



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
REFEZIONE SCOLASTICA
MUNICIPALITA' IX
Servizio attività sociali ed educative
CAPO 1**

OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna di circa 425.829 pasti fresco-caldi per il periodo da settembre 2010 a giugno 2011 in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia comunali e dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado statali rientranti nell'ambito territoriale della IX Municipalità (allegato A), nonché del personale statale e comunale avente titolo, in conformità a quanto specificato nell'allegato disciplinare tecnico – TABELLE DIETETICHE (STANDARD E DIFFERENZIATE) E TABELLE MERCEOLOGICHE formulate dal Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. Napoli 1 (allegato B) - . Il personale scolastico avente titolo ha diritto al pasto, conforme, per tipologia, a quello previsto per gli alunni e con grammatura conforme a quella stabilita per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado

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

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata per il periodo settembre 2010/giugno 2011 -

ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € 1.574.323,29 oltre IVA (4%) pari ad €62.972,93 – per un totale di €1.637.296,22.

Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, riferito al periodo scolastico fino a giugno 2011, sia della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale, nonché alla chiusura, soppressione, istituzione o altro delle strutture scolastiche in questione.

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

Municipalità IX – Capitolato Speciale d'Appalto – Refezione Scolastica – settembre 2010/giugno 2011

ART. 4 – DESCRIZIONE APPALTO E RELATIVO PREZZO BASE

L'appalto è costituito da un unico lotto, coincidente territorialmente con la Municipalità IX e con la zona di competenza del Distretto Sanitario n. 46 dell' A.S.L. Napoli 1 – cui è demandato il controllo igienico-sanitario.

Municipalità IX “Pianura - Soccavo”

Distretto Sanitario 46

fornitura presunta di pasti 2010/2011 circa n. 425.829

scuola dell'infanzia circa n. 262.443

scuola primaria circa n. 133.761

scuola secondaria di primo grado circa n. 0

personale scolastico circa n. 29.625

fornitura presunta massima giornaliera n. pasti 3.515

Come previsto dall'art.86 del D.Lgs. 163/06, così come modificato dall'art.8 della legge 123/07, il costo relativo alla sicurezza – non soggetto a ribasso d'asta – è pari ad €31.441,89 oltre I.V.A.

Il quadro economico resta così determinato:

Costo netto del servizio di refezione	€1.542.881,40
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)	€31.441,89
IMPORTO TOTALE A BASE D'ASTA OLTRE I.V.A.	€1.574.323,29
IMPORTO TOTALE A BASE D'ASTA COMPRESA I.V.A.	€1.637.296,22

La struttura deve intendersi, comunque, flessibile sia per quanto espressamente previsto al precedente art.3 che a seguito degli esiti dei riscontri che verranno acquisiti anche per l'anno scolastico 2010/2011.

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

IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO EURO 1.574.323,29 OLTRE I.V.A. 4% - EURO 1.637.296,22 IVA INCLUSA

PREZZO BASE PER OGNI SINGOLO PASTO STANDARD O DIFFERENZIATO

Scuola dell'infanzia	importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€3,50
	oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	<u>€0,07</u>
	Importo totale al netto dell'IVA al 4%	€3,57

Scuola primaria	importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€3,77
	oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	<u>€0,08</u>
	Importo totale al netto dell'IVA al 4%	€3,85

Scuola secondaria di primo grado	importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€4,04
	oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	<u>€0,08</u>
	Importo totale al netto dell'IVA al 4%	€4,12

Personale scolastico	importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€4,04
	oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	<u>€0,08</u>
	Importo totale al netto dell'IVA al 4%	€4,12

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

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

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di Autorizzazione Sanitaria rilasciata ai sensi del previgente art. 2 della L. 283/62 o 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 lay-out produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

LOCALI

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 e dal DPR 327 del 26.3.1980 per quanto compatibile e/o sovrapponibile.

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

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito. Al fine di soddisfare quanto sopra descritto è opportuno garantire un parametro minimo di 0,1 mq a pasto contemplando tutti gli spazi interni del centro di cottura di cui alla planimetria allegata all'autorizzazione o alla richiesta di registrazione.

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

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

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

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

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

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

LOCALI O AREE DISTINTE PER

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

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

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

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

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

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

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

ATTREZZATURE E UTENSILI

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

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

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

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, braschiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di porzionatura e d'invaschettamento sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; pertanto le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate.

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

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni cui al D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90 e s.m.i.

ART. 6 - PRODUZIONE

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

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

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

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

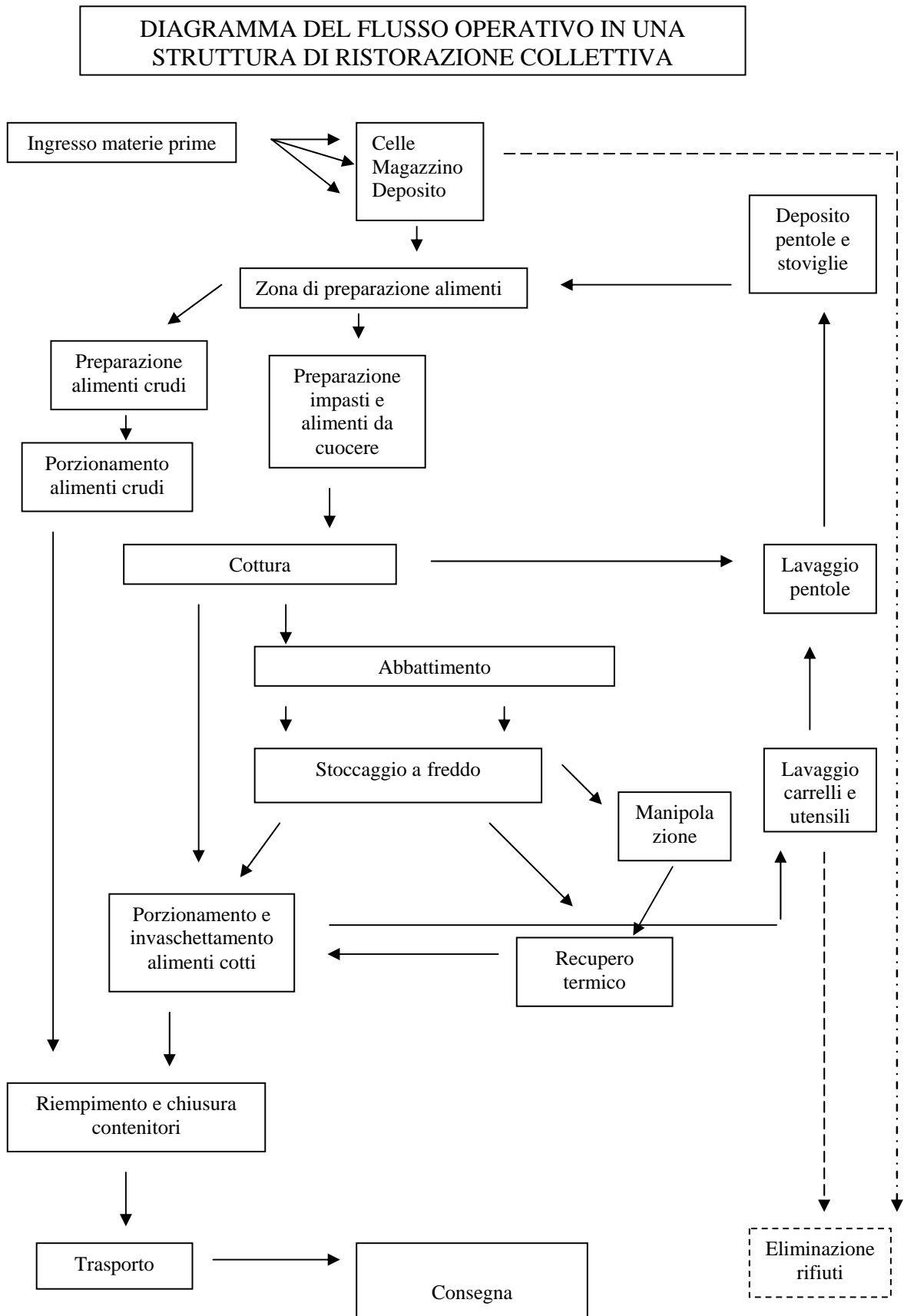
La ditta appaltante deve predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP:

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui dalla a) alla f).

Quanto sopra descritto va attuato per le diverse fasi di un centro di cottura per la ristorazione collettiva il cui diagramma di flusso viene sinteticamente riportato nella pagina successiva.

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

Gli esiti di tali rilevazioni saranno utilizzati dall'Amministrazione per una valutazione del servizio nel suo complesso nonché per eventuali accorgimenti da apportare alle tabelle dietetiche.



LAY - OUT

Elemento importante di lay - out è il criterio della marcia in avanti che è esemplificato nel diagramma di flusso operativo di cui sopra che indica le diverse fasi di lavorazione dalla ricezione della merce fino al confezionamento dei pasti.

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

Nelle lay-out andranno indicate le seguenti operazioni:

1. movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
2. mondatura e preparazione delle materie prime;
3. cottura;
4. porzionamento ed invaschettamento.

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

- metro quadro / pasto con distribuzione congrua delle diverse aree di preparazione;
- attrezzature per numero e capacità, tenendo conto dei quantitativi di derrate alimentari da impiegare per la produzione dei pasti come da grammature previste:
 - a) cuocipasta e bollitori
 - b) forni
 - c) abbattitori
 - d) confezionatrici
- numero complessivo di ore giornaliere lavorative degli addetti alla preparazione dei pasti/ n. pasti giornalieri .

LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

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

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

Tutte le 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 previste dal Regolamento CEE n.2092/91 e dal Decreto n.338 del 25/05/92.

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, posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1 e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrosti 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 si deve:

- verificare 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).

ART. 7 - CONFEZIONAMENTO

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 atte al 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 (D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338).

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- denominazione della pietanza contenuta
- dicitura "conforme per peso e composizione alla tabella dietetica di riferimento"
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

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

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

- individuazione dieta speciale contenuta
- denominazione della pietanza contenuta
- data di preparazione
- dicitura "non contiene sostanze alimentari di origine transgenica".

Per quanto attiene le diete differenziate, i prodotti preconfezionati, qualora l'unità da distribuire non riporta 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.

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



Le ditte sono tenute a consegnare, inoltre, per ciascun utente, un kit monouso costituito da forchetta, coltello, cucchiaio, bicchiere, tovagliolo a doppio velo nonché tovaglietta colorata monouso, da apporre sul piano di consumazione del pasto. Tutti i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti - D.M. 21.3.1973 e successivi aggiornamenti, D.P.R. 23.8.1982, n.777 e successivi decreti relativi al recepimento di direttive CEE nonché D.M.22.7.1998, n.338.

Il kit monouso (posate, bicchiere e tovagliolo) dovrà essere posto in confezione di polipropilene termosaldato.

Le dimensioni della tovaglietta monouso, devono essere tali da consentire l'accoglimento del pasto completo.

Le caratteristiche di resistenza meccanica della posateria devono rispondere alle più comuni prove di collaudo relative ai carichi di rottura, allungamento a rottura, etc. (es. metodo ASTM D882).

Le vaschette monodosi contenenti i pasti e le diete differenziate, una volta confezionate, dovranno essere immerse in appositi contenitori termici e/o isotermici al fine di assicurare le temperature indicate dall'art.31 del D.P.R. 327/80. I contenitori utilizzabili devono essere igienicamente idonei e quindi o sanificabili o monouso.

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, cadranno 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.

ART. 8 - TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi igienicamente e strutturalmente idonei che rispondano ai requisiti del D.P.R. 327/80, art. 43 e che siano registrati 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). E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto DPR 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature indicate nell'allegato C del sopra citato D.P.R. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore ai 40 minuti.

Municipalità IX – Capitolato Speciale d'Appalto – Refezione Scolastica – settembre 2010/giugno 2011

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

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività didattiche, il numero degli autofurgoni deve risultare tale da assicurare la consegna presso le scuole nel pieno rispetto delle fasce orarie sotto specificate:

- | | | |
|------------------------------------|-----------------|----------------|
| • scuola dell'infanzia | dalle ore 11,45 | alle ore 12,15 |
| • scuola primaria | dalle ore 12,00 | alle ore 12,30 |
| • scuola secondaria di primo grado | dalle ore 12,15 | alle ore 12,45 |

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati, comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto al successivo art. 22, a carico della ditta inadempiente.

La consegna deve avvenire al piano su cui insistono i punti di consumazione: aule scolastiche o refettorio.

Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola 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 della scuola e l'altra agli atti della ditta .

ART. 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.

Per ogni turno di lavoro **per il ciclo di preparazione** il parametro richiesto è di 8 ore lavorative ogni 200 pasti per un numero di pasti giornalieri fino a 3000; e di 8 ore lavorative ogni 250 pasti per un numero di pasti giornalieri oltre 3000. Tale parametro va riferito esclusivamente alle figure del Responsabile della programmazione del centro cottura, di cuoco, aiuto cuoco e addetti mensa.

Nell'organico deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi e due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

Detto personale deve essere munito di attestato di formazione rilasciato ai sensi del decreto dirigenziale Regionale n.46 del 23.2.2005.

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

Il personale dovrà essere dotato di idonei copri capi, 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.

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

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

ART.10 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO

Le aggiudicatarie sono tenute:

a) alla preparazione di pasti direttamente presso le strutture scolastiche, laddove possibile, utilizzando proprio personale ed avvalendosi di strutture ed attrezzature esistenti nel plesso, dietro corrispettivo, per ogni singolo pasto così preparato, di Euro 0,60 (oltre IVA) in aggiunta al prezzo unitario di aggiudicazione in ragione di tutti gli oneri derivanti, nessuno escluso, per tale prestazione, ivi compresa l'ordinaria manutenzione delle attrezzature in uso nonché l'ordinaria pulizia degli ambienti di lavoro come innanzi prescritto. Qualora si rendesse necessario ricorrere a tale prestazione, il dirigente competente, prima di emettere gli ordinativi, dovrà reperire le necessarie risorse ed impegnare la relativa spesa.

b) alla preparazione dei pasti in favore dei minori ammessi presso gli asili nido comunali qualora, per qualsivoglia ragione, l'Amministrazione Comunale non potesse procedere alla preparazione delle pietanze direttamente presso tali strutture e, quale corrispettivo, verrà riconosciuto per ogni pasto preparato il prezzo unitario di aggiudicazione riferito alla scuola dell'infanzia;

c) alla preparazione di diete differenziate, oltre quelle già codificate e di cui alle allegate tabelle, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro che verranno comunicate dal competente Servizio Comunale;

d) a rendersi disponibili a sopperire, per periodi limitati, con proprio personale ad eventuali situazioni di emergenza che dovessero insorgere presso le scuole connesse ai compiti svolti dal personale subalterno scolastico, previa richiesta dell'Amministrazione Comunale;

e) ad effettuare – previa richiesta dell'Amministrazione Comunale - con proprio personale e materiali di consumo, la distribuzione dei pasti agli alunni, la pulizia dei piani d'appoggio pre e post consumo e la rimozione dei rifiuti, laddove tali compiti non vengano svolti dal personale scolastico. Per tali mansioni aggiuntive verrà riconosciuto un corrispettivo pari ad €0,54 (comprensivo di oneri per la sicurezza, oltre IVA) per ogni pasto. Qualora si rendesse necessario ricorrere a tale prestazione, il dirigente competente, prima di emettere gli ordinativi, dovrà reperire le necessarie risorse, ove disponibili, ed impegnare la relativa spesa.

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

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

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

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

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

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

CAPO III

REGOLAMENTAZIONE E DISCIPLINA DELL'APPALTO

ART.11 - REQUISITI PER L'AMMISSIONE ALLA GARA

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

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

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

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora si partecipi alla stessa in forma associata. E' vietata l'associazione in partecipazione.

E' vietata qualsiasi modificazione della composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

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

Le ditte che intendono concorrere alla gara in oggetto, dovranno far pervenire al Protocollo Generale Gare del Comune di Napoli, **in qualsiasi modo con esclusione della consegna a mano**, un plico chiuso con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura, sul quale dovrà essere apposto l'oggetto della gara, determinazione d'indizione, Municipalità IX, codice CIG , indirizzato a: "Comune di Napoli – Protocollo Generale Gare Piazza Municipio Palazzo San Giacomo –80133 Napoli", entro e non oltre le ore 12,00 del termine indicato nel bando di gara. La mancata osservanza delle modalità e dei termini di presentazione di cui sopra determineranno l'esclusione dalla gara.

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

Il recapito del plico è a totale carico e rischio del concorrente; qualora lo stesso non pervenga nel termine perentorio sopra indicato, l'offerta non è ammessa alla gara.

Sull'esterno del plico dovrà essere indicato – a pena di esclusione – il soggetto che propone l'offerta, con indicazione della natura giuridica, indirizzo, codice fiscale/partita IVA, numero di telefono e fax.

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

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

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

BUSTA "A" : DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA "B" : OFFERTA TECNICA

BUSTA "C" : OFFERTA ECONOMICA

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

- 1) **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA** sottoscritta dal legale rappresentante della ditta concorrente con allegata, a pena di esclusione, fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del legale rappresentante. Nel caso di partecipazione in costituendo raggruppamento o in costituendo consorzio ordinario di concorrenti, la domanda deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutte le ditte che costituiranno il raggruppamento temporaneo o consorzio. Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario già regolarmente costituito, la domanda deve essere sottoscritta dal legale rappresentante della

mandataria con allegata copia autenticata del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria. La domanda può essere sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante e, in tal caso, va allegata la relativa procura speciale legalizzata originale o in copia autenticata;

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

- a) di aver preso visione e di accettare ,senza riserve o condizioni, tutte le clausole previste nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto;
- b) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possano influire sullo svolgimento della fornitura e di aver ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- c) di non trovarsi in nessuna delle cause di esclusione previste dall'art.38 comma 1 lettere da a) a m /ter) indicando anche eventuali condanne per le quali abbia beneficiato della non menzione di cui all'art.38 comma 2) del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (la dichiarazione relativa alle cause di esclusione di cui ai punti b) e c) del comma 1 dell'art.38 va resa anche da parte degli altri soggetti indicati nei richiamati punti);
- d) Ai fini del comma 1, lett. quater, i concorrenti allegano alternativamente , a pena d'esclusione,:
 - 1) la dichiarazione di non essere in una situazione di controllo di cui all'art.2359 del Codice Civile, con nessun partecipante alla medesima procedura;
 - 2) la dichiarazione di essere in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile e di aver formulato autonomamente l'offerta con indicazione del concorrente con cui sussiste tale situazione. Tale dichiarazione è corredata dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti in separata busta chiusa. La stazione appaltante esclude i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale , sulla base di univoci elementi. La verifica ed eventuale esclusione sono disposte dopo l'apertura delle buste contenente l'offerta economica;
- e) di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, e di tener conto, nell'espletamento del servizio di refezione scolastica, degli obblighi concernenti tutte le disposizioni di legge in materia;
- f) che il prezzo offerto tiene conto degli oneri previsti dall'osservanza delle norme per la sicurezza fisica dei lavoratori e del costo del lavoro, così come previsto dall'art.18 della legge 55/90 e dalla legge 327/2000 nonché degli obblighi in materia di sicurezza e della condizione di lavoro con particolare riferimento al T.U.S.L. approvato con decreto legislativo n°81/ 08;
- g) di impegnarsi ad attuare in favore dei propri dipendenti condizioni economiche e contrattuali non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, ivi compreso il rispetto delle norme in materia di igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, sollevando la Stazione appaltante da ogni responsabilità, di qualsiasi tipo, derivante dalla gestione del proprio personale dipendente;
- h) di essere a conoscenza e di accettare tutte le norme pattizie contenute nel "Protocollo di Legalità" sottoscritto dal Comune di Napoli in data 01.08.07, pubblicato e prelevabile sul sito internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it , nonché sul sito internet del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti;
- i) di essere a conoscenza e di accettare le condizioni del programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica, pubblicata sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo

- www.comune.napoli.it/risorsestrategiche per le quali l'aggiudicazione della gara è subordinata all'iscrizione nell'anagrafe dei contribuenti, ove dovuta, ed alla verifica dei pagamenti dei tributi locali ICI, Tarsu e Tosap/Cosap;
- j) di essere a conoscenza e di accettare, ai sensi dell'art. 52 della L.R 3/07, l'obbligo di applicare i contratti collettivi nazionali e di farli applicare ai propri subappaltatori, nonché il vincolo per la stazione appaltante di subordinare i pagamenti degli acconti e del saldo alla acquisizione del documento unico di regolarità contributiva
- l) 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;
- 3) **DICHIARAZIONE** resa dal legale rappresentante della ditta concorrente, con le formalità di cui all'art. 38 del D.P.R. 445/2000, con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del dichiarante con la quale, sotto la sua personale responsabilità, tenendo conto delle sanzioni previste dall'art. 76 del citato D.P.R. 445/2000 e s.m.i., con riferimento alla gara in oggetto, dichiara:
- a) il fatturato globale, riferito al triennio 2007/08/09, non inferiore al 40% del valore a base d'asta nonché l'importo relativo alle forniture nel settore oggetto della gara (preparazione, trasporto e consegna pasti per refezione scolastica) realizzate negli ultimi tre esercizi 2007/08/09 non inferiore al 20% del valore a base d'asta;
- 4) **IDONEE DICHIARAZIONI BANCARIE** (di almeno due diversi Istituti di Credito) ex art. 41, comma 1, lett. a), D.Lgs.163/2006 e s.m.i. a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica della concorrente;
- 5) **DICHIARAZIONE** resa dal legale rappresentante della ditta concorrente, con le formalità di cui all'art. 38 del D.P.R. 445/2000, con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità del dichiarante con la quale, sotto la sua personale responsabilità, tenendo conto delle sanzioni previste dall'art. 76 del citato D.P.R. 445/2000 e s.m.i., con riferimento alla gara in oggetto, dichiara:
- a) il possesso di attrezzato centro di cottura e confezionamento pasti, ubicato in Napoli o in un Comune della Provincia di Napoli;
- b) il possesso per il centro di cottura di piano di autocontrollo ai sensi del Regolamento C.E. 852/2004;
- c) il numero dei pasti che il centro è in grado di produrre nella mattinata e le attrezzature tecniche del centro di cottura tali da assicurare la produzione giornaliera, riferita alla sola mattinata, del numero dei pasti previsti tenuto conto, nella capacità di produzione, di tutti gli impegni già assunti dalla ditta per la medesima fornitura e per il medesimo periodo nel Comune di Napoli ed elencando le attrezzature stesse e le relative capacità in relazione alle fasi più significative del ciclo produttivo di stoccaggio refrigerato, cottura, abbattimento e invaschettamento;
- d) il numero medio annuo dei dipendenti per il triennio 2007/08/09;
- e) il nominativo del Responsabile del centro di cottura, di almeno due cuochi e due aiuto cuochi, degli addetti mensa e di tutto l'altro personale del centro di cottura con le relative qualifiche;
- f) di impegnarsi ad impiegare un organico commisurato per numero e qualifiche rispetto ai parametri di cui all'art.9 del C.S.A.;
- g) che per il trasporto dei pasti saranno utilizzati automezzi regolarmente registrati ai sensi del Regolamento C.E. 852/2004;
- 6) **ELENCO DELLE PRINCIPALI FORNITURE** ai sensi dell'art.42, comma 1, lett.a) del D.Lgs.163/2006 e s.m.i.;
- 7) **COPIA AUTENTICATA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA RIFERITA AL CENTRO DI COTTURA O REGISTRAZIONE AI SENSI DEL REGOLAMENTO C.E. 852/2004 PER CENTRO DI COTTURA DISLOCATO IN NAPOLI O IN UN**

COMUNE DELLA PROVINCIA DI NAPOLI dalla quale si evinca inequivocabilmente che l'operatore del settore alimentare è autorizzato per la produzione di pasti con legume fresco-caldo e confezionamento;

- 8) **CERTIFICATO** rilasciato dall'Autorità competente che attesti che i titoli autorizzativi sono in corso di validità e che sono rispettate le condizioni igieniche del centro di cottura;
- 9) **CERTIFICAZIONE UNI-EN-ISO 9001 ED. 2000** , in copia autentica, in corso di validità, rilasciata da organismi attestanti il possesso di un sistema di controllo della qualità relativamente alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti riferito al centro di cottura ovvero relativa autocertificazione resa ai sensi di legge;
- 10) **CERTIFICATO DI ISCRIZIONE nel registro della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura – CCIAA** –di data non anteriore a mesi sei rispetto alla data di espletamento della gara, con attivazione dell'oggetto sociale relativo alla fornitura oggetto della gara, con l'indicazione del numero attribuito dalla CCIAA, della data e del luogo di iscrizione, i titolari di cariche e/o qualifiche, nonché eventuale direttore tecnico, attestante che la ditta non è in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente, nonché riportante la prescritta dicitura di cui all'art.9 del DPR 252/98, **o dichiarazione sostitutiva** con le formalità di cui al D.P.R. 445/2000 e s.m.i. con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento valido del dichiarante, relativamente agli elementi di cui sopra;
- 11) **GARANZIA**, ai sensi dell'art.75 (con particolare attenzione al comma 4 ed al comma 8) del D.Lgs. 163/2006, pari al 2% dell'importo posto a base di gara, costituita alternativamente:

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

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

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e va corredata dall'impegno del fideiussore a rilasciare, in caso di aggiudicazione dell'appalto, garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto (cauzione definitiva), in favore della stazione appaltante, nella misura e nei modi previsti dall'art.113 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i..

Nell'ipotesi di versamento in contanti dovrà essere prodotto, ed allegato all'istanza di partecipazione, l'impegno da parte di uno dei soggetti a tanto autorizzati dalla legge a rilasciare la garanzia definitiva in caso di aggiudicazione.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Si applicano le disposizioni previste dall'art. 75, comma 7 e dall'art.40, comma 7 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. (riduzione del 50% della cauzione). Per poter fruire del relativo beneficio, in caso di partecipazione in R.T.I., tutte le sue componenti devono essere in possesso dei requisiti previsti nel predetto articolo.

La garanzia, in caso di RTI non costituito, deve essere fornita a nome dei componenti il raggruppamento e da essi sottoscritta.

Il deposito cauzionale provvisorio sarà restituito alle offerenti che non sono risultate aggiudicatarie, contestualmente alla comunicazione dell'esito della gara e comunque entro trenta giorni dall'aggiudicazione.

12) IN CASO DI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI E CONSORZI ORDINARI DI CONCORRENTI:

a) se non ancora costituiti

ciascuna ditta del costituendo raggruppamento deve inoltre allegare dichiarazione resa ai sensi del

D.P.R. 445/2000 e s.m.i., contenente:

- indicazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati tenendo presente che la ripartizione della fornitura tra le scuole della municipalità deve essere effettuata in modo tale che una stessa scuola venga fornita in tutti i suoi plessi da una sola delle imprese raggruppate o consorziate;
- impegno, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza a quella designata come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti;
- impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs.n. 163/2006 e s.m.i..

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

b) se già costituiti

- deve essere fornito il mandato collettivo speciale conferito dalle mandanti risultante da scrittura privata autenticata o copia di essa autenticata, con l'indicazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati tenendo presente che la ripartizione della fornitura tra le scuole della Municipalità deve essere effettuata in modo tale che una stessa scuola venga fornita in tutti i suoi plessi da una sola delle imprese raggruppate o consorziate;
- deve essere, inoltre, allegata dichiarazione a firma del legale rappresentante della mandataria, ai sensi del D.P.R. 445/2000 e s.m.i., concernente l'impegno in caso di aggiudicazione ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 37 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

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

Si precisa che, in caso di raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari costituiti o costituendi, i requisiti di cui al punto 3 lettera a) dovranno essere posseduti, ciascuno di essi, nella misura di almeno il 60% dalla mandataria e la restante percentuale cumulativamente dalla/e mandanti, ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10% del requisito richiesto cumulativamente.

13) IN CASO DI CONSORZI di cui all'art.34, comma 1, lett. b) del D.Lgs. 163/2006

Dovrà essere specificata la consorziata e/o consorziate indicate quali esecutrici della fornitura ed i requisiti di ordine generale andranno certificati oltre che dal consorzio anche da dette consorziate .

LA BUSTA "B" deve contenere la documentazione concernente la "Qualità e Organizzazione del servizio" secondo quanto specificato nel successivo art. 14.

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

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

Il prezzo offerto, da esprimersi come ribasso percentuale unico sul costo del servizio di refezione al netto degli oneri della sicurezza, dovrà essere inferiore a quello posto a base d'asta; esso va riportato in cifre e in lettere, in caso di discordanza sarà ritenuto valido quello espresso in lettere.

Nella formulazione dell'offerta, oltre quanto sopra specificato, dovranno essere indicati i costi relativi alla sicurezza, come da articolo 87, comma 4, del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario già costituito l'offerta deve essere sottoscritta dal rappresentante della ditta mandataria e devono essere specificate le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario non ancora costituito l'offerta deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle ditte partecipanti e devono essere specificate le parti della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

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

ART. 13 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

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

L'appalto verrà aggiudicato, mediante procedura aperta da tenersi con il criterio previsto dall'art. 83 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163 e s.m.i., in favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa mediante la valutazione dell'aspetto qualitativo -organizzativo ed economico dell'offerta, sulla base dei criteri di cui all'art. 14.

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

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

Ove la gara vada deserta al primo esperimento essa verrà nuovamente esperita, senza l'adozione di ulteriore provvedimento, e verrà aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.

L'apposita Commissione di gara procederà a redigere una graduatoria e si procederà all'aggiudicazione provvisoria.

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

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

Successivamente alla determinazione di affidamento definitivo, nelle more della stipula del contratto, potrà essere richiesto l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza.

ART. 14 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata in favore dell'impresa concorrente che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, in base agli elementi sottoelencati nell'ordine decrescente di importanza loro attribuito cui potrà essere assegnato il punteggio massimo a fianco di ciascuno di essi riportato:

1. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO max punti 60/100 di cui per:

Organizzazione del centro di cottura	max punti 38/60
Piano di trasporto	max punti 16/60
Servizi aggiuntivi	max punti 6/60

2. PREZZO (OFFERTA ECONOMICA)

max punti 40/100

La documentazione attinente alla "Qualità ed organizzazione del servizio" andrà formulata sulla base delle prescrizioni di cui al presente Capitolato.

Per offerta economicamente più vantaggiosa va intesa quella che consegnerà il maggior punteggio totale derivante dalla somma dei punteggi parziali attribuiti ai diversi elementi di valutazione.

1	ORGANIZZAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA	Punti da assegnare
	<p>L'impresa concorrente deve presentare la planimetria del centro di cottura in scala 1:100 dalla quale risultino chiaramente i differenti locali e/o aree di produzione, di stoccaggio e i servizi annessi ai locali di preparazione con l'allocazione delle diverse attrezzature .</p> <p>In uno alla planimetria andrà presentata relazione descrittiva dell'organizzazione logistico – funzionale delle diverse aree e/o locali di produzione del centro di cottura.</p> <p>Sarà attribuito il maggior punteggio all'offerta che avrà dimostrato il modello organizzativo più adeguato ad assicurare le migliori condizioni di produzione e confezionamento pasti e di sicurezza alimentare.</p>	<p>max</p> <p>38 punti</p>
2	PIANO DI TRASPORTO	
	<p>L'impresa concorrente deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole scuole in modo da ridurre i tempi di percorrenza. Per ogni singolo mezzo di trasporto deve essere indicato il percorso e la distanza chilometrica dal centro di produzione pasti ad ogni edificio scolastico, il tempo massimo realistico necessario per la percorrenza e per la consegna nonché il personale impegnato su ciascun automezzo. Il piano deve riportare anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.</p> <p>Sarà attribuito il maggior punteggio all'offerta che avrà dimostrato di assicurare la consegna nel minor tempo possibile al fine di garantire al meglio la sicurezza alimentare dei pasti.</p>	<p>max</p> <p>16 punti</p>
3	SERVIZI AGGIUNTIVI	
	<p>Le proposte migliorative, da formularsi tenendo conto delle specifiche e diverse realtà scolastiche, possono riguardare l'ottimizzazione delle fasi di prenotazione (es. facile accessibilità linee telefoniche, internet ecc.); ulteriori eventuali figure lavorative che possono essere impiegate nel servizio (es. refezionisti, personale addetto alla gestione delle diete speciali ecc.); utilizzo di vaschette che possano migliorare la presentazione del pasto e facilitarne l'apertura; utilizzo di materiali biodegradabili; messa a disposizione delle scuole di attrezzature che facilitino la distribuzione interna dei pasti nell'ottica di una corretta prassi igienica e dell'ottimizzazione dei tempi di tale fase; individuazione di figure che curino i contatti diretti con i referenti scolastici ecc. Le proposte devono, comunque,</p>	<p>max</p> <p>6 punti</p>

	<p>essere formulate nel rispetto delle caratteristiche del servizio previste nel capitolato.</p> <p>Le imprese dovranno, inoltre presentare un sistema di rilevazione del grado di soddisfazione dell'utenza</p>	
--	--	--

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

La Commissione, ai sensi del comma 4 dell'art. 83 del D.Lgs. 163/06, valuterà i singoli elementi procedendo ad attribuire i punteggi, sino ai massimi indicati, in misura proporzionale.

La Commissione procederà a valutare prima la "Qualità ed Organizzazione del Servizio" e, dopo, procederà a valutare l' "Offerta Economica".

La valutazione dell'offerta economica, che avverrà secondo la seguente formula

$$\text{Prezzo} = \frac{\text{Prezzo Minimo}}{\text{Prezzo Offerto}} \times 40$$

sarà effettuata solo per le imprese che avranno raggiunto un punteggio complessivo di almeno 43/60 per la Qualità ed Organizzazione del Servizio.

ART 15 - STIPULA DEL CONTRATTO

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

L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta.

Il contratto avrà come contenuto anche le clausole di cui al protocollo di legalità sottoscritto l'1.8.07 tra il Prefetto di Napoli, il Presidente della Regione Campania, il Presidente della Provincia di Napoli, il Sindaco del Comune di Napoli, il Presidente della Camera di Commercio e il Coordinatore dei Sindaci della Provincia di Napoli – ANCI Campania.

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

ART.16- CAUZIONE DEFINITIVA

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

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

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

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

ART. 17 - CLAUSOLE CONTRATTUALI PER FORNITORI

1. Ai sensi dell'art. 29 del Dlgs 196/2003 e successive integrazioni il Fornitore è designato come Responsabile del trattamento dei dati personali, per quanto riguarda i trattamenti specificati nel seguito di cui è Titolare il Comune di Napoli (in seguito Il Comune).
2. Vengono affidati al Fornitore i seguenti compiti :
 - a. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, effettuati presso le sedi del fornitore
 - b. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori del servizio di refezione e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio
2. Il Fornitore dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, sensibili o giudiziari e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali.
3. Il Fornitore dichiara di ottemperare agli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali e si impegna ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative alla adozione delle misure di sicurezza.
4. Il Fornitore accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere.
5. Il Fornitore riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.
6. Il Fornitore si impegna a non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune.
7. Il Fornitore provvederà ad avvisare immediatamente il Titolare di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 Dlgs 196/2003.
8. 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.

ART 18 - RICHIESTA PASTI

La richiesta di pasti, nell'ambito di ciascun lotto, è commessa all'assuntore, mediante ordinativo

scritto, dal Dirigente del Servizio competente ed è vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste di forniture in esecuzione di ordinativi non emessi dal ripetuto Dirigente del Servizio competente.

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

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

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

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

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

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

ART. 19 - CONTROLLI E VIGILANZA

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Le Istituzioni Scolastiche e i preposti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali, ciascuno per le proprie competenze, cureranno il controllo e la vigilanza sul servizio stesso. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due razioni complete e gratuite 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.

Saranno altresì effettuate, per conto del Comune, verifiche in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

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

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

ART. 20 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso e nulla escluso così come il corrispettivo di Euro 0,60 per ogni pasto preparato direttamente presso le cucine scolastiche nonché quello di Euro 0,54 per le mansioni aggiuntive di cui all'art.10.

I prezzi predetti si intendono offerti dall'impresa 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.

ART. 21 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

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

La cessione delle somme spettanti all'assuntore, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione Comunale per la necessaria presa d'atto. Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica con le dichiarazioni redatte dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti.

Al pagamento di quanto dovuto all'assuntore provvederà il competente Servizio del Dipartimento Ragioneria in forza di atti di liquidazione resi dal Dirigente del Servizio competente, ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/00, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dall'impresa ed allegate agli atti cui sopra è cenno.

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

ART. 22 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

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

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

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

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

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

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

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

Resta ad insindacabile giudizio della Municipalità, 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 della ditta che, ai sensi della prescritta normativa, contravvenga in sede di esecuzione della fornitura ovvero si renda recidiva per ricorrenti inadempienze, attribuendo la fornitura 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.

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

ART. 23 - ONERI DELL' APPALTO

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

L' I.V.A. cederà a carico del Comune.

ART. 24 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

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

ART.25 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

Municipalità IX – Capitolato Speciale d' Appalto – Refezione Scolastica – settembre 2010/giugno 2011

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 ed applicabile agli appalti con importo superiore ai 250.000 €
(estratto contenente gli articoli 2, 3 ed 8)

ART. 2

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 163/06, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.
2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro; tutte somme al netto di i.v.a., la stazione appaltante:
 - a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
 - b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
 - c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
 - I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
 - II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
 - III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;
 decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla

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

- d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;
- e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;
- f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;
- h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:
 - l. 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 ai 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;
- i) 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. 3

1. La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidati le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a discarica, smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inerti e di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e/o trasporto di calcestruzzo; fornitura e/o trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non debbano essere assimilati a subappalto ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.L.vo 163/2006; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.
2. All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione
Municipalità IX – Capitolato Speciale d'Appalto – Refezione Scolastica – settembre 2010/giugno 2011

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 n. 7

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 al subcontratto nonché, 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, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere ed accettare l'obbligo di effettuare gli incassi e i pagamenti, di importo superiore ai tremila euro, relativi ai contratti di cui al presente protocollo attraverso conti dedicati accesi presso un intermediario bancario ed esclusivamente tramite bonifico bancario; in caso di violazione di tale obbligo, senza giustificato motivo, la stazione appaltante applicherà una penale nella misura del 10% del valore di ogni singola movimentazione finanziaria

cui la violazione si riferisce, detraendo automaticamente l'importo dalle somme dovute in relazione alla prima erogazione utile.

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

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

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

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

Programma 100 del Comune di Napoli

Il Comune di Napoli con l'approvazione del bilancio previsionale 2008, intervenuto con delibera di CC n. 17 dell'11.6.08, ha determinato di attuare il programma 100 della Relazione Previsionale e Programmatica 2008-2010 - pubblicato sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it/risorsestrategiche, che prevede l'applicazione di nuove regole nei rapporti con l'A.C.

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 ICI, Tarsu, Tosap/Cosap.

ART. 26 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

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

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

ART. 27 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

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

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

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

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

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

ART. 28 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

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

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

ART.29- CESSIONE DEL CONTRATTO

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

ART. 30 - EFFICACIA DEL CONTRATTO DI APPALTO

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

ART.31- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave 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) 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.

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

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

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

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

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

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

ART. 32 - DECADENZA DELL'APPALTO

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

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

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