



**Direzione Centrale Welfare e Servizi Educativi
Servizio Diritto all'Istruzione**

**ORIGINALE
DETERMINAZIONE**

N. 1 del 7/2/2019

OGGETTO: Affidamento alla IISG srl, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) D.Lgs. 50/2016, dell'esecuzione di verifiche tecniche di carattere generale sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019.

Assunzione dell'impegno di spesa per l'importo di € 24.500,00 IVA esclusa - € 29.890,00 IVA inclusa sul Bilancio di Previsione 2019/2021 Esercizio Provvisorio 2019 (Capitolo 111518) - Piano dei Conti Finanziario 04.01-1.03.02.15.006

Smart CIG: Z8F2706911

Pervenuta al Servizio Finanziario

7 FEB. 2019
in data prot. n. 163/166

Registrata all'indice generale

14 FEB. 2019
in data n. 168

AL

Il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione

Premesso:

- che l'Amministrazione Comunale assicura la fornitura del servizio di refezione scolastica ai piccoli degli asili nido comunali ed agli alunni delle scuole dell'infanzia statali e comunali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali mediante affidamento a ditte esterne aggiudicatrici del relativo appalto;
- che la gara d'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica viene aggiudicata con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa ed il relativo Capitolato Speciale d'Appalto contiene prescrizioni puntuali alle quali le ditte aggiudicatrici si devono attenere con riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati nella produzione dei pasti nonché con riguardo alle modalità di esecuzione del servizio di refezione ed al pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare;
- che, al fine di integrare e rafforzare l'attività di controllo e monitoraggio della qualità e della conformità del servizio reso dalle ditte aggiudicatrici dell'appalto rispetto alle disposizioni contenute nel C.S.A., si rende necessario assicurare l'esecuzione di verifiche tecniche da parte di soggetti specializzati;
- che, pertanto, nello scorso anno - a seguito dell'espletamento di apposita gara d'appalto aggiudicata con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa - con determinazione dirigenziale n. 2 del 26/2/2018, registrata all'indice generale in data 1/3/2018 al n. 283, si è proceduto ad affidare alla IISG srl il servizio di controllo e monitoraggio sulla conformità al C.S.A. e sulla qualità del servizio di refezione scolastica;
- che il predetto appalto è scaduto al 30 novembre 2018;
- che, a partire da gennaio 2019 e fino al 30 giugno 2019, a seguito dell'espletamento di apposita gara d'appalto i Servizi Attività Amministrative delle Municipalità hanno provveduto ad affidare il servizio di refezione scolastica a nuove ditte;
- che, dunque, occorre assicurare la prosecuzione dell'espletamento di controlli tecnici quantomeno con riferimento alle verifiche di carattere generale in merito alle proposte presentate dalle ditte aggiudicatrici in fase di partecipazione alla gara d'appalto ed oggetto di riconoscimento di specifici punteggi nonché dei principali controlli connessi alla conformità al C.S.A. ed alle specifiche caratteristiche indicate dalle ditte, in modo da supportare l'attività di controllo svolta dai Servizi Attività Amministrative delle Municipalità;
- che, a tal fine, con deliberazione n° 22 del 24/1/2019 la Giunta Comunale ha autorizzato il Prelevamento dal Fondo di Riserva in regime di Esercizio Provvisorio 2019, ai sensi dell'allegato 4/2 del D.Lgs n.118/2011, punto 8.12, di € 30.000,00 per finanziare il suddetto intervento, incrementando di tale importo la Missione 04 Programma 01 Titolo 1 Macroaggregato 03 (capitolo 111518 denominato "Prestazioni di servizi - Convenzioni per controlli refezione" Piano dei Conti Finanziario 04.01-1.03.02.15.006), da assegnare al Servizio Diritto all'Istruzione per assicurare lo svolgimento di tali controlli;
- che con la predetta deliberazione n. 22/2019 la G.C. ha, altresì, autorizzato il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione al consequenziale impegno di spesa, nonché a porre in essere tutte le procedure ritenute opportune per assicurare in tempi brevi l'esecuzione delle suddette verifiche tecniche;

Ritenuto, in considerazione della tipologia della prestazione da acquisire e dell'importo sotto soglia in questione, di poter effettuare un affidamento diretto, ai sensi dell'art.36 comma 2 lett.a) del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.;

Rilevato:

- che in relazione alla procedura da attivare è stato richiesto all'A.N.A.C. lo Smart CIG: Z8F2706911 ;

= che, con nota PG/2019/76445 del 25/1/2019, è stato comunicato all'Assessore al ramo, al Direttore Generale ed al Direttore Centrale competente la necessità di procedere all'affidamento di che trattasi ai sensi dell'art.36 comma 2 lett.a) del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i.;

Considerato:

- che lo scrivente Servizio con nota Prot. PG/2019/82551 del 29/01/2019 ha richiesto alla IISG srl un dettagliato preventivo in merito all'esecuzione delle suddette verifiche tecniche;
- che, con PEC del 06/02/2019, la IISG srl ha fatto pervenire il preventivo richiesto ammontante ad € 29.890,00 IVA compresa;

Ritenuto doversi, dunque, procedere:

- all'affidamento diretto alla IISG srl, ai sensi dell'art.36 comma 2 lett.a) del D.Lgs n.50/2016 ss.mm.ii., dell'esecuzione di verifiche tecniche di carattere generale sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019 sulla base delle condizioni generali di affidamento riportate in allegato e costituenti parte integrante del presente atto;
- all'impegno della somma di € 29.890,00 IVA compresa sul Bilancio di Previsione 2019/2021 Esercizio Provvisorio 2019 (Capitolo 111518) Piano dei Conti Finanziario 04.01-1.03.02.15.006;

Dato atto:

- che per la IISG srl sono state attivate le verifiche circa il possesso dei requisiti di cui all'art.80 del D.Lgs n.50/2016 nonché quelle stabilite dal Programma 100/RPP con riferimento ai tributi locali;
- che è stato acquisito altresì il DURC per via telematica, in corso di validità, che si allega al presente provvedimento quale parte integrante dello stesso;

Rilevato:

- che ricorrono i motivi di urgenza, previsti e disciplinati dall'art.32 comma 8 del D.Lgs n.50/2016, per esercitare la facoltà di anticipare l'esecuzione delle prestazioni nelle more della stipula contrattuale;
- che l'urgenza risiede nella necessità di assicurare nell'immediato lo svolgimento dei controlli sul servizio di refezione scolastica erogato agli alunni delle scuole cittadine, data la tipologia degli utenti che richiede particolare attenzione e garanzia di elevato livello qualitativo del servizio;

Letti

- il T.U. Degli Enti Locali (D.Lgs n.267/2000) s.m.i.;
- il D.Lgs n.50/2016 s.m.i.;
- il Regolamento dei Contratti approvato con deliberazione C.C. n.64 del 24/4/92;
- il Regolamento di Contabilità;

Viste le "Condizioni generali di affidamento" allegate, quali parti integranti del presente atto;

Attestato:

- che l'istruttoria preordinata all'adozione del presente atto, anche ai fini dell'esclusione di eventuali ipotesi di conflitto ex art. 6 bis L. 241/90, introdotto con la L. 190/2012 (art. 1 comma 4), è stata espletata dal dirigente che lo sottoscrive;
- che l'adozione del presente provvedimento avviene nel rispetto della regolarità e della correttezza dell'attività amministrativa e contabile, ai sensi dell'art. 147 bis del D.Lgs. 267/2000 e degli artt. 13 c.1 lett.b) e 17 c.2 lett.a) del Regolamento del Sistema dei Controlli Interni, approvato con deliberazione di C.C. n. 4 del 28/2/13;

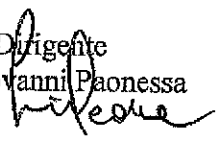
AL

Si allegano -- quale parte integrante del presente atto -- documenti per complessive n.22 pagine, progressivamente numerate

D E T E R M I N A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono riportati:

- 1) Affidare, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. a) D.Lgs. 50/2016, l'esecuzione di verifiche tecniche di carattere generale sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019 alla IISG srl, con sede legale in Cabiato (CO) alla via Europa 28, C.F. 10343230156, partita IVA IT02326220130, rappresentata dal Sig. Alessandro Borgonovo, nato a Mariano Comense (CO) il 20/10/1970, in qualità di procuratore speciale, per un importo complessivo di € 24.500,00 IVA esclusa - € 29.890,00 IVA inclusa, secondo quanto descritto nelle allegate "Condizioni Generali di Affidamento" costituenti parte integrante del presente atto;
- 2) Impegnare la spesa complessiva di € 29.890,00 IVA compresa sul Bilancio di Previsione 2019/2021 Esercizio Provvisorio 2019 (Capitolo 111518) Piano dei Conti Finanziario 04.01-1.03.02.15.006;
- 3) Autorizzare, ai sensi dell'art.32 comma 8 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i. l'esecuzione anticipata della prestazione da parte dell'affidatario nelle more della stipula contrattuale;
- 4) Dare atto dell'accertamento preventivo di cui al comma 8 art. 183 D.Lgs. 267/2000 così come coordinato col D.Lgs. 118/2011 coordinato ed integrato dal D.Lgs. 126/2014.

Il Dirigente
 Dott. Giovanni Paonessa


SERVIZIO DIRITTO ALL'ISTRUZIONE

DETERMINAZIONE N. 1 DEL 7/2/2019 Progr. 1143/19

Ai sensi dell'art. 183 comma 7 del D. Lgs. 267/2000 e dell'art. 147 bis comma 1 del citato decreto come modificato dal D.L. 174/2012 convertito con Legge 7/12/2012 e della nota del Direttore dei Servizi Finanziari n. 957163 del 13/12/2012, vista la regolarità contabile, si attesta la copertura finan-

ziaria della spesa sull'intervento ~~.....~~ Cod. 04.01. - 1.03.02. - 69.2019 - CAPUSIB - IMP 512

12.02.19 eh

Data

IL RAGIONIERE GENERALE
[Signature]

DIPARTIMENTO SEGRETERIA GENERALE
SEGRETERIA DELLA GIUNTA COMUNALE
REG. ACCIUNDIRI GEN N. 168 DEL 14-02-2019

Si attesta che la pubblicazione della presente determinazione dirigenziale, ai sensi dell'art. 10 comma 1 del D. Lgs. 267/2000, ha avuto inizio il 18/02/2019

p. IL SEGRETARIO GENERALE

ALLEGATI COSTITUENTI PARTE
INTEGRANTE DALLA
DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
N.168.....DEL 14-02-2019.

CONDIZIONI GENERALI DI AFFIDAMENTO

1 – OGGETTO E IMPORTO DELL’AFFIDAMENTO

Oggetto del contratto è l'esecuzione di verifiche tecniche di carattere generale sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019.

Importo complessivo: € 29.890,00 IVA inclusa

Smart CIG: Z8F2706911

2 – DURATA DEL CONTRATTO

La durata del contratto decorre dalla sottoscrizione del contratto fino al 30 giugno 2019.

Ai sensi dell'art.32 del D.Lgs. 50/2016 potrà essere richiesta l'esecuzione anticipata nelle more della stipula contrattuale.

3 – SPECIFICHE TECNICHE DEL SERVIZIO

Il servizio richiesto consiste nello svolgimento – mediante l'utilizzo di personale specializzato in possesso di idonei titoli di studio e di adeguata preparazione professionale - delle seguenti verifiche tecniche di carattere generale sul servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie dell'appalto per il periodo gennaio/giugno 2019:

- verifiche e controlli in merito alla conformità con le specifiche tecniche ed organizzative previste dal C.S.A. e con quelle offerte in sede di partecipazione alla gara d'appalto;
- verifiche e controlli in merito alle caratteristiche ed ai requisiti del sistema organizzativo di produzione che, in fase di valutazione dell'offerta tecnica, sono stati oggetto di attribuzione di punteggi;
- verifiche e controlli in merito alle caratteristiche ed ai requisiti del personale impiegato nel centro di cottura e presso le scuole che, in fase di valutazione dell'offerta tecnica, sono stati oggetto di attribuzione di punteggi;
- verifiche e controlli in merito agli ulteriori impegni assunti in fase di presentazione dell'offerta tecnica ed oggetto dell'attribuzione dei punteggi.

A tal fine nei mesi di Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio e Giugno 2019 l'affidatario provvederà all'esecuzione di:

- n.10 *audit* mensili presso i centri di cottura;
- n.20 *audit* mensili presso i terminali di distribuzione (scuole).

Nel corso degli *audit* l'affidatario effettuerà le verifiche indicate dettagliatamente nell'offerta presentata e provvederà alla compilazione di apposite check-list da trasmettere tempestivamente al Servizio Diritto all'Istruzione. Inoltre l'affidatario provvederà a trasmettere mensilmente al Servizio Diritto all'Istruzione report riepilogativo delle attività e dei controlli svolti.

In caso di riscontro di gravi non conformità rispetto alle prescrizioni del C.S.A. del servizio di refezione scolastica, l'affidatario è tenuto a segnalarle immediatamente al Servizio Diritto all'Istruzione in modo da consentire il tempestivo avvio da parte dei Servizi Attività Amministrative delle Municipalità della procedura di contestazione ed ogni altra ulteriore azione di salvaguardia.

L'affidatario è, altresì, tenuto ad assicurare le ulteriori prestazioni dettagliate nell'offerta presentata dal medesimo.

4 – OBBLIGHI DELL’AFFIDATARIO

L'affidatario ha l'obbligo di assicurare l'esecuzione delle prestazioni indicate al precedente n.3 attraverso una propria organizzazione imprenditoriale di mezzi e risorse umane, in stretto contatto con il Servizio Diritto all'Istruzione, che si riserva le funzioni di programmazione e supervisione delle attività nonché la facoltà di dettare direttive ed istruzioni per il corretto svolgimento delle stesse.

L'affidatario si farà carico di ogni eventuale spesa ed onere derivante dall'espletamento del servizio presso le strutture indicate, nonché si impegna a svolgere, senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante, le attività necessarie alla produzione di documenti, atti, relazioni, pubblicazioni, etc. connessi allo svolgimento del servizio.

L'affidatario è tenuto al riserbo assoluto di quanto potrà apprendere durante il rapporto di collaborazione con l'Amministrazione Comunale e con le Ditte affidatarie del servizio di refezione scolastica.

L'affidatario nonché i suoi tecnici e collaboratori impiegati nel servizio non potranno intrattenere nessun tipo di rapporto professionale, di assistenza e consulenza con le Ditte affidatarie del servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli, oggetto dell'attività di controllo.

L'affidatario è tenuto ad adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale; a tale scopo l'Aggiudicatario deve stipulare un'apposita polizza di assicurazione per la responsabilità civile, con oneri a suo intero ed esclusivo carico, per la tutela degli utenti e di terzi, da eventuali danni provocati a persone e beni dal personale impiegato nell'espletamento del servizio, con ampia e totale liberazione dell'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

5 – AFFIDAMENTO

La ditta affidataria sarà soggetta ai controlli relativi al “Protocollo di Legalità in materia di appalti” stipulata in data 01/08/2007 recepito dal Comune di Napoli con delibera di G.C. 3202/2007. Il protocollo e la delibera possono essere consultati all'indirizzo www.comune.napoli.it, sezione “Bandi di gara”. Si intendono qui riportati, costituendo parte integrante e sostanziale del presente atto, gli obblighi previsti a carico delle imprese interessate dagli artt. 2 e 3 del Protocollo, nonché le clausole elencate all'art.7; queste ultime dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dall'impresa affidataria in sede di stipula del contratto.

La ditta affidataria dovrà sottoscrivere:

- Patto d'Integrità col Comune di Napoli Servizio Diritto all'Istruzione, ai sensi della deliberazione di G.C. n.797 del 3/12/2015, che resterà in vigore fino alla completa esecuzione del contratto;
- dichiarazione di essere a conoscenza dell'obbligo di osservanza del Codice di Comportamento approvato dall'Ente con deliberazione di G.C. n.254 del 24/4/2014 e delle relative clausole sanzionatorie che si applicheranno in caso di violazione delle disposizioni in esso contenute;
- ai sensi dell'art.17 c.5 del predetto Codice di Comportamento la seguente dichiarazione: “La controparte attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a dipendenti di codesta Amministrazione comunale, anche non più in servizio, che negli ultimi tre anni abbiano esercitato poteri istruttori, autoritativi o negoziali per conto dell'Amministrazione comunale in procedimenti in cui la controparte sia stata

interessata; si impegna altresì a non conferire tali incarichi per l'intera durata del contratto, consapevole delle conseguenze previste all'art.53 c.16 ter del D.Lgs 165/2001”.

6 – PENALI

A- sanzioni per l' inosservanza degli obblighi contrattuali.

In caso di inadempienze contrattuali l'Amministrazione Comunale applicherà le penali di seguito indicate, fatta salva la risarcibilità di ulteriori maggiori danni.

Le penali per ogni contravvenzione a quanto pattuito potranno variare da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 a seconda della gravità della violazione.

L'applicazione delle penalità è preceduta da formale contestazione di addebito (notificata a mezzo PEC) dell'Amministrazione Comunale e dalla valutazione di eventuali controdeduzioni dell'aggiudicatario a quanto contestato. In particolare, le controdeduzioni dovranno pervenire all'Amministrazione Comunale entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricezione della contestazione. Trascorso tale termine, senza che l'aggiudicatario abbia presentato le proprie controdeduzioni o nel caso le stesse non vengano considerate idonee, si procederà all'applicazione della penalità.

L'Amministrazione avrà il diritto di riscuotere le penalità di cui sopra sugli importi delle fatture ammesse a pagamento.

B- sanzioni Codice di Comportamento

La stazione appaltante informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti del Codice di Comportamento, quale dichiarazione dei valori, insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità, nei confronti dei portatori di interessi (dipendenti, fornitori, utenti etc.) approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n.254 del 24/04/14 e s.m.i. con deliberazione di G.C. n.217 del 29/4/2017, esecutiva ai sensi di legge.

Tutte le imprese fornitrici di beni e servizi, quali soggetti terzi, sono tenute, nei rapporti con la stazione appaltante, ad uniformare la loro condotta nel rispetto delle norme definite nel Codice di Comportamento come dallo stesso previsto all'art. 2 co.3.

In caso di violazioni delle norme di cui al Codice di Comportamento da parte dell'impresa affidataria si applicherà una pena pecuniaria variabile dal 0,5% al 5% del valore del relativo contratto commisurata alla gravità della violazione.

La percentuale da applicarsi nell'ambito del range indicato verrà determinata dal Dirigente/RUP in relazione alla gravità della violazione, sulla scorta di indicatori di valutazione quali, a mero titolo esemplificativo, danno all'immagine, danno effettivo nell'esecuzione della prestazione, recidività.

In tutti i casi di violazione delle norme di cui al Codice di Comportamento resta fermo il pieno diritto della stazione appaltante di chiedere ed ottenere il risarcimento dei danni patiti per la lesione della sua immagine ed onorabilità.

7 - INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Per consentire gli adempimenti previsti dalla legge 136/2012, s.m.i. si comunica lo Smart CIG: Z8F2706911.

In particolare si rammenta che l'affidatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla presente normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

8 – SICUREZZA

In considerazione della natura del servizio oggetto della presente procedura, non sussiste, ai sensi dell'art.26 c.3 del D.Lgs n.81/2008, l'obbligo di procedere alla predisposizione del

DUVRI.

9 – MODALITA' DI PAGAMENTO

Il Servizio Diritto all'Istruzione procederà alla predisposizione dell'atto di liquidazione a seguito della presentazione di apposita fattura da parte della ditta affidataria, verificata la regolarità della prestazione ed effettuati i relativi controlli. La fattura in formato elettronico dovrà riportare numero e data dell'ordine, la dicitura "scissione dei pagamenti" e dovrà essere intestata a:

Comune di Napoli – Servizio Diritto all'Istruzione P.zza Cavour 42 Napoli 80137 – C.F. 80014890638 – P.IVA 01207650639

Cod. Univoco IPA assegnato alla Direzione Centrale Welfare e Servizi Educativi: C7XXWH

Cod. Servizio – Servizio Diritto all'Istruzione: 4100

I competenti Servizi Finanziari provvederanno all'effettivo pagamento nei tempi compatibili con l'ultimo e vigente indicatore di tempestività dei pagamenti pubblicato sul sito dell'Ente nella sezione *Amministrazione Trasparente*.

Il pagamento avverrà mediante bonifico sul c/c dedicato (anche in via esclusiva) ai sensi dell'art.3 L.n.136/2010 modif. dall'art.7 della L.n.217/2010.

10 – PRIVACY

I dati personali saranno trattati in conformità all'art.13 del D.Lgs n.196/2003, esclusivamente ai fini della presente procedura.

11 – FORO COMPETENTE

Per ogni controversia derivante dall'esecuzione del presente servizio è competente il Foro di Napoli.


11 – CONTATTI

Comune di Napoli – Servizio Diritto all'Istruzione P.zza Cavour 42 Napoli 80137

mail: diritto.istruzione@comune.napoli.it

PEC: diritto.istruzione@pec.comune.napoli.it

Il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione
Dott. Giovanni Paonessa

- 4 - 

23
24-01-19



ORIGINALE

COMUNE DI NAPOLI

DIREZIONE WELFARE E SERVIZI EDUCATIVI
SERVIZIO DIRITTO ALL'ISTRUZIONE
ASSESSORATO ALLA SCUOLA E ALL'ISTRUZIONE
Proposta di delibera prot. N°1 del 21/01/2019

22 GEN. 2019
I 3/25

REGISTRO DELLE DELIBERAZIONI DI GIUNTA COMUNALE - DELIB. N° 22

OGGETTO: Prelevamento dal Fondo di Riserva in regime di Esercizio Provvisorio 2019, ai sensi dell'allegato 4/2 del D.Lgs n.118/2011, punto 8.12, di € 30.000,00 per assicurare lo svolgimento di controlli tecnici sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019 relativi alla fase di avvio dell'appalto

Il giorno 24 GEN. 2019, nella residenza comunale, convocata nei modi di legge, si è riunita la Giunta comunale. Si dà atto che sono presenti i seguenti n° 8 Amministratori in carica:

SINDACO:

Luigi de **MAGISTRIS** X A

ASSESSORI(*):

Enrico PANINI (Vicesindaco)	X	A
Claudio DANIELE	X	A
Mario CALABRESE	X	A
Annamaria PALMIERI	X	A
Monica BUONANNO	P	X
Raffaele DEL GIUDICE	X	A

Roberta Gaeta	P	X
Carmine PISCOPO	X	A
Ciro BORRIELLO	P	X
Laura MARMORALE	X	A
Alessandra CLEMENTE	P	X

(Nota bene: Per gli assenti barrare, a fianco del nominativo, la lettera "A"; per i presenti barrare la lettera "P")

(*) I nominativi degli assessori (escluso il Vicesindaco) sono riportati in ordine di anzianità anagrafica.

Assume la Presidenza: SINDACO LUIGI DE MAGISTRIS

Assiste il Segretario del Comune: PATRIZIA MARMORI

IL PRESIDENTE

Costatato il numero legale, invita la Giunta a trattare l'argomento segnato in oggetto.

- 5 - *RL*

IL SEGRETARIO GENERALE *[Signature]*

RL

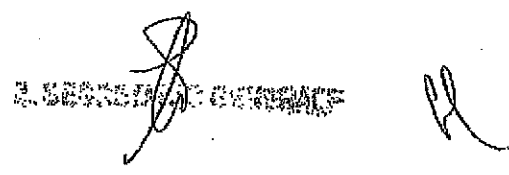
LA GIUNTA, su proposta dell'Assessore alla Scuola e all'Istruzione Annamaria Palmieri

Premesso:

- che l'Amministrazione Comunale assicura la fornitura del servizio di refezione scolastica ai piccoli degli asili nido comunali ed agli alunni delle scuole dell'infanzia statali e comunali e delle scuole primarie e secondarie di primo grado statali mediante affidamento a ditte esterne aggiudicatarie del relativo appalto;
- che il servizio di refezione scolastica è stato definito dalla Giunta Comunale, con deliberazione n.787 del 31/10/2012, "funzionale alla garanzia dell'effettività del diritto allo studio in favore della generalità della popolazione, obbligatoriamente facente carico ai Comuni, i quali sono tenuti a sopportare i relativi costi, per quanto non coperti dai contributi dagli utenti, in specie quelli appartenenti alle fasce reddituali più deboli";
- che, con successiva deliberazione n.985 del 20/12/2012 la Giunta Comunale ha ribadito, tra l'altro, che il servizio di refezione scolastica rientra tra le funzioni essenziali ed infungibili affidate al Comune;
- che, con apposita gara d'appalto, i Servizi Attività Amministrative delle Municipalità hanno affidato il servizio di refezione scolastica a ditte esterne, da ultimo per il periodo gennaio/giugno 2019;
- che la gara d'appalto è stata aggiudicata, come di consueto e come previsto dalla normativa, con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa al fine di assicurare, in primo luogo, la valutazione della qualità del servizio e, solo in una fase successiva, la valutazione dell'offerta economica;
- che il Capitolato Speciale d'Appalto (C.S.A.) sulla refezione scolastica contiene prescrizioni puntuali cui le ditte aggiudicatarie si devono attenere con riferimento alle caratteristiche merceologiche dei prodotti utilizzati nella produzione dei pasti nonché con riguardo alle modalità di esecuzione del servizio di refezione ed al pieno rispetto di tutte le normative a garanzia della sicurezza alimentare (es. rintracciabilità di filiera, etichettatura, piano di autocontrollo per tutte le fasi di lavorazione, trasporto e scodellamento dei pasti);
- che i Servizi Attività Amministrative delle Municipalità, competenti in via esclusiva in materia di indizione e aggiudicazione della gara nonché di affidamento e controllo dell'esecuzione dell'appalto, provvedono ad acquisire dalle ditte aggiudicatarie la documentazione necessaria per la verifica del rispetto delle prescrizioni del C.S.A.;
- che è necessario assicurare l'esecuzione di verifiche tecniche, da parte di soggetti specializzati, al fine di integrare e rafforzare l'attività di controllo e monitoraggio della qualità e della conformità del servizio reso dalle ditte aggiudicatarie dell'appalto rispetto alle disposizioni contenute nel C.S.A.;

Considerato

- che nell'ambito della macchina organizzativa del Comune di Napoli non è previsto un Servizio in capo al quale possano essere poste le competenze tecnico-specialistiche prima richiamate e che, in ogni caso, tali professionalità non sono reperibili nell'ambito del Servizio Diritto all'Istruzione o dei Servizi Attività Amministrative delle Municipalità;
- che la Commissione Consiliare Scuola ha più volte evidenziato, nel corso delle sue riunioni, la necessità di provvedere ad assicurare l'esecuzione di accertamenti tecnici sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte aggiudicatarie alle scuole cittadine;
- che, pertanto, nello scorso anno - a seguito dell'espletamento di apposita gara d'appalto aggiudicata con il sistema dell'offerta economicamente più vantaggiosa - si è proceduto ad affidare a ditta esterna specializzata il servizio di controllo e monitoraggio sulla conformità al C.S.A. e sulla qualità del servizio di refezione scolastica;
- che tale appalto è scaduto al 30 novembre 2018;



Ritenuto

- che occorre, dunque, assicurare la prosecuzione dell'espletamento di controlli tecnici quantomeno con riferimento alla verifiche di carattere generale in merito alle proposte presentate dalle ditte aggiudicatrici in fase di partecipazione alla gara d'appalto ed oggetto di riconoscimento di specifici punteggi nonché dei principali controlli connessi alla conformità al C.S.A. ed alle specifiche caratteristiche indicate dalle ditte, in modo da supportare l'attività di controllo svolta dai Servizi Attività Amministrative delle Municipalità e garantire i controlli tecnici soprattutto nella fase di avvio del nuovo appalto;
- che, a tal fine, è indispensabile attivare le procedure per l'affidamento delle suddette attività di controllo per un importo di € 30.000,00;
- che la correlata spesa mira ad assicurare il controllo della qualità di un servizio ritenuto essenziale dall'Amministrazione Comunale;
- che la mancata attuazione di tali attività di verifica della corretta esecuzione dell'appalto di refezione scolastica può comportare un danno all'Amministrazione ed alla collettività scolastica, considerata la rilevanza economica e la delicatezza dell'oggetto dell'appalto che raggiunge oltre 28.000 bambini ed alunni dei nidi comunali e delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado della città;
- che è possibile finanziare il suddetto intervento mediante prelevamento dal fondo di riserva, ai sensi dell'allegato 4/2 del D.Lgs n.118/2011, punto 8.12;

Ritenuto, dunque, di dover incrementare lo stanziamento di competenza e di cassa della Missione 04 Programma 01 Titolo 1 Macroaggregato 03 (cap. 111518) del redigendo Bilancio di Previsione 2019/2021 Esercizio Provvisorio 2019 di € 30.000,00 mediante prelevamento, in termini di competenza e di cassa, dalla Missione 20 Programma 1 Titolo 1 Macroaggregato 10;

Visto:

- il D.Lgs n.267/2000 s.m.i.;
- il D.Lgs n.118/2011 s.m.i.;

Ritenuto che ricorrono i motivi di urgenza previsti dall'art. 134, comma 4, del D. Lgs. 267/2000, per cui è necessario, con separata votazione, dichiarare il presente atto immediatamente eseguibile per l'urgenza;

La parte narrativa, i fatti, gli atti citati, le dichiarazioni ivi comprese sono vere e fondate e quindi redatte dal Dirigente del Servizio sotto la propria responsabilità tecnica, per cui sotto tale profilo, lo stesso dirigente qui di seguito sottoscrive

Il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione
Giovanni Paolucci
[Signature]

Con voti UNANIMI,

DELIBERA

Per tutto quanto esposto in narrativa, che qui si intende integralmente trascritto e riportato

- Incrementare, ai sensi del punto 8.12 Allegato 4/2 al D.Lgs 118/2011, lo stanziamento di competenza e di cassa della Missione 04 Programma 01 Titolo 1 Macroaggregato 03 del redigendo Bilancio di Previsione 2019/2021 Esercizio Provvisorio 2019 di € 30.000,00

- 7 - *[Signature]*

[Signature]
IL SEGRETARIO GENERALE

mediante prelevamento, in termini di competenza e di cassa, dalla Missione 20 Programma I Titolo 1 Macroaggregato 10;

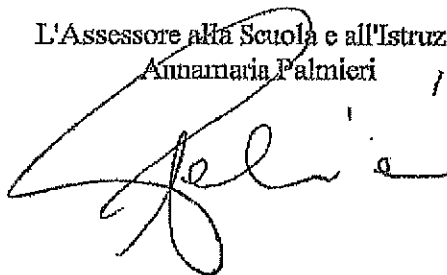
- Incrementare di € 30.000,00 la Missione 04 Programma 01 Titolo 1 Macroaggregato 03 (capitolo 111518 denominato "Prestazioni di servizi – Convenzioni per controlli refezione" Piano dei Conti Finanziario 04.01-1.03.02.15.006), da assegnare al Servizio Diritto all'Istruzione per assicurare lo svolgimento di verifiche tecniche di carattere generale sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019, in modo da supportare l'attività di controllo svolta dai Servizi Attività Amministrative delle Municipalità e garantire i controlli tecnici soprattutto nella fase di avvio del nuovo appalto;
- Autorizzare il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione al consequenziale impegno;
- Autorizzare, altresì, lo stesso Dirigente a porre in essere tutte le procedure ritenute opportune per assicurare in tempi brevi l'esecuzione delle suddette verifiche tecniche;
- dare comunicazione al Consiglio Comunale della presente deliberazione ai sensi dell'art.166 c.2 del D.Lgs 267/2000.

(***) Adottare il presente provvedimento con l'emendamento riportatato nell'intercalare allegato;

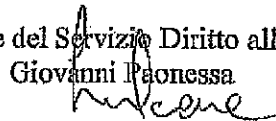
(***) Con separata votazione, sempre con voti UNANIMI, dichiarare il presente provvedimento immediatamente eseguibile per l'urgenza ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D. Lgs. 267/2000;

(**): La casella sarà barrata a cura della Segreteria Generale solo ove ricorra l'ipotesi indicata.

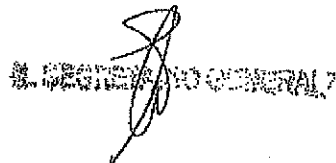
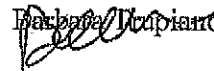
L'Assessore alla Scuola e all'Istruzione
Annamaria Palmieri



Il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione
Giovanni Paonessa



VISTO: Il Direttore Centrale
Barbara Uccipiano





COMUNE DI NAPOLI

PROPOSTA DI DELIBERAZIONE PROT. N. 1 DEL 21/01/2019, AVENTE AD OGGETTO:
Prelevamento dal Fondo di Riserva in regime di Esercizio Provvisorio 2019, ai sensi dell'allegato 4/2 del D.Lgs n.118/2011, punto 8.12, di € 30.000,00 per assicurare lo svolgimento di controlli tecnici sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019 relativi alla fase di avvio dell'appalto

Il Dirigente del Servizio Diritto all'Istruzione esprime, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D.Lgs. 267/2000, il seguente parere di regolarità tecnica in ordine alla suddetta proposta: **FAVOREVOLE**

Addi, 21-01-2019

IL DIRIGENTE

Proposta pervenuta alla Direzione Centrale Servizi Finanziari il ... 22-01-2019 ... e protocollata con il n. FA / 25

Il Dirigente del Servizio di Ragioneria, ai sensi dell'art. 49, comma 1, del D. Lgs. 267/2000, esprime in ordine alla suddetta proposta il seguente parere di regolarità contabile:

favorevole
off

Addi, 23/1/2019

IL RAGIONIERE GENERALE

L. Prog. 624

Proposta di deliberazione prot. n. 01 del 21.01.2019
Direzione Centrale Welfare e Servizi Educativi
Servizio Diritto all'Istruzione
Pervenuta al Servizio Segreteria della Giunta Comunale in data 24.01.2019 - S.G. 23

OSSERVAZIONI DEL SEGRETARIO GENERALE

Con il provvedimento in esame si propone di autorizzare il prelevamento dal fondo di riserva in regime di Esercizio Provvisorio 2019, ai sensi dell'allegato 4/2 del D. lgs. 118/2011, punto 8.12, per l'importo di € 30.000,00 per assicurare lo svolgimento di controlli tecnici sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica per il periodo gennaio/giugno 2019.

Visto il parere di regolarità tecnica espresso in termini di "favorevole".

Visto il parere di regolarità contabile espresso in termini di "favorevole".

Dalle motivazioni e dalle dichiarazioni espresse nella parte narrativa dell'atto si evince che il dirigente proponente ritiene necessario, secondo quanto evidenziato dalla Commissione Consiliare Scuola, assicurare l'esecuzione di verifiche tecniche, da parte di soggetti specializzati, sulla qualità e la conformità del servizio reso dalle ditte aggiudicatrici dell'appalto e che detti soggetti non sono presenti nell'organico comunale e che l'appalto precedente di detto servizio è scaduto il 30 novembre 2018.

Si richiamano:

- l'articolo 166 del D. Lgs. 267/2000 che disciplina il fondo di riserva, in particolare il comma 2 da cui si evince che "Il fondo è utilizzato, con deliberazioni dell'organo esecutivo da comunicare all'organo consiliare nei tempi stabiliti dal regolamento di contabilità, nei casi in cui si verificano esigenze straordinarie di bilancio o le dotazioni degli interventi di spesa corrente si rivelino insufficienti";
- l'articolo 11 del Regolamento di contabilità del Comune di Napoli, di cui alla Deliberazione Consiliare n. 21 del 30.03.2006.
- il punto 8 dell'allegato 4/2 del D. Lgs. 118/2011 rubricato "Esercizio provvisorio e gestione provvisoria" e in particolare il punto 8.12 in cui si prevede che "Considerata la natura autorizzatoria del bilancio di previsione, nel rispetto della disciplina generale riguardante il fondo di riserva, nel corso dell'esercizio provvisorio è consentito l'utilizzo di tale accantonamento solo per fronteggiare obbligazioni derivanti da provvedimenti giurisdizionali esecutivi, da obblighi tassativamente previsti dalla legge (quali, ad esempio, le spese per le elezioni in caso di stanziamenti non adeguati nella spesa corrente) e per garantire la prosecuzione o l'avvio di attività soggette a termini o scadenza, il cui mancato svolgimento determinerebbe danno per l'ente";
- l'art. 21 del D. lgs. 50/2016 che disciplina, tra l'altro, la programmazione degli acquisti di beni e servizi.

In riferimento all'appalto del servizio cui dovrà provvedere la dirigenza in sede di attuazione del provvedimento in oggetto, qualora confermato in sede deliberante, che costituisce la motivazione della presente proposta, si richiama l'attenzione sull'opportunità dell'effettuazione di una più accurata attività di programmazione.

Si ricorda che alla dirigenza che sottoscrive la proposta compete la responsabilità in merito alla regolarità tecnica, espressa nel parere di competenza reso ai sensi degli artt. 49 e 147bis del TUEL.

G.G.

Visto
Il Sindaco

- 10 - R

Il Segretario Generale

Spettano all'Organo deliberante le valutazioni conclusive con riguardo ai principi costituzionali di buon andamento e imparzialità cui s'informa l'azione amministrativa.

IL SEGRETARIO GENERALE
Patrizia Magnoni

VISTO: 1
Il Sindaco

Deliberazione di G. C. n. 22 del 24/01/2019 composta da n. 8 pagine progressivamente numerate
 nonchè da allegati come descritti nell'atto.*
* Barre, a cura del Servizio Segreteria della Giunta, solo in presenza di allegati

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE

IL SEGRETARIO GENERALE

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

- Si attesta che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio *on line* 26/02/2019 e vi rimarrà per quindici giorni consecutivi (art. 124, comma 1, del D.Lgs. 267/2000);
- La stessa, in pari data, è stata comunicata in elenco ai Capi Gruppo Consiliari (art.125 del D.Lgs.267/2000), nonché ai dirigenti apicali per la successiva assegnazione ai dirigenti responsabili delle procedure attuative.

Il Funzionario Responsabile

ESECUTIVITA'

La presente deliberazione

con separata votazione è stata dichiarata immediatamente eseguibile per l'urgenza ai sensi dell'art.134, comma 4, del D.lgs. 267/2000;

è divenuta esecutiva il giorno ai sensi dell'art.134, comma 3, del D.Lgs.267/2000, essendo decorsi dieci giorni dalla pubblicazione.

Addi

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Segreteria della Giunta comunale

Attestato di compiuta pubblicazione

Si attesta che la presente deliberazione è stata Pubblicata all'Albo Pretorio *on line* di questo Comune

dal _____ al _____

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Segreteria della Giunta comunale

Attestazione di conformità

(da utilizzare e compilare, con le diciture del caso, solo per le copie conformi della presente deliberazione)

La presente copia, composta da n..... pagine, progressivamente numerate, è conforme all'originale della deliberazione di Giunta comunale n. del

- divenuta esecutiva in data (1);
Gli allegati, costituenti parte integrante, composti da n..... pagine separatamente numerate
- sono rilasciati in copia conforme unitamente alla presente (1);
- sono visionabili in originale presso l'archivio in cui sono depositati (1), (2);

Il Funzionario responsabile

1) Barre le caselle delle ipotesi ricorrenti;
2) La Segreteria della Giunta indicherà l'archivio presso cui gli atti sono depositati al momento della richiesta di visione.

Spett.
Comune di Napoli - Direzione centrale
Welfare e servizi educativi
Settore diritto all'istruzione

Piazza Cavour, 42
80137 Napoli

Gabiate, 06 /02/2019

c.a. Dott. Giovanni Paonessa

Oggetto: Offerta per verifiche tecniche di carattere generale sulla conformità al capitolato speciale d'appalto e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato dalle ditte affidatarie per il periodo gennaio/giugno 2019.

Gent.mo Dott. Paonessa,
In seguito a Vostra cortese richiesta del 29.01.2019, prot. PG/2019/82551, si trasmette l'offerta relativa al servizio in oggetto alla presente per il periodo dal 1 febbraio 2019 al 30 giugno 2019.

Contenuto della prestazione

Il contenuto tecnico del servizio è riportato in Allegato I alla presente offerta.

Profilo dei costi:

Il prezzo per l'espletamento del servizio in oggetto è fissato in € 24.500,00 (ventiquattromilacinquecento/00) + IVA per i 5 mesi della durata contrattuale, corrispondenti a € 4.900,00 (quattromilanovecento/00) + IVA al mese.

Informazioni aggiuntive:

Il pagamento avverrà con cadenza mensile a seguito di presentazione di nostra regolare fattura, pagabile a trenta giorni tramite bonifico bancario.

NB: Per eventuali informazioni o chiarimenti di carattere tecnico o economico si prega di contattare il responsabile del progetto, Dott. Mauro Corno, Tel. 335.6967809, email: Mauro.Corno@ul.com

Rimanendo a disposizione per ogni eventuale chiarimento, cogliamo l'occasione per porgere i nostri più cordiali saluti.


IISG s.r.l.

Sig. Alessandro Borgonovo
Procuratore Speciale

Per accettazione dell'offerta

(Firma del cliente)

ALLEGATO 1

PROGRAMMA OPERATIVO DEL SERVIZIO DI VERIFICHE TECNICHE DI CARATTERE GENERALE SULLA CONFORMITÀ AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA EROGATO DALLE DITTE AFFIDATARIE PER IL PERIODO GENNAIO/GIUGNO 2019

Il servizio di consulenza e controllo conformità e qualità del servizio di ristorazione erogato nelle strutture scolastiche e per l'infanzia ha lo scopo fondamentale di verificare la conformità del servizio reso al capitolato d'appalto attraverso osservazioni dirette o analisi specifiche.

Gli interventi effettuati da IISG srl sono impostati da specialisti qualificati, con esperienza pluriennale nel settore specifico, che effettuano interventi mirati, fornendo alla committenza una visione dettagliata dell'unità produttiva nei suoi aspetti fondamentali, prendendo in esame tutti i fattori del Sistema Qualità: qualità igienica, organizzativa, nutrizionale, tecnologica, ambientale e culturale.

Tale impostazione trae origine dalla struttura organizzativa di IISG srl, caratterizzata dal fatto di operare attraverso l'integrazione di professionalità diverse e definite, in modo da fornire servizi globali e rispondere in maniera specifica alle esigenze dei vari settori d'intervento.

Il servizio fornito da IISG srl non ha quindi solamente uno scopo ispettivo, ma tende ad elevare il livello qualitativo del servizio di ristorazione mediante l'attività di assistenza, che completa e valorizza la prestazione offerta.

I tecnici lavoreranno quindi in modo interdisciplinare, coordinati, secondo l'ambito di intervento, dal responsabile.

Il servizio si svolgerà presso i centri cottura del Comune di Napoli in orario di produzione pasti e presso i terminali di distribuzione del Comune di Napoli in orario di refezione.

Modalità d'intervento

Gli audit di controllo della conformità dei servizi di ristorazione presso il Comune di Napoli saranno effettuati in conformità a quanto previsto dal Sistema di Gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015.

Gli audit saranno effettuati senza preavviso al fine di garantire il controllo nella situazione più realistica e senza possibili condizionamenti. In caso di particolari situazioni di emergenza la programmazione degli audit potrà essere concordata con il nostro responsabile del servizio al fine di ottimizzare il risultato della consulenza.

Il Tecnico IISG srl si recherà presso i plessi oggetto del servizio in orari differenti a seconda della tipologia di servizio da monitorare; dopo essersi presentato al Responsabile del plesso, il Tecnico IISG srl indosserà l'abbigliamento adeguato all'audit, ovvero:

- *camice di colore bianco;*
- *copricapo di colore bianco;*
- *calzature antiscivolo e antinfortunistiche (se necessario).*

Attrezzature a disposizione del tecnico

Ciascun tecnico è in possesso di attrezzature personali per l'erogazione del servizio, che secondo il Manuale della qualità sono sottoposte a regolari controlli e, ove necessario, verifiche e tarature.

Ogni Tecnico ha a disposizione ulteriori attrezzature che utilizza secondo necessità.

- *macchina fotografica digitale* per rilevazioni fotografiche indoor ed outdoor
- *termometro digitale a microprocessore per sonde con sensore al platino*: Secondo il manuale della qualità sono previsti interventi interni, effettuati presso i Laboratori IISG srl, per la conferma metrologica dell'attrezzatura, mediante l'utilizzo di termometro certificato LAT. Nel caso la conferma metrologica interna dovesse avere esito non conforme, il termometro è immediatamente inviato presso un laboratorio esterno per la riparazione e ulteriore conferma metrologica
- *bilancia portatile*: anche per questa attrezzatura sono previsti interventi interni, effettuati presso l'area analisi IISG srl, per la conferma metrologica della taratura, mediante l'utilizzo di pesi certificati LAT

- 14 - R

Attrezzature a disposizione dei tecnici per analisi in loco, secondo necessità:

- frigorifero a compressore portatile con attacco all'impianto elettrico degli autoveicoli. Tale attrezzatura serve a garantire la corretta conservazione dei campioni a temperature inferiori a +4°C durante il trasporto
- borsa termica: limitatamente alle fasi di trasporto dal punto di prelievo all'automezzo il tecnico dispone di borse isoterme dotate di piastre eutetiche per il mantenimento delle temperature
- refrattometro: per la verifica in loco del residuo secco rifrattometrico dei prodotti ortofrutticoli
- penetrometro: per la misurazione in loco della durezza dei prodotti ortofrutticoli, come indice di maturazione
- calibro lineare e/o calibro tondo: per la verifica in loco del calibro dei prodotti ortofrutticoli, come valutazione della categoria di appartenenza
- SAS (Surface Air System): per la verifica microbiologica dell'aria
- pHmetro portatile: per la misurazione in loco del pH di un campione liquido; adatto anche alla misurazione del pH di campioni solidi e semi-solidi
- conduttimetro: per la misurazione in loco della conduttività dell'acqua
- ossimetro: per la misurazione in loco dell'ossigeno disciolto e della salinità dell'acqua
- luxometro: misura l'illuminazione
- fonometro di I e II classe: per la misurazione del rumore indoor
- delimitatore di superficie: per la delimitazione di campi di prelievo, in particolare per i tamponi
- termosaldatrici: per la sigillatura a caldo dei campioni microbiologici ufficiali o di particolare rilevanza

Piano d'intervento

L'incarico si svolgerà nel periodo dal 01.02.2019 al 30/06/2019.

Il servizio di controllo di conformità, rivolto ai Centri cottura e ai terminali di distribuzione il cui servizio di ristorazione è stato dall'Ente affidato a terzi, consiste principalmente nella verifica della conformità del servizio al Capitolato di gestione e all'offerta dell'impresa aggiudicataria.

Il servizio è completato mediante consulenza generale e specifica sui contenuti del servizio di ristorazione.

Il servizio proposto da IISG srl si svolgerà con le seguenti modalità di massima.

• **Centri Cottura:**

- 10 audit al mese di controllo della conformità al Capitolato di appalto e del rispetto delle vigenti disposizioni normative presso i Centri Cottura del servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli nei mesi di Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio e Giugno 2019;

per un totale di n. 50audit nel periodo contrattuale.

• **Terminali di distribuzione:**

- 20 audit al mese di controllo della conformità al Capitolato di appalto e del rispetto delle vigenti disposizioni normative presso i Terminali di distribuzione del servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli nei mesi di Febbraio, Marzo, Aprile, Maggio e Giugno 2019;

per un totale di n. 100 audit nel periodo contrattuale.

Di seguito è riportata la programmazione di massima degli interventi previsti, elaborata sulla base dei calendari scolastici. La programmazione potrà subire delle variazioni a causa di modificazioni dell'attività didattica dei vari istituti scolastici, previo accordo con il Committente.

Qualora non fosse possibile effettuare entro la mensilità tutti gli audit programmati, gli audit rimanenti saranno recuperati mediante l'inserimento nel programma dei mesi successivi, previa approvazione del Committente.

PROGRAMMAZIONE INTERVENTI		
Periodo Febbraio - Giugno 2019		
	Centri Cottura	Scuole - Terminali di consumo
	<i>Interventi</i>	<i>Interventi</i>
feb-19	10	20
mar-19	10	20
apr-19	10	20
mag-19	10	20
giu-19	10	20
TOTALE	50	100

Organizzazione del servizio

Nel corso degli interventi presso i plessi del Comune di Napoli, i Tecnici IISG srl verificheranno gli aspetti di seguito descritti.

1. Controllo dell'igiene del personale

E' previsto il controllo dell'igiene del personale mediante verifica visiva e controllo del vestiario.
E' previsto anche il controllo della documentazione relativa ai corsi di formazione sostitutivi del Libretto di Idoneità Sanitaria, in termini di correttezza e scadenza della stessa.

2. Controllo della qualità delle derrate alimentari e non alimentari durante tutto il ciclo di produzione, in relazione alle specifiche tecniche

E' prevista la verifica della conformità merceologica delle materie prime impiegate dall'Operatore Economico, sulla base delle specifiche tecniche indicate nel Capitolato Speciale d'Oneri.
E' prevista anche la verifica dell'etichettatura, dell'imballaggio, delle modalità di trasporto/mantenimento delle derrate sulla base delle normative vigenti e del Capitolato Speciale. Si tratta di una ispezione a vista delle derrate, il cui esito è riportato in check list, e di un sopralluogo ispettivo relativo allo stato delle attrezzature di conservazione, compresa la misurazione della temperatura di esercizio, lo stato igienico delle attrezzature stesse, la verifica dell'adeguamento alle tecniche F.I.F.O.(First In, First Out) relativo alla gestione delle scorte. I tecnici IISG srl, in caso di non conformità accertata o sospetta delle derrate, potranno effettuare il blocco del prodotto.

3. Controllo della qualità e quantità dei prodotti offerti in fase di gara, in relazione all'offerta tecnica dell'Operatore Economico

E' prevista la verifica della conformità merceologica dei prodotti offerti in sede di gara sulla base dell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico.
E' prevista la verifica della quantità dei prodotti offerti in sede di gara sulla base dell'offerta tecnica presentata dall'Operatore Economico. E' inoltre prevista la verifica della fornitura di eventuali prodotti da Agricoltura Biologica, tradizionali, locali, a rischio estinzione o da terreni confiscati alla criminalità, nelle quantità previste dalle Specifiche tecniche indicate nel Capitolato d'oneri.

4. **Controllo della corretta erogazione dei menu e delle diete e del rispetto delle grammature, in relazione alle Specifiche Tecniche e alle prescrizioni mediche**
E' prevista la verifica della conformità dei menu preparati rispetto a quelli previsti dagli Allegati tecnici contrattuali, alla tipologia dei prodotti utilizzati per le preparazioni e alle grammature stabilite per i singoli ingredienti.
E' prevista anche la verifica delle pesature dei prodotti pronti: saranno effettuate mediante pesatura delle multiporzioni o delle porzioni singole sia presso i Centri cottura che presso i terminali di distribuzione; la valutazione sarà effettuata mediante ripetizione della pesata su almeno n.10 porzioni.
E' inoltre prevista la verifica della corretta predisposizione delle diete, mediante controllo di conformità delle diete preparate rispetto a quelle richieste, alla tipologia dei prodotti utilizzati, alle grammature stabilite per i singoli ingredienti e alle procedure per la corretta assegnazione delle stesse (etichettature, certificati, tabelle riassuntive, ecc.)
5. **Controllo dell'igiene ambientale e delle procedure di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione**
E' previsto il controllo degli ambienti e delle procedure di sanificazione, mediante ispezione a vista, in riferimento al piano di pulizia e sanificazione previsto dalle Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia ordinaria.
E' prevista anche la verifica delle modalità di effettuazione delle operazioni di pulizia e sanificazione degli ambienti interessati al servizio di ristorazione, oltre alla verifica a campione del corretto impiego dei prodotti detergenti e sanificanti, in relazione agli obblighi contrattuali ed alle normative vigenti.
E' inoltre previsto il controllo a campione della conformità dei prodotti per pulizia e sanificazione e loro destinazione d'uso, in riferimento al Capitolato ed alle schede tecniche dei prodotti, mediante ispezioni a vista, controllo delle etichette, valutazione qualitativa e quantitativa dei componenti, modalità di uso consigliate, diluizioni di impiego.
E' poi prevista la verifica dell'effettuazione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione, e del rispetto delle scadenze previste, in relazione agli obblighi contrattuali ed alle normative vigenti.
E' prevista anche la verifica delle modalità di smaltimento dei rifiuti, in conformità alle disposizioni contrattuali ed alla normativa Comunale in materia di raccolta differenziata, nonché delle condizioni igieniche delle aree di stoccaggio rifiuti.
6. **Controllo delle tecnologie di manipolazione e cottura**
E' prevista la verifica delle modalità di conservazione delle derrate, in relazione alle normative vigenti e alle specifiche contrattuali.
E' prevista anche la verifica delle tecnologie di lavorazione e cottura, sulla base delle Buone Norme di Lavorazione, delle caratteristiche peculiari delle derrate e delle indicazioni contrattuali.
E' inoltre prevista la verifica delle tecnologie di sanificazione e preparazione delle verdure, sulla base delle Buone Norme di Lavorazione e delle indicazioni contrattuali.
7. **Controllo delle modalità di conservazione e trasporto dei pasti**
E' prevista la verifica delle modalità di svolgimento delle operazioni di confezionamento e trasporto dei pasti pronti e delle diete personalizzate (diete speciali, etico religiose o in bianco), in relazione alle normative vigenti e alle specifiche contrattuali, oltre alla verifica della conformità dei sistemi utilizzati per il trasporto dei pasti alle unità di distribuzione e dello stato igienico (riferimenti normativi e contrattuali).
E' prevista la verifica della tempistica di consegna dei pasti e della rispondenza tra pasti/diete prenotati e pasti/diete consegnati, in riferimento alle specifiche contrattuali e al piano presentato dal gestore in sede di offerta.
E' inoltre prevista la verifica dell'aspetto del prodotto in fase di consegna e della temperatura dello stesso.
E' prevista la verifica dell'etichettatura, in termini di conformità alle normative e di coerenza con le specifiche tecniche contrattuali, oltre alla verifica dell'integrità e della conformità dell'imballaggio.
E' inoltre prevista la verifica delle modalità di trasporto delle derrate e delle condizioni di conservazione delle stesse, in riferimento a quanto previsto dalle normative vigenti e dal Capitolato Speciale di Appalto.

8. **Controllo delle modalità di somministrazione dei pasti presso le scuole e i terminali di consumo**
E' prevista la verifica della tempistica di consegna dei pasti e della rispondenza tra pasti/diete prenotati e pasti/diete consegnati, in riferimento alle specifiche contrattuali e al piano presentato dal gestore in sede di offerta.
E' inoltre prevista la verifica dell'aspetto del prodotto in fase di consegna e della temperatura dello stesso.
E' prevista la verifica delle modalità di distribuzione dei pasti, ivi comprese le operazioni preliminari, in relazione alle normative vigenti e alle specifiche contrattuali.
E' prevista anche la verifica dello stato di conservazione dei pasti al momento della distribuzione.
A tale proposito, i Tecnici IISG srl potranno effettuare:
- Analisi sensoriali (verifiche sensoriali sui prodotti finiti), con emissione di certificato riportante la valutazione delle principali caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto ed il giudizio finale;
 - Verifica delle temperature di conservazione dei prodotti in fase di consegna e di distribuzione, in relazione a quanto previsto dall'Art. 31 del DPR 327/80 e delle temperature delle vasche dei carrelli termici utilizzati per il mantenimento degli stessi.
 - Pesature dei prodotti pronti: saranno effettuate mediante pesatura delle multiporzioni o delle porzioni singole; la valutazione sarà effettuata mediante ripetizione della pesata su almeno n.10 porzioni.
9. **Controllo della corretta applicazione del piano di autocontrollo igienico in ottemperanza al Reg.CE 852/2004**
E' previsto il controllo della rispondenza tra i processi produttivi adottati e quelli previsti in sede di predisposizione del piano di autocontrollo igienico.
E' inoltre previsto il controllo della effettuazione del piano di monitoraggio previsto e della corretta gestione delle non conformità.
E' previsto anche il controllo della effettuazione del prelievo dei campioni definiti "pasto test" da parte del gestore e della loro conservazione nelle modalità e nei tempi prescritti contrattualmente.
10. **Controllo della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni**
E' prevista la verifica della applicazione del D.Lgs 81/2008 e successive modificazioni (Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori) mediante verifica della presenza della segnaletica di sicurezza sul luogo di lavoro e dell'utilizzo dei DPI da parte del personale.
E' inoltre previsto il controllo del corretto utilizzo di macchine ed attrezzature da parte del personale operante.
11. **Controllo della messa in atto delle misure atte a ridurre o eliminare i rischi interferenti**
E' prevista la verifica dell'effettiva messa in atto delle misure atte a ridurre o eliminare i rischi interferenti, in riferimento al D.Lgs 106/2009 e agli obblighi contrattuali.
12. **Controllo della documentazione e delle certificazioni**
E' previsto il controllo della presenza, dell'aggiornamento e della conformità alle normative vigenti della documentazione prevista mediante verifica documentale, in relazione a quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.
E' inoltre previsto il controllo del mantenimento delle certificazioni dichiarate in sede di gara e dei requisiti previsti dalle stesse, mediante verifica documentale, in riferimento all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.
13. **Controllo dello stato di manutenzione di strutture, impianti e attrezzature e dell'effettivo rispetto del piano di manutenzione ordinaria e straordinaria a carico del Gestore**
E' previsto il controllo della conformità al piano di manutenzione ordinaria/straordinaria a carico del Gestore, nonché al Piano di Manutenzione programmata predisposto dallo stesso all'inizio del servizio.

- 14. Controllo degli aspetti comunicazionali**
E' previsto il controllo del comportamento e della professionalità degli addetti a contatto con gli utenti.
E' previsto anche il controllo del vestiario degli addetti, in riferimento alle prescrizioni contrattuali, sia in termini igienici, sia estetici, sia di consistenza e tipologia.
E' inoltre previsto il controllo delle eventuali iniziative comunicazionali proposte da Gestore in fase di offerta e il rispetto dei tempi di realizzazione.
- 15. Controllo di conformità con le Specifiche tecniche ed organizzative previste dal Capitolato Speciale di Appalto e presentate in fase di gara**
E' previsto il controllo del mantenimento dei requisiti dell'Operatore Economico previsti dal bando e dal disciplinare di gara per la gestione del servizio di ristorazione scolastica mediante verifica documentale, in riferimento alle tabelle presentate dall'Operatore Economico in sede di offerta.
E' altresì previsto il controllo in merito agli ulteriori impegni assunti in fase di presentazione dell'offerta tecnica ed oggetto dell'attribuzione dei punteggi.
- 16. Controllo delle caratteristiche e dei requisiti del sistema organizzativo di produzione, che in fase di valutazione dell'offerta tecnica sono stati oggetto di attribuzione di punteggi**
E' previsto il controllo dell'organizzazione complessiva del servizio di ristorazione scolastica, mediante la verifica delle singole componenti organizzative e la valutazione della composizione armonica e razionale degli stessi nella composizione del servizio, in relazione all'offerta tecnica dell'Operatore Economico.
- 17. Controllo delle caratteristiche e dei requisiti del personale impiegato nel Centro di cottura e presso le scuole che in fase di valutazione dell'offerta tecnica sono stati oggetto di attribuzione di punteggi**
E' previsto il controllo dell'organico del personale presente, in termini di numero, mansioni, livello e monte-ore giornaliero e settimanale, in riferimento alle tabelle presentate dal Gestore in sede di offerta tecnica e del monte-ore minimo che deve essere sempre presente.
E' previsto il controllo della presenza del Direttore del Servizio, nella persona e negli orari dichiarati dall'Operatore Economico in sede di offerta.
- 18. Assistenza tecnica per l'assegnazione delle penali previste dal CSO**
E' prevista l'assistenza tecnica per l'assegnazione di eventuali penali previste dal Capitolato speciale di Appalto in caso di non conformità riscontrate nel corso di ispezioni o in Rapporti di prova relativi a campionamenti effettuati presso i plessi gestiti da terzi.
In particolare, sono previsti i seguenti servizi:
- Verifica dell'entità delle non conformità al Capitolato speciale di Appalto, all'offerta tecnica o alle normative vigenti rilevate nel corso delle visite ispettive.
 - Assistenza tecnica per il confronto delle non conformità rilevate con le penali applicabili previste dal Capitolato speciale di Appalto.
- 19. Supporto per la corretta applicazione delle leggi relative alla produzione e somministrazione di alimenti e segnalazione di aggiornamenti legislativi**
E' previsto il servizio di supporto per la corretta applicazione delle leggi relative alla produzione e somministrazione di alimenti.
In particolare, è previsto il supporto al Committente per la corretta applicazione delle normative di settore, oltre al servizio di aggiornamento legislativo inerente il servizio oggetto dell'incarico.

Equipe incaricata dello svolgimento del servizio

Tutto il personale di IISG srl, sia che esegua attività che influenzano direttamente la qualità del servizio erogato, sia che svolga attività di supporto per la corretta esecuzione del servizio, è competente sulla base di un adeguato grado di istruzione, addestramento ed esperienza.

I tecnici, inizialmente formati ad operare secondo le metodologie IISG srl, sono successivamente aggiornati in continuo su argomenti specifici ed adeguamenti normativi mediante stages interni tenuti da figure professionali interne od esterne o mediante la partecipazione a stages esterni, corsi di formazione, ecc.

I servizi previsti saranno effettuati dai Tecnici di IISG srl, che possiedono tutti esperienza consolidata in servizi analoghi. Il gruppo di lavoro per lo svolgimento di ciascuna delle prestazioni previste sarà così composto.

- Mauro Como** *Tecnico Professionista - Coordinatore del gruppo di lavoro*
Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari
Abilitazione: Tecnologo Alimentare
Albo dei Tecnologi Alimentari Regione Lombardia e Liguria n.330
Coordinatore e supervisor IISG srl - Esperienza circa 20 anni
- Lorenzo Gaglione** *Tecnico Professionista*
Laurea specialistica in Scienze e Tecnologie Alimentari
Abilitazione: Tecnologo Alimentare
Albo dei Tecnologi Alimentari Regione Campania e Lazio
Esperienza circa 15 anni
- Simona Bifolchi** *Tecnico Professionista*
Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana
Laurea in Biologia Cellulare e Molecolare
Master di II livello in Nutrizione e Dietetica
Abilitazione: Biologo - Albo dei Biologi Regione Lazio Sez.A n. 062937
Esperienza circa 8 anni
- Lorenzo Russo** *Tecnico*
Laurea magistrale in Scienze Biologiche
Ispettore Tecnico IISG srl
- Pierpaolo Cuciniello** *Tecnico*
Laurea in Scienze e Tecnologie alimentari
Ispettore Tecnico IISG srl

I Tecnici IISG srl si alterneranno nella gestione del servizio.

Il gruppo di lavoro comprende anche altre figure di seguito riportate, che potranno essere impiegate per i rimanenti servizi previsti.

- Luisa Del Vecchio** *Laurea in Scienze della Produzione Animale - Indirizzo: Tecnologico Nutrizionistico*
Abilitazione: Agronomo - Ordine Dottori Agronomi e Forestali di Milano n.990
Tecnico abilitato ai controlli in piattaforme e esperto in igiene dell'autocontrollo e della tracciabilità
Coordinatore Formazione e Ispettore Tecnico IISG srl - Esperienza circa 20 anni
- Roberto Giannone** *Laurea in DAMS*
Specialista in Comunicazioni e Appalti di Servizi.
Responsabile dell'Area Economico Gestionale - Esperienza circa 30 anni

Giorgio Volponi

Laurea specialistica in Scienze Alimentari – Dottorato in Biotecnologie Alimentari
Responsabile innovazione e sviluppo - Esperienza circa 7 anni

Miriam Cireddu

Laurea Architettura - Indirizzo Urbanistico
Abilitazioni: 2002/2003 Esperto in normative in tema di ambiente, territorio e
sicurezza - 2002/2003 Esperto in tecniche CAAD
Coordinatore Area Ambiente e Sicurezza IISG srl – Esperienza circa 13 anni

Come si evince dall'elenco sopra riportato, la politica di IISG srl è quella di privilegiare l'integrazione di professionalità diverse in modo da fornire servizi il più possibile completi e rispondere in maniera specifica alle esigenze dei vari settori d'intervento. Tali professionalità saranno coordinate da un Responsabile con esperienza ventennale, a conferma della sensibilità di IISG srl a garantire la continuità e l'uniformità dei servizi erogati.

Reperibilità del referente e modalità di gestione dei flussi Informativi

I referenti di servizio sono reperibili presso la sede di IISG srl, in orari di ufficio 9.00-18.00. I referenti sono comunque reperibili anche al numero di cellulare personale, che saranno forniti in caso di aggiudicazione. Per ulteriori comunicazioni o richieste di consulenza è inoltre disponibile un numero generale di fax o indirizzi personali di posta elettronica che saranno anch'essi forniti in caso di aggiudicazione.

Modulistica utilizzata per l'erogazione del servizio

Nel corso di ciascun audit sarà compilata un'apposita Check-list, preimpostata da IISG srl, ove saranno riportati i dati salienti relativi all'oggetto del servizio.

Saranno utilizzate differenti tipologie di check-list, appositamente realizzate e attinenti alle differenti tipologie di controlli effettuati.

Le check list sono strutturate in modo da prendere in esame, in base alla tipologia di servizio esaminata, tutte le prescrizioni del Capitolato d'Oneri per i servizi di ristorazione e sono suddivise in:

- Check-list per la verifica della conformità del servizio di ristorazione (per Centri Cottura)
- Check-list per la verifica della conformità del servizio di distribuzione pasti (per Terminali di distribuzione)

Le Check-list sono suddivise in macroargomenti e formate da un elenco di domande a risposta positiva, cioè dove il "SI" corrisponde alla conformità. Nella Check-list sono presenti anche spazi appositi per note e considerazioni finali dove il Tecnico fornirà suggerimenti e proposte per la soluzione delle non conformità evidenziate e per il miglioramento del servizio e raccomandazioni in merito alle fasi del processo analizzate.



Durc On Line

Numero Protocollo	INAIL_13522305	Data richiesta	19/10/2018	Scadenza validità	16/02/2019
-------------------	----------------	----------------	------------	-------------------	------------

Denominazione/ragione sociale	NUOVO ISTITUTO ITALIANO SICUREZZA DEI GIOCATTOLI SRL
Codice fiscale	10343230156
Sede legale	EUROPA, 28 22060 CABIATE (CO)

Con il presente Documento si dichiara che il soggetto sopra identificato RISULTA REGOLARE nei confronti di

I.N.P.S. I.N.A.I.L.

Il Documento ha validità di 120 giorni dalla data della richiesta e si riferisce alla risultanza, alla stessa data, dell'interrogazione degli archivi dell'INPS, dell'INAIL e della CNCE per le imprese che svolgono attività dell'edilizia.