

**CAPITOLATO SPECIALE D' APPALTO
REFEZIONE SCOLASTICA**

CAPO 1

OGGETTO ED AMMONTARE DELL' APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL' APPALTO

Tenendo conto delle singole realtà scolastiche cittadine, il servizio di refezione verrà assicurato con due diversi sistemi : sistema multirazione con scodellamento o sistema monoporzione con vaschette monouso.

Pertanto, il presente Capitolato ha per oggetto:

la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori multiporzione di circa **3.395.459** pasti fresco-caldi per il biennio scolastico 2012/2014 in favore degli alunni frequentanti le scuole dell' infanzia comunali e dell' infanzia , primarie e secondarie di primo grado statali cittadine di cui all' allegato A, nonché del personale statale e comunale avente titolo;

-il supporto operativo al servizio di refezione nelle sole scuole statali di cui all' allegato A: ricevimento dei pasti; predisposizione dei piani destinati all' appoggio e pulizia degli stessi dopo il consumo; scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni; rimozione dei rifiuti;

la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori monoporzione di circa **3.623.896** pasti fresco-caldi per il biennio scolastico 2012/2014 in favore degli alunni frequentanti le scuole dell' infanzia comunali e dell' infanzia , primarie e secondarie di primo grado statali cittadine di cui all' allegato B nonché del personale statale e comunale avente titolo.

I pasti saranno forniti in conformità a quanto specificato nell' allegato disciplinare tecnico (Tabelle dietetiche standard e differenziate , ricettario e caratteristiche merceologiche).

Il personale scolastico avente titolo ha diritto al pasto, conforme, per grammatura, a quello previsto per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado.

Il Comune di Napoli, in osservanza della Legge Regionale n. 2 dell' 11 febbraio 2003 e della Legge n.123 del 4 luglio 2005, garantisce l' erogazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitano di diete speciali.

Il presente capitolato è stato redatto in conformità alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui all' Intesa del 29 aprile 2010 n.2 della Presidenza del Consiglio dei Ministri - Conferenza Unificata, recepita dalla Regione Campania con delibera della Giunta Regionale n. 619 del 15.11.2011, nonché alle "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania.

Il presente capitolato tiene, altresì, conto della delibera di G.C. 201 del 22.3.2012 e del Decreto del Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011.

ART. 2 - DURATA DELL' APPALTO

L' appalto avrà la durata di due anni scolastici e precisamente :

- anno scolastico 2012/2013
- anno scolastico 2013/2014

ART. 3 - AMMONTARE DELL' APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi Euro **32.012.607,55** oltre IVA (4%) - nonché a Euro **33.293.106,78** IVA inclusa.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche derivanti dall'orario curricolare dalle stesse adottato, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale, nonché alla chiusura, soppressione, istituzione, diverso orario curricolare o altro delle strutture scolastiche in questione, sia, infine, alla prevista revisione dei prezzi unitari dei pasti prima dell'inizio dell'anno scolastico 2013/2014 .

L'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione e cioè anche nessuno, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

ART. 4 - RIPARTIZIONE IN LOTTI E RELATIVO PREZZO BASE

L'appalto è suddiviso in 10 lotti, coincidenti territorialmente con le zone di competenza dei Distretti Sanitari dell' A.S.L. Napoli 1 Centro e con le Municipalità, al fine di ottenere un efficace e funzionale controllo igienico-sanitario, cui peraltro i diversificati Servizi degli stessi Distretti Sanitari sono tenuti.

Detti lotti risultano così costituiti:

LOTTO N° 1 Municipalità 1 "Chiaia - S. Ferdinando - Posillipo"

Distretto Sanitario 34

fornitura presunta di pasti per il biennio	circa n. 501.302
scuole dell' infanzia comunale di cui all'all.A	circa n. 0
scuole dell' infanzia comunale di cui all'all.B	circa n. 97.065
scuole statali di cui all'all.A	circa n. 85.225
scuole statali di cui all'all.B	circa n. 319.012

fornitura presunta massima giornaliera n. 2.500 pasti

Come previsto dall' art.86 del D.Lgs. 163/06, e s.m.i., il costo relativo alla sicurezza non soggetto a ribasso d' asta - come da DUVRI allegato al presente capitolato- è pari ad € 45.969,43

Il quadro economico resta così determinato:

Costo netto del servizio di refezione	2.217.310,45
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	45.969,43
IMPORTO TOTALE A BASE D' ASTA OLTRE I. V. A.	2.263.279,88
IMPORTO TOTALE A BASE D' ASTA COMPRESA I. V. A.	2.353.811,08

Come previsto dall' art.86 del D.Lgs. 163/06, e s.m.i., il costo relativo alla sicurezza non soggetto a ribasso d' asta - come da DUVRI allegato al presente capitolato - è pari ad € 56.966,02

Il quadro economico resta così determinato:

Costo netto del servizio di refezione	2.761.239,40
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	56.966,02
IMPORTO TOTALE A BASE D' ASTA OLTRE I. V. A.	2.818.205,42
IMPORTO TOTALE A BASE D' ASTA COMPRESA I. V. A.	2.930.933,64

La struttura di ciascun lotto deve intendersi, comunque, flessibile sia per quanto espressamente previsto al precedente art.3 sia a seguito degli esiti dei riscontri che verranno acquisiti per l'anno scolastico 2013/2014 sia a seguito di richiesta di variazioni - da parte dell'Amministrazione Comunale - del sistema di refezione adottato nelle scuole correlate a motivate sopravvenute esigenze logistico - igienico - sanitarie.

Gli oneri per la sicurezza sono stati valutati sulla base di rischi interferenti quali quelli legati alla viabilità interna ed alla movimentazione all'interno degli ambienti scolastici.

**IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO DEI 10 LOTTI (Comprensivo degli oneri per la sicurezza)
EURO 32.012.602,67 OLTRE I. V. A. 4% - EURO 33.293.106,78 IVA INCLUSA**

PREZZO BASE PER OGNI SINGOLO PASTO STANDARD O DIFFERENZIATO

scuole dell' infanzia comunali all.A importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza € 4,02
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
€ 0,08
Importo totale al netto dell' IVA al 4%
€ 4,10

scuole dell' infanzia comunali all.B importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza € 4,35
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
€ 0,09
Importo totale al netto dell' IVA al 4%
€ 4,44

scuole statali all.A importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza € 4,78
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
€ 0,10
Importo totale al netto dell' IVA al 4%
€ 4,88

scuole statali all.B importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza € 4,35
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
€ 0,09
Importo totale al netto dell' IVA al 4%
€ 4,44

CAPO II
IGIENE DELLA PRODUZIONE
APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
MANIPOLAZIONE E CONFEZIONAMENTO DEGLI ALIMENTI
TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI ALLE SCUOLE

ART. 5 - CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore - Regolamento CE 852/04 -, ad eseguire l'autocontrollo presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto.

Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti per il lotto a cui si intende partecipare.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

LOCALI

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe.

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Al fine di soddisfare quanto sopra descritto è opportuno garantire un parametro minimo di 0,1 mq a pasto contemplando tutti gli spazi interni del centro di cottura di cui alla planimetria allegata all'autorizzazione o alla richiesta di registrazione.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro. L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore a:

- 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti
- 220 lux negli ambienti di lavoro
- 110 lux altrove.

Ogni sistema di illuminazione posto al di sopra delle derrate alimentari, in qualsiasi fase della preparazione, deve essere protetto in modo da impedire la contaminazione degli alimenti in caso di rottura oppure devono essere utilizzate lampade antideflagranti.

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte :

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra di almeno 15 cm;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l' immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile.

LOCALI O AREE DISTINTE PER

- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni
- cottura
- diete speciali
- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto

forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

Le zone o i locali devono prevedere un numero adeguato di vasche o lavelli distinti per funzioni con erogatore di acqua a comando non manuale.

Per quanto riguarda l' area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania n° 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli
- zona per lo stoccaggio dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
- zona destinata a raccogliere gli imballi da utilizzare per il trasporto
- zona per la detenzione dei prodotti ed oggetti per la pulizia dei locali e delle attrezzature
- servizi igienici e spogliatoi per il personale

I servizi igienici e gli spogliatoi devono essere ben posizionati, ben illuminati, ventilati, adeguati al numero degli addetti e divisi per sesso, i primi dotati di lavamani con acqua corrente calda e fredda forniti di erogatori a comandi non manuali, di distributori di sapone e di asciugamani elettrici o comunque con mezzi non riutilizzabili, i secondi con armadietti a doppio scomparto per la separazione fra gli indumenti da lavoro e indumenti personali e provvisti di tettuccio inclinato.

ATTREZZATURE E UTENSILI

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente.

La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime.

La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l' immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione e delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:

▲ le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;

^le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;

^l'abbattitore di temperatura deve essere adeguato al volume di produzione delle pietanze da abbattere se sono previste le preparazioni anticipate;

^la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;

^nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia.

Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90 e s.m.i..

ART. 6 - PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale.

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt.3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007.

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;

f)stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l' effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);

g)predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l' effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere dalla a) alla f).

La ditta aggiudicataria è tenuta a valutare la soddisfazione dell' utenza relativamente a: gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità, ecc.) e gradimento dei pasti (adesione, consumo, rinunce ecc) da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato, ed a comunicarlo all' Amministrazione Comunale almeno una volta all' anno entro il 28 febbraio e comunque ogni qualvolta l' Amministrazione ritenga di richiederlo entro il termine dalla stessa indicato.

Gli esiti di tali rilevazioni concorreranno - in uno alle eventuali segnalazioni circa non conformità e/o disservizi - alla valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale del servizio complessivamente reso dalla ditta nonché ad eventuali accorgimenti migliorativi da apportare alle tabelle dietetiche.

LAYOUT

Elemento importante di lay - out è il criterio della marcia in avanti che indica le diverse fasi che caratterizzano tutto il ciclo lavorativo per il servizio oggetto del presente appalto.

Nella descrizione del lay - out produttivo andranno specificate tutte le operazioni di pianificazione delle diverse attività lavorative necessarie alla preparazione dei pasti del giorno indicando il personale che viene utilizzato in ogni fase. In detta descrizione dovranno essere considerate le eventuali criticità presentate dai locali e le soluzioni adottate per tenere sotto controllo tali criticità.

Nel lay-out andranno indicate le seguenti operazioni:

- 1.movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
- 2.mondatura e preparazione delle materie prime;
- 3.cottura;
- 4.porzionatura ed invaschettamento/ porzionatura e confezionamento in contenitori multiporzione

Inoltre nel layout dovrà essere valutata la produzione in base alla capacità produttiva tenendo conto dei seguenti parametri:

-metro quadro / pasto con distribuzione congrua delle diverse aree di preparazione;
-attrezzature per numero e capacità, tenendo conto dei quantitativi di derrate alimentari da impiegare per la produzione dei pasti come da grammature previste:

- a) cuocipasta e bollitori
- b) forni
- c) abbattitori
- d) confezionatrici

-numero complessivo di ore giornaliere lavorative degli addetti alla preparazione dei pasti/ n. pasti giornalieri del lotto.

LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

I criteri di accreditamento dei fornitori dovranno essere esplicitati nella documentazione presente presso il centro di cottura per le opportune verifiche.

I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 - 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall' allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 sono da ritenersi idonei.

Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi.

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un' eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere in possesso delle certificazioni di cui al Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all' interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006, 1898/2006 e 509/2006 e successive modificazioni. Per i prodotti locali a KM 0 va certificata la loro provenienza; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi (carta, cartoni, cassette in legno, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione idonee e/o cogenti. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra + 1° e + 6 ° C.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

I metodi di scongelamento devono essere pianificati ed adeguatamente monitorati per minimizzare il tempo di permanenza del cibo nell' intervallo di temperatura pericoloso e prevenire le contaminazioni crociate.

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6° C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle G.M.P. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve

ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre implementato specifico diagramma di flusso per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione.

In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

Nell'organizzazione del lavoro potrebbe essere opportuno differenziare i tempi di preparazione (per evitare la contaminazione crociata).

RICICLO

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi preparati e non utilizzati per la distribuzione dovranno essere eliminati secondo la metodologia da definirsi con apposita procedura del piano di autocontrollo HACCP.

L'Impresa può proporre progetti di ritiro e riutilizzo per fini sociali di alimenti in eccesso.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema multirazione

La preparazione, la cottura e la suddivisione dei pasti devono avvenire presso il centro di cottura della ditta aggiudicataria utilizzato per il servizio oggetto dell'appalto.

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multiporzione - che dovranno rispettare le norme di legge -atti al trasporto dei pasti. Tali contenitori dovranno essere igienicamente idonei e isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti. Detti contenitori dovranno, altresì, essere di dimensioni tali da poter essere direttamente utilizzati nella fase di scodellamento presso le scuole che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

Ciascun contenitore deve essere contrassegnato con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

▲ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo

▲denominazione della pietanza contenuta

▲capacità in litri del contenitore/ n. di porzioni contenute

▲data di preparazione

▲indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria o secondaria)

La Ditta aggiudicataria provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento . Gli stessi devono essere tarati per il rispetto delle porzionature nonchè per garantire le grammature previste e devono pervenire adeguatamente sanificati e protetti. Sarà, invece, compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo , piatti, posate e bicchiere in materiale riutilizzabile da riportare a casa per la necessaria sanificazione. La ditta fornirà , inoltre, i carrelli da utilizzare per lo scodellamento e la distribuzione delle vivande nei refettori o sul piano dove insistono i punti di consumazione.

Nelle sole scuole statali, la ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali.

Dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento previsto a carico delle ditte nelle sole scuole statali:

- lo scodellamento avverrà nel locale refettorio o, in mancanza, nello spazio antistante i punti di consumazione;
- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti.

La ditta aggiudicataria deve provvedere quotidianamente ad espletamento del servizio al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori isotermitici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per la distribuzione e il consumo dei pasti.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema monoporzione

Nel caso in cui per particolari situazioni legate anche all'organizzazione scolastica o per le diete speciali il servizio venga effettuato con il sistema delle monoporzioni, i pasti appena cucinati devono essere confezionati in vaschette termosaldate monouso per alimenti.

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze.

Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04).

Le vaschette devono essere 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.

Ciascuna vaschetta deve essere contrassegnata con un talloncino adesivo con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ▲ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ▲ denominazione della pietanza contenuta
- ▲ data di preparazione
- ▲ indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria o secondaria)

Le vaschette contenenti diete differenziate devono essere contrassegnate da talloncino di colore diverso da quello della dieta standard con impresse le indicazioni di seguito elencate:

- ▲ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ▲ elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- ▲ nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- ▲ individuazione dieta speciale contenuta
- ▲ denominazione della pietanza contenuta
- ▲ data di preparazione

Per quanto attiene le diete differenziate, i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporti sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono

essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

Per alcune diete differenziate potrebbe essere necessario prevedere contenitori secondo le esigenze certificate per differenti allergie.

L'aggiudicataria, inoltre, ferme restando le indicazioni di cui innanzi e quanto detto per le diete differenziate, dovrà riportare su tutte le vaschette stemma del Comune di Napoli e la dicitura come di seguito



Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori isotermici al fine di assicurare il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e sanificabili. Gli stessi dovranno essere ritirati quotidianamente ad espletamento del servizio.

Sarà compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere in materiale riutilizzabile da riportare a casa per la necessaria sanificazione.

CONDIZIONI GENERALI

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D. L.vo 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire per ciascun anno scolastico una dotazione minima - quantificabile in 10.000 pezzi cadauno - di tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile da ripartire tra le scuole del lotto di aggiudicazione per consentire alle stesse di far fronte ad eventuali emergenze. Sarà cura della ditta far rilasciare da ciascuna scuola attestazione di avvenuta consegna di detto materiale con la relativa quantificazione che andrà trasmessa al Servizio Municipale di competenza.

ART. 7 - TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento - in contenitori multiporzione o in vaschette monoporzionamento - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi conformi alle normative vigenti.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 4, vetture ibride ecc.

L'impresa aggiudicataria deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione. Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti.

Per ogni turno di lavoro **per il ciclo di preparazione** (senza calcolo ore per la distribuzione) il monte ore per un numero di pasti giornalieri oltre 1000 è di 40 ore + 6 ore/200 pasti in più. Tale monte ore va riferito esclusivamente alle figure del Responsabile della programmazione del centro cottura, di cuoco, aiuto cuoco e addetti mensa.

Nell'organico, oltre al Responsabile, deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi di cui uno dedicato alla preparazione dei pasti differenziati e due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato - secondo il Decreto Dirigenziale della Regione Campania 46/2005 - al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Il personale impegnato nel servizio di ristorazione e nelle attività di supporto deve essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto previsto dal predetto Decreto Dirigenziale della Regione Campania 46/2005, che prevede un percorso formativo differenziato a seconda della mansione lavorativa svolta.

Inoltre dovrà essere documentato il percorso di formazione specifica ai sensi dell'autocontrollo.

Ciascuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario.

Il personale dovrà essere dotato di idonei copricapi, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato.

Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa (nome della ditta nonché nome e qualifica del dipendente).

E' opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso le scuole nonché quello utilizzato per i compiti di supporto presso le scuole statali dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, che per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

La ditta aggiudicataria fornirà - prima dell'inizio della fornitura e, periodicamente, a richiesta dell'Amministrazione - l'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto.

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

ART. 10 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL' APPALTO

Le ditte aggiudicatrici sono tenute:

- alla preparazione di pasti direttamente presso le strutture scolastiche, laddove possibile, utilizzando proprio personale ed avvalendosi di strutture ed attrezzature esistenti nel plesso, dietro corrispettivo, per ogni singolo pasto così preparato, di 0,65 (oltre IVA) in aggiunta al prezzo unitario di aggiudicazione in ragione di tutti gli oneri derivanti, nessuno escluso, per tale prestazione, ivi compresa l'ordinaria manutenzione delle attrezzature in uso nonché l'ordinaria pulizia degli ambienti di lavoro come innanzi prescritto;
- alla fornitura dei pasti - con consegna in contenitori monoporzione - in favore dei minori ammessi presso gli asili nido comunali qualora, per qualsivoglia ragione, l'Amministrazione Comunale non potesse procedere alla preparazione delle pietanze direttamente presso tali strutture e, quale corrispettivo, verrà riconosciuto per ogni pasto preparato il prezzo unitario di aggiudicazione riferito alle scuole dell'infanzia comunali di cui all'all.B;
- ad effettuare con proprio personale secondo il rapporto addetti/utenti di cui all'art.8- previa richiesta dell' Amministrazione Comunale - le attività di supporto operativo (predisposizione dei piani di appoggio; ricevimento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio dopo il consumo con l' uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti) presso le scuole dell'infanzia comunali e le scuole statali di cui all' all.B laddove tali attività non possano essere svolte dal personale ausiliario . Per tali mansioni aggiuntive verrà riconosciuto un corrispettivo pari ad € 0,78 (comprensivo di oneri per la sicurezza, oltre IVA) per ogni pasto;
- ad effettuare - previa richiesta dell' Amministrazione Comunale - le attività di supporto operativo di cui al precedente art. 8 anche presso le scuole dell'infanzia comunali di cui all'all.A laddove tali attività non possano essere svolte dal personale ausiliario. Per tali mansioni aggiuntive verrà riconosciuto un corrispettivo pari ad € 0,78 (comprensivo di oneri per la sicurezza, oltre IVA) per ogni pasto;
- alla preparazione di diete differenziate, oltre quelle già codificate e di cui alle allegate tabelle, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro che verranno comunicate dal competente Servizio Comunale;

In occasione di gite scolastiche o visite culturali, su richiesta della Scuola, l'aggiudicatrice è tenuta a fornire, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino .

Per situazioni imprevedibili e contingenti che dovessero determinarsi presso le Istituzioni Scolastiche, andrà parimenti fornito il menù freddo-cestino previa specifica autorizzazione del Dirigente del competente Servizio .

Il menù freddo dovrà essere conforme, per peso e composizione, a quanto indicato in allegato.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente .

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare variazioni alle tabelle dietetiche per motivate esigenze rapportate anche alla fascia d'età dei soggetti fruitori. Per particolari esigenze momentanee ed individuali può essere, altresì, richiesta la sostituzione del pasto previsto per la giornata con il "menù bianco" di cui all'allegata tabella .

Soltanto per contingenti necessità, e su richiesta adeguatamente motivata da parte della ditta, si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica. Tale sostituzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal Dirigente del competente Servizio, fermo restando che gli alimenti sostituiti devono, comunque, essere fra quelli previsti espressamente nelle predette tabelle dietetiche.

La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

CAPO III

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL' APPALTO

ART. 11 - REQUISITI PER L' AMMISSIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara i candidati devono essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e di quelli previsti dal presente Capitolato.

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all' art.34 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. in possesso di tutti i requisiti soggettivi e oggettivi previsti dal bando, dal presente capitolato d' appalto e dalla normativa in materia di appalti di servizi e forniture.

La partecipazione in forma associata è regolata dalle disposizioni di cui agli artt. 34 e seguenti del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell' art. 37 del D.Lgs.163/06 e s.m.i., è vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall' impegno presentato in sede di offerta.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora si partecipi alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

Ai sensi dell' art. 37, comma 9 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i. è vietata l' associazione in partecipazione

In caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzi, i requisiti di carattere generale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, dal consorzio stesso e dalle singole imprese designate quali esecutrici del servizio.

Pertanto, i certificati e le dichiarazioni previste nel bando di gara per il possesso dei requisiti di ordine generale dovranno essere prodotti da tutti i soggetti di cui sopra.

Le ditte possono concorrere per uno o più lotti.

ART. 12 - CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Le ditte che intendano partecipare alla gara in oggetto, dovranno far pervenire al Protocollo Generale Gare del Comune di Napoli, **in qualsiasi modo con esclusione della consegna a mano**, un plico sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà essere apposto l' oggetto della gara e il numero dei lotti e Codice CIG per cui si concorre, indirizzato a: "Comune di Napoli - Protocollo Generale Gare Piazza

Municipio Palazzo San Giacomo - cap. 80133 Napoli” , entro e non oltre le ore 12,00 del termine perentorio indicato nel bando di gara.

La mancata osservanza delle modalità e dei termini di presentazione di cui sopra determineranno l' esclusione dalla gara.

In caso di spedizione a mezzo servizio postale non farà fede il timbro di spedizione, ma la data e l' ora di arrivo al Protocollo Generale Gare del Comune.

Il recapito del plico è a totale carico e rischio del concorrente; qualora lo stesso non pervenga nel termine perentorio sopra indicato, l' offerta non è ammessa alla gara. Sull' esterno del plico dovrà essere indicato - a pena di esclusione - il soggetto che propone l' offerta, con indicazione della natura giuridica, indirizzo, codice fiscale/partita IVA, numero di telefono e fax.

Nel caso di partecipazione in forma associata in una delle forme previste dagli artt. 34 e seguenti del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., è necessario indicare tutti i componenti con indicazione, per ciascuno di essi, di tutti i dati innanzi richiamati.

Le comunicazioni verranno inoltrate ai concorrenti a mezzo fax al numero indicato sul plico (nel caso di raggruppamenti: al numero di fax indicato dall' impresa mandataria o da quella designata futura mandataria).

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena di esclusione, tre buste, ciascuna a sua volta sigillata e con l' apposizione delle firme sui lembi di chiusura, contrassegnate rispettivamente dalle seguenti diciture:

BUSTA “A” : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA “B” : OFFERTA TECNICA

BUSTA “C” : OFFERTA ECONOMICA

La **BUSTA “A”** , deve contenere a pena di esclusione:

1) **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA** sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente con allegata, a pena di esclusione, fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del legale rappresentante. Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, la domanda deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le ditte che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio. Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario già regolarmente costituito, la domanda deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della mandataria con allegata copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria. La domanda può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata la relativa procura speciale legalizzata originale o in copia autenticata. Nella domanda dovrà essere, altresì, specificato, il numero dei lotti per cui si concorre.

2) **DICHIARAZIONE** resa dal legale rappresentante della ditta concorrente, con le formalità di cui all' art. 38 del D.P.R. 445/2000 con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del dichiarante con la quale, sotto la sua personale responsabilità, tenendo conto delle sanzioni previste dall' art. 76 del citato 445/2000 e s.m.i., con riferimento alla gara in oggetto, dichiara :

α) di aver preso visione e di accettare, senza riserve o condizioni, tutte le clausole previste nel bando di gara e nel capitolato speciale d' appalto;

β) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sullo svolgimento della fornitura e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;

χ) di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione previste dall'art.38 comma 1 lettere da a) a m) ; in ogni caso i soggetti di cui al punto b) e c), comma 1 dell'art.38 nonché quelli cessati dalla carica nell'anno precedente alla data di pubblicazione del bando devono rendere dichiarazione relativa alla insussistenza ovvero alla sussistenza, indicandole specificatamente, di condanne penali per le quali sia stato concesso il beneficio della non menzione di cui al comma 2, art. 38, D.LGS.163/06 e s.m.i

δ) ai fini dell'art. 38, I comma, lettera m-quater del D.Lgs 163/06 e s.m.i, i concorrenti dovranno allegare, a pena di esclusione, una delle seguenti dichiarazioni:
1) di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. rispetto ad alcun soggetto e di aver formulato l'offerta autonomamente; 2) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente; 3) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C. e di aver formulato l'offerta autonomamente. Nelle ipotesi di cui ai numeri 1), 2) e 3), la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad unico centro decisionale sulla base di univoci elementi. La verifica e l'eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica;

ε) che i soggetti indicati nell'art.38 comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. non si trovano nelle cause di esclusione di cui alle richiamate lettere dello stesso art. 38;

φ) di essere in regola con le norme di cui alla legge 383/2001;

γ) di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 68/99;

η) di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, e di tener conto, nell'espletamento del servizio, degli obblighi concernenti tutte le disposizioni di legge in materia;

ι) che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dall'art. 18 della l. 55/'90 e dalla l. 327/'00 nonché degli obblighi in materia di sicurezza e della condizione di lavoro con particolare riferimento al D. Lgs. 81/08;

ϕ) di impegnarsi ad attuare in favore dei propri dipendenti condizioni economiche e contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, ivi compreso il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, sollevando la Stazione appaltante da ogni responsabilità, di qualsiasi tipo, derivante dalla gestione del proprio personale dipendente;

κ) di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie contenute nel "Protocollo di Legalità" sottoscritto dal Comune di Napoli in data 01.8.07, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it, nonché sul sito internet del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;

λ) di essere a conoscenza e di accettare, ai sensi dell'art. 52 della L.R. 3/2007, l'obbligo di applicare i contratti nazionali e di farli applicare ai propri subappaltatori, nonché il vincolo per la stazione appaltante di subordinare i pagamenti degli acconti e del saldo all'acquisizione del documento unico di regolarità contributiva;

μ)di essere a conoscenza e di accettare le condizioni del programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica, pubblicata sul sito del Comune di Napoli all' indirizzo www.comune.napoli.it/risorse_strategiche, per le quali l' aggiudicazione è subordinata all' iscrizione nell' anagrafe dei contribuenti, ove dovuta, ed alla verifica dei pagamenti dei tributi locali ICI, Tarsu, Tosap/Cosap;

ν)di essere a conoscenza delle norme in materia di tracciabilità finanziaria di cui alle Leggi 136/2010 e 217/2010 e s.m.i.;

ο) che non sussistono le cause ostative di cui alla legge 55/90 e s.m.i.;

π)di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio e neppure in forma individuale qualora si partecipi alla stessa in forma associata;

θ)di autorizzare l'Amministrazione aggiudicatrice ad effettuare tutte le comunicazioni, comprese quelle di cui al comma 5 art.79 D.Lgs. 163/06 e s.m.i., mediante fax al numero indicato sul plico.

3) DICHIARAZIONE resa dal legale rappresentante della ditta concorrente, con le formalità di cui all' art. 38 del D.P.R. 445/2000, con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del dichiarante con la quale, sotto la sua personale responsabilità, tenendo conto delle sanzioni previste dall' art. 76 del citato D.P.R. 445/2000 e s.m.i., con riferimento alla gara in oggetto, dichiara:

a)il possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti;

b) il possesso per il centro di cottura di piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento C.E. 852/2004;

c) il numero dei pasti che il centro è in grado di produrre nella mattinata;

d)la quantificazione della fornitura di pasti fresco - caldi per la quale siano già stati assunti impegni lavorativi presso altri soggetti, per il periodo 2012/2014;Iche, in caso di aggiudicazione, la ditta non assumerà - per la durata dell'appalto - ulteriori impegni che, in aggiunta a quelli aggiudicatisi, vadano oltre la propria effettiva capacità produttiva riferita alla mattinata e che comunque comunicherà al Servizio Comunale gli impegni eventualmente assunti con la relativa quantificazione;

e)l'iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura - CCIAA , con attivazione dell' oggetto sociale relativo alla fornitura oggetto della gara, con l' indicazione del numero attribuito dalla CCIAA, della data e del luogo di iscrizione, i titolari di cariche e/o qualifiche, nonché eventuale direttore tecnico; che la ditta non è in stato di fallimento, di liquidazione, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente, nonché l' insussistenza delle cause di decadenza, divieto o sospensione di cui all' art.10 della L. 575/1965 (ora art.67 del D.Lgs. 159/2011);

f)di essere operatore del settore alimentare registrato ai sensi del reg.to CEE 852/2004;

g)di eseguire il contratto in modo di arrecare il minor impatto possibile sull' ambiente attraverso l' applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (Emas, Iso 14001) e in ogni caso secondo quanto indicato al punto 5.2 (selezione candidati) del D. M. Ambiente 25.07.2011;

h)di impegnarsi a rispettare i criteri ambientali per l' affidamento del servizio di refezione previsti dal Decreto del Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 25 luglio 2011 relativamente alle specifiche tecniche di base;

4) **IDONEE DICHIARAZIONI BANCARIE** (di almeno due diversi Istituti di Credito) ex art. 41, comma 1, lett. a), D.Lgs.163/2006 e s.m.i. a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica della ditta concorrente;

5) **BILANCI O ESTRATTI DEI BILANCI** dell' impresa relativi agli ultimi tre anni, ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R 445/2000 ex art. 41, comma 1, lett. b), D.Lgs.163/2006 e s.m.i. ;

6) **ELENCO DELLE PRINCIPALI FORNITURE** ai sensi dell' art.42, comma 1, lett.a) del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. ;

7) **CERTIFICAZIONE UNI-EN-ISO 9001:2008** , in copia autentica, in corso di validità, rilasciata da organismi attestanti il possesso di un sistema di controllo della qualità relativamente a preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti riferito al centro di cottura resa ai sensi di legge;

8) **GARANZIA**, ai sensi dell' art.75 (con particolare attenzione al comma 4 ed al comma 8) del D.Lgs. 163/2006, pari al 2% dell' importo del lotto di maggior valore per il quale si partecipa, costituita alternativamente:

- da versamento in contanti o in titoli del debito pubblico presso la Tesoreria del Comune di Napoli sita in Piazza Museo Galleria Principe di Napoli;

- da fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell' elenco speciale di cui all' art.107 D.Lgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell' Economia e delle Finanze.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell' offerta e va corredata dall' impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell' appalto, garanzia fideiussoria per l' esecuzione del contratto (cauzione definitiva), in favore della stazione appaltante, nella misura e nei modi previsti dall' art.113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.. Nell' ipotesi di versamento in contanti dovrà essere prodotto, ed allegato all' istanza di partecipazione, l' impegno da parte di uno dei soggetti a tanto autorizzati dalla legge a rilasciare la garanzia definitiva in caso di aggiudicazione. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all' eccezione di cui all' art.1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l' operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Si applicano le disposizioni previste dall' art. 75 comma 7 e dall'art.40, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (riduzione del 50% della cauzione provvisoria). Per poter fruire del relativo beneficio, in caso di partecipazione in R.T.I., tutte le sue componenti devono essere in possesso dei requisiti previsti nel predetto articolo. La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere intestata a tutti i componenti il raggruppamento, e da essi sottoscritta;

9) **IN CASO DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI:**

a) se non ancora costituiti

ciascuna ditta del costituendo raggruppamento deve inoltre allegare dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., contenente:

- indicazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati tenendo presente che la ripartizione della fornitura tra le scuole del lotto deve essere effettuata in modo tale che una stessa scuola venga fornita in tutti i suoi plessi da una sola delle imprese raggruppate o consorziate precisando che per fornitura da effettuarsi da parte di una sola delle

imprese raggruppate o consorziate nei confronti della singola scuola si intende un' unica fornitura comprensiva della fase di approvvigionamento delle derrate alimentari fino alla fase del trasporto e della consegna dei pasti e, ove prevista, dell' attività di supporto;

- impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza alla ditta designata come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;

-impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i..

Alla dichiarazione deve essere allegata copia del documento di riconoscimento valido del dichiarante. Tali documenti devono essere allegati alla documentazione amministrativa di cui alla busta "A", onde consentire alla Commissione la verifica prima dell'apertura dell'offerta tecnica e di quella economica.

b) se già costituiti

- deve essere fornito il mandato collettivo speciale conferito dalle mandanti risultante da scrittura privata autenticata o copia di essa autenticata, con l'indicazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati tenendo presente che la ripartizione della fornitura tra le scuole del lotto deve essere effettuata in modo tale che una stessa scuola venga fornita in tutti i suoi plessi da una sola delle imprese raggruppate o consorziate precisando che per fornitura da effettuarsi da parte di una sola delle imprese raggruppate o consorziate nei confronti della singola scuola si intende un' unica fornitura comprensiva della fase di approvvigionamento delle derrate alimentari fino alla fase del trasporto, della consegna dei pasti e, ove prevista, dell' attività di supporto;

- deve essere, inoltre, allegata dichiarazione a firma del legale rappresentante della mandataria, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., concernente l'impegno in caso di aggiudicazione ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

Alla dichiarazione deve essere allegata copia del documento di riconoscimento valido del dichiarante. Tali documenti devono essere allegati alla documentazione amministrativa di cui alla busta "A" onde consentire alla Commissione la verifica prima dell'apertura dell'offerta tecnica e di quella economica.

10) IN CASO DI CONSORZI di cui all' art.34, comma 1, lett. b) del D.Lgs.163/2006 e s.m.i. dovrà essere specificato per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara (art.37, comma 7 D.Lgs. 163/06 e s.m.i.);

11) SCHEDA ANAGRAFICA debitamente sottoscritta dal legale rappresentante e con allegata copia del documento di riconoscimento in corso di validità, contenente i seguenti dati: a) Oggetto e importo dell' appalto (con estremi della determinazione dirigenziale di riferimento); b) Denominazione e ragione sociale; c) Sede; d) partita I.V.A.; e) dati del legale rappresentante (nome e cognome, nato a ... il ...); g) n. iscr. C.C.I.A.A.; h) numero posizione INAIL e INPS;

LA BUSTA "B" deve contenere l'offerta tecnica composta da dettagliata relazione tecnica - in un numero massimo di 40 fogli A4 dattiloscritti, digitati in formato corpo 12, interlinea 1,5, massimo trenta righe per pagina - dalla quale si rilevi l'organizzazione con cui il concorrente assicurerà la gestione del servizio tenendo conto degli elementi qualitativi di cui al successivo art.14. Alla relazione tecnica andrà allegata tutta la documentazione e/o gli atti utili alla valutazione della qualità del servizio e necessari per attribuire i punteggi di cui al predetto art. 14.

Tutta la documentazione presentata dovrà essere numerata progressivamente, timbrata e sottoscritta su ogni pagina dal legale rappresentante della ditta concorrente.

La ditta partecipante alla gara redigerà una legenda di facile lettura indicante, per ogni specifica richiesta del bando di gara e CSA, il volume, il capitolo, la pagina e il paragrafo ove l'argomento di gara è trattato, avendo particolare cura che ogni argomento venga disciplinato, possibilmente, in un unico contesto tecnico-operativo.

LA BUSTA "C" deve contenere, a pena di esclusione, l'offerta economica in bollo, così formulata:

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta offerente con indicazione del numero di codice fiscale o partita IVA, accompagnata da fotocopia di un valido documento di riconoscimento, nella quale viene indicato il prezzo offerto IVA esclusa.

Il prezzo offerto, da esprimersi come ribasso percentuale unico sul costo del servizio di refezione al netto degli oneri della sicurezza, dovrà essere inferiore a quello posto a base di gara; esso deve essere riportato in cifre e in lettere; in caso di discordanza sarà ritenuto valido quello più favorevole per l'Amministrazione.

Nella formulazione dell'offerta dovrà essere espressamente indicato - pena l'esclusione - l'importo dei costi destinati alla sicurezza, come da art. 87, comma 4, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario già costituito l'offerta deve essere sottoscritta dal rappresentante della ditta mandataria.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario non ancora costituito l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle ditte partecipanti.

Non saranno ammesse, pena l'esclusione dalla gara, offerte parziali né offerte in aumento rispetto all'importo posto a base di gara.

ART. 13 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara è regolata dalle disposizioni in materia di appalti di forniture e servizi di cui al D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., dal bando di gara e dal presente capitolato speciale di appalto.

L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura aperta da tenersi con il criterio previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa mediante la valutazione dell'aspetto qualitativo-organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui all'art. 14.

L'aggiudicazione avverrà nei confronti della ditta concorrente alla gara che riporterà il punteggio complessivo più alto.

Le ditte partecipanti possono concorrere per uno o più lotti e restare aggiudicatarie di uno o più lotti nei limiti della capacità produttiva giornaliera dei propri centri di cottura e della adeguata dotazione di automezzi per il trasporto dei pasti alle scuole nei tempi stabiliti.

L'aggiudicazione verrà effettuata in presenza anche di una sola offerta valida per ciascun lotto.

Ove la gara dovesse andare deserta al primo esperimento si procederà ad un nuovo esperimento mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i., attesa l'urgenza di provvedere alla fornitura in questione. L'aggiudicazione si effettuerà in presenza anche di una sola offerta valida.

L'apposita Commissione di gara procederà a redigere una graduatoria per ogni singolo lotto e si procederà all'aggiudicazione provvisoria seguendo l'ordine progressivo dei

lotti. In caso di parità di punteggio tra due o più ditte prevarrà il maggior punteggio attribuito al “ Sistema organizzativo di produzione presso il centro di cottura” e, in caso di ulteriore parità, prevarrà il maggior punteggio attribuito al “piano di trasporto” .

In caso di verifica di offerte anomale, la stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle offerte ai sensi dell’art. 88, comma 7, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

In caso di aggiudicazione, il relativo verbale non terrà luogo di contratto e l’aggiudicazione stessa resterà, comunque ed in ogni caso, subordinata alle prescrizioni di cui al D.P.R. 252/98.

L’aggiudicataria resta vincolata fin dall’aggiudicazione nei confronti dell’Amministrazione all’osservanza delle norme contrattuali, con l’impegno a stipulare il contratto definitivo alla data che le verrà comunicata dall’Amministrazione stessa, intendendosi, così, perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge, mentre l’Amministrazione Comunale non sarà vincolata se non dopo il perfezionamento dell’atto finale.

Successivamente alla determinazione di aggiudicazione definitiva, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l’ avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza secondo quanto previsto dall’art.11 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i..

Nell’ ipotesi in cui una scuola, inserita nell’ allegato A per lo scodellamento, non dovesse avere i requisiti di idoneità da parte dell’ ASL competente, l’ aggiudicatario assicurerà il servizio mediante il sistema monoporzione e con i costi previsti per quest’ ultimo tipo di refezione, senza alcuna pretesa di oneri aggiuntivi.

ART. 14 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L’aggiudicazione dell’ appalto sarà effettuata in favore dell’impresa concorrente che avrà presentato l’offerta economicamente più vantaggiosa, valutata sulla base dei seguenti elementi ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

- 1.Elementi qualitativi : QUALITA’ DEL SERVIZIO Max PUNTI 70
- 2.Elementi quantitativi: PREZZO Max PUNTI 30

La documentazione attinente alla “Qualità del servizio” andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente Capitolato.

QUALITA’ DEL SERVIZIO: MAX PUNTI 70/100

A. 1	<u>Sistema organizzativo di produzione presso il centro di cottura</u>	Max punti	
		20	
A. 1.1	Organizzazione logistico-funzionale delle diverse aree e/o locali di produzione del centro di cottura con allocazione delle diverse attrezzature	max 10 punti	
A. 1.2	Organizzazione di tutte le fasi del ciclo produttivo presso il centro di cottura e indicazione del numero del personale impiegato nelle singole fasi lavorative con relative qualifiche e mansioni	max 10 punti	
A. 2	<u>Piano di trasporto</u>	Max punti 16	
A. 2.1	Indicazione, per ciascun automezzo impegnato nel	max 8	

A. 2.2	trasporto, del percorso dal centro di cottura a ciascuna scuola e dei relativi tempi di percorrenza Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura alle scuole (numero, tipo, requisiti e caratteristiche anche in termini di capacità di veicoli e attrezzature che saranno utilizzate per il trasporto, con particolare riferimento ai contenitori termici e alle unità di personale impiegato) con le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso	punti max 8 punti	
A. 3	<u>Sistema organizzativo delle attività di lavoro presso le scuole</u>	Max punti 12	
A. 3.1	Modalità di assegnazione del personale alle scuole per lo svolgimento delle attività di supporto e indicazione del rapporto medio tra addetti e pasti/utenza	max 6 punti	
A. 3.2	Organizzazione di tutte le fasi lavorative dal ricevimento dei pasti fino al ritiro dei contenitori e utensili utilizzati.	max 6 punti	
A. 4	<u>Ulteriore quota percentuale di alimenti con le caratteristiche previste al punto 5.3.1 del decreto Ministero Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011.</u>	4	Max punti
A. 5	<u>Piano di formazione del personale del centro di cottura destinato a fornire il servizio e di quello addetto alle attività di supporto presso le scuole e numero di ore annue previste per le diverse figure professionali</u>	4	Max punti
A. 6	<u>Sistema per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti da coinvolgere</u>	4	Max punti
A. 7	<u>Progetto per il recupero del cibo non utilizzato e destinazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari</u>	4	Max punti
A. 8	<u>Proposte migliorative formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato</u>	4	Max punti
A. 9	<u>Utilizzo di banane provenienti dal circuito del commercio equo e solidale e frequenza di utilizzo</u>	2	Max punti
	TOTALE		MAX PUNTI 70

La valutazione degli elementi che concorrono a determinare l'offerta economicamente più vantaggiosa è affidata ad apposita Commissione di gara.

Per quanto riguarda le modalità di valutazione delle offerte, in una o più sedute riservate, la commissione valuta le offerte tecniche e procede all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicate nel bando ai sensi dell'allegato P) del D.P.R. 207 del 2010.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa. In base all'Allegato P del DPR 207/2010 (punto 4), ai fini della determinazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa, i coefficienti relativi a ciascun progetto tecnico saranno determinati attraverso il calcolo della media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. La commissione attribuirà il coefficiente pari a 1 al concorrente che avrà conseguito il valore più elevato e riproporzionerà a quest'ultimo i valori conseguiti dagli altri concorrenti.

PER L'OFFERTA TECNICA La valutazione delle offerte presentate, per quanto riguarda gli elementi e i sub-elementi i cui coefficienti saranno discrezionalmente attribuiti, avverrà mediante la seguente formula:

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

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 zero e uno;

Σn = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli, nel rispetto della seguente tabella:

SCALA DI VALUTAZIONE	
VALUTAZIONE	COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE
NON VALUTABILE	0,00
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,30
SUFFICIENTE	0,60
DISCRETO	0,70
BUONO	0,80
OTTIMO	1,00

Successivamente si procederà a trasformare la media dei coefficienti, attribuiti discrezionalmente ad ogni offerta da parte di tutti i commissari, in coefficienti definiti V(a)_i, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie precedentemente calcolate.

PER L'OFFERTA ECONOMICA il coefficiente V(a)_i viene calcolato secondo la seguente formula:

$$V(a)_i = R_a / R_{max}$$

dove:

Ra = valore offerto dal concorrente a

Rmax = valore dell' offerta più conveniente

La ditta concorrente che non avrà totalizzato almeno 42 punti nel punteggio complessivo relativo alla "Qualità del servizio" non sarà ammessa alla valutazione dell'offerta economica e sarà esclusa dalla gara, in quanto la qualità del servizio rilevata dall'offerta tecnica sarà ritenuta insufficiente.

ART 15 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento da parte del Responsabile del Procedimento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati. La stipula del contratto è subordinata, altresì, all'acquisizione delle informative antimafia previste dall' art. 2 del Protocollo di Legalità ai sensi dell' art. 10 del D.P.R. 252/98 .

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta. Il contratto avrà come contenuto anche le clausole di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto l' 1.8.07 tra il Prefetto di Napoli, il Presidente della Regione Campania, il Presidente della Provincia di Napoli, il Sindaco del Comune di Napoli, il Presidente della Camera di Commercio e il Coordinatore dei Sindaci della Provincia di Napoli - ANCI Campania.

Il contratto avrà come contenuto tutto quanto previsto dal D.Lgs.163/06 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 16 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del relativo contratto, dovrà costituire garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

Nel caso la suddetta garanzia venisse utilizzata e quindi ridotta, per effetto di applicazioni di penali o risarcimenti in favore del Comune, la ditta è tenuta al reintegro, entro venti giorni dalla richiesta del Comune, nella misura pari alla riduzione della garanzia stessa ed in proporzione alle obbligazioni ancora da adempiere.

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per il quale è stata prestata la garanzia, su semplice richiesta scritta del Comune.

Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia e, in particolare, lo svincolo totale e definitivo alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

ART. 17 - CLAUSOLE CONTRATTUALI PER FORNITORI

1. Ai sensi dell' art. 29 del D.Lgs 196/2003 e successive integrazioni il Fornitore è designato come Responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i

trattamenti specificati nel seguito di cui è Titolare il Comune di Napoli (in seguito Il Comune).

2. Vengono affidati al Fornitore i seguenti compiti :

a. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, effettuati presso le sedi del fornitore;

b. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori del servizio di refezione e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio.

3. Il Fornitore dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, sensibili o giudiziari e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali.

4. Il Fornitore dichiara di ottemperare agli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali e si impegna ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative alla adozione delle misure di sicurezza.

5. Il Fornitore accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere.

6. Il Fornitore riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.

7. Il Fornitore si impegna a non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune.

8. Il Fornitore provvederà ad avvisare immediatamente il Titolare di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 Dlgs 196/2003.

9. Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs 196/2003, si informa che Il Comune tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività ad esso connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle Leggi, dallo Statuto e dai Regolamenti in materia.

ART. 18 - CLAUSOLA CONTRATTUALE SULLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13.8.2010 ai sensi dell'art. 3, comma 8 della legge stessa.

ART 19 - RICHIESTA PASTI

La richiesta di pasti, nell'ambito di ciascun lotto, è commessa all'assuntore, mediante ordinativo scritto, dal Dirigente del Servizio competente ed è vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste di forniture in esecuzione di ordinativi non emessi dal predetto Dirigente.

Le ditte sono tenute, sempre in esecuzione di ordinativo emesso dal Dirigente del Servizio competente, ad assicurare la fornitura di pasti anche in favore di scuole non inserite nei lotti perché richiedenti il servizio di refezione successivamente all'espletamento della gara.

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole facenti parte di ciascun lotto verrà comunicato alle aggiudicatarie direttamente dai dirigenti scolastici, in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, entro e non oltre le ore 09.15 di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo fax , fonogramma o per posta elettronica.

E' vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo di cui al presente articolo, se non previa autorizzazione del Dirigente del Servizio competente. Il predetto numero dei pasti potrà essere differente da quello previsto per i motivi già esposti al precedente art 3.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dai Dirigenti scolastici ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 09.45. Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate alle ditte aggiudicatarie appena gli stessi risulteranno essere a conoscenza dei dirigenti scolastici.

La ricevuta che verrà vidimata all'atto della consegna dei pasti da parte dell'addetto delle strutture scolastiche non implicherà l'accettazione, potendo la fornitura essere rifiutata anche successivamente, qualora dovesse risultare non rispondente agli effettivi requisiti richiesti.

La ditta comunicherà giornalmente al Servizio competente, per posta elettronica o secondo altre modalità stabilite dal Servizio stesso, il numero dei pasti erogato alle singole scuole secondo prospetto fornito dal medesimo Servizio.

ART. 20 - CONTROLLI E VIGILANZA

Si procederà alla verifica sulla conformità della regolare esecuzione del contratto ai sensi del D.P.R. 207/2010 - Parte IV - Titolo IV.

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio di refezione. L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni nonché il rispetto di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnica presentata dalla ditta stessa in sede di gara e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara avvalendosi di propri esperti e di rappresentanti delle Commissioni Refezione ove istituite. Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

Le Istituzioni Scolastiche cureranno il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali

disservizi. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due pasti completi e gratuiti -confezionati a parte - in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

Ciascuna ditta, allo scopo, quindi, di consentire i controlli necessari, dovrà munirsi di tutte le attrezzature di controllo di base.

Cederà, altresì, a carico delle ditte l'onere di provvedere acchè gli addetti ai controlli nell'esercizio delle funzioni, nell'ambito del centro di cottura, siano muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

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.

ART. 21 - PREZZO DEL PASTO - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi. I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara- nulla escluso, così come il corrispettivo di € 0,65 per ogni pasto preparato direttamente presso le cucine scolastiche nonché quello di € 0,78 per le mansioni aggiuntive di cui all'art.10.

I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

Essi rimangono invariati per il primo anno scolastico e formeranno oggetto di revisione prima dell'inizio dell'anno scolastico 2013/2014.

L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

ART. 22 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà curato presso il Servizio Gare d' Appalto gli adempimenti contrattuali stabiliti.

La cessione delle somme spettanti all'assuntore, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione Comunale per la necessaria presa d'atto.

Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica con le dichiarazioni rilasciate dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti.

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il competente Servizio del Dipartimento Ragioneria in forza di atti di liquidazione resi dal Dirigente del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/00, sulla base delle fatture

commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dalla ditta ed allegate agli atti cui sopra è cenno.

Il Servizio Gare d' Appalto disporrà lo svincolo della cauzione in forza dell'attestazione che in tal senso inoltrerà il Servizio competente, successivamente all'avvenuta esecuzione di tutto quanto commesso all'assuntore, definita ogni eventuale pendenza o controversia.

ART. 23 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

La ditta aggiudicataria sarà passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato:

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già confezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;
- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:

- 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;

- 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti ;

- 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;

- 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

L'eventuale mancata accettazione dei pasti da parte delle scuole sarà considerata come prestazione non effettuata e, in aggiunta, sarà irrogata la penalità prevista in rapporto alla difformità oraria fatta registrare;

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 35% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;
- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale da € 500,00 a € 2.000,00;
- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 6 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 50%

dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la non conformità.

La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate :

- in caso di mancata presentazione del rapporto di valutazione della soddisfazione dell'utenza entro il termine stabilito sarà applicata una penale di € 300,00;
- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art.6 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 300,00 a € 1.000,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all' organico previsto nell' articolo 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del monte ore di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00 ;
- per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell' Amministrazione dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- nel caso di mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui all'art.7 del presente Capitolato e al piano presentato in sede di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- in caso di variazioni nell' utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per la mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00.

La ripetizione di uno stesso disservizio e/o inadempienza comporterà un incremento automatico della penale, per ciascuno di esso prevista, nella misura del 15%.

Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al Dirigente del Servizio competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile da € 150,00 a € 3.000,00, correlata all'entità dell'inadempienza stessa .

Il pagamento delle penalità per applicazioni di sanzioni di cui al presente Capitolato dovrà essere effettuato mediante l'emissione di specifiche note di credito da parte delle ditte interessate, da presentare al competente Servizio, perché lo stesso possa dar corso ai conseguenziali provvedimenti in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuata fornitura.

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste , nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 16.

Resta ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, in aggiunta alle penalità previste, disporre la riduzione dell'ordinativo a carico di ditte inadempienti con assegnazione delle forniture ad altre aggiudicatarie.

Il Dirigente del Servizio competente, se del caso, dispone la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti delle ditte che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidive per ricorrenti inadempienze, attribuendo le forniture in questione ad altre aggiudicatarie. Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione.

L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicataria si configuri quale frode tanto in danno della fornitura quanto di terzi.

ART. 24 - ONERI DELL' APPALTO

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti al contratto stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicataria.

L' I.V.A. cederà a carico del Comune.

ART. 25 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale e, per quanto in esso non espressamente previsto, dal vigente Capitolato Generale del Comune di Napoli nonché dall'osservanza di norme e condizioni contenute in altre Leggi, Decreti e Regolamenti concernenti i pubblici appalti, in quanto applicabili alla materia oggetto del presente appalto. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti, Regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e specificatamente riferiti alla disciplina della fornitura in questione, ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto dell'appalto.

ART. 26 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L' APPALTO

L'appaltatore nel partecipare alla gara conferma e dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Napoli, con delibera di G.C. n. 3202 del 5 ottobre 2007, ha preso atto del "Protocollo di legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 1° agosto 2007 - pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it, nonché sul sito internet del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it, unitamente alla delibera di GC 3202/07, - e di accettarne le condizioni. Nel presente Capitolato sono riportati integralmente gli articoli 2 e 3 del predetto Protocollo contenenti gli impegni e gli obblighi ai quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, nonché l'articolo 8 contenente le clausole cui deve attenersi l'appaltatore, ed inoltre la clausola relativa all'applicazione dell'art. 3 comma 2, che dovranno essere inserite nel contratto o sub-contratto per essere espressamente accettate dall'aggiudicatario, ove ricorrano gli ambiti applicativi.

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

sottoscritto in data 1° agosto 2007 ed applicabile agli appalti con importo superiore ai 250.000 €

(estratto contenente gli articoli 2, 3 ed 8)

ART. 2

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 163/06, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.

2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro; tutte somme al netto di I.V.A., la stazione appaltante:

- a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
- b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
- c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
 - I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
 - II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
 - III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;

decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R.

252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

- d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;
- e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;
- f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;

ART. 3

1) La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidati le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inerti e di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e/o trasporto di calcestruzzo; fornitura e/o trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non debbano essere assimilati a subappalto ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.L.vo 163/2006; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.

2) All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del

rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

ART. 8

1. La stazione appaltante si impegna a riportare nei bandi di gara le seguenti clausole, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 2 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, da parte dell'Autorità di pubblica sicurezza, l'attivazione di ogni conseguente iniziativa.

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive di cui all'art. 10 del DPR 252/98, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse. Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di 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.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara, altresì, di essere a conoscenza del divieto per la stazione appaltante di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alla gara e non risultate aggiudicatrici, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche.

Clausola di cui al comma 2 dell' art. 3

“La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede il divieto di aprire rapporti contrattuali di subfornitura, ovvero di interrompere gli stessi se già sottoscritti, nei caso di fornitura dei cosiddetti servizi “sensibili” di cui al comma 1 dell' art. 3, laddove emergano informazioni interdittive ai sensi dell' art. 10 del dpr 252/98 a carico del subfornitore.”

Disposizioni ai sensi della L.R. Campania n. 3/07

L' art.52 della Legge Regionale 27 febbraio 2007 n. 3 -Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania - recita: “1. Fermo restando quanto previsto dalla vigente normativa statale e regionale in materia di tutela dei lavoratori e di misure antimafia, le stazioni appaltanti, i concessionari di opere pubbliche e qualunque soggetto pubblico o privato, che realizzano opere pubbliche nel territorio della Regione Campania, al fine di assicurare la leale cooperazione dell' appaltatore, prevedono nel contratto oltre che nel bando di gara e nel capitolato speciale d' appalto, nonché nelle convenzioni, le seguenti clausole a tutela dei lavoratori: a) obbligo di applicare e far applicare all' operatore economico, integralmente nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione degli appalti, anche se assunti al di fuori della Regione, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, ad eccezione dei lavoratori in trasferta ai quali si applica il contratto di lavoro della provincia di provenienza. Per gli appalti di lavori, anche durante l' esecuzione, la verifica degli obblighi relativi alla iscrizione dei lavoratori alle casse edili, alla regolarità contributiva e al pagamento delle contribuzioni alle scuole edili e ai comitati paritetici territoriali; b) obbligo dell' appaltatore di rispondere dell' osservanza di quanto previsto alla lettera a) da parte degli eventuali subappaltatori, subaffidatari o ditte in ogni forma di sub-contrattazione nei confronti dei propri dipendenti, per le prestazioni rese nell' ambito del subappalto loro affidato; c) obbligo in base al quale il pagamento dei corrispettivi a titolo di acconto e di saldo da parte dell' amministrazione aggiudicatrice o concedente per le prestazioni oggetto del contratto o della concessione è subordinato all' acquisizione della documentazione di regolarità contributiva e retributiva, rilasciata dagli enti competenti, ivi comprese le casse edili nel caso di lavori.”

Programma 100 del Comune di Napoli

Il Comune di Napoli ha determinato di attuare il programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica triennale, pubblicato sul sito del Comune di Napoli

all' indirizzo www.comune.napoli.it/risorsestrategiche, che prevede l' applicazione di nuove regole nei rapporti con l' Amministrazione Comunale.

ART. 27 - RESPONSABILITA' DELL' APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi in dipendenza dell'esecuzione della commessa e si obbliga di rilevare la stazione appaltante da qualunque protesta, azione o molestia in proposito, che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

Più particolarmente, l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere, direttamente verso i terzi, di tutti i danni che a costoro possano derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che dovessero essere formulate contro il Comune.

ART. 28 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa sono devolute alla giustizia ordinaria. E' espressamente escluso, ai sensi dell'art. 16 della L. 10-12-81 n. 741, il ricorso al giudizio arbitrale.

Il ricorso al Giudice Ordinario non esimerà per qualsiasi ragione l'assuntore dal dar corso, comunque, all'esecuzione dell'ordinativo.

L'assuntore sarà, pertanto, tenuto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal presente Capitolato anche se la materia del contendere dovesse riflettere l'ordinativo e/o l'esecuzione dello stesso.

Le spese saranno anticipate dalla parte che intenderà ricorrere al Giudice Ordinario.

La competenza a dirimere qualsiasi controversia, devoluta alla giustizia ordinaria, fra la stazione appaltante e l'aggiudicataria spetta in via esclusiva al Foro di Napoli.

ART. 29 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' assolutamente proibito alla ditta aggiudicataria di subappaltare o, comunque, cedere in tutto o in parte l'appalto stesso, pena l'immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

E' assolutamente vietata, successivamente all'espletamento della gara, la costituzione, da parte delle ditte aggiudicatrici dell'appalto, di consorzi o associazioni con altre ditte partecipanti o meno alla gara, sotto pena della immediata risoluzione del contratto, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni.

ART. 30- CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dall' art.116 D.Lgs.163/06 e s.m.i..

ART. 31 - EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Come espressamente indicato all'art. 13, l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto che sarà individuato ai sensi dell'art.300 del D.P.R. 207/2010.

ART. 32 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 308 del D.P.R. 207/2010 viene disposta la sospensione del contratto qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto dello stesso.

ART. 33 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui agli artt. 135 e 136 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

1. qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
2. ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
3. qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
4. in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
5. qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
6. in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
7. in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
8. nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del 1/08/2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli;
9. in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione,

fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Amministrazione Comunale si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

ART. 34 - DECADENZA DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la decadenza dell'appalto, qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, qualora risultino a carico dell'aggiudicataria cause di divieto, sospensione o decadenza di cui al D.Lgs. 8-8-94 n. 490, potrà disporre in qualsiasi momento la decadenza dell'appalto, senza formalità di sorta e senza che l'appaltatore possa nulla eccepire.

La decadenza potrà, altresì, essere pronunciata ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 28-12-2000, n. 445.

ALLEGATI:

DUVRI PRELIMINARE

TABELLE DIETETICHE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

RICETTARI MENU' ESTIVI E INVERNALI