



COMUNE DI NAPOLI

Direzione Centrale
Welfare e Servizi Educativi

Servizio Politiche per l'infanzia e l'adolescenza

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DELLE ATTIVITÀ DENOMINATE:
"FORNITURA PASTI PER IL PROGETTO MARIO E CHIARA A MARECHIARO"
CIG 5723806A20**

CAPO I - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Articolo 1. Oggetto

La presente selezione è finalizzata alla fornitura e la preparazione e la fornitura di pasti fresco-caldi (non sottoposti ad appertizzazione-sterilizzazione) preparati nella stessa mattinata della distribuzione, in favore dei ragazzi-adolescenti ed i loro accompagnatori/operatori ospiti del Centro Polifunzionale S. Francesco di Via Marechiaro 80 per tutte le attività inerenti al Progetto "Mario e Chiara a Marechiaro" nonché degli operatori accompagnatori ed animatori dei minori . Si prevedono n.3 tipologie di forniture: Vitti completi, vitto parziale e Buffet per la festa di ferragosto.

Il numero presunto per ogni tipologia di fornitura, desunto dai dati storici delle attività è di il seguente:

Vitto completo (pranzo , merenda, cena e colazione) : n. 3450

Vitto parziale (merenda, cena e colazione) : n. 660

Buffet per la festa di ferragosto: n.50

L'appalto è regolato dalle norme stabilite dal bando di gara e dal presente capitolato nel quale altro sono indicate le materie prime che dovranno essere utilizzate nella composizione dei pasti ed i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

Il presente Capitolato tiene conto della Delibera di G.M. n.201 del 22/03/2012 e del Decreto del Ministero dell'Ambiente, tutela del territorio e del mare 25/07/2011.

La presente selezione è articolata in un unico lotto.

Articolo 2. Durata

Le attività del servizio avranno la durata presunta di 12 mesi **con una maggiore concentrazione durante i mesi estivi così** come descritto nell' art 5. Le attività si intendono avviate a decorrere dalla nota formale di avvio delle attività. Eventuali ritardi nell'inizio delle attività, conseguenti a qualsivoglia procedura interna o esterna del Comune, non potranno - a nessun titolo - essere fatti valere dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione si riserva di autorizzare l'esecuzione anticipata delle prestazioni a seguito dell'efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della sottoscrizione del contratto qualora ricorrano le condizioni di cui all'articolo 11 del D.Lgs. 163/06.

Articolo 3. Importo

L'importo complessivo della fornitura, fino alla durata dell'impegno contabile, e degli oneri derivanti, compresi nell'appalto, ammonta presuntivamente a **di € 47.777,80 oltre IVA e di € 49.688,91 compresa IVA al 4%**

L'importo è comprensivo di tutti gli elementi necessari alla perfetta esecuzione e realizzazione delle azioni progettate. Verranno retribuite alla ditta affidataria solo le prestazioni o le spese specificamente richieste ed effettivamente sostenute.

L'importo è così articolato:

Vitto completo costo presunto: € 12,46 OLTRE I.V.A.(4%)

Vitto parziale costo presunto: € 6,63 OLTRE I.V.A.(4%)

Buffet costo presunto: € 8,30 OLTRE I.V.A.(4%)

Importo complessivo per circa n. 3450 Vitti completi: € 42.987,00 oltre IVA

Importo complessivo per circa n. 660 Vitti parziali : € 4.375,80 oltre IVA

Importo complessivo per circa n. 50 Buffet : € 415,00 oltre IVA

Nel caso che negli ordinativi i numeri delle colazioni, dei pranzi e delle cene non coincidano, ai fini della rendicontazione unicamente la voce vitto completo sarà distinta in: Pranzo (comprensivo di merenda) Euro 5,83 + cena 5,23+ colazione 1,40

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 nessuna 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 l'aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

CAPO II - GESTIONE DELLE ATTIVITÀ

Articolo 4. Obiettivi

Uno degli obiettivi del progetto Mario e Chiara a Marechiaro è quello di utilizzare i tempi dedicati alla consumazione dei pasti come occasioni educative finalizzate alla condivisione ed alla convivenza. Per tale motivo e data la condizione di lontananza dai propri genitori che vivono gli ospiti, è importante che i pasti siano gustosi e ben presentati e che nella preparazione sia garantita giusta attenzione alle esigenze della fascia di età indicata per ogni singola settimana. (per la maggior parte composta dagli 11 ai 18 anni)

Articolo 5. Caratteristiche della fornitura

Le attività in oggetto a cui è riferita la fornitura si realizzeranno per una durata di 12 mesi ma si articoleranno in tre diverse tipologie.

Soggiorni estivi da giugno a settembre **11 settimane compresa quella di ferragosto** nelle quali la fornitura deve essere garantita **dalla merenda + cena del lunedì alla colazione del sabato** per 60 ragazzi/ tutor/operatori .

Percorsi residenziali brevi o week end durante gli altri mesi dell'anno nei quali il vitto dovrà essere fornito durante la permanenza dei ragazzi che orientativamente e a seconda della richiesta avverrà per 24 o 48 ore durante la settimana o nel fine settimana . Si precisa quindi che la consegna dei pasti potrà essere richiesta in qualsiasi giorno di questo periodo e , a seconda della programmazione, anche nei giorni festivi . Il giorno 15 Agosto , oltre al vitto previsto , dovrà essere fornito un buffet rivolto anche a circa n 50 genitori dei minori ed ospiti -che interverranno in occasione della tradizionale Festa di Ferragosto .

Inoltre la consegna della fornitura, all'ingresso della mensa, deve obbligatoriamente coincidere con gli orari previsti per la colazione mattutina (ore 8.00) , il pranzo (ore 13,30) e la cena (ore 20.00).In alcuni giorni della settimana, in coincidenza con le uscite, la ditta dovrà fornire, in sostituzione del pasto, una colazione a sacco (le cui caratteristiche sono specificate nelle tabelle allegate) che sarà consegnata entro le 9,00. Con la fornitura del pranzo dovrà essere fornita anche una merenda pomeridiana consistente in uno yogurt o un gelato .

Il numero dei partecipanti alle attività può cambiare anche nella stessa giornata , per cui non sempre gli ordinativi saranno effettuati per lo stesso numero di colazioni, pranzi e cene. In tal caso all'interno della tipologia di "vitto completo" verranno distinte le tre voci colazione pranzo cena. **La fornitura** dovrà attenersi, per le indicazioni per le quantità, la varietà e la combinazione dei vari alimenti alle indicazioni riportate nell'allegato tecnico-TABELLA DIETETICA (All.A/B). Tuttavia il menù settimanale sarà concordato ogni volta con la Responsabile del Progetto in considerazione della tipologia delle attività in corso , l'età e le esigenze degli ospiti. Come già specificato in occasione delle uscite sarà richiesta la sostituzione del pasto con una colazione a sacco che dovrà contenere un alimento cotto, ed essere per valore nutritivo pari al pranzo. La fornitura del buffet di Ferragosto dovrà rispettare quanto precisato nell'All. B

Articolo 6. Caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e delle attrezzature, produzione, Qualità, Trasporto e consegna dei pasti

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. 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;

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..

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).

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 ed all'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.

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 necessitano 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 monoporzione:

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).

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

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
- >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 "Refezione Mario e Chiara – Marechiaro"

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.

Le ditte sono tenute a fornire kit monouso costituiti da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere e tovagliolo a doppio velo con materiale biodegradabile e compostabile ai sensi della norma UNI EN 13432/2002

Articolo 7. Personale addetto alla preparazione

Tutto il personale impiegato nella preparazione dei pasti, (cuochi inservienti, autisti, etc.), deve possedere alta specializzazione nel campo professionale, 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.

Durante le fasi di lavorazione deve indossare camici o sopravvesti di colore chiaro ed apposito copricapo che contenga la capigliatura. Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette devono essere muniti, inoltre, di mascherina protettiva e di guanti di plastica.

Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito, a cura della ditta aggiudicataria, nei corrispondenti livelli contrattuali Nazionali di lavoro che disciplinano il settore.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà inoltre essere assicurato dalla ditta da cui dipende sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso il Centro 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 all'instaurazione della lite.

Articolo 8. Locali e attrezzature

I locali adibiti a punti di cottura devono essere, per cubatura rapportati al numero dei pasti aggiudicati e possedere, inoltre, tutti i requisiti previsti dal D.P.R.327 del 26/3/1980 che all'art. 28 detta norme ben precise circa i requisiti strutturali cui devono rispondere gli stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari.

I centri di produzione pasti devono possedere locali distinti e separati.

-per deposito materie prime

-per la produzione, preparazione e confezionamento dei pasti

-per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione

Nella struttura devono essere presenti impianti frigoriferi differenziati per la conservazione delle varie derrate alimentari, così come prescritto dalla legge. Necessitano almeno tre impianti frigoriferi differenziati per la :

-conservazione dei prodotti congelati

-conservazione carni e pollami

-conservazione di altre derrate alimentari.

I locali, inoltre, devono essere sufficientemente ampi, per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto e possedere pavimenti e pareti facilmente lavabili e sanificabili

.I locali 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.

Detti locali, gli utensili e le attrezzature devono essere tenuti in condizione di massima igiene e, dopo il loro utilizzo devono essere opportunamente sanificati con l'impiego di soluzioni detergenti sanificanti e prima del loro riutilizzo abbondantemente lavati con l'acqua potabile.

Il personale deve usufruire di appositi spogliatoi sufficientemente ampi in rapporto al numero degli addetti e deve disporre di armadietti metallici a doppio scomparto per gli indumenti da lavoro e per gli indumenti personali.

I servizi igienici, in numero sufficiente in rapporto al personale utilizzato, devono essere distinti per sesso, dotati di porte a chiusura ermetica e di lava mani con acqua corrente calda e fredda,

forniti di comando non manuale (a gomito o a pedale), con asciugamani elettrici o, comunque, con mezzi non riutilizzabili dopo l'uso e con distributori di sapone liquido o in polvere. L'aggiudicataria è tenuta , per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 624/94 e successive modificazioni ed integrazioni , nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90 e s.m.i.

CAPO III - NORME PROCEDURALI ED AMMINISTRATIVE

Articolo 9. Ammissibilità alla selezione

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 d'oneri.

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 Capitolato d'oneri 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.. nonché dei requisiti previsti dal D.L.vo 163/2006 art. 38 com. 1 lett. a) b) c) d) e) f) g) h) i) l) m). che ne facciano espressa domanda, corredata dalla documentazione richiesta, entro il termine e secondo le modalità stabiliti dal presente Capitolato d'oneri.

È 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 abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti ai sensi dell'art.37, comma 7, D.Lgs. 163/06.

I consorzi stabili dovranno indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre e, per questi ultimi, sussiste il divieto di partecipare, in qualsiasi forma, alla medesima gara.

Per essere ammessi a presentare offerta gli enti interessati devono possedere, a pena di esclusione, i seguenti requisiti:

Requisiti di carattere generale

-iscrizione alla C.C.I.A.A. - ove previsto - con attivazione dell' oggetto sociale attinente all'oggetto della gara. In caso di raggruppamento temporaneo l'attivazione dell'oggetto sociale di ciascun soggetto partecipante deve essere attinente alla parte dell'appalto effettivamente svolta. In caso di enti per i quali non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA, va presentata idonea dichiarazione del legale rappresentante, con le formalità di cui al DPR 445/00, relativa alla ragione sociale ed alla natura giuridica dell'organizzazione concorrente, indicando gli estremi dell'atto costitutivo e dello statuto, nonché del decreto di riconoscimento se riconosciute e ogni altro elemento idoneo a individuare la configurazione giuridica, lo scopo e l'oggetto sociale;

-possesso di tutti i requisiti di ordine generale per la partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici ed inesistenza delle ipotesi di esclusione e insussistenza delle cause ostative di cui all'art. 38 comma 1 dalla lettera a) alla lettera m) quater indicando anche eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione di cui all'articolo 38 comma 2 del D.Lgs.163/06 e ss.mm.ii.. I soggetti indicati nell'art. 38 comma 1 lett. b) e c) del D. Lgs. 163/06 e smi non devono trovarsi nella cause di esclusione di cui all'art. 38;

-essere in regola con quanto previsto dalla Legge 383/2001 e successive modifiche e integrazioni;

-essere in regola con gli obblighi di cui all'art.17 della Legge 68/99, indicando l'Ufficio Provinciale competente al quale rivolgersi ai fini della verifica;

-applicare integralmente, ai sensi dell'art.52 della L.R. 3/07, nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione dell'appalto, 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;

-essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello stato di appartenenza, nonché essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione italiana o quella dello stato di appartenenza.

- essere a conoscenza e accettare il vincolo per la stazione appaltante di subordinare l'aggiudicazione definitiva e i pagamenti all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva;
- di essere in possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti;
- che il centro di cottura è dotato di piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento C.E. 852/2004;
- 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;
- 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;
- aver preso visione degli atti e di ogni altro elemento concernente la gara e di accettarli in pieno e senza riserve;
- essere a conoscenza ed accettare tutte le norme pattizie contenute nel "Protocollo di legalità" sottoscritto dal Comune di Napoli e dalla Prefettura di Napoli in data 1.8.07, 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;
- essere a conoscenza ed accettare le condizioni del programma 100 della Relazione previsionale e programmatica pubblicata sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it/risorsestrategiche, che prevede, per i contratti di appalto di lavori, servizi e forniture, di subordinare l'aggiudicazione all'iscrizione dell'appaltatore, ove dovuta, nell'anagrafe dei contribuenti, ed alla verifica della correttezza dei pagamenti dei tributi locali;
- essere a conoscenza di dover assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13/08/2010 n.136 e successive modificazioni

In caso di partecipazione alla gara in *raggruppamento di imprese o consorzi ordinari*, i requisiti di carattere generale devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio ordinario di concorrenti, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara.

In caso di *consorzi stabili* di cui all'art. 34 comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti, detti requisiti di carattere generale devono essere posseduti dal Consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto.

Articolo 10. Cauzione

I concorrenti dovranno prestare, a pena di esclusione, una cauzione provvisoria per un importo pari al 2% (due per cento) dell'importo del Lotto a cui si partecipa, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, da prestare ai sensi dell'art.75 del D.Lgs 163/2006. La cauzione può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria del Comune di Napoli, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice. La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs 385/93, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art.161 del D.Lgs. n.58 del 24/02/1998 n.58.

La garanzia, avente validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

L'offerta dovrà essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, per la durata indicata nel bando, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura.

La cauzione deve contenere espressamente, a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113, qualora l'offerente risultasse affidatario (N.B. in caso di versamento in contanti presso la Tesoreria del comune di Napoli o di cauzione provvisoria rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.117 del D.Lgs n.385/93, la polizza fideiussoria dovrà essere accompagnata, a pena di esclusione, dall'impegno di un Istituto Bancario e/o Società di Assicurazioni a rilasciare la cauzione definitiva ai sensi dell'art.113 comma 2 del D.Lgs 163/06).

La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere rilasciata, a pena di esclusione, nell'interesse di tutti i componenti il raggruppamento.

Ai sensi dell'art. 75 comma 7 del D.Lgs.163/2006, l'importo della garanzia è ridotto del 50% (cinquanta per cento) per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme UNI CEI ISO 9000. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico dovrà segnalare, in sede di offerta, il possesso del requisito, e lo dovrà documentare nei modi prescritti dalle norme vigenti.

In caso di partecipazione in RTI per poter usufruire di tale beneficio, tutti i componenti il raggruppamento devono essere in possesso dei requisiti previsti.

La cauzione dovrà essere, altresì, rilasciata nel rispetto di quanto sancito al comma 4 e 8 del citato articolo 75 del decreto legislativo 163/06.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire cauzione definitiva ai sensi dell'art.113 del D.Lgs 163/06.

Articolo 11. Modalità e Termini di partecipazione alla gara

I concorrenti dovranno far pervenire al Comune di Napoli – Ufficio Protocollo Generale – Gare, Piazza Municipio 1 – Palazzo San Giacomo - 80133 Napoli, l'offerta e la documentazione richiesta in marca da bollo (fatti salvi gli Enti che ne sono esenti) in un unico plico indirizzato al Comune di Napoli Servizio Autonomo Centro Unico Acquisti e Gare – Gare Forniture e Servizi, indicando sulla busta la dicitura: Affidamento delle attività denominate " _____ " con indicazione del CIG di riferimento e con la denominazione del mittente completa di indirizzo, telefono e fax.

La Documentazione dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12 del.....secondo le modalità ed entro i termini previsti dalla lettera di invito.

La documentazione dovrà essere suddivisa in tre plichi sigillati, a loro volta inseriti in un ulteriore plico sigillato, come segue:

PLICO A, riportante la scritta DOCUMENTI, contenente:

● **Istanza di partecipazione** che deve essere compilata in ogni sua parte e recare la sottoscrizione del legale rappresentante del soggetto partecipante. Qualora l'istanza sia firmata da procuratore speciale è necessario allegare copia del documento giustificativo dei poteri. Nell'istanza dovrà essere indicata pena l'esclusione il recapito presso il quale il concorrente riceverà tutte le comunicazioni in ordine alla presente procedura (Indirizzo, Numero di Fax, Indirizzo di Posta elettronica). La stessa domanda dovrà, a tal fine, riportare espressa autorizzazione da parte del partecipante a ricevere le comunicazioni di cui all'art. 79 comma 5 bis a mezzo fax. Nel caso di consorzi tra società cooperative di produzione e lavoro o tra imprese artigiane e di consorzi stabili, indica per quali consorziati il consorzio concorre. Per questi ultimi opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo o Consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda deve essere sottoscritta da tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento o consorzio. Inoltre nel caso di Raggruppamenti Temporanei non ancora costituiti va indicata l'impresa qualificata come mandataria, con l'impegno di conferire ad essa mandato collettivo speciale in caso di aggiudicazione della gara e vanno dichiarate le parti del servizio che saranno eseguite da ciascun partecipante e le relative quote in valore percentuale.

● Dichiarazione ai sensi del D.P.R. 445/00, circa il possesso dei requisiti di carattere generale; in particolare gli Enti dovranno dichiarare:

- di essere in possesso di tutti i requisiti di ordine generale per la partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti pubblici e l'inesistenza delle ipotesi di esclusione e l'insussistenza delle cause ostative di cui all'art. 38 comma 1 dalla lettera a) alla lettera m-quater) del D.Lgs.163/2006 indicando anche eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione di cui all'articolo 38 comma 2 del D.Lgs.163/06 e ss.mm.ii.; ai fini del art. 38, comma 1°, lett. b) e c), del D.Lgs.163/2006, i nominativi e le generalità (luogo e data di nascita, codice fiscale, residenza) dei soggetti che ricoprono attualmente le cariche o qualità ivi specificate precisando se vi sono soggetti cessati dalle stesse nell'anno antecedente la data di notifica della lettera di invito;
- Dichiarazione dei soggetti in carica e di quelli cessati, resa ai sensi degli artt. 46, 47 e 76 del D.P.R. n.445/2000, attestante quanto risulta dal certificato del casellario giudiziale e dal certificato dei carichi pendenti, nonché, specificamente, che nei loro confronti: - non è pendente procedimento per l' applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 3 della L.1423/1956 (ora art. 6 del D.Lgs.159/2011) o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della L.575/1965 (ora art.67 del D.L. Gs n. 159/2011); - negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti di misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L.1423/1956 (ora art. 6 del D.Lgs.159/2011), irrogate nei confronti di un proprio convivente; - non è stata emessa sentenza di condanna definitiva o, ancorché non definitiva, confermata in grado di appello, per uno dei delitti di cui all' art. 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale; - non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale (è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un' organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all' art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18); in ogni caso i medesimi soggetti (in carica o cessati) rendono dichiarazione relativa alla insussistenza ovvero sussistenza, indicandole specificamente, di condanne penali per le quali sia stata concesso il beneficio della non menzione;
- di essere in regola con quanto previsto dalla Legge 383/2001 e successive modifiche e integrazioni;
- di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla L.68/1999 ovvero di non essere assoggettabile agli obblighi da esse derivanti;
- di applicare integralmente, ai sensi dell'art.52 della L.R. 3/07, nei confronti dei lavoratori dipendenti impiegati nella esecuzione dell'appalto, 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;
- di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13/08/2010 n.136 e successive modificazioni;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello stato di appartenenza, nonché l'essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse secondo la legislazione italiana o quella dello stato di appartenenza;
- di essere a conoscenza e accettare il vincolo per la stazione appaltante di subordinare l'aggiudicazione definitiva e i pagamenti all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva;
- di essere a conoscenza e di accettare tutte le norme pattizie contenute nel "Protocollo di legalità" sottoscritto dal Comune di Napoli e dalla Prefettura di Napoli in data 1.8.07, 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;
- 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/risorsestrategiche, che prevede, per i contratti di appalto di lavori, servizi e forniture, di subordinare l'aggiudicazione all'iscrizione dell'appaltatore, ove dovuta, nell'anagrafe dei contribuenti, ed alla verifica della correttezza dei pagamenti dei tributi locali

• Dichiarazione sostitutiva della Certificazione di iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria Artigianato, Agricoltura - CCIAA- resa con le formalità di cui al D.P.R. 445/2000 e s.m.i., così come stabilito di recente, dalla legge 12/11/2011 n° 183 art. 15, con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità, con la quale attesta:

1. di essere iscritto al registro delle imprese, indicandone numero, luogo e data di iscrizione; denominazione, forma giuridica e sede; oggetto sociale e attivazione dell'oggetto sociale attinente il servizio oggetto della gara; sistema di amministrazione e controllo; informazioni sullo statuto; informazioni patrimoniali e finanziarie; titolari di cariche e/o qualifiche e relative durate; eventuale/i direttore/i tecnico/i procuratore/i speciale/i;
2. di non essere in stato di fallimento, di liquidazione, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente;
3. il nulla osta antimafia.

In caso di enti per i quali non vi è l'obbligo di iscrizione alla CCIAA va presentata la **dichiarazione** del legale rappresentante, con le formalità di cui al DPR 445/00, relativa alla ragione sociale ed alla natura giuridica dell'organizzazione concorrente, indicando gli estremi dell'atto costitutivo e dello statuto, nonché del decreto di riconoscimento se riconosciute e ogni altro elemento idoneo a individuare la configurazione giuridica, lo scopo e l'oggetto sociale.

• Dichiarazione ai sensi e per gli effetti del comma 1°, lett. m-quater) dell' art. 38 del D.Lgs.163/2006, relativa alle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice civile. Ai fini, allega alternativamente:

- la dichiarazione di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all' art. 2359 del codice civile con alcun soggetto, e di aver formulato l' offerta autonomamente;
- la dichiarazione 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 del codice civile e di aver formulato l' offerta autonomamente;
- la dichiarazione di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile e di aver formulato l' offerta autonomamente.

In tali ipotesi la stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un 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;

Dichiarazioni relative ai requisiti di carattere tecnico-organizzativo

Dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/00 :

- di essere in possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti;
- che il centro di cottura è dotato di piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento C.E. 852/2004;
- 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;
- 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;
- di aver preso visione degli atti e di ogni altro elemento concernente la gara e di accettarli in pieno e senza riserve;
- di essere in grado di rispettare le particolari caratteristiche della fornitura specificate nell' art. 5 del capitolato

Altri allegati

- N.2 **certificazioni bancarie** ai fini dell'attestazione della **capacità economico-finanziaria**;

In caso di costituendo raggruppamento temporaneo o costituendo consorzio ordinario le certificazioni bancarie dovranno essere presentate da ciascuna impresa associata o consorziata; in caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario di concorrenti già costituiti le certificazioni saranno prodotte solo dal legale rappresentante del Consorzio o del Raggruppamento costituito. In caso di consorzi stabili che partecipano per proprio conto o per conto di alcune consorziate indicate come esecutrici dell'appalto, i requisiti economico-finanziari devono essere posseduti e comprovati dagli stessi, fatto salvo quanto previsto dall'art. 35 del D. Lgs. 163/06

PLICO B riportante la scritta OFFERTA ECONOMICA

Ciascuna offerta, presentata in marca da bollo - ad eccezione degli Enti che ne sono esenti - :

- deve essere sottoscritta dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare l'Ente;
- la sottoscrizione dell'offerta dovrà essere preceduta da nome, cognome e qualità dei sottoscrittori;
- in ciascuna offerta dovrà essere espressamente dichiarato il prezzo offerto in cifre e lettere al netto dell'IVA, con l'indicazione dell'aliquota IVA applicata e indicato il ribasso in valori assoluti. Saranno escluse offerte in aumento e offerte condizionate;
- il prezzo più basso è determinato al netto delle spese relative al costo del personale ai sensi dell'art.82 comma 3 bis del D.Lgs 163/06 (comma introdotto dalla L.98/2013)
- ai sensi dell'articolo 86 comma 3 bis del D.Lgs. 163/2006 in ciascuna offerta dovrà essere espressamente indicato, pena l'esclusione, il **costo relativo alla sicurezza sul lavoro** che dovrà risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio e che non potrà essere soggetto a ribasso.

In caso di partecipazione in *Raggruppamento Temporaneo, se non già formalmente costituito*, l'offerta economica deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti degli enti partecipanti.

In caso di *Consorzio stabile* che partecipa in nome proprio e per conto di alcune consorziate esecutrici dell'appalto, l'offerta economica devono essere firmate dal consorzio e dalle singole consorziate per conto delle quali il consorzio partecipa.

Si precisa che la sottoscrizione di dichiarazioni sostitutive non è soggetta ad autenticazione, ma è necessario -a pena di esclusione- allegare alla stessa la fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del titolare ovvero del rappresentante che abbia sottoscritto la prescritta documentazione.

Il recapito della busta contenente la documentazione prescritta è ad esclusivo rischio e pericolo del mittente. Le istanze e le offerte pervenute oltre il termine previsto nella lettera di invito, ancorché aggiuntive o sostitutive di altra offerta pervenuta nei termini, non saranno prese in considerazione. Le istanze e le offerte incomplete, condizionate o comunque non conformi alle indicazioni del presente Capitolato d'oneri e della lettera di invito saranno escluse.

Articolo 12. Esame delle offerte e aggiudicazione

1.L'appalto sarà aggiudicato con procedura aperta,. Le istanze presentate nel termine utile dagli Enti concorrenti saranno sottoposte all'esame di un'apposita Commissione ed in base all'art. 82 del D.Lgvo. 163/06 l'aggiudicazione avverrà nei confronti di quella ditta che avrà praticato il maggior ribasso percentuale, unico sull'importo complessivo posto a base di gara

Articolo 13. Obblighi dell'affidatario

L'ente che risulterà affidatario sarà obbligato a rendere immediatamente noto alla Amministrazione Comunale le seguenti situazioni in cui dovesse incorrere:

- eventuale ispezione in corso, sia ordinaria sia straordinaria, da parte degli Enti all'uopo deputati e i risultati delle stesse ispezioni, attraverso la trasmissione dello specifico verbale, con precisa notifica al Servizio Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza, in caso di contestazioni, di ogni tipo di irregolarità riscontrate ed eventuali conseguenti diffide;

- modifica della ragione sociale del soggetto;
- cessione dello stesso;
- cessazione dell'attività;
- concordato preventivo, fallimento;
- stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o pignoramento;

L'ente affidatario dovrà provvedere successivamente all'affidamento:

- a depositare tutte le spese contrattuali, le quali cederanno per intero a suo carico;
- a depositare cauzione definitiva nella misura indicata al successivo art.20.

L'ente affidatario si impegna a:

- erogare il servizio sulla base di quanto stabilito nel contratto;
- svolgere le attività oggetto del contratto in coordinamento con il Comune di Napoli – Servizio Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza;
- rispettare la normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente per le materie oggetto del presente appalto;
- garantire l'adempimento di tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali previsti dalla normativa vigente a favore dei propri addetti alla realizzazione dell'attività;
- garantire che le strutture e le attrezzature messe a disposizione per lo svolgimento delle attività corrispondano ai requisiti delle vigenti normative in materia di idoneità e sicurezza;
- relazionare periodicamente e puntualmente sulle attività svolte;
- relazionare sulla conclusione delle attività evidenziando i servizi erogati, le problematiche emerse, le soluzioni adottate, e quant'altro necessario a quantificare e qualificare il servizio fornito;
- garantire che gli operatori siano idonei alle mansioni di cui al presente Capitolato d'oneri;
- garantire l'immediata sostituzione dell'operatore assente per qualsiasi motivo;
- farsi esclusivo carico degli oneri assicurativi e previdenziali e quant'altro necessario all'impiego dell'operatore nelle attività di specie senza che possa null'altro opporsi all'Amministrazione Comunale in ordine alla normativa regolante il presente rapporto;
- farsi carico degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto (sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché delle condizioni di lavoro).

Per l'espletamento del presente appalto non sussistono rischi da interferenza di cui all'art.7 c.3 del D. Lgs. 626/94 così come modificato dalla legge 123/2007.

L'ente affidatario dovrà 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.

Articolo 14. Modalità di pagamento

Il Comune di Napoli provvederà alla liquidazione delle somme spettanti previa presentazione di apposita fattura.

In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa si richiede fatturazione separata sulla base delle quote di attività che ciascun ente dovrà svolgere così come dichiarato nell'istanza di partecipazione e indicato nell'atto costitutivo del raggruppamento.

Tutte le spese non previste all'interno del presente progetto e non concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale saranno contestate per iscritto e decurtate dalla richiesta di pagamento.

Articolo 15. Rapporti con il Comune

L'Amministrazione Comunale si riserva le funzioni di programmazione delle attività nonché, la facoltà di dettare istruzioni e direttive per il corretto svolgimento delle stesse.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di disporre verifiche ed ispezioni ogni qualvolta lo riterrà opportuno, in ordine alla regolare esecuzione delle attività, nonché al livello qualitativo delle stesse.

L'affidatario diverrà il diretto interlocutore del Comune per la gestione delle attività progettuali; a questo stesso il Comune conseguentemente indirizzerà ogni eventuale comunicazione, doglianza o pretesa.

Qualunque danno dovesse derivare a persone, comprese quelle che operano presso la sede operativa, od a cose, causato dall'operatore afferente all'affidatario nell'espletamento delle attività del Progetto, dovrà intendersi, senza riserve o eccezioni, interamente a carico dell'affidatario medesimo.

In caso di danni arrecati a terzi, l'affidatario sarà comunque obbligato a darne immediata notizia al competente Servizio comunale, fornendo per iscritto dettagliati particolari.

Articolo 16. Controlli e Vigilanza

Sarà cura del Servizio Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza far sì che il tutto venga reso nel rispetto delle norme contrattuali.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di avvalersi di controlli da parte del Nucleo Antisofisticazione (NAS) e dei competenti servizi dell'ASL Napoli 1 Centro;

La 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 a che gli addetti ai controlli, nell'esercizio delle funzioni nell'ambito del centro di cottura, siano muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

Articolo 17. Trattamento dei dati personali

2. Ai sensi dell'art. 29 del Dlgs 196/2003 e successive integrazioni l'aggiudicatario 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 Titolare).

3. Vengono affidati all'aggiudicatario l'organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi allo svolgimento delle attività.

4. L'aggiudicatario 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;

5. L'aggiudicatario 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.

6. L'aggiudicatario accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere

7. L'aggiudicatario riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.

8. L'aggiudicatario si impegna a non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune

9. L'aggiudicatario 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.

10. Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs 196 del 30 giugno 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.

Articolo 18. Deposito cauzionale

A garanzia della piena osservanza del contratto e dell'esecuzione del servizio l'ente affidatario effettuerà la costituzione del deposito cauzionale, anche in formula fideiussoria, così come previsto dall'art. 113 del D. Lgs. 163/06. Lo svincolo della cauzione avverrà dopo la risoluzione di ogni eventuale pendenza e dopo l'avvenuta regolare esecuzione del servizio.

Articolo 19. Variazione prezzi

I corrispettivi di cui al presente avviso non saranno oggetto di variazioni nel periodo di durata del contratto; il prezzo resterà, quindi, fisso ed invariato per tutta la durata del servizio.

Articolo 20. Contestazione disservizi e procedure di addebito

Il Dirigente del Servizio Politiche per l'infanzia e l'adolescenza è deputato a contestare all'affidatario i disservizi che si verificassero durante il periodo contrattuale. Le contestazioni di

detti disservizi dovranno essere sempre comunicate per iscritto al rappresentante dell'affidatario che avrà cinque giorni di tempo dalla ricezione della contestazione per controdedurre. Ove le controdeduzioni non fossero ritenute valide e giustificative dal responsabile sopra nominato, il medesimo provvederà all'applicazione di una penalità su ogni contestazione, non inferiore a € 260,00 (duecentosessanta euro) e non superiore a €1.550,00 (millecinquecentocinquanta euro), secondo la gravità dell'inadempienza.

Articolo 21. Risoluzione del contratto, affidamento a terzi

L'Amministrazione Comunale, in caso di gravi ed accertate inadempienze, può procedere alla risoluzione del contratto di progetto in qualunque tempo, con preavviso di 10 giorni, provvedendo al servizio direttamente o ricorrendo ad altro ente, a spese del soggetto affidatario, trattenendo la cauzione definitiva.

Costituiscono motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- grave violazione e inadempimento degli obblighi contrattuali previsti nel presente lettera di invito;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'ente affidatario del servizio affidato;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi azioni a danno della dignità personale degli utenti da parte degli operatori;.
- **In tal caso l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, fermo restando ogni altra azione a risarcimento del maggiore danno.**

L'Amministrazione Comunale potrà altresì ottenere la risoluzione del contratto in caso di cessione dell'ente affidatario, di cessazione di attività, oppure in caso di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento, nonché, qualora venga modificata la ragione sociale dell'ente in modo tale da non contemplare più le prestazioni oggetto di codesto appalto.

L'affidamento a terzi viene notificato all'inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.

Di conseguenza saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall'Amministrazione Comunale, senza pregiudizio per ulteriori azioni risarcitorie.

Articolo 22. Obbligo di continuità del servizio, interruzione

Eventuali ritardi nel pagamento delle fatture emesse o il vantare crediti nei confronti del Comune non costituiranno per l'ente affidatario validi motivi per sospendere o ritardare il servizio cui afferisce il presente contratto.

Articolo 23. Definizione delle controversie

La definizione delle controversie che possono insorgere in dipendenza del progetto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa è demandata ai sensi dell'art. 244 del D.L.vo 163/06 al giudice amministrativo del foro Napoli.

Articolo 24. Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

Programma 100

In attuazione del Programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica del Comune di Napoli, che prevede l'applicazione di nuove regole nei rapporti con l'Amministrazione Comunale, in particolare per i contratti di appalto di lavori, servizi e forniture, l'aggiudicazione è subordinata all'iscrizione dell'appaltatore, ove dovuta, nell'anagrafe dei contribuenti, ed alla verifica della correttezza dei pagamenti dei tributi locali.

Articolo 25. Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura/Ufficio Territoriale di Governo della Provincia di Napoli della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Articolo 26. Clausole contrattuali

Il servizio sarà regolato dal presente avviso e sarà, inoltre, soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia. L'ente affidatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, i decreti ed i regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo di svolgimento delle attività. L'affidatario, quindi, si impegna anche a rispettare tutte le leggi vigenti in materia di

assunzione ed impiego del personale e degli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché la normativa tutta regolante le specifiche prestazioni oggetto del presente rapporto.

ALLEGATO A/B
TABELLE DIETETICHE