><b>Centri Ricreativi Estivi:</b>          - almeno n. 1 visita ad ogni Centro Cottura attivato di norma due(2)          - almeno n. 1 visita ad ogni centro di distribuzione attivato di norma due (2)</p> <p><b>Asilo Nido Aquilone</b>          - almeno 1 visita ad anno educativo al centro di produzione (1)          - almeno 2 visite ad anno educativo alle strutture di distribuzione (2)</p>
----------	--

Le visite dovranno essere concordate preventivamente con il Dirigente o con il Responsabile del Servizio Scuola per le attività della ristorazione scolastica e con gli altri Responsabili dei servizi interessati (che avviseranno comunque i primi delle attività da svolgere/svolte).

La società incaricata del controllo qualità, a richiesta, senza ulteriori oneri per il Comune per un numero di 10 interventi delle attività programmate prima descritte, dovrà anche collaborare con i servizi comunali e gli altri soggetti coinvolti nella gestione del servizio di ristorazione scolastica con studi e partecipando ad incontri per valutare e definire:

- La predisposizione dei menù generali estivi e invernali da sottoporre all'approvazione dell'ATS.
- I vari aspetti e le modalità di intervento riguardanti specifici casi di disgusto e idiosincrasie che non rivestono un problema sanitario.
- Gli interventi alternativi o ulteriori, da effettuare man mano, al verificarsi di problematiche specifiche segnalate dai servizi comunali, dalle scuole e da altri soggetti idonei su aspetti generali o specifici e individuali.
- Le corrette attività di manutenzione ordinaria e straordinaria di ambienti, attrezzature e strumenti di lavoro legate alla concessione.
- L'efficacia e l'efficienza dei progetti di organizzazione in tema di personale, strutture, corsi, prestazioni ulteriori collegati alle eventuali nuove attività da svolgere proposte dal concessionario in sede di gara.
- Collaborare alla progettazione e redazione della documentazione tecnica-organizzativa per l'affidamento eventuale delle attività aggiuntive previste come opzionali nel contratto di concessione.

La società incaricata dovrà anche partecipare agli incontri su base storica stimati in 6 incontri annuali chiesti dagli istituti scolastici sulle attività di ristorazione (commissione/commissioni mensa), senza ulteriori oneri per il Comune.

In sede di offerta il Soggetto Controllore dovrà presentare un proprio piano specifico di intervento con cui illustrerà le modalità con cui intende esercitare le attività di monitoraggio e i controlli previsti dal capitolato del Servizio di Ristorazione e affidati/esercitati con la presente gara dalla Società di Controllo.

Il monitoraggio dell'attività di controllo può avvenire, non solo con i consueti sopralluoghi utili alle ispezioni nei centri di cottura e di distribuzione, ma in alcuni casi è possibile effettuare i controlli anche in modalità E-learning "a distanza" per ottenere le informazioni necessarie relative all'attività di controllo oggetto del presente affidamento. Tali monitoraggi "a distanza" sono fuori da questa programmazione e devono essere svolte senza alcun onere aggiuntivo.

Qualora poi si rendesse necessario modificare in corso d'anno (anche in diminuzione o in aumento) l'attività di controllo alle strutture o alle attività i servizi interessati procederanno a concordare una diversa frequenza delle verifiche in modo che quanto ora previsto o in base a quanto offerto in sede di gara, resti sostanzialmente invariato nei risultati.

Nello svolgimento ordinario della propria attività è sufficiente che la società incaricata predisponga brevi rapporti, anche standardizzati, per la descrizione degli interventi effettuati; eventualmente, il servizio comunale interessato potrà chiedere alla società incaricata di integrare la sua attività con relazioni, rapporti e quant'altro ritenuto necessario per la miglior comprensione degli interventi effettuati e/o da effettuare.

Qualora gli uffici comunali ritengano opportuno che la società incaricata del controllo effettui, oltre a quanto già inizialmente svolto in sede di rapporto sulle verifiche effettuate, anche analisi microbiologiche e merceologiche integrative o più approfondite o analizzati ulteriormente particolari aspetti emersi in tali rapporti, si procederà a determinare in contraddittorio l'eventuale ulteriore compenso, senza necessità di ulteriore atto qualora si resti nell'ambito dell'impegno assunto, a fronte di eventuali compensazioni con attività inizialmente previste.

In ogni caso tutti gli interventi che esulassero dall'attività programmata dovranno essere preventivamente concordati con il Dirigente e il responsabile dei servizi interessati (e comunque comunicati al responsabile del Servizio Scuola), per valutare le modifiche da apportare rispetto alle attività previste in sede di offerta.

#### ART. 4 SEDI DEL SERVIZIO

Il Comune di Seregno ha affidato in concessione le attività di produzione (con quattro centri di cottura) e distribuzione dei pasti (presso 10 centri di distribuzione) per le scuole statali dell'infanzia e dell'obbligo (pasti che sono stimati in oltre 390.000 annui comprensivi sia dei minori frequentanti che del personale preposto all'assistenza durante il pasto), attività di cui usufruiscono ordinariamente anche l'Asilo Nido Comunale (il centro cottura è in gestione alla ditta di ristorazione mentre il Comune gestisce in proprio la distribuzione dei pasti), il Centro Diurno Disabili e i Centri Ricreativi Diurni e occasionalmente altri servizi e attività comunali. Di seguito segue una sintetica descrizione degli elementi specifici (strutturali e numerici) di ciascuna attività oggetto di controllo:

##### I) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LE SCUOLE STATALI

Gli elementi principali del servizio possono così sintetizzarsi:

TIPOLOGIA DELLE SEDI SCOLASTICHE	NUMERO INDICATIVO DEI FREQUENTANTI
n. 3 scuole dell'infanzia	470
n. 4 scuole primarie	1.750
n. 1 scuola speciale	30
n. 3 scuole secondarie di 1° grado	1.030

	CENTRI DI PRODUZIONE PASTI	STRUTTURE DI DISTRIBUZIONE COLLEGATE
A	NOBILI	Nobili, Don Milani,
B	CADORNA	Cadorna
C	MORO	Moro, Andersen
D	RODARI	Rodari infanzia, primaria, sez. DVA, Mercalli, Stoppani,

	CENTRI DI DISTRIB.	SCUOLE SERVITE	ORARI/TURNI	
A1	NOBILI	infanzia nobili	11,15 - 12,00	12,45 - 13,30
A2	DON MILANI	sec.di I grado Don Milani	13,15 - 14,15	
B1	CADORNA	primaria Cadorna	12,20 - 13,00	13,20 - 14,00
C1	MORO	primaria A.Moro sec.di I grado Manzoni	12,20 - 13,00 13,30 - 14,00	
C2	ANDERSEN	infanzia Andersen	11,15 - 12,00	12,45 - 13,30
D1	RODARI INFANZIA	infanzia Rodari	12,00 - 12,30	
D2	RODARI PRIMARIA	primaria Rodari	12,20 - 13,00	13,30 - 14,10
D3	RODARI primaria sez. DVA (diversam. Abili)	primaria Rodari - sez. DVA	12,30 - 13,15	
D4	MERCALLI	sec.di I grado Mercalli	13,15 - 14,15	
D5	STOPPANI	primaria Stoppani	12,05 - 12,45	13,20 - 14,00

##### II) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER IL CENTRO DIURNO DISABILI E SERVIZIO PASTO CALDO A DOMICILIO

Presso il Centro di produzione del Centro Diurno Disabili l'attività di produzione e distribuzione pasti viene assicurata dalla società concessionaria del servizio di ristorazione scolastica con modalità analoghe a quelle previste per il servizio di ristorazione scolastica consistente in:

- produzione e distribuzione di circa 30 pasti giornalieri, per i frequentanti il CDD, di età sopra i 18 anni, con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di ristorazione scolastica;
- produzione di circa 40 pasti giornalieri e il loro trasporto (da lunedì a sabato), in adeguati contenitori termici fino al domicilio dell'utente e la gestione delle scelte alimentari giornaliere, attività queste garantite dalla società di ristorazione e l'ausilio dell'Associazione di volontariato Seregno Soccorso quest'ultima provvede al trasporto dei pasti in contenitori monodosi in polycarbonato.

### III) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER L'ASILO NIDO

Presso il Centro di produzione dell'Asilo Nido l'attività di produzione pasti viene assicurata dalla società concessionaria del servizio di ristorazione scolastica con modalità del tutto analoghe a quelle previste per il servizio di ristorazione scolastica, consistente in:

- produzione per i circa 60 frequentanti suddivisi in lattanti, mezzani e grandi;
- la distribuzione è assicurata dal personale comunale sui tre centri di distribuzione (1 per sala);
- è prevista anche la distribuzione della merenda sia a metà mattina che a metà pomeriggio, anche in questo caso la preparazione della merenda è a cura della ditta di ristorazione, la distribuzione è a cura del personale comunale.

### IV) SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER I CENTRI RICREATIVI ESTIVI

L'attività di produzione e distribuzione pasti viene assicurata dalla società concessionaria anche per i mesi da giugno a fine luglio/primi di agosto anche per i Centri Ricreativi Diurni dei minori 3/6 anni (circa 60 frequentanti per ciascuno dei turni in cui si articola l'iniziativa) e di quelli in età compresa fra i 6/15 anni (circa 60 frequentanti per ciascuno dei turni in cui si articola l'iniziativa), utilizzando solo alcune delle strutture suindicate (in base all'organizzazione che può variare di anno in anno a causa della disponibilità delle specifiche strutture scolastiche).

#### **Art. 5 IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo complessivo a base d'asta, riferito alla durata annuale dell'appalto, è stimato in €. 20.000,00 (IVA, oneri di legge e contributi previdenziali esclusi) e per le eventuali esigenze, o per eventuale proroga, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, in €. 5.000,00, il tutto per complessivi €. 25.000,00.

#### **Art. 6 DURATA DELL'AFFIDAMENTO**

Il contratto in oggetto avrà durata pari a 12 mesi decorrenti dalla data di attivazione del servizio. Il contratto potrà essere modificato, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, previa adozione di nuovi e successivi atti necessari, per ulteriori interventi che si rendessero necessari a seguito di segnalazioni e di particolari esigenze, o per eventuale proroga, nel limite dell'importo complessivo di €. 5.000,00 iva esclusa.

#### **ART. 7 TRATTAMENTO DEI DATI**

Poiché l'attività di controllo-qualità si svolge e interagisce con il servizio di ristorazione scolastica affidato in concessione, anche per essa potrà rendersi necessario conoscere occasionalmente dati sensibili di soggetti terzi.

Ai fini dello svolgimento delle attività ora in oggetto, ed esclusivamente nei limiti necessari per il corretto svolgimento delle stesse, i servizi comunali interessati e/o la società concessionaria comunicheranno alla società incaricata del controllo-qualità i dati dei soggetti terzi, qualificati dal REGOLAMENTO (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016" Regolamento generale sulla protezione dei dati.

La società incaricata del controllo-qualità si impegna a trattare tali dati assicurando il pieno rispetto del REGOLAMENTO (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016" Regolamento generale sulla protezione dei dati ed esclusivamente ai fini dell'espletamento dei servizi affidatigli; ciò dovrà avvenire con modalità a tal fine strettamente correlate e con particolare riferimento alla liceità, correttezza e riservatezza, impegnandosi all'adozione delle prescritte misure di sicurezza.

La comunicazione dei dati a soggetti pubblici e privati è ammessa nei limiti previsti dal REGOLAMENTO (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016" Regolamento generale sulla protezione dei dati.

Per gli altri aspetti della disciplina prevista dal REGOLAMENTO (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016" Regolamento generale sulla protezione dei dati che devono essere posti in essere al controllo-qualità del servizio di ristorazione scolastica si rinvia

alla disciplina contenuta nel più generale art. 12 del capitolato per la gestione in concessione del servizio di ristorazione scolastica, allegato alla citata DT 495/2013.

#### **ART. 8 REQUISITI PROFESSIONALI DEGLI ADDETTI AL CONTROLLO-QUALITÀ**

Per la sempre maggiore problematicità degli aspetti tecnico-gestionali legati alla ristorazione scolastica è necessario che la società si avvalga di adeguate professionalità tecnico-gestionali, per lo svolgimento dell'attività di controllo-qualità, e l'offerta, conseguentemente, contenga (e documenti con adeguati "curricula") il progetto organizzativo delle varie competenze che si ritiene debbano essere possedute per svolgere le attività in oggetto: in genere, responsabili che hanno maturato un'esperienza significativa nei controlli e nella gestione dei servizi di ristorazione scolastica (tecnologi alimentari, dietisti, tecnici di laboratorio), ma anche cuochi, igienisti, esperti della sicurezza e professionalità analoghe.

Oltre che il progetto organizzativo di cui si intende avvalere per lo svolgimento dell'attività di controllo la società dovrà anche allegare l'eventuale elenco dei laboratori di analisi con cui si ritiene operare; i suddetti laboratori devono essere accreditati SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento dei Laboratori) con riferimento alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

Resta vincolante il fatto che solo le persone individuate nel gruppo di lavoro proposto nell'offerta effettuino sopralluoghi, controlli e tutti i contatti richiesti dai servizi comunali; eventuali sostituzioni, solo per causa di forza maggiore, dovranno essere preventivamente autorizzate.

In fase di gara e di successiva aggiudicazione la società deve indicare l'elenco del personale con la relativa qualifica professionale che non può essere sostituito per tutta la durata dell'incarico, salvo particolari e motivate esigenze. La sostituzione deve essere comunicata preventivamente e il Comune deve dare il consenso esplicito e scritto, in tal caso la società provvederà a inserire personale con la stessa professionalità.

#### **ART. 9 RESPONSABILITÀ**

L'aggiudicatario si assumerà ogni responsabilità per danni alle persone o alle cose comunque provocati nello svolgimento dei servizi, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

#### **ART. 10 ASSICURAZIONI**

L'aggiudicatario sarà tenuto a stipulare, per l'intera durata del contratto, apposita assicurazione a copertura della responsabilità civile verso terzi connessa alla gestione e allo svolgimento dell'attività, con un massimale R.C.T. non inferiore a € 1.500.000,00 per ogni sinistro.

L'aggiudicatario dovrà inoltre contrarre per i tecnici incaricati un'assicurazione infortuni.

Prima dell'avvio dei servizi, l'aggiudicatario sarà tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale copia delle polizze e, successivamente, gli eventuali aggiornamenti.

#### **ART. 11 SPESE CONTRATTUALI**

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto di affidamento del servizio, sono a carico dell'aggiudicatario.

Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica mediante scrittura privata.

L'importo contrattuale sarà costituito dal corrispettivo indicato dall'aggiudicatario nella propria "offerta economica" per l'intera durata dell'appalto.

#### **ART. 12 SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

L'aggiudicataria è tenuta ad osservare tutte le disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi.

Prima della stipulazione del contratto, l'aggiudicataria dovrà sottoscrivere il Documento Unico per la Valutazione dei Rischi da Interferenza, previsto dall'art. 26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008, predisposto dall'Amministrazione Comunale.

Per interferenza si intende ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi.

#### **ART. 13 PENALITÀ**

I rilievi inerenti alle non conformità nell'espletamento del servizio, l'inosservanza degli obblighi

del contratto o gli eventuali disservizi provocati agli utenti saranno contestati in forma scritta, trasmessa con posta certificata, all'aggiudicataria, alla quale sarà consentito, entro un termine di 10 giorni dal ricevimento, presentare tutte le giustificazioni utili.

Nella contestazione, l'Amministrazione specificherà chiaramente se la violazione deve considerarsi grave, illustrandone le ragioni. Come indicato nell'articolo successivo, la recidiva nelle infrazioni gravi costituisce uno dei casi di risoluzione del contratto.

In caso di mancato riscontro o qualora le giustificazioni siano ritenute insufficienti, saranno applicate le seguenti sanzioni, che sono da considerarsi esemplificative e non esaustive:

€ 200,00 per le inadempienze ritenute lievi, quali:

- Mancata esecuzione delle ispezioni (sarà sanzionata anche una sola omissione);
- Eventuali ritardi negli interventi di emergenza nei tempi e nelle modalità di consegna dei risultati delle analisi e delle relazioni mensili, fatte salve le cause di forza maggiore da certificarsi in accordo tra le parti;
- Ogni inadempienza agli obblighi previsti dal presente capitolato che non rivestano il carattere di gravità di cui al comma successivo.

€ 400,00 per le inadempienze ritenute gravi, quali:

- Errori che possano compromettere gravemente il servizio, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione;
- Recidiva per le inadempienze ritenute lievi.

In caso di mancato riscontro e/o alle inadempienze gravi, l'aggiudicataria sarà considerata recidiva e si applica il pagamento di una penalità variante da un minimo di € 400,00 (quattrocento) ad un massimo di € 1.000,00 (mille).

Gli importi relativi alle penalità descritte saranno trattenuti sul prezzo da corrispondere all'aggiudicataria. Le penali si intendono riferite a ogni singola violazione accertata relativa ad ogni singola attività prestata e/o presso uno specifico centro cottura o di distribuzione.

È esclusiva facoltà del Dirigente, su proposta dei servizi interessati e sulla base del disservizio provocato, disporre o meno l'applicazione della penalità e definirne la quantificazione.

#### **ART. 14 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Indipendentemente dai casi previsti nell'articolo precedente il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni:

- in qualunque momento dell'esecuzione avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 del Codice Civile per qualsiasi motivi di pubblico interesse;
- abbandono dell'attività di controllo, salvo per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di leggi o regolamenti relative al servizio ora affidato;
- grave inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune non altrimenti sanzionati, in particolare frode, cessione a terzi del contratto.

Nei casi indicati nel presente articolo, si farà luogo alla risoluzione del contratto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di 15 giorni mediante lettera raccomandata A.R.

Il Comune avrà quindi la facoltà di rivolgersi per l'espletamento del contratto in corso ad altra società, addebitando alla società ora affidataria dell'attività di controllo e inadempiente il maggior costo, fatto salvo l'eventuale risarcimento di ulteriori danni.

#### **ART. 15 CONTROVERSIE**

Le eventuali controversie che dovessero insorgere durante il periodo di affidamento dell'attività di controllo prima descritta dovranno essere risolte con spirito di reciproca comprensione.

Il tribunale di Monza è comunque competente per tutte le controversie ai patti convenuti e non diversamente componibili secondo lo spirito di cui al presente articolo.

Per qualsiasi controversia in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sia in corso d'opera che al termine del periodo di erogazione del servizio, sarà competente il Foro di Monza.

#### **ART. 16 CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO E PAGAMENTI**

Il corrispettivo del servizio sarà quello indicato nell'offerta economica presentata dalla ditta aggiudicataria e dovrà tener conto di tutti gli obblighi previsti dal capitolato.

Il pagamento del corrispettivo avverrà dietro presentazione di fatture elettroniche a cadenza trimestrale emesse dall'aggiudicatario, previa verifica della "correttezza contributiva".

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità applicate per inadempienze a carico dell'affidatario e quant'altro dallo stesso dovuto.

**N.B.** Si ricorda che, a decorrere dal 31 marzo 2015, ai sensi dell'art. 25 del decreto-legge 24 aprile 2014 n. 66, convertito con modificazioni dalla legge 23 giugno 2014 n. 89 e del decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013 n. 55, il Comune di Seregno non può accettare fatture che non siano trasmesse in formato elettronico, secondo i requisiti tecnici previsti dalla sopra indicata normativa, alla quale si rimanda.

Si rammenta altresì che, ai sensi dell'art. 1, comma 629, della legge di stabilità 2015, rispetto alle fatture per le quali l'IVA è esigibile, a decorrere dal 1 gennaio 2015, il Comune è tenuto a versare al fornitore il solo corrispettivo al netto dell'IVA e ad accantonare l'IVA per un successivo riversamento all'Erario.

#### **Art. 17 CAUZIONE**

Si precisa che, a garanzia degli obblighi assunti, l'aggiudicatario, dovrà presentare entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di affidamento del servizio da parte del Comune di Seregno, cauzione definitiva (garanzia fideiussoria da costituirsi ai sensi dell'art. 103 e con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016), mediante garanzia fidejussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano l'attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. 4 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

#### **Art. 18 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'esecutore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 e ss.mm.ii. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

#### **ART. 19 INCOMPATIBILITA'**

L'operatore economico dovrà dichiarare, al momento della gara, che non sussistono e non sussisteranno per tutta la durata del contratto, rapporti di carattere commerciale, seppure indiretto, con la ditta appaltatrice del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Seregno (attualmente Elior Ristorazione S.p.A.).

#### **ART. 20 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE**

L'Aggiudicazione verrà effettuata sulla base dell'offerta economica più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 2, del D.Lgs 50/2016 valutata da una Commissione Giudicatrice sulla base dei seguenti criteri e subcriteri di valutazione di natura qualitativa e quantitativa e relativi punteggi così dettagliato:

#### **PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO 100,00 PUNTI COSI' SUDDIVISI:**

A) Max punti 70 per l'Offerta Tecnica articolata nei seguenti sotto criteri;

B) Max punti 30 per l'Offerta Economica definita dalla percentuale di ribasso sull'importo posto a base d'asta.

**A) OFFERTA TECNICA**

Max. 70 punti attribuibili come di seguito indicato:

<b>1 Progettazione generale e piano di lavoro</b>	<b>Max 35 punti</b>
1.1 Descrizione, in maniera chiara ed organica, delle modalità e delle metodologie con cui il concorrente intende effettuare il servizio, secondo quanto indicato all'art. 1 del capitolato speciale	Max 15 punti
1.2 Numero controlli ad anno scolastico centri cottura:  nr. 2 controlli per centro cottura ad anno scolastico nr. 3 controlli per centro cottura ad anno scolastico	5 punti 7 punti
1.3 Numero controlli ad anno scolastico centri distribuzione  nr. 2 controlli per centro distribuzione ad anno scolastico nr. 3 controlli per centro distribuzione ad anno scolastico	3 punti 5 punti
<b>2 Organizzazione della reportistica dei controlli all'A.C.</b>	<b>Max punti 10</b>
Descrizione modalità, tempi, etc. di svolgimento dell'attività di reportistica	
<b>3 Proposte migliorative nell'organizzazione della propria attività di controllo</b>	<b>Max punti 10</b>
Le proposte migliorative ed aggiuntive (da ritenersi senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione) saranno valutate in base al loro grado di attinenza al servizio oggetto del presente appalto ed alle eventuali ricadute qualitative sullo stesso e devono risultare esplicitate in apposito capo della relazione in cui evidenziare anche le relative motivazioni e tempi di attuazione delle stesse	
<b>4 Esperienza maturata dalle Professionalità tecnico-gestionali di cui la società si avvale per lo svolgimento dell'attività di controllo-qualità. Il punteggio verrà attribuito sulla base dei seguenti sub-criteri:</b>	<b>Max 15 punti</b>
4.1 Esperienze maturate dal principale operatore addetto all'esercizio dell'attività dell'incarico oggetto dell'appalto avendo cura di indicare la relativa qualifica professionale, il curriculum da cui si evincono le esperienze maturate negli ultimi cinque anni	Max 10 punti
4.2 Esperienze maturate dalle professionalità di cui intende avvalersi la società avendo cura di indicare l'elenco nominativo con la relativa qualifica professionale, il curriculum da cui si evincono le esperienze maturate negli ultimi cinque anni	Max punti 5

**Valutazione offerta tecnica**

L'attribuzione dei punteggi ai singoli sub-criteri di natura tecnico-qualitativa di cui ai criteri **1), 2), 3)** avverrà calcolando **la media dei coefficienti compresi tra 0 e 1**, espressi in valori

centesimali, attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario a ciascun sub-criterio dell'offerta tecnica, secondo la seguente scala di valori:

<b>CRITERI 1),2),3) coefficienti SUBCRITERI</b>		
<b>Coefficiente attribuito</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Livello apprezzamento</b>
0,0	del tutto inadeguato	Il progetto è del tutto incompleto, inorganico e/o incoerente con la richiesta della stazione appaltante.
0,3	Insufficiente	Il progetto è incompleto, inorganico e/o incoerente con la richiesta della stazione appaltante.
0,5	Scarso	Il progetto presenta alcune lacune di completezza coerenza ed organicità rispetto alle attività individuate e/o non è coerente con le richieste del Comune.
0,6	Sufficiente	Il progetto risponde ai requisiti minimi di concretezza e completezza, organicità e coerenza con le richieste del Comune.
0,7	Discreto	Il progetto è completo ed organico. E' coerente con le richieste.
0,8	Buono	Il progetto è completo, organico, chiaro e strutturato in tutti gli aspetti previsti per i sub criteri, concreto e realizzabile, coerente con le richieste. Propone alcuni spunti di innovazione.
0,9	Ottimo	Il progetto è completo in tutti gli aspetti previsti per i sub criteri, organico chiaro e ben strutturato, concreto e realizzabile, coerente con le richieste. Propone spunti di innovazione interessanti.
1,0	Eccellente	Il progetto è completo in tutti gli aspetti previsti per i sub criteri, organico, chiaro e ben strutturato, concreto e realizzabile, coerente con le richieste. Presenta importanti elementi di innovazione e originalità.

L'attribuzione dei punteggi di cui al criterio 4) avverrà calcolando **la media dei coefficienti compresi tra 0 e 1**, espressi in valori centesimali, attribuiti discrezionalmente da ciascun commissario per ciascun anno di attività secondo la seguente scala di valori:

<b>CRITERIO 4) coefficienti SUBCRITERIO ANNUO</b>		
<b>Coefficiente attribuito</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Livello apprezzamento</b>
0,3	Sufficiente	L'attività svolta presenta alcune lacune rispetto alle attività individuate dal Comune, lacune che però sono compensate da altre attività rilevanti.
0,6	Discreto	L'attività svolta risponde ai requisiti di concretezza e completezza, organicità e coerenza richiesti del Comune.
0,8	Buono	L'attività svolta supera in alcune delle attività i requisiti di concretezza e completezza, organicità e coerenza contenuti nelle richieste del Comune.
1,0	Ottimo	L'attività svolta supera in tutte le attività i requisiti di concretezza e completezza, organicità e coerenza contenuti nelle richieste del Comune.

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti di cui ai criteri e sub criteri 1,2,3,4, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Per ogni singolo criterio di valutazione, il punteggio per ciascun sub-criterio sarà ottenuto moltiplicando i coefficienti definitivi per il valore massimo attribuibile a ciascun sub-criterio preso in considerazione.

Le imprese che abbiano presentato offerte tecniche che non raggiungono la soglia minima di 40 punti verranno escluse dalla gara.

## **B) OFFERTA ECONOMICA**

**Max 30 Punti**

Il punteggio relativo all'offerta economica sarà assegnato tenendo conto del seguente elemento:

**1) Percentuale unica di ribasso offerta sull'importo stimato posto a base di gara soggetto a ribasso**, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza da interferenza.

**Max. 30 punti**

### **Valutazione offerta economica**

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da 0 ad 1, calcolato tramite la formula di "interpolazione lineare":

$$V(a)_i = R_i / R_{Max}$$

dove:

$V(a)_i$  = coefficiente da attribuire all'offerta presa in esame

$R_i$  = ribasso unico offerto dalla concorrente presa in esame

$R_{Max}$  = ribasso unico massimo offerto (offerta più conveniente per l'Amministrazione)

Il coefficiente  $V(a)_i$  di volta in volta ottenuto verrà poi moltiplicato per il punteggio massimo attribuibile (30 punti).

La percentuale di ribasso offerta non potrà essere superiore al 15,00%.

### **VALUTAZIONE COMPLESSIVA DELL'OFFERTA**

La valutazione complessiva dell'offerta avverrà mediante l'applicazione del metodo "aggregativo compensatore" con la seguente formula:

$$C(a) = S_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

$C(a)$  = indice di valutazione dell'offerta (a)

$n$  = numero totale dei requisiti

$W_i$  = peso o punteggio attribuito al requisito (i)

$V(a)_i$  = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra 0 e 1  
 $S_n$  = sommatoria

Il punteggio finale sarà unico e sarà determinato dalla somma dei punteggi attribuiti.

L'aggiudicazione sarà a favore della concorrente la cui offerta complessivamente (offerta tecnica più economica) abbia raggiunto il punteggio più alto.

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla 2<sup>a</sup> cifra decimale dopo la virgola. La seconda cifra decimale, a sua volta sarà arrotondata all'unità superiore se la terza cifra decimale sarà uguale o superiore a 5.

L'aggiudicazione potrà avvenire anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Non sono ammesse offerte in aumento, né offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o per parte dei servizi richiesti.

A parità di punteggio finale gara sarà aggiudicata al concorrente che abbia ottenuto il punteggio maggiore nell'offerta tecnica, in caso di ulteriore parità si procederà a favore della concorrente che avrà acquisito maggiore punteggio nel criterio 1) e così di seguito, in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo la Stazione Appaltante né all'aggiudicazione e successiva stipulazione della convenzione mentre gli operatori economici partecipanti sono vincolati fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 60 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. Il Comune si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione e nessun offerente potrà vantare alcun diritto, qualora nessuna offerta pervenuta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'istruttoria.

SINTESI ANALITICA DELLE ATTIVITA' DA MONITORARE E/O OGGETTO DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO - (ALLEGATO A)

CAPO	TITOLO	ARTICOLO	TITOLO	DESCRIZIONE	COMUNE	SOCIETA' CONTROLLO	ATS
2	1	27	Tipologia del servizio di ristorazione	In tutti i refettori il servizio dovrà essere effettuato con piatti di ceramica, posate in acciaio, bicchieri in vetro infrangibile tovaglette e tovaglioli di carta. In caso di pasti trasportati la consegna deve avvenire non oltre 20 minuti prima dell'inizio della distribuzione. L' Impresa deve provvedere allo sbarazzo e pulizia dei locali lavaggio e ritiro contenitori, stoccaggio e smaltimento rifiuti.	X	X	
2	2	32	Standar quali/quantitativi dei pasti	L'I.C. deve per la preparazione dei pasti adeguarsi al menù descritto nello specifico documento, alle grammature indicate nelle tabelle, ai requisiti quantitativi e qualitativi e microbiologici delle derrate. (In caso di gita su richiesta del Comune il pasto previsto dal menù deve essere sostituito con un pasto al sacco)	X	X	X
2	2	34	Diete speciali, diete in bianco, diete religiose e culturali	L'I.C. ha il compito di predisporre le diete speciali, diete in bianco, diete religiose e culturali in base alle disposizioni ATS	X	X	X
2	2	35	Modifiche al menù	Le modifiche al menù devono essere concordate tra le parti	X	X	
2	3	37	Fornitura prodotti alimentari	L'I.C. deve rivolgersi a fornitori che possono certificare la qualità dei prodotti e su richiesta del Comune, l'impresa deve fornire le necessarie certificazioni di qualità. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi	X	X	X
2	3	38	Piano degli approvvigionamenti	L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un piano prestabilito in funzione del menù e delle capacità di stoccaggio dei frigoriferi del magazzino dei centri di cottura. Tale piano deve essere presentato al Comune all'inizio di ogni anno scolastico	X	X	
2	3	39	Applicazione sistema di Autocontrollo igienico sanitario	Verificare il sistema di autocontrollo igienico sanitario nei centri di cottura e nei punti di distribuzione pasti (documentabile con manuale e con i piani di Autocontrollo, le schede di registrazione e le check list che devono essere a disposizione per controlli e verifiche)	X	X	X
2	3	40	Temperature	Il Comune deve controllare il rispetto dei tempi e delle temperature indicate dalla normativa per la distribuzione, conservazione, cottura e riscaldamento degli alimenti	X	X	X
2	3	41	Conservazione dei campioni e analisi di campionatura	Al fine di individuare velocemente cause di infezioni, intossicazione l'I.C. deve prelevare giornalmente in ogni centro cottura e in ogni refettorio almeno 150 grammi di ciascuna preparazione e di ogni cottura che devono essere riposti in contenitori e conservati in frigo per le 72 ore successive (il Comune può chiedere in qualsiasi momento certificati di analisi di particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta e igienicamente ineccepibili)	X	X	
2	4	42	Modalità di confezionamento e trasporto	I pasti devono essere confezionati presso i centri di cottura. L'impresa deve provvedere al trasporto presso i singoli terminali di consumo con due automezzi in possesso delle autorizzazioni sanitarie e devono essere facilmente lavabili e sottoposti a sanificazione con scadenza settimanale (prima dell'inizio del servizio devono essere comunicati i dati identificativi degli automezzi e deve essere prodotta copia dell'idoneità igienica sanitaria al trasporto di alimenti)	X	X	
2	4	43	Contenitori	I pasti devono essere trasportati in idonei contenitori termici che consentono il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione	X	X	X
2	5	44	Distribuzione dei pasti	L'I.C. deve provvedere alla distribuzione dei pasti con proprio personale debitamente formato. Il personale deve rispettare, nello svolgere tale attività, alle prescrizioni indicate nel capitolato	X	X	X
2	5	45	Utilizzo materiali ed attrezzature	Per la distribuzione il personale deve utilizzare i tovaglioli di carta, le tovaglette, monouso e i vassoi, i piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri di vetro infrangibile già esistenti e alla fornitura. Il materiale monouso è consentito solo dove non è presente la sala lavaggio, o in caso di impossibilità di utilizzare lavastoviglie per guasti temporanei con l'obbligo di darne comunicazione al Comune	X	X	
2	6	46	Sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	L'I.C. ha l'obbligo di provvedere alla pulizia ordinaria e straordinaria di locali adibiti a cucina, refettorio, servizi igienici annessi alle strutture, di tutte le attrezzature e degli spazi esterni utilizzati per il transito e per il deposito. Il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali di preparazione cottura e distribuzione. Gli interventi devono essere effettuati da personale qualificato e lontano dalla produzione dei pasti con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni degli alimenti e rispettando le norme di sicurezza. La lotta contro i roditori e gli scarafaggi deve prevedere un monitoraggio costante e semestralmente la disinfestazione completa degli ambienti dei centri di cottura e dei centri di distribuzione. Per quanto riguarda la lotta contro gli insetti volanti e striscianti nei mesi di aprile e maggio deve essere effettuato un ciclo di trattamenti preventivi con insetticida a base di piretro. I prodotti che devono essere utilizzati devono essere concordati con gli uffici comunali o ATS. I trattamenti devono essere effettuati secondo un programma definito all'inizio dell'a.s. e ogni qualvolta se ne presenti la necessità L'impresa deve fornire al Comune gli attestati degli interventi fatti.	X	X	X

2	6	47	Materiale di pulizia	L'I.C. deve presentare la seguente documentazione: elenco e schede tecniche di tutti i prodotti che intende utilizzare, copia valutazione ATS in merito ai prodotti, da produrre annualmente su richiesta e piano delle pulizie.	x	x	x
2	6	48	Rimozione dei rifiuti solidi e speciali	La raccolta differenziata deve essere svolta dall'impresa secondo il regolamento comunale. L'impresa deve provvedere a sistemare a bordo strada i rifiuti solidi urbani dai punti di conferimento	x	x	
2	7	49	Diritto di controllo del Comune	Il Comune ha la facoltà in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune procedere a controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle disposizioni previste nel contratto. I controlli possono essere svolti dal Comune, o affidati ad una società esterna qualificata o da rappresentanti degli utilizzatori (commissione mensa) L'impresa ha l'obbligo di fornire tutta la collaborazione e tutti i documenti necessari.	x	x	
2	7	50	Tipologia dei controlli	Il Comune può effettuare le ispezioni nei centri di cottura e ai punti di distribuzione e controllare: le condizioni igieniche dei locali, attrezzature utensili, impianti; le procedure di sanificazione, gli interventi di manutenzione, il personale, le caratteristiche quali/quantitative delle derrate; le modalità di conservazione degli alimenti; le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti. Il controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle tabelle dietetiche, deve riguardare almeno dieci pasti. I controlli possono essere generici, a vista, ma anche analitici ed in questo caso i tecnici incaricati dal Comune effettuano prelievi di campioni alimentari e non, successivamente sottoposti ad analisi.	x	x	x
2	7	51	Blocco delle derrate	I tecnici incaricati possono dar luogo al blocco delle derrate se lo ritengono opportuno per motivi di igiene sicurezza o non corrispondenza delle caratteristiche merceologiche.	x	x	
2	7	52	Rilievi tecnici e contestazioni	Quando non formalizzate immediatamente sul posto dai controllori, il Comune invia formale contestazione all'impresa. I controllori possono fissare per l'impresa immediatamente o successivamente eventuali prescrizioni e fissare un termine per la loro realizzazione	x	x	x
2	8	59	Formazione	I corsi di formazione previsti dalla normativa devono essere garantiti a tutto il personale. Presso ogni centro cottura deve essere presente un registro con indicati i corsi di formazione	x	x	x
2	9	61	Controllo dell'igiene e della salute	Il personale addetto alla manipolazione e alla distribuzione degli alimenti deve aver partecipato agli eventi formativi previsti dalla normativa. Il Comune può richiedere di sottoporre gli addetti ad analisi per la ricerca di enterobatteri, patogeni e stafilococchi.	x	x	x
2	9	62	Rispetto della normativa in materia di sicurezza ed igiene del lavoro	L'I.C. deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni. L'impresa deve produrre la seguente documentazione: Documento valutazione rischi, registro infortuni, registro con i corsi di formazione, oggetto e durata dell'evento, nominativo dei docenti, nominativo dei partecipanti, copia di eventuali prove scritte attestanti il conseguimento delle competenze.	x	x	x
2	9	63	Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro	L'I.C. deve predisporre a proprie spese il piano della sicurezza per le attività da esse svolte in tutte le strutture affidate	x	x	
2	9	64	Piano di evacuazione	L'I.C. deve predisporre e presentare prima dell'avvio dell'attività un piano di allontanamento repentino per ogni struttura ad essa affidata	x	x	
2	9	66	Norme di sicurezza nell'uso e conservazione dei sanificanti	Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti. La conservazione dei prodotti sanificanti deve avvenire in un luogo differente rispetto al magazzino dei prodotti alimentari, deperibili e non deperibili e debitamente segnalato.	x	x	x
2	9	67	Documento unico di valutazione	Il documento unico di valutazione è necessario in base alle normative vigenti per la presenza di altro personale e/o altri soggetti incaricati.	x	x	
3	1	68	Gestione delle strutture	E' necessario mantenere le strutture e le attrezzature in perfetta efficienza. L'I.C. è incaricata della manutenzione e conduzione delle attrezzature, impianti e strutture.	x	x	x
3	1	70	Rilevazione sulle strutture ai fini delle autorizzazioni ATS-NOP-VVF	L'impresa deve intervenire a proprie spese quando gli organismi di controllo richiedano lavori alle strutture.	x	x	x
3	1	73	Attrezzature, impianti e locali del Comune a disposizione	Il Comune concede in uso gratuito all'I.C. (con dettagliato verbale) le strutture con impianti, arredi e attrezzature con la responsabilità da parte di quest'ultima di procedere alla conservazione e custodia di tutti i beni. L'impresa deve provvedere senza nulla chiedere al Comune alle necessarie modifiche in merito alle attrezzature presenti quando ciò derivi da obblighi imposti per legge o da atti dell'ATS	x	x	x

3	2	74	Manutenzione attrezzature e impianti	L'I.C. è tenuta a provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali presenti nei centri cottura e di distribuzione. L'impresa ha l'obbligo di eseguire trimestralmente gli interventi di manutenzione ordinaria con il rilascio di certificato comprovante tali interventi rilasciato dalla ditta idonea; anche gli interventi straordinari dovranno essere comprovati da certificati. Gli interventi di manutenzione ordinaria dovranno essere effettuati a settembre, a gennaio e ad aprile. Gli interventi di tinteggiatura dovranno essere realizzati ogni due anni o a seguito di eventuali prescrizioni ATS. Sono a carico dell'impresa le verifiche e i controlli periodici obbligatori x legge quindi è necessario tenere gli appositi "registri dei controlli" a disposizione delle Autorità in caso di sopralluogo (ATS-VVF - Comune) e l'impresa deve consegnare entro 15 giorni dall'avvenuta manutenzione copia del Registro al Comune al fine di mantenere aggiornato il Registro Generale dei Controlli. L'impresa ha l'onere di eseguire gli interventi ordinari e straordinari di riparazione di pavimenti, pareti e soffitti e degli impianti, tinteggiature dei locali adibiti a cucina. L'impresa deve consegnare al Comune tutte le certificazioni, complete e sottoscritte in originale dal personale incaricato qualora venissero eseguiti interventi sulle linee gas, elettriche e idro-termosanitarie	x	x	x
3	2	75	Sostituzione di attrezzature, arredi e materiale	Le attrezzature di proprietà del comune potranno essere sostituiti solo a seguito di certificazione della ditta incaricata che attesti la non convenienza della riparazione. Dopo l'accertamento degli uffici comunali, l'impresa deve provvedere allo smaltimento dell'attrezzatura con relativa emissione di certificato di avvenuta dismissione. L'impresa deve sostenere l'onere necessario alla posa, montaggio e attivazione di ogni attrezzatura; la sostituzione degli arredi e del materiale di rapido consumo che si è deteriorato o che risulta mancante.	x	x	
3	2	76	Svolgimento delle attività di manutenzione e sostituzione	Per tutte le attività previste sulle attrezzature è sufficiente una comunicazione agli uffici comunali per quanto riguarda i cambiamenti delle opere murarie e degli impianti tecnologici, possono essere effettuati dall'impresa solo previa autorizzazione del Comune L'impresa si deve fare carico di redigere la documentazione relativa alle strutture e alle attività realizzate necessaria al fine dell'adeguamento delle pratiche che richiedono l'autorizzazione da parte di organi esterni (ASL-VVF)	x	x	
3	2	77	Verifica periodica di attrezzature, impianti e locali	In qualunque momento e comunque alla fine o all'avvio di ogni anno scolastico le parti provvedono alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato con l'intesa che alle eventuali mancanze l'impresa sopperisce con la sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Alla fine di ogni anno scolastico l'impresa deve far pervenire in Comune un inventario completo delle attrezzature disponibili in uso gratuito e proprie e un check-up degli interventi effettuati. L'impresa deve eseguire semestralmente manutenzione, collaudo, sostituzione qualora necessario dei presidi di sicurezza e antincendio presenti presso i locali concessi in uso.	x	x	
3	3	85	Collaudo attrezzature ed impianti	L'I.T. dovrà fornire al Comune tutte le certificazioni di collaudo delle attrezzature e degli impianti forniti durante l'esecuzione del contratto	x	x	