



ORIGINALE

Direzione Centrale Welfare e Servizi Educativi
Servizio Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

n. 50 del 20/09/2017

Oggetto: Determina a contrarre, ai sensi dell'art. 192 del D. Lgs. 267/2000 - Indizione procedura negoziata ex art. 36 comma 2 lettera b del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento delle attività denominate "Servizio di refezione per le attività del Centro Polifunzionale San Francesco d'Assisi a Marechiaro". CIG 72113588DF

Pervenuta al Servizio Finanziario

Registrata all'indice generale

21 SET. 2017
in data.....prot. n. 54/1199

26 SET. 2017
data.....n. 1065

Im

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE PER L'INFANZIA E L'ADOLESCENZA:

Premesso

- che l'Amministrazione Comunale con lo scopo di contribuire alla crescita positiva dei minori ha strutturato nel corso degli anni un sistema di offerta di servizi ed interventi di tipo socio educativo tesi alla cura dell'infanzia, alla prevenzione ed alla rimozione dei fattori di rischio e dei danni relativi alle situazioni di disagio e di difficoltà relazionale di minori, adolescenti e delle rispettive famiglie, tutelando tra l'altro il diritto del minore ad essere educato nel proprio ambiente familiare e sociale;
- che Il Centro Polifunzionale S. Francesco d'Assisi di Marechiaro è una struttura afferente all'Assessorato alle Politiche Sociali - Servizio Politiche per l'infanzia e l'adolescenza, destinata alla realizzazione di attività socio-educative e aggregative rivolte ai bambini e ai ragazzi;
- che dal 2000 ad oggi, il Centro Polifunzionale ha rivolto ogni anno le sue attività a migliaia di utenti, rappresentando così, per le varie realtà territoriali, una risorsa utile alla qualificazione ed al rafforzamento in senso formativo degli interventi che si svolgono nella città, che hanno come obiettivo l'integrazione dei soggetti a rischio di esclusione sociale.
- che la residenzialità, modalità con cui si svolge gran parte delle attività del Centro, caratterizza fortemente le attività in senso socio-educativo, determina importanti ricadute sul comportamento dei ragazzi anche quelli più difficili e rappresenta per educatori, insegnanti ed operatori sociali un importante dispositivo nella relazione educativa e per le agenzie territoriali ed i servizi sociali un supporto concreto nella costruzione dei percorsi individuali dei minori in difficoltà.

CONSIDERATO

- che per garantire la realizzazione delle attività residenziali è necessario ricorrere alla fornitura dei pasti da parte di ditte esterne, non avendo il Centro Polifunzionale strumenti, mezzi e personale per la preparazione dei pasti in sede;
- che a tal fine si è provveduto già nella scorsa annualità a reperire mediante procedura di gara la ditta che ha provveduto a tale prestazione con contratto in scadenza alla fine del mese di ottobre

RITENUTO

- dunque necessario per garantire le attività che si realizzano presso il Centro Polifunzionale indire nuova procedura di gara per l'individuazione della ditta cui affidare le prestazioni in oggetto
- precisare, ai sensi dell'art.11 del D. Lgs 163/2006 e dell'art. 192 del D. Lgs. 267/2000 che:
 - il fine che si intende perseguire con il contratto è quello di prevenire situazioni di rischio e contribuire all'implementazione di servizi che garantiscano la positiva crescita dei minori;
 - l'oggetto del contratto è la prestazione delle attività denominate "Refezione per le attività del Centro Polifunzionale San Francesco d'Assisi a Marechiaro";
 - le clausole essenziali sono quelle indicate nell'allegato Disciplinare e Capitolato prestazionale;

- relativamente alla forma del contratto questo sarà stipulato a mezzo di scrittura privata;
 - la modalità di scelta del contraente è quello della procedura negoziata con inviti tra gli operatori iscritti nella Piattaforma digitale per la gestione dell'Elenco Fornitori con aggiudicazione in base all'offerta economicamente più vantaggiosa;
- che la procedura non prevede la suddivisione in lotti dal momento che trattasi di attività che non possono essere suddivise in ragione della loro unitarietà e per motivi di efficacia e validità dell'impianto metodologico complessivo
 - che si procederà a invitare alla procedura negoziata tutti gli operatori economici iscritti nella Piattaforma digitale per la gestione dell'Elenco Fornitori per le categorie merceologiche pertinenti a quella oggetto di gara
 - che si ritiene opportuno invitare alla procedura la ditta che ha eseguito la prestazione, affidatario uscente, in considerazione dell'esecuzione a regola d'arte effettuata, nel rispetto dei tempi e dei costi pattuiti
 - che per l'esame delle istanze debba essere istituita apposita Commissione di valutazione, che opererà a titolo non oneroso;

DETERMINA

Per i motivi esposti in narrativa:

1. Indire procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento delle attività denominate "Servizio di refezione per le attività del Centro Polifunzionale San Francesco d'Assisi a Marechiaro" - CIG 72113588DF
2. Approvare la lettera di invito-disciplinare e il capitolato prestazionale, allegati al presente atto a formarne parte integrante e sostanziale;
3. Provvedere con successivo atto dirigenziale alla nomina dei componenti dell'apposita commissione per la valutazione delle istanze pervenute, che opererà a titolo non oneroso;
4. Indicare quale Responsabile del procedimento per tutti gli atti connessi e conseguenti la dott.ssa Amalia Colucci;
5. Prenotare la somma prevista pari a € 73.595,18, oltre IVA, per un totale di € 76.538,99 compreso Iva al 4% - Missione 12 Programma 1 Titolo 1 Macroaggregato 3 Capitolo di spesa 101622/26 del Bilancio di previsione 2017_2019 - esercizio finanziario 2017 - codice bilancio 12.01-1.03.02.15.999

Dare atto dell'accertamento preventivo di cui al comma 8 art. 183 del D.Lgs.267/2000 così come coordinato con D.Lgs. 118/2011, coordinato e integrato dal D.Lgs.126/2014, trattandosi di fondi trasferiti ex L.285/97 annualità 2016 e completamente incassati

Ai sensi dell'articolo 6 bis della Legge 241/90, introdotto dall'articolo 4 comma 41 della L. 190/12 non è stata rilevata la presenza di situazioni di conflitti di interesse da impedirne l'adozione.

Ai sensi dell'art. 147 bis, comma 1 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 Consiglio Comunale n. 4/2013, si attesta la regolarità e la correttezza amministrativa presente atto.

Si allegano la Lettera di invito-Disciplinare e il Capitolato prestazionale composti da n. 46 pagine progressivamente numerate e siglate.

Il Dirigente
d.ssa Barbara Troiano



Direzione Centrale Welfare e Politiche Educative
SERVIZIO Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza

DETERMINAZIONE n. 50 del 20/09/2017

Progr. 11238/17

Ai sensi dell'art.183 comma 7, del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli Enti Locali, approvato con D. Lgs. 18 agosto 2000, n. 267 e dell'art.147 bis comma 1, del citato decreto come modificato ed integrato dal D.L. 174 del 10.10.2012 convertito in Legge 7.12.2012 n.213 vista la regolarità contabile, si attesta la copertura finanziaria della spesa sulle seguenti classificazioni:

12.02.1.03.02.15.999 Bil. 2017 - CV 101622/26 -
Vincolo 570 22.09.17
[Signature]

data

①

IL RAGIONIERE GENERALE
[Signature]

DIPARTIMENTO SEGRETERIA GENERALE
SEGRETERIA DELLA GIUNTA COMUNALE
REG-ALL'INDICE GEN. N. 1065
DEL 26-09-2017

Si attesta che la pubblicazione della presente determinazione dirigenziale, ai sensi dell'articolo 10, comma 1 del D. Lgs. 267/00, ha avuto inizio il 28/09/2017

p. IL SEGRETARIO GENERALE
[Signature]

ALLEGATI COSTITUENTI PARTE
INTEGRANTE DALLA
DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
N.1065.....DEL 26-09-2017



Direzione Centrale Welfare e Servizi Educativi
Servizio Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza

Capitolato d'Appalto per la gestione delle attività denominate *Servizio di refezione per le attività del Centro Polifunzionale San Francesco d'Assisi a Marechiaro*

Articolo 1 **Oggetto**

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di refezione per le attività del Centro Polifunzionale San Francesco d'Assisi a Marechiaro di Via Marechiaro 80, finalizzate alla preparazione ed alla fornitura di pasti fresco-caldi, con il sistema dello scodellamento, in favore dei ragazzi-adolescenti del territorio cittadino ed i loro accompagnatori/operatori che partecipano alle attività residenziali del Progetto Mario e Chiara a Marechiaro finalizzate a limitare e prevenire i fattori di rischio socio educativo a cui sono esposti e/o che sono ospitati presso il Centro per periodi superiori ad un giorno.

La presente selezione è articolata in un solo lotto. Importo a base d'asta al netto dell'iva € 73.595,18 - CIG 72113588DF

Articolo 2 **Durata**

Le attività del servizio avranno la durata di 12 mesi. 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 qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 32 comma 8 del D.Lgs 50/2016

Articolo 3 **Importo**

L'importo complessivo massimo presunto per le attività previste è pari a di € 73.595,18 oltre IVA (4%) - € 76.538,99 IVA inclusa.

I prezzi singoli posti a base d'asta sono i seguenti:

Colazione	€ 1,40
Pranzo	€ 6,06
Cena	€ 5,00
Pasto completo*	€ 12,46
Buffet	€ 8,09

*comprensivo di colazione, pranzo, merenda e cena

L'importo complessivo ha valore indicativo in dipendenza della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza (e nello specifico con riferimento all'effettiva presenza giornaliera dei minori). Pertanto l'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore rispetto alla previsione di fornitura presunta, non potrà avanzare alcuna richiesta

risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, ne potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza sono pari a zero, come da DUVRI allegato.

Articolo 4

Obiettivi e caratteristiche del servizio

Uno degli obiettivi delle attività che si svolgono nel Centro Polifunzionale di Marechiaro è quello di utilizzare i tempi dedicati alla consumazione dei pasti come occasioni educative finalizzate alla condivisione ed alla convivenza. Per tale motivo, data la condizione di lontananza dai propri genitori che vivono gli ospiti, è particolarmente 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)

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

- Campi estivi settimanali: in via orientativa dal 25/06/2018 al 9/09/2018, nelle quali la fornitura deve essere garantita dalla colazione alla cena per circa 62 tra ragazzi, tutor e operatori;
- Percorsi residenziali brevi o week end formativi 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 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 e anche soltanto per una delle voci singole previste (colazione o pranzo o cena).

La consegna della fornitura nella 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 8,00.

Con la fornitura del pranzo (solo nel caso di pasto completo) dovrà essere fornita anche una merenda pomeridiana consistente in uno yogurt o in 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.

Nella tabella ALL. A al presente capitolato, sono indicati il numero dei pasti indicativo e la relativa distribuzione per le varie tipologie di attività. Tuttavia la programmazione definitiva sarà definita mensilmente.

La fornitura dovrà attenersi, per le indicazioni per le quantità e la varietà, alla tabella e la combinazione dei vari alimenti alle indicazioni riportate nell'allegato tecnico-TABELLA DIETETICA (All.B/C). 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 almeno un alimento cotto, ed essere per valore nutritivo pari al pranzo.

Articolo 5

Caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e delle attrezzature

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

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

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

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.

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 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:

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
- 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 e 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 no 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 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 (es. pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento) i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia.

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

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

Articolo 6 PRODUZIONE

La produzione dei pasti deve rispettare le condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e deve garantire la prevenzione da contaminazione da agenti biologici, chimici e fisici mediante il controllo di tutte le fasi della produzione secondo il regolamento CE n.852/2004 e deve essere assicurata la rintracciabilità dei prodotti di origine animale e vegetale. La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II artt.3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione no 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);

11

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

La ditta aggiudicataria, tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente a gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità, gradimento dei pasti, etc.) da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato, dovrà comunicarne i risultati all'Amministrazione trimestralmente e comunque ogni qualvolta l'Amministrazione ritenga di richiederlo entro il termine dalla stessa indicato.

Gli esiti di tali rilevazioni concorreranno alla valutazione da parte dell'Amministrazione Comunale del servizio complessivamente reso dalla ditta nonché ad eventuali accorgimenti migliorativi da apportare alle tabelle dietetiche.

LAYOUT

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

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

Nel layout andranno indicate le seguenti operazioni:

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

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

- metro quadro a pasto con distribuzione congrua delle diverse aree di preparazione;
- attrezzature per numero e capacità, tenendo conto dei quantitativi di derrate alimentari da impiegare per la produzione dei pasti come da grammature previste;
- numero complessivo di ore giornaliere lavorative degli addetti alla preparazione dei pasti/ n. pasti giornalieri del lotto.

LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

La lista fornitori dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia.

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

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

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

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

52

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

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche. L'aggiudicatario, altresì, dovrà elencare - in conformità al punto 5.5. del D.M25.07.2011 e s.m.i. in un rapporto semestrale tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

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

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

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

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

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

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

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

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO CON SISTEMA MULTIRAZIONE

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

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

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- capacità in litri del contenitore/ numero di porzioni contenute
 - data di preparazione
- indicazione della destinazione del pasto

La Ditta aggiudicataria provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento. Gli stessi devono essere tarati per il rispetto delle porzionature nonché per garantire le grammature previste e devono pervenire adeguatamente sanificati e protetti. Sarà anche compito della Ditta aggiudicataria provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere in materiale monouso.

Dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

- lo scodellamento avverrà nel locale mensa
- la distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti.

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

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema monoporzione

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

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

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

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04 e Reg.CE n.1895/0S). Le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002: La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. Il film biodegradabile ricoprente deve avere la caratteristica tecnica di aderire adeguatamente alla vaschetta, in modo tale da evitare la fuoriuscita del contenuto e del vapore che potrebbe compromettere l'integrità della stessa.

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
 - elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili
- nome del servizio (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata)
- individuazione dieta speciale contenuta

denominazione della pietanza contenuta

- data di preparazione

Per quanto attiene le diete differenziate, i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporti sulla stessa le indicazioni di cui alla confezione, devono essere adeguatamente riportate le diciture e contrassegnate per il tipo di patologia a cui sono destinati.

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

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

COMUNE DI NAPOLI

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immesse in appositi contenitori isotermitici 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.

CONDIZIONI GENERALI

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

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

La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dotazione in numero corrispondente ai pasti distribuiti di tovagliette, tovaglioli, piatti, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile.

Articolo 7

TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento - in contenitori multiporzione e/o in vaschette monoporzione - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso il Centro con mezzi conformi alle normative vigenti. L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 4, vetture ibride ecc.

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

E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti alle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza del mezzo di trasporto, dal Centro di produzione pasti al Centro non deve essere superiore a 30 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività la consegna presso il Centro deve avvenire nel pieno rispetto degli orari sotto specificati:

- colazione 8,00
- pranzo 13,30
- cena 20,00
- cestini ore 8,00

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo art. 24, a carico della ditta inadempiente.

La consegna deve avvenire nella mensa. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito al Centro l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti del centro e l'altra agli atti della ditta.

Articolo 8

SUPPORTO OPERATIVO

Presso il Centro ove venga effettuato il servizio con consegna in contenitori multiporzione dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività: predisposizione dei piani di appoggio; ricevimento, scodellamento e distribuzione dei pasti; pulizia dei piani di appoggio prima e dopo il consumo con l'uso di mezzi propri, detersivi e materiali di pulizia; gestione differenziata dei rifiuti.

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di 1 addetto ogni 60 utenti/pasti. La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio le singole logistiche scolastiche, la tipologia di tecnica di distribuzione, l'età degli ragazzi.

A refezione ultimata, la ditta dovrà provvedere alla rimozione dei rifiuti prodotti avendo cura di differenziare gli stessi.

Articolo 9

PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

Il Responsabile del centro di cottura è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione.

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

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

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

Inoltre dovrà essere documentato il percorso di formazione specifica ai sensi dell'autocontrollo. Ciascuno deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario.

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

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

E' opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio. La ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

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

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

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

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

Articolo 10

CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO

La ditta aggiudicataria è tenuta:

- alla fornitura dei pasti, principalmente con il sistema dello scodellamento - con consegna in contenitori multiporzione e/o in monoporzione - in favore dei minori ammessi presso il Centro, prevedendo quale corrispettivo per ogni pasto preparato il prezzo unitario di aggiudicazione
- alla fornitura di piatti, bicchieri, posate e tovagliette e tovaglioli monouso per la distribuzione dei pasti scodellati
- ad effettuare con proprio personale secondo il rapporto addetti/utenti di cui all'art.8- le attività di supporto operativo ricevimento e distribuzione dei pasti;
- alla preparazione di diete differenziate, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro che verranno comunicate dal competente Servizio Comunale;
- trasporto

Per alcune tipologie di attività che si svolgeranno all'esterno durante i soggiorni estivi, andrà parimenti fornito il menù freddo-cestino secondo quanto previsto dalla programmazione periodica delle attività di cui all'art. 4.

Il menù freddo dovrà essere conforme, per peso e composizione, a quanto indicato in allegato B. La mancata osservanza della procedura è oggetto di sanzione a carico della ditta inadempiente.

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

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

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

Articolo 11

RICHIESTA PASTI

La richiesta di pasti, è connessa all'assuntore, mediante ordinativo scritto, dal Dirigente del Servizio Politiche Infanzie e adolescenza ed è vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste di forniture in esecuzione di ordinativi non emessi dal predetto Dirigente. Sarà inoltre fornita una programmazione periodica delle attività previste.

La conferma ed il numero dei pasti verranno comunicate alla aggiudicataria direttamente dal Responsabile del Centro Polifunzionale in rapporto alla effettiva presenza giornaliera dei minori, entro e non oltre le ore 24 ore precedenti la fornitura di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo fax o per posta elettronica. Tuttavia, in presenza di imprevisti, potranno essere richieste modifiche alla fornitura nella stessa mattinata.

E' vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo di cui al presente articolo, se non previa autorizzazione del Dirigente del Servizio competente. Il predetto numero dei pasti potrà essere differente da quello previsto per i motivi già esposti al precedente art 4.

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

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

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

Articolo 12

CONTROLLI E VIGILANZA

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio di refezione, ivi compreso l'opportunità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 25 luglio 2011 così come integrato dal D.M.10 aprile 2013.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni nonché il rispetto di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara. Analogamente saranno effettuati controlli presso il Centro in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

La Responsabile del Centro curerà il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali disservizi. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, due pasti completi e gratuiti - confezionati a parte - in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

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

Articolo 13

PREZZO DEL PASTO - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo unitario di ogni tipologia di pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Il calcolo dei prezzi presunti è indicato nella tabella A allegata al presente capitolato. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi.

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi quelli per la sicurezza e i costi per i prodotti alimentari - nulla escluso.

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

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

Articolo 14

Modalità di pagamento

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

Il Comune di Napoli provvederà alla liquidazione delle somme spettanti previa presentazione di apposita fattura bimestrale. La fattura dovrà contenere la dicitura "scissione dei pagamenti, così come disposto dall'art. 2 del decreto MEF del 23/01/2015 (pubblicato sulla gazzetta ufficiale serie generale n. 27 del 3/2/2015)"

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.

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.

A seguito dell'entrata in vigore del sistema di fatturazione elettronica, è necessario utilizzare sia il Codice Univoco Ufficio sia l'ulteriore Codice assegnato al Servizio che permetterà al soggetto informatico intermediario scelto dal Comune di Napoli di velocizzare e semplificare il processo di ricezione del documento contabile. Si sottolinea l'obbligatorietà di utilizzo di entrambi i codici per evitare complicazioni e/o non ricezione della fattura da parte del servizio competente.

Si riportano di seguito i codici:

CODICE UNIVOCO UFFICIO: C7XXWH

CODICE ASSEGNATO AL SERVIZIO: 4097 - Tale codice va inserito nel campo "Riferimento amministrativo" presente nel tracciato xsd del Sistema di Interscambio (SDI).

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

Trattamento dei dati personali

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).

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

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;

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.

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

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

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

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.

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 17

Cauzione Definitiva

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del relativo contratto, dovrà consegnare alla stazione appaltante cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

Nel caso la suddetta garanzia venisse utilizzata e quindi ridotta, per effetto di applicazioni di penali o risarcimenti in favore del Comune, la ditta è tenuta al reintegro, entro venti giorni dalla richiesta del Comune, nella misura pari alla riduzione della garanzia stessa ed in proporzione alle obbligazioni ancora da adempiere. Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per il quale è stata prestata la garanzia, su semplice richiesta scritta del Comune.

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

Articolo 18 **Variazione prezzi**

I corrispettivi di cui al presente Capitolato 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 19 **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.

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

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già preconfezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura presso cui si riscontra la difformità;
- nel caso che la consegna dei pasti al Centro dovesse essere effettuato prima o oltre la fascia oraria stabilita, sarà inflitta una penale così commisurata:
 - 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;
 - 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti;
 - 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;
 - 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

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

- nel caso di sostituzione parziale o totale di pietanze di cui al menù del giorno con altre, senza la prescritta preventiva autorizzazione del Dirigente del Servizio competente, ancorché previste dalla tabella dietetica, sarà applicata una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
- la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;
- nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale da € 500,00.
- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 6 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 30%

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

- La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato che, fermo restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate
- in caso di mancata presentazione del rapporto di valutazione della soddisfazione dell'utenza entro il termine stabilito sarà applicata una penale di € 300,00;
- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art.6 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 500,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nell'articolo 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del monte ore di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso il Centro ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso il Centro per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- nel caso di mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui all'art.7 del presente Capitolato e al piano presentato in sede di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- in caso di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- in caso di verifica della mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M.25 luglio 2011 e s.m.i. sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- La ripetizione di uno stesso disservizio e/o inadempienza comporterà un incremento automatico della penale, per ciascuno di esso prevista, nella misura del 15%.

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

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

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste, nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 17.

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

Il Dirigente del Servizio competente, se del caso, dispone la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti delle ditte che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidive per ricorrenti inadempienze, attribuendo le forniture in questione ad altre aggiudicatarie.

Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione. L'Amministrazione, per grave negligenza o inadempienza dell'appaltatore, con proprio provvedimento dispone la risoluzione contrattuale ovvero la rescissione contrattuale qualora l'inadempimento dell'aggiudicataria si configuri quale frode.

Tali penalità verranno applicate altresì, commisurate al danno, anche di immagine, a seguito di non osservanza del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli approvato con Deliberazione di GC n. 254 del 24 aprile 2014.

Articolo 20

Efficacia ed esecuzione del contratto di appalto

L'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

Il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore sarà verificato attraverso il direttore dell'esecuzione del contratto che sarà individuato ai sensi degli artt. 31 del D.Lgs. 50/2016 e delle Linee Guida ANAC n. 3 .

Articolo 21

Sospensione e risoluzione del contratto

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 107 del D.Lgs. 50/2016.

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art.108 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

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

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

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di

lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

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

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

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

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

Articolo 22

Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

Protocollo di legalità

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

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

sottoscritto in data 1° agosto 2007 (estratto contenente gli articoli 2, 3 ed 8)

ART. 2

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

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

a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;

b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;

c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;

II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;

III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;

decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile;

d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;

e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;

f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;

g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;

ART. 3

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

All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di

contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

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

Clausola n. 3

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

Clausola n. 4

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

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

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

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

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

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 23

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 24

Normative contrattuali

Il Progetto sarà regolato dal presente Capitolato 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 del progetto e, 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.

Il contratto di progetto sarà impegnativo per l'affidatario dalla data di affidamento mentre per il Comune sarà subordinato alle approvazioni di legge.

LETTERA DI INVITO



COMUNE DI NAPOLI

Servizio Politiche per l'Infanzia e l'Adolescenza

SPET.LE DITTA

Oggetto: Lettera di Invito - Disciplinare di gara per la partecipazione alla procedura negoziata ex art. 36 comma 2 lettera b del D.Lgs. 50/2016 per l'affidamento delle attività denominate " Servizio di refezione per le attività del Centro Polifunzionale San Francesco d'Assisi a Marechiaro". CIG 72113588DF.

Il presente appalto è interamente gestito con modalità telematica, ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016. Pertanto, le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici e ricevute dalla stazione appaltante **esclusivamente per mezzo della Piattaforma digitale per la gestione dell'Elenco Fornitori e delle Gare Telematiche del Comune di Napoli**, accessibile all'indirizzo: <https://napoli.acquistitelematici.it>.

All'indirizzo di cui sopra sono disponibili un manuale di guida alla registrazione preliminare nonché un servizio di assistenza

Gli operatori economici che avranno ricevuto invito privato al proprio indirizzo di Posta Elettronica Certificata, dovranno seguire le istruzioni ivi contenute (a secondo se abbiano o meno provveduto alla registrazione) per avviare la procedura di partecipazione alla gara.

In particolare, per accedere alla procedura negoziata, dovrà essere utilizzato il codice di invito (sequenza alfanumerica che identifica la convocazione del fornitore ad una precisa gara) ricevuto tramite PEC, visibile anche nell'area messaggistica della propria area riservata. I fornitori abilitati non dovranno accettare l'invito: troveranno direttamente la procedura nell'elenco delle procedure negoziate.

In caso di difficoltà, gli operatori economici possono prendere visione dei manuali che guidano alla partecipazione alla gara con/senza finestra temporale, disponibili all'indirizzo di cui sopra.

La documentazione di gara, visibile selezionando "*Documentazione gara*" presente in "*Dettagli*" della gara, comprende:

- Lettera di invito – Disciplinare
- Capitolato prestazionale
- Allegato A
- DUVRI

1. Oggetto, importo e durata dell'appalto

Gara, mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b del d.lgs. 50/2016 (di seguito Codice), e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, per

l'affidamento del servizio avente ad oggetto: "Servizio di refezione per i minori ospiti del Centro Polifunzionale san Francesco d'Assisi".

L'importo a base d'asta è pari a € 73.595,18, oltre IVA, per un totale di € 76.538,99.

I prezzi singoli posti a base d'asta sono i seguenti

Colazione	€ 1,40
Pranzo	€ 6,06
Cena	€ 5,00
Pasto completo*	€ 12,46
Buffet	€ 8,09

*comprensivo di colazione, pranzo, merenda e cena

In caso di variazione verrà comunque corrisposto l'importo pari al numero dei pasti effettivamente erogati nelle diverse attività. **Pertanto, l'importo complessivo dell'appalto è presunto in quanto verranno retribuite alla ditta affidataria solo le prestazioni specificamente richieste ed effettivamente sostenute.**

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato ed integrato dal d.lgs. 9 novembre 2012, n. 192. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della l. 13 agosto 2010, n. 136.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi da interferenza sono pari a zero, come da DUVRI allegato.

CIG 72113588DF

Determinazione Dirigenziale n. ____ del ____ del Servizio _____

Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è dott.ssa Amalia Colucci, amalia.colucci@comune.napoli.it.

Recapiti del Servizio: Servizio Politiche per l'infanzia e l'adolescenza, tel 081 7959237 pec: politiche.infanzia@pec.comune.napoli.it; mail: infanzia.adolescenza@comune.napoli.it

Durata dell'appalto è di 12 mesi, dalla data di formale comunicazione 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 qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 32 comma 8 del D.Lgs 50/2016

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del Codice, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di

un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

L'appalto è finanziato con fondi trasferiti dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ex L.285/97.

La procedura è articolata in un solo lotto in considerazione delle caratteristiche e del volume delle prestazioni che devono essere rese in maniera unitaria e integrata

SCADENZA OFFERTE: le offerte vanno presentate, secondo le modalità di seguito indicate (par. 12), entro e non oltre le ore **12,00** del giorno -----.

PRIMA SEDUTA DI GARA: la prima seduta si terrà alle ore **10,00** del giorno -----, presso il Servizio Autonomo CUAG-Area Gare Forniture e Servizi, sito al III piano di via S.Giacomo, 24- Napoli.

2. Prestazioni oggetto dell'appalto

L'appalto consiste nella preparazione e fornitura di pasti fresco-caldi preparati nella stessa giornata, trasporto e distribuzione con il metodo dello scodellamento nonché della fornitura di stoviglie, piatti e bicchieri monouso, in favore dei ragazzi-adolescenti ed i loro accompagnatori /operatori ospiti del Centro Polifunzionale S. Francesco di Via Marechiaro 80 per tutte le attività che ivi si svolgono nell'ambito della programmazione annuale delle attività del Centro Polifunzionale impegnandosi a operare per il miglior funzionamento e qualità della fornitura secondo principi di efficienza e flessibilità.

Si precisa che il servizio oggetto dell'appalto deve essere inteso come una prestazione unitaria da effettuarsi, in tutte le sue fasi - da quella di approvvigionamento delle derrate fino alla fase del trasporto e consegna dei pasti e, ove prevista, dell'attività di supporto - da parte dello stesso operatore economico.

Nella tabella ALL. A al capitolato, sono indicati il numero dei pasti indicativo e la relativa distribuzione per le varie tipologie di attività. Tuttavia la programmazione definitiva sarà definita mensilmente.

La fornitura dovrà attenersi, per le indicazioni per le quantità e la varietà, alla tabella e la combinazione dei vari alimenti alle indicazioni riportate nell'allegato tecnico-TABELLA DIETETICA (All.B/C). 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 almeno un alimento cotto, ed essere per valore nutritivo pari al pranzo.

Prestazione principale: CPV 55520000

3. Presa visione della documentazione di gara e chiarimenti

Dopo aver cliccato su **Accetta invito** l'operatore economico avrà accesso alla scheda relativa alla procedura negoziata e potrà visualizzare i dati generali della gara e i documenti messi a disposizione dalla Stazione Appaltante.

I chiarimenti in ordine alla presente procedura, potranno essere formulati attraverso la piattaforma, dopo aver avviato la procedura di partecipazione alla presente gara. Il sistema consente, anche prima della conclusione della fase di partecipazione, di inviare quesiti selezionando l'apposito tasto "*Invia quesito alla Stazione Appaltante*", presente in "*dettagli*" della gara. Sarà possibile formulare quesiti entro e non oltre 6 giorni antecedenti il termine per la presentazione delle offerte, di cui al punto IV.3.4 del bando di gara e comunque non oltre *il termine ultimo per la presentazione di quesiti* indicato nei *dettagli* gara.

Le risposte alle richieste di chiarimenti e/o eventuali informazioni, in merito alla presente procedura, saranno gestite attraverso la piattaforma e visibili, una volta selezionato "*dettagli*" nella tendina a sinistra in "*I tuoi quesiti*". Il quesito può essere tradotto in *faq* visibile sempre nella tendina a sinistra da tutti gli operatori economici che hanno avviato la procedura di partecipazione alla gara.

*(*facoltativo) Il servizio può prevedere che il sopralluogo su sia obbligatorio e pertanto richiesto a pena d'esclusione. In tale ipotesi, devono essere specificate le modalità con cui dovrà essere effettuato il suddetto sopralluogo.*

4. Soggetti ammessi alla gara

Sono ammessi alla gara gli operatori economici in possesso dei requisiti prescritti dal successivo paragrafo 8.

In particolare:

- gli operatori economici con idoneità individuale di cui alle lett. a), b) e c) dell'art. 45 comma 2 del Codice;
- gli operatori economici con idoneità plurisoggettiva di cui alle lett. d), e), f) e g) del predetto articolo;

Ai consorzi, di cui alle lett. b) e c), si applicano le disposizioni di cui all'art. 47 comma 1 e comma 2 del Codice; ai consorzi di cui alle lett. b) si applicano le disposizione di cui all'art. 47 comma 1 del Codice; ai soggetti di cui alle lett. d), e), f) e g) si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

5. Condizioni di partecipazione

- Non è ammessa la partecipazione alla gara dei concorrenti per i quali sussistano:
 1. le cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, dalla lett. a) alla lett. g); comma 2; comma 3; comma 4; comma 5, dalla lett. a) alla lett. m), del Codice;
 2. le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. 159/2011;
 3. le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 165/2001.
- Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4/05/1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21/11/2001, devono essere in possesso, a pena d'esclusione, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14/12/2010, del

Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi dell'art. 37 del D.L. 78/2010.

- Agli operatori economici concorrenti, ai sensi dell'art. 48 comma 7 – primo periodo - del Codice, è vietato partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale, qualora abbiano partecipato alla gara medesima in un raggruppamento o consorzio ordinario.
- Ai consorziati indicati per l'esecuzione da un consorzio di cui all'art. 45 comma 2 lett. b) e c) del Codice, ai sensi dell'art. 48 comma 7 – secondo periodo - del Codice, è vietato partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara.

6. Modalità di presentazione della documentazione

Ai fini della partecipazione alla presente gara, i concorrenti devono prendere visione delle "*Istruzioni per la partecipazione ad una procedura di gara telematica*", allegate alla documentazione di gara, ed essere in possesso dei requisiti informatici ivi previsti.

Le istanze e le dichiarazioni richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara:

- a) sono rilasciate **ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (o legislazione equivalente in caso di imprese estere)**;
- b) in caso siano sottoscritte da procuratori dei legali rappresentanti, deve essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico o mediante scansione del documento cartaceo;
- c) **devono essere rese e sottoscritte digitalmente dai soggetti concorrenti**, in qualsiasi forma di partecipazione, singoli, raggruppati, consorziati, aggregati in rete di imprese, appartenenti ad eventuali imprese ausiliarie, ognuno per quanto di propria competenza.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Le dichiarazioni, il DGUE ed i documenti possono essere oggetto di richiesta di chiarimenti da parte della stazione appaltante, ai sensi dell'art. 83 del Codice.

In particolare, ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice, le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di seguito esposta: in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano resi, integrati o regolarizzati le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Nel caso di richiesta da parte della Stazione Appaltante di chiarimenti e/o integrazioni, il concorrente visualizzerà detta richiesta sia nella propria casella di posta elettronica certificata (indicata in sede di registrazione) sia sulla piattaforma telematica, in Cruscotto "*ultimi messaggi ricevuti non letti*", ovvero in "*Area Messaggi*", visionabile nella tendina a sinistra.

Pertanto la documentazione integrativa sarà inviata alla Stazione Appaltante, entro il termine stabilito, attraverso la piattaforma telematica, selezionando "Rispondi al messaggio" (ove comporre il Testo e allegare il file e/o i files contenenti detta documentazione).

7. Comunicazioni

Tutte le comunicazioni effettuate dalla stazione appaltante avvengono tramite il sistema telematico e si danno per eseguite con l'invio di apposito messaggio al/i concorrente/i destinatari, visionabile in "Area Messaggi" ovvero in Cruscotto "ultimi messaggi ricevuti non letti". Dette comunicazioni saranno trasmesse anche all'indirizzo di posta elettronica certificata del concorrente.

8. Requisiti di idoneità professionale, capacità economico-finanziaria e tecnico-organizzativa ai sensi dell'art. 83 comma 1 lett. a), b) e c) del Codice

I concorrenti devono, a pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso dei seguenti requisiti:

-8.1 Requisiti di idoneità professionale - ex art. 83 comma 1 lett. a) del Codice

- Iscrizione nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura – CCIAA, con attivazione dell'oggetto sociale relativo alla fornitura oggetto della gara. Ai concorrenti appartenenti di altro stato membro, si applica quanto prescritto all'art. 83 comma 3 del Codice. In caso di RTI, il requisito deve essere posseduto da tutti gli operatori economici;

-8.2 Requisiti di capacità economico-finanziaria - ex 83 comma 1 lett. b) del Codice - *

- fatturato minimo annuo nell'ultimo triennio (2014, 2015 e 2016) nel settore di attività oggetto dell'appalto non inferiore all'importo a base d'asta;

Il presente requisito viene richiesto al fine di assicurare una solidità economico-finanziaria dell'operatore economico affidatario del servizio. In caso di RTI, il requisito è assolto in capo al raggruppamento, fermo restando la quota maggioritaria in capo all'impresa mandataria.

I mezzi di prova sono quelli indicati nell'Allegato XVII, parte I del Codice.

-8.2 Requisiti di capacità tecnico-organizzativa - ex art. 83 comma 1 lett.c) del Codice

- Esecuzione, nel triennio 2014, 2015 e 2016 di prestazioni analoghe a quella oggetto della gara per conto di enti pubblici per almeno 12 mesi. Il requisito in caso di RTI, consorzi ordinari o deve essere posseduto dallo stesso nel suo complesso, fermo restando la quota maggioritaria dell'impresa mandataria.

- Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 per il Servizio oggetto di gara.

Tale requisito in caso di RTI, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete e geie deve essere posseduto da tutti le imprese facenti parte del raggruppamento;

Avvalimento - Ai sensi dell'art. 89 del Codice, il concorrente, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e in ogni caso con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, nonché dei requisiti di qualificazione di cui all'articolo 84, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. Per quanto riguarda i criteri relativi all'indicazione dei titoli di studio e professionali di cui all'allegato XVII, parte II, lettera f), o alle esperienze professionali pertinenti, gli operatori economici possono tuttavia fare affidamento sulle capacità di altri soggetti solo se questi ultimi eseguono direttamente i lavori o i servizi per cui tali capacità sono richieste.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

E' ammesso l'avvalimento di più imprese ausiliarie. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione, e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Nei casi in cui la stazione appaltante accerti l'assenza dei requisiti di selezione o la sussistenza di una delle cause di esclusione di cui all'art. 80 in capo all'impresa ausiliaria, ordina all'operatore economico la sostituzione dell'impresa ausiliaria entro un termine perentorio di 20 giorni, pena l'esclusione della gara.

Comprova requisiti

Ai sensi dell'art. 85 del Codice, la Stazione Appaltante prima di aggiudicare la gara, procede alla verifica dei requisiti speciali e generali dichiarati dal concorrente primo classificato.

La Stazione Appaltante ha comunque la facoltà di procedere, durante l'espletamento della gara, ad una verifica a campione dei requisiti dichiarati.

Ai sensi dell'art. 9, comma 1bis, Delibera AVCP 111/2012 e successive modifiche (v. Delibera Anac n. 157/2016), l'utilizzo della piattaforma con procedura di gara interamente telematica permette, in regime transitorio, di derogare all'AVCPass anche per gare superiori ai 40.000 euro.

9. Subappalto

E' vietata la cessione parziale o totale del contratto e in nessun caso è consentito il subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

10. Cauzione provvisoria

L'offerta è corredata, a pena d'esclusione, da una garanzia, pari al 2% (*) dell'importo posto a base dell'appalto, sotto forma di cauzione o fideiussione, a scelta dell'offerente e con le modalità ed i contenuti previsti dall'art. 93 del Codice. La cauzione può essere costituita in contanti, con bonifico, in assegni circolari 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. Si applica il comma 8 e, quanto allo svincolo, il comma 9. 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 decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, 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'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alla eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia deve avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. **Si applica la riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella di cui al primo periodo, anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.** Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui al primo periodo, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), ai sensi del regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009, o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo e secondo, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE) ai sensi del regolamento (CE) n. 66/2010 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento, **anche cumulabile con la riduzione di cui ai periodi primo, secondo, terzo e quarto** per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1 o un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni di cui al presente comma, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti. Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non

cumulabile con le riduzioni di cui ai periodi precedenti, per gli operatori economici in possesso del **rating di legalità e rating di impresa** o della attestazione del modello organizzativo, ai sensi del decreto legislativo n. 231/2001 o di certificazione social accountability 8000, o di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia o UNI CEI 11352 riguardante la certificazione di operatività in qualità di ESC (Energy Service Company) per l'offerta qualitativa dei servizi energetici e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni. **In caso di cumulo delle riduzioni, la riduzione successiva deve essere calcolata sull'importo che risulta dalla riduzione precedente.**

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 deve contenere, a pena di esclusione, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 103 del Codice, qualora l'offerente risultasse affidatario. Il presente comma non si applica alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.** La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere rilasciata, a pena di esclusione, nell'interesse di tutti i componenti il raggruppamento.

Le garanzie fideiussorie devono essere conformi allo schema tipo di cui all'articolo 103, comma 9.

11. Contributo ANAC

Non è previsto alcun contributo ANAC.

12. Modalità di presentazione dell'offerta

Le ditte invitate che intendano partecipare alla gara dovranno, dopo aver completato la procedura per accettare l'invito, selezionare, in *dettagli*, "avvia la procedura di partecipazione". A questo punto sarà possibile allegare, **entro e non oltre le ore 12.00 del _____**, secondo il seguente ordine, la documentazione amministrativa, la documentazione offerta tecnica e la documentazione offerta economica di cui al presente disciplinare. Completata la fase di caricamento di tutta la documentazione, sarà possibile selezionare "Trasmetti e conferma la partecipazione" e scaricare la relativa ricevuta; il sistema genera un messaggio di conferma partecipazione.

In caso di partecipazione di costituendo RTI, alla voce **In che forma desidera partecipare?** Selezionare, nell'anagrafica del concorrente, l'opzione **Raggruppamento temporaneo di imprese (ATI) o Professionisti (RTP)**, il software consentirà di inserire il nome del raggruppamento e dei componenti.

L'Azienda o il Professionista corrispondente all'utente che ha effettuato il login verrà considerato il capofila del raggruppamento. Cliccando su *Aggiungi un componente al raggruppamento* è possibile inserire i dati del/i componente/i.

Si precisa che l'operatore economico può ritirare la partecipazione fino al momento di avvio della seduta di gara.

Per ogni dubbio o chiarimento relativi alla procedura di partecipazione alla gara, gli operatori economici sono invitati a prendere visione dei manuali-guide disponibili sulla piattaforma.

N.B. L'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella documentazione offerta economica, costituirà causa di esclusione. Verranno altresì escluse le offerte plurime, condizionate, alternative o espresse in aumento.

13. Documentazione Amministrativa:

13.1 La Cauzione provvisoria, di cui al paragrafo 10 - in formato elettronico (con firma digitale delle parti contraenti), ovvero come scansione del documento cartaceo - dovrà essere inserita nell'apposito spazio previsto.

Il mancato inserimento della documentazione nel campo obbligatorio "Cauzione-fideiussione" non consente il passaggio alla fase successiva.

13.2. Istanza di partecipazione

La domanda di partecipazione deve essere firmata digitalmente dal legale rappresentante e inserita nell'apposito campo obbligatorio. Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, la domanda dovrà essere sottoscritta digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio. In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già regolarmente costituito, la domanda deve essere sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante della mandataria, con allegata copia autentica, rilasciata dal notaio, dell'ATTO DI COSTITUZIONE di RTI/CONSORZIO ORDINARIO DI CONCORRENTI /GEIE, redatto nella forma minima della scrittura privata autenticata, con le prescrizioni di cui all'art. 48 commi 12 e 13, del D.Lgs. 50/2016, in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo. La domanda può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo;

In caso di partecipazione dei soggetti di cui agli artt. 47 e 48 del Codice:

1. I consorzi stabili, ex art. 47 del Codice, sono tenuti ad indicare nell'istanza per quali consorziate essi concorrono. Per esse opera il divieto di partecipare alla medesima gara in qualsiasi altra forma. Le consorziate esecutrici, unitamente al consorzio, dovranno essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
2. In caso di costituendo RTI, l'istanza di partecipazione deve contenere: - l'indicazione delle parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore riunito; - l'impegno, in caso di aggiudicazione, a costituirsi in RTI, indicando l'impresa designata come mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del

Codice.

3. In caso di RTI già costituito, l'istanza di partecipazione deve contenere l'indicazione delle parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore riunito, ad essa deve essere allegata, altresì, copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferita alla mandataria. Ciascuna impresa riunita in raggruppamento deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
4. In caso di consorzio ordinario si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice, dettate per i raggruppamenti temporanei d'impresa, in particolare l'obbligo di indicare le parti della prestazione che saranno eseguite da ciascun operatore consorziato. Ciascuna impresa consorziata deve essere in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del Codice.
5. In caso di soggetti di cui alle lett. f) e g) del Codice, si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del Codice.

In particolare:

In caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3 comma 4 quater del D.L. n. 5/2009, occorre allegare:

- i) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con indicazione dell'organo comune di rappresentanza;
- ii) dichiarazione sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante dell'organo comune che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma;
- iii) dichiarazione di cui all'art. 48 comma 4 del Codice.

In caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3 comma 4 quater del D.L. n. 5/2009, occorre allegare:

- iv) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio di cui all'art. 48 comma 4 del Codice. Qualora il contratto sia redatto con mera firma digitale non autenticata (art. 24 del CAD), il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato con scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

In caso di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, occorre allegare:

- v) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza

conferito all'impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio di cui all'art. 48 comma 4 del Codice;

o in alternativa

vi) copia autentica del contratto di rete, che deve necessariamente essere redatto in forma pubblica o di scrittura privata autenticata o firmata digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD. Qualora il contratto sia redatto con mera firma digitale non autenticata (art. 24 del CAD), il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:

- a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzione di capogruppo;
- l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo ai raggruppamenti temporanei;
- le parti del servizio o fornitura, di cui all'art. 48 comma 4 del Codice, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

13.3 DGUE, Documento di Gara Unico Europeo (approvato dal regolamento di esecuzione UE 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016), **da inserire nell'apposito campo obbligatorio**, compilato e firmato digitalmente secondo le modalità di seguito riportate.

Il presente modello di formulario DGUE, adottato con regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 3/16 del 6 gennaio 2016, è stato adattato alle disposizioni della normativa nazionale (*Ministero delle Infrastrutture e Trasporti - Linee guida per la compilazione del modello di formulario del DGUE approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 /01/2016 - G.U. n. 174 del 27 luglio 2016*).

Il DGUE, ai sensi dell'art. 85 d.lgs. 50/2016, è un'autodichiarazione aggiornata come prova documentale preliminare, in sostituzione dei certificati rilasciati da autorità pubbliche o terzi, in cui l'operatore economico conferma il possesso dei requisiti di ordine generale e speciale. L'amministrazione aggiudicatrice può richiedere all'offerente, in qualsiasi momento della procedura, di presentare tutti i certificati e documenti complementari richiesti, o parte di essi, se necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Il DGUE dovrà essere sottoscritto **digitalmente**:

- a. dal Rappresentante legale dell'operatore economico;
- b. potrà essere sottoscritto digitalmente anche da procuratori dei legali rappresentanti e, in tal caso, al DGUE dovrà essere allegata copia autentica della procura rilasciata dal notaio in formato elettronico ovvero scansione del documento cartaceo;

L'operatore economico che partecipa per proprio conto e che non fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione deve compilare un solo DGUE.

L'operatore economico che partecipa per proprio conto ma che fa affidamento sulle capacità di uno o più altri soggetti deve produrre insieme al proprio DGUE un DGUE distinto che riporti le informazioni pertinenti per ciascuno dei soggetti interessati.

Nel caso di partecipazione degli operatori economici con le forme previste ai sensi dell'art. 45,

comma 2, lettera d), e), f), g) e dell'art. 46, comma 1, lettera e) del Codice, ciascuno degli operatori economici partecipanti presenta un DGUE distinto (sottoscritto digitalmente dal rispettivo legale rappresentante) recante le informazioni richieste dalle Parti da II a VI. Nel caso di partecipazione dei consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) ed all'art. 46, comma 1, lettera f) del Codice, il DGUE è compilato, separatamente, dal consorzio e dalle consorziate esecutrici ivi indicate. Pertanto, nel modello di formulario deve essere indicata la denominazione degli operatori economici facente parte di un consorzio di cui al sopra citato art. 45, comma 2, lettera b) o c) o di una Società di professionisti di cui al sopra citato art. 46, comma 1, lettera f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.

In caso di avvalimento (Parte II, Sezione C) l'operatore economico indica la denominazione degli operatori economici di cui intende avvalersi e i requisiti oggetto di avvalimento. Le imprese ausiliarie, compilano e sottoscrivono digitalmente un DGUE distinto con le informazioni richieste dalla Sezione A e B della presente Parte, dalla Parte III, dalla Parte IV (per quanto di competenza) e dalla Parte VI. Resta fermo l'onere delle stazioni appaltanti di verificare il permanere dei requisiti in capo alle imprese ausiliarie nelle successive fasi della procedura, compresa la fase di esecuzione del contratto.

In caso di subappalto, l'operatore indica le prestazioni o lavorazioni che intende subappaltare e, nelle ipotesi di cui all'art. 105, comma 6, del Codice, indica espressamente i subappaltatori proposti; questi ultimi compilano il proprio DGUE fornendo le informazioni richieste nella Sezione A e B della presente Parte, nella Parte III. Resta fermo l'onere delle stazioni appaltanti di verificare il permanere dei requisiti in capo alle imprese subappaltatrici nelle successive fasi della procedura, compresa la fase di esecuzione del contratto.

Il DGUE deve essere firmato digitalmente da ciascun soggetto competente alla compilazione.

N.B. In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le attestazioni di cui all'art. 80 commi 1 e 2 del Codice (DGUE Parte III lett. A) devono essere riferite anche ai soggetti di cui al comma 3, che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando di gara.

Si precisa infine che:

1. il motivo di esclusione di cui al comma 2, dell'art. 80 del Codice, e la relativa dichiarazione devono essere riferiti a tutti soggetti che sono sottoposti alla verifica antimafia ai sensi dell'art. 85 del d. lgs. n. 159/2011;
2. nel DGUE - Parte III, in caso di insussistenza dei motivi di esclusione, non occorre indicare i nominativi dei singoli soggetti di cui al comma 2 e 3 dell'art. 80;
3. nel caso in cui nel DGUE siano dichiarate condanne o conflitti di interesse o fattispecie relative a risoluzioni o altre circostanze idonee ad incidere sull'integrità o affidabilità del concorrente (di cui all'art. 80, commi 1 e 5 del Codice) e siano state adottate misure di self cleaning, dovranno essere prodotti tutti i documenti pertinenti (ivi inclusi i provvedimenti di condanna) al fine di consentire alla stazione appaltante ogni opportuna valutazione;
4. le cause di esclusione previste dall'art. 80 del Codice non si applicano agli operatori economici sottoposti a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 12-sexies del

60

decreto-legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1992, n. 356 o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011 n. 159, ed affidati ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario, limitatamente a quelle riferite al periodo precedente al predetto affidamento.

13.4 Dichiarazioni - firmate digitalmente e inserite nell'apposito campo obbligatorio "Autocertificazione" - rese ai sensi dell'art. 38 del DPR 445/2000 e dell'art. 65 del D.Lgs. 82/2005 (ovvero per i concorrenti residenti all'estero secondo la legislazione dello Stato di appartenenza), con le quali il concorrente attesta:

- 1) di essere a conoscenza e di accettare, ai sensi dell'art. 52 della L.R. 3/2007, l'obbligo di attuare in favore dei propri dipendenti e/o collaboratori condizioni economiche e contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché di essere a conoscenza del vincolo per la stazione appaltante di subordinare l'aggiudicazione ed i pagamenti degli acconti e del saldo alla verifica del DURC;
- 2) che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dalla Legge 327/2000 nonché degli obblighi in materia di sicurezza e della condizione di lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. 81/08 e s.m.i.;
- 3) di essere a conoscenza delle norme in materia antimafia di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i., al D.L. 187/2010 e s.m.i. ed al D.Lgs. 159/2011 e s.m.i.
- 4) 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 e del Comune di Napoli e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti, richiamando in particolare gli artt. 2 e 8 (vedasi successivo art. 6 "Informazioni Complementari", ove vengono riportati per esteso);
- 5) di impegnarsi a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ex Legge 136/2010 e s.m.i.;
- 6) di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio e neppure in forma individuale, qualora si partecipi alla stessa in forma associata;
- 7) l'impegno a comunicare tempestivamente ogni eventuale variazione intervenuta negli organi societari;
- 8) di essere a conoscenza e di accettare le condizioni del Programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica (per cui l'aggiudicazione è subordinata all'iscrizione nell'anagrafe dei contribuenti, ove dovuta, ed alla verifica dei pagamenti dei tributi locali IMU, Tarsu e Tosap/Cosap), pubblicata sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo: www.comune.napoli.it/risorsestrategiche;
- 9) di essere a conoscenza dell'obbligo di osservanza del Codice di Comportamento adottato dall'Ente con Deliberazione di G.C. 254 del 24/4/14, che, all'art. 2 comma 3, dispone l'applicazione del codice anche alle imprese fornitrici di beni e servizi o che realizzano opere in favore del Comune di Napoli, prevedendo sanzioni in caso di inosservanza di tale obbligo (vedi capitolo sanzioni); attesta, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del predetto Codice di Comportamento, 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

36
r

41

conseguenze previste dall'art. 53 comma 16/ter del Dlgs 165/2001.

N.B. - Le sanzioni applicabili all'impresa affidataria in caso di violazione di quanto disposto dal Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Ente, sono quelle previste nel Patto di Integrità adottato dall'Ente (art. 20 c.7 del Codice di Comportamento). In caso di gravi e reiterate violazioni delle suddette disposizioni il presente contratto sarà unilateralmente risolto dall'Amministrazione.

10) di impegnarsi a rispettare, ai sensi dell'art. 30 comma 3 del Codice, gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro, stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X.

11) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad eseguire l'appalto, per l'intera durata dell'affidamento, con personale in possesso dei requisiti così come indicati all'art. 9 del Capitolato prestazionale. A tal fine si impegna a fornire, prima della aggiudicazione definitiva dell'appalto ed entro un termine massimo di 7 giorni dalla specifica richiesta, i nominativi del personale impiegato nell'espletamento delle attività e dimostrarne il possesso dei relativi requisiti richiesti.

12) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad avere (entro 7 giorni dalla comunicazione del dirigente del Servizio che ha effettuato i controlli del possesso dei requisiti di ordine generale con esito positivo) la disponibilità di un centro di cottura con i requisiti previsti al punto 8.2 del presente disciplinare e dal Capitolato Speciale d'Appalto;

13) di impegnarsi, in caso di aggiudicazione ad eseguire l'appalto con almeno due furgoni con i requisiti previsti al punto 8.2 del presente disciplinare e dal Capitolato speciale d'appalto;

14) di avere una potenzialità produttiva adeguata al numero dei pasti previsti dall' Allegato A

15) di 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;

16) di accettare l'eventuale esecuzione anticipata della prestazione sotto riserva di legge, nelle more della stipula del contratto, qualora ricorrono le condizioni di cui ai sensi dell'art. 32 del Codice;

17) di impegnarsi a rispettare, ai sensi dell'art. 30 comma 3 del Codice, gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro, stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X.

Ai sensi dell'art. 94 comma 2 del Codice, la Stazione Appaltante può decidere di non aggiudicare l'appalto all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, se ha accertato che l'offerta non soddisfa gli obblighi di cui al suddetto articolo.

Le dichiarazioni di cui al presente punto vanno rese e firmate digitalmente anche dalle imprese mandanti e dalle consorziate esecutrici e inserite nell'apposito campo obbligatorio "Autocertificazione".

13.5 Tutta la Documentazione prevista all'art. 89 del Codice, in caso di avvalimento.

In particolare, l'operatore economico deve inserire nell'apposito spazio del sistema

35
h

telematico "*Documentazione in caso di avvalimento*" il contratto di avvalimento, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del D.Lgs. 50/2016, **in originale in formato elettronico firmato digitalmente dai contraenti, oppure mediante copia autentica della scansione dell'originale cartaceo rilasciata da notaio o da altro pubblico ufficiale a ciò autorizzato**, in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Detto contratto deve riportare, in modo compiuto, esplicito ed esauriente oggetto e durata; **a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'impresa ausiliaria**; ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.

L'impresa ausiliaria dovrà compilare un distinto DGUE e firmarlo digitalmente; lo stesso potrà essere inserito, a cura dell'impresa avvalente, o nell'apposito spazio "*DGUE*" ovvero nello spazio "*Documentazione in caso di avvalimento*".

Inoltre, nello spazio "*Documentazione in caso di avvalimento*" dovrà essere inserita la dichiarazione, firmata digitalmente dall'impresa ausiliaria, con la quale la stessa si obbliga nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante a fornire i requisiti e a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

13.6 Attestazione dell'avvenuto versamento del contributo all'ANAC: non previsto.

13.7 Patto di Integrità, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa concorrente. Lo stesso dovrà essere firmato digitalmente anche dai legali rappresentanti delle imprese mandanti, delle imprese ausiliarie e delle consorziate esecutrici.

Lo stesso dovrà essere inserito nell'apposito campo obbligatorio "*Patto di Integrità*".

14. Documentazione Offerta Tecnica

L'offerta tecnica dovrà essere **firmata digitalmente** dal soggetto munito di rappresentanza e in caso di costituendo RTI, consorzio ordinario o GEIE, da ciascuna impresa riunita o consorziata.

La stessa dovrà essere predisposta seguendo l'articolazione della griglia di valutazione, dovrà contenere ogni elemento utile ai fini dell'attribuzione del punteggio ed essere inserita, una volta completato il caricamento della documentazione amministrativa, nell'apposito campo obbligatorio "*Offerta Tecnica*" - fase 3.

15. Documentazione Offerta Economica

L'offerta economica dovrà essere **firmata digitalmente** dal soggetto munito di rappresentanza e in caso di costituendo RTI/consorzio ordinario o GEIE, da ciascuna impresa riunita o consorziata.

Essa deve contenere:

- l'indicazione del prezzo offerto, in cifre ed in lettere, al netto di IVA, sull'elenco prezzi posto a base di gara nonché il corrispondente ribasso percentuale sull'importo a base d'asta, indicando fino ad un massimo di 4 cifre decimali (non si terrà conto delle altre cifre indicate in eccesso);
- l'aliquota IVA applicata;

43

- la dichiarazione attestante che il prezzo offerto è congruo e remunerativo, in quanto determinato valutando tutte le variabili che potrebbero influenzarlo;
- l'indicazione, ai sensi dell'**art. 95 comma 10** del Codice, dell'importo relativo ai costi della manodopera e agli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

La documentazione comprovante l'assolvimento dell'imposta di bollo sarà inserita nell'apposito campo "Bollo F24".

Il concorrente può inserire nel campo "Eventuali documenti integrativi" le giustificazioni di cui all'art. 97 del Codice.

16 Valutazione dell'offerta tecnica ed economica (Offerta economicamente più vantaggiosa)

L'appalto sarà aggiudicato, con procedura aperta, secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del Codice, **anche in presenza di una sola offerta valida (*se ritenuto opportuno dal Servizio proponente ovvero specificare una diversa ipotesi).*

Per ogni offerta la Commissione potrà attribuire un massimo di 100 punti così attribuiti:

Progetto Tecnico	fino a 70 punti
Offerta Economica	fino a 30 punti

In particolare il punteggio verrà attribuito in base ai seguenti elementi:

Nr. criterio	N.r subcriterio	Descrizione	Valore subcriterio	Valore criterio	Tipologia criterio Qualitativo (QL) o Quantitativo (QN)
1	Modalità organizzative e gestione emergenze			20	
	1.1	Organizzazione di tutte le fasi lavorative dal ricevimento dei pasti fino al ritiro dei contenitori e utensili utilizzati	10		
	1.2	Piano per la risoluzione e la gestione delle emergenze e degli imprevisti	10		
2	Piano di trasporto			20	
	2.1	Tempo medio stimato del mezzo di trasporto dal centro di cottura alla sede del Centro (utilizzando "Google Maps" o "ViaMichelin"). secondo la formula $P=10 *R/R_{max}$ (*)dove per R si intenderà la riduzione rispetto al tempo minimo previsto dal CSA	10		

32
h

	2.2	Organizzazione della fase della veicolazione dei pasti dal centro di cottura al Centro Polifunzionale	10		
	Proposte aggiuntive e migliorative			20	
3	2.1	Piano di formazione aggiuntivo con particolare riferimento alla corretta gestione dei rifiuti, all'uso dei detersivi a basso impatto ambientale ed alla relazione con con l'utenza (adulti e bambini)	5		
	2.2	Proposte migliorative della fornitura formulate nel rispetto delle caratteristiche e degli obiettivi del servizio previsti nel capitolato in considerazione della permanenza dei ragazzi per periodi lunghi	15		
	Valutazione grado di soddisfazione utenti			10	
4	4.1	Sistema per la rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza con indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti indicazione delle metodologie di analisi del gradimento e dei soggetti	10		

...

OFFERTA ECONOMICA	FINO A 30 PUNTI
<p>Nell'offerta dovrà essere espressamente dichiarato il prezzo offerto in cifre e lettere al netto dell'IVA con indicazione dell'aliquota IVA applicata e del ribasso in valore percentuale.</p>	

NB. Ai sensi dell'art. 95 comma 10-bis) del Codice, all'offerta economica non possono essere assegnati più di 30 punti.

Ai fini del calcolo per l'offerta economicamente più vantaggiosa, la Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, applicherà, il seguente metodo.

metodo "Aggregativo Compensatore":

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

dove:

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

n = numero totale dei requisiti;

Wi = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

a) Per quanto riguarda gli **elementi qualitativi**, ai fini della determinazione di $V(a)_i$, sarà utilizzato il metodo previsto alla lett. a) punto 4 dell'All. P (attribuzione di un punteggio discrezionale da parte di ciascun componente della commissione):

I coefficienti $V(a)_i$ saranno determinati attraverso la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari ai sottocriteri, secondo i valori di seguito indicati:

Valutazione discrezionale	Coefficiente
Assente, non rispondente o non valutabile	0
Insufficiente o inadeguata	0,1
Mediocre	0,2
Appena accettabile	0,3
Accettabile	0,4
Molto accettabile	0,5
Discreta	0,6
Buona	0,7
Molto buona	0,8
Eccellente	0,9
Perfetta	1

Una volta terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti, si procederà a trasformare la media dei coefficienti, attribuiti ad ogni sottocriterio da parte di tutti i commissari, in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate. Qualora dovesse pervenire una sola offerta non si procederà al calcolo dei coefficienti definitivi.

b) per quanto riguarda l'elemento prezzo, sarà applicata la formula:

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$) = $X \cdot A_i / A_{soglia}$

C_i (per $A_i > A_{soglia}$) = $X + (1,00 - X) \cdot [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i esimo

A_i = valore dell'offerta (ribasso) del concorrente i esimo

A_{soglia} = media aritmetica dei valori delle offerte (ribassi) dei concorrenti

$X = 0,90$

46

Soglia di sbarramento: Saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà all'apertura della loro offerta economica, i concorrenti il cui Progetto Tecnico abbia conseguito un punteggio inferiore a 45/70.

Sarà proposta l'aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa risultata congrua.

In caso di parità di punteggio si darà priorità al punteggio attribuito all'elemento offerta tecnica in caso di pareggio sia del punteggio totale che parziale per entrambi gli elementi, si procederà al sorteggio ai sensi dell'art. 77 del R.D. 827/24.

17.1 Svolgimento della gara e proposta di aggiudicazione

La gara si svolgerà in seduta pubblica, presso la sede dell'Area Forniture e Servizi del SACUAG, sito al III piano di via San Giacomo, 24, Napoli, nella data indicata dal bando di gara e nelle successive date, comunicate alle imprese concorrenti attraverso la piattaforma e via PEC.

I concorrenti invitati potranno assistere alle operazioni di gara anche da remoto, collegandosi al link contenuto nella comunicazione di avvio seduta di gara che gli stessi riceveranno all'atto dell'avvio della seduta pubblica da parte dell'*operatore autorizzato ad avviare la seduta di gara* (ovvero selezionare "*Dettagli*" della gara e "*Assisti alla seduta di gara*").

La commissione giudicatrice viene nominata, ai sensi dell'art. 77 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte. Essa viene affiancata in seduta pubblica da un segretario verbalizzante senza diritto di voto. Nelle more dell'adozione della disciplina in materia di iscrizione all'Albo dei commissari, si applica il comma 12 dell'art.216 del Codice.

In particolare, conformemente al "*Disciplinare per la nomina e la composizione delle commissioni giudicatrici e dei seggi di gara*" approvato con Deliberazione di G.C. n. 745 del 01/12/2016 e alle Linee Guida ANAC n. 3 "*Nomina, ruolo e compiti del RUP*" approvate dal Consiglio dell'Autorità con Delibera n. 1096 del 26/10/2016, il RUP avvia le operazioni di gara e procede ad esaminare la documentazione amministrativa dei concorrenti, provvedendo: - alla validazione della documentazione idonea; - all'esclusione, qualora ricorrano irregolarità essenziali non sanabili; - al soccorso istruttorio, qualora ricorrano le ipotesi di cui all'art. 83 comma 9 del Codice.

Espletati tutti gli adempimenti amministrativi, la commissione aggiudicatrice, nominata, nel regime transitorio, con apposita disposizione dirigenziale, procede allo sblocco, in seduta pubblica, della documentazione Offerta Tecnica delle concorrenti ammesse alla fase successiva della gara, per attestarne e validarne il contenuto. Indi, in una o più sedute riservate, la commissione aggiudicatrice procederà alla valutazione delle offerte tecniche ai fini dell'attribuzione del punteggio di cui al par. 16. In successiva seduta pubblica, la stessa darà lettura dei punteggi attribuiti all'offerta tecnica, con relativa pubblicazione dei punteggi, e procederà allo sblocco della documentazione Offerta Economica, dando lettura dei relativi ribassi offerti.

Sarà, pertanto, stilata una graduatoria provvisoria, visibile da remoto, sulla base del punteggio ottenuto dalla somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica. La commissione procede alla proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che ha conseguito il punteggio più alto, ovvero, qualora le offerte dovessero, ai sensi dell'art. 97

comma 3 del Codice, risultare anormalmente basse, sospende la seduta di gara, subordinando la proposta di aggiudicazione all'esito dell'istruttoria, ai sensi degli artt. 97 del Codice, condotta dal RUP con l'ausilio di detta commissione sulla congruità dell'offerta e/o delle offerte anomale. La commissione può comunque richiedere, sentito il RUP, la verifica della congruità delle offerte che appaiano anormalmente basse ai sensi dell'art. 97 comma 6 del richiamato Codice. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida.

Ai sensi dell'art. 95 comma 12 del Codice, la Stazione Appaltante può comunque decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto.

18. Aggiudicazione

Con specifico provvedimento, l'Amministrazione previa verifica della proposta di aggiudicazione, ai sensi dell'art. 33 comma 1 del Codice, procede all'aggiudicazione.

In caso di riscontro negativo dei controlli, condotti ai sensi del Codice, di decadenza dell'aggiudicazione e/o risoluzione del contratto, l'amministrazione si riserva di procedere all'aggiudicazione a favore del concorrente che segue in graduatoria, che sarà tenuto ad accettare entro i termini di validità dell'offerta economica indicati dal bando di gara.

In sede di aggiudicazione, l'impresa affidataria dovrà, unitamente a tutta la documentazione richiesta, presentare *cauzione definitiva* ai sensi dell'art. 103 del Codice. ***N.B. Qualora la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del Codice, autorizzasse l'esecuzione anticipata nelle more della stipula contrattuale, la garanzia definitiva dovrà decorrere dalla data di effettivo inizio attività (e non dalla stipula contrattuale).***

19. Informazioni complementari

Si applicano al presente appalto:

19.1 Protocollo di Legalità (se l'importo è pari o maggiore a € 50.000,00 al netto di IVA)

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. 3202 del 05/10/07, ha preso atto del "Protocollo di Legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 1/8/2007, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it, nonché sul sito Web del Comune di Napoli www.comune.napoli.it unitamente alla Delibera di G.C. 3202 del 05/10/07. Gli articoli 2 e 8 del "Protocollo di legalità", che contengono gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, sono integralmente riprodotti nel presente disciplinare di gara, che forma parte integrante e sostanziale del bando, evidenziando inoltre che le clausole di cui all'art. 8, rilevanti per gli effetti risolutivi, verranno inserite nel contratto o subcontratto per essere espressamente sottoscritte dall'aggiudicatario.

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

sottoscritto in data 1° agosto 2007 (estratto contenente gli articoli 2 ed 8)

ART. 2

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

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

a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;

b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;

c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;

II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;

III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;

decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla stipula del contratto o alla autorizzazione al subappalto o al subcontratto, nelle more del rilascio del provvedimento prefettizio, previa esibizione, da parte delle imprese interessate, del certificato camerale con la dicitura antimafia di cui all'art. 5 del D.P.R. 252/98. Qualora, dalle verifiche eseguite dalla Prefettura, siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo, ovvero dovessero emergere ipotesi di collegamento formale c/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, si impegna a rendere operativa una specifica clausola che preveda espressamente la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero a procedere alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto; in tal caso, a carico dell'impresa nei cui confronti siano acquisite informazioni antimafia dal valore interdittivo dovrà essere applicata anche una penale a titolo di liquidazione del danno - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette penali dalle somme dovute

in relazione alla prima erogazione utile;

d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;

e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;

f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;

g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;

h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:

I. accendere, dopo la stipula del contratto, uno o più conti contraddistinti dalla dicitura "protocollo di legalità con la Prefettura di Napoli" (nel seguito "conto dedicato") presso un intermediario bancario ed effettuare, attraverso tali conti ed esclusivamente mediante bonifico bancario, tutti gli incassi e i pagamenti superiori a tremila euro relativi ai contratti connessi con l'esecuzione dell'opera ovvero con la prestazione del servizio o della fornitura - ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estera, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi al fini delle esigenze di finanziamento di cui all'art. 9, comma 12, del decreto legislativo n. 190/02 - con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, prevedendo, in caso di inosservanza, senza giustificato motivo, l'applicazione di una penale nella misura del 10% dell'importo di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, mediante detrazione automatica dell'importo dalla somme dovute in relazione alla prima erogazione utile; l'impresa dovrà, altresì, incaricare l'intermediario bancario di trasmettere, mensilmente, per via telematica, alla banca dati della Camera di Commercio di Napoli, di cui all'art 7 del presente protocollo, l'estratto conto relativo alle movimentazioni finanziarie connesse con la realizzazione dell'opera. delle quali dovrà essere specificata la causale, con indicazione, in caso di operazioni in accredito, del conto da cui proviene l'introito; fino alla costituzione della banca dati predetta, l'estratto conto sarà custodito a cura dell'impresa; il conto dedicato potrà essere estinto quando su di esso è transitato almeno il 95% dell'importo del contratto;

II. comunicare alla Camera di commercio con modalità telematica e con sottoscrizione a firma digitale - non oltre il termine di 30 giorni dall'accensione dei "conti dedicati" - i dati relativi agli intermediari bancari presso cui sono stati accesi i conti, comprensivi degli elementi identificativi del rapporto (denominazione dell'istituto, numero del conto, Cin, ABI

e CAB) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;

- si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita), degli intermediari di cui al decreto-legge n.143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto c/o al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera.

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

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

Clausola n. 3

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

Clausola n. 4

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

prima erogazione utile.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 6

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

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

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

19.2 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.

19.3 Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. n. 254 del 24/04/2014, ha approvato il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, visionabile sul sito www.comune.napoli.it in "Amministrazione trasparente", le cui disposizioni si applicano altresì alle imprese fornitrici di beni e servizi. Le clausole sanzionatorie in caso di inosservanza di dette disposizioni sono inserite nel Capitolato Speciale d'Appalto e nel contratto.

19.5 Patto di Integrità

La Deliberazione di Giunta Comunale n. 797 del 03/12/2015 “Piano Triennale di prevenzione della corruzione 2015-2017 e Programma triennale per la trasparenza e l'integrità 2015-2017: Approvazione del Patto di Integrità per l'affidamento di commesse” approva il documento denominato “Patto di Integrità” recante regole comportamentali tra Comune di Napoli e operatori economici volte a prevenire il fenomeno corruttivo ed affermare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza nell'ambito delle procedure di affidamento di commesse e nella esecuzione dei relativi contratti.

Il suddetto documento, pertanto, deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato dal concorrente nella “Documentazione Amministrativa”.

ALL. A PREVISIONE INDICATIVA QUANTITA' REFEZIONE 2017 E SOGGIORNI ESTIVI 2018

MODULI RESIDENZIALI PER GRUPPI GIÀ COSTITUITI N° 15

	QUANTITA'	FREQUENZA/gg	TOTALE	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
PASTI COMPLETI	52	30	1560			colazione pranzo cena	colazione pranzo		
					cena				

WEEK END ADOLESCENTI N° 09

	QUANTITA'	FREQUENZA	TOTALE	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
PASTI COMPLETI	32	9	288			colazione pranzo cena	colazione		
CENA	32	9	288		cena				
COLAZIONE	32	9	288						

FORMAZIONE ADULTI N° 07

	QUANTITA'	FREQUENZA	TOTALE	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato
PASTI COMPLETI	40	7	280			colazione pranzo cena	colazione pranzo		
PRANZO	40	7	280		cena		pranzo cena		

SOGGIORNI RESIDENZIALI ESTIVI (11 MODULI SETTIMANALI)

	QUANTITA'	GIORNI	TOTALE
PASTI COMPLETI	62	55	3410
BUFFET	130	1	130

Costo dei singoli pasti, posto a base d'asta al netto dell'IVA

	Costo	Quantità	Costo totale per singola voce
Colazione	1,40	288	€ 403,20
Pranzo	6,06	280	€ 1.696,80
cena	5,00	288	€ 1.440,00
Pasto completo	12,46	5538	€ 69.003,48
Buffet	8,09	130	€ 1.051,70
		Totale	€ 73.595,18
		Iva	€ 2.943,81
		totale compreso Iva	€ 76.538,99

52

h6