



Area Welfare
Servizio Programmazione Sociale ed Emergenze Sociale

Capitolato d'Appalto per la realizzazione del Servizio
"Accoglienza integrata presso il Centro di Prima Accoglienza del Comune di Napoli"

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA REALIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI ACCOGLIENZA INTEGRATA PRESSO IL CENTRO DI PRIMA ACCOGLIENZA PER PERSONE SENZA DIMORA.

CUP: B69G23001930006

CIG: B0A3C9CA07

Articolo 1 - Oggetto

Il Centro di Prima Accoglienza del Comune di Napoli, è situato nello storico edificio dell'ex convento del Divino Amore, oggetto di un intervento di restauro che ha coniugato la funzionalità e il rispetto dei valori storico artistici del luogo. Il C.P.A. offre servizi a bassa soglia a circa 100 persone senza dimora che hanno la possibilità di curare l'igiene personale, lavare la biancheria, socializzare, cenare, pernottare ed essere accompagnate in un percorso progettuale individuale. Il servizio è rivolto a coloro che versano in uno stato di povertà materiale e immateriale, che è connotata dal forte disagio abitativo, cioè dall'impossibilità e/o incapacità di provvedere autonomamente al reperimento e al mantenimento di un'abitazione in senso proprio.

Il C.P.A. ha come obiettivo principale la riconquista dell'autonomia individuale dei propri ospiti, intesa come una loro effettiva emancipazione dal bisogno di ricevere assistenza, in un'ottica in cui le persone accolte non devono essere meri beneficiari passivi di interventi predisposti in loro favore, ma protagonisti attivi del proprio percorso di accoglienza e di inclusione sociale.

Il Centro non offre una risposta completa e definitiva ai bisogni degli ospiti, ma rappresenta il primo accesso ai servizi territoriali, in un percorso più articolato che prevede un eventuale successivo affidamento ad altre tipologie di servizi. La rete territoriale, infatti, consente di attuare una effettiva accoglienza integrata, rispondendo a più bisogni dei singoli ospiti, attraverso la possibilità di avvalersi delle competenze e delle capacità dei servizi presenti sul territorio.

Il presente appalto ha per oggetto il servizio denominato "Accoglienza integrata" relativo all'attivazione di percorsi di accoglienza e integrazione per persone in grave stato di disagio e/o emarginazione;

Tale servizio consiste in una sinergica combinazione di azioni così articolate:

- a) Servizi di accoglienza notturna;

b) Somministrazione dei pasti.

L'Amministrazione con il presente appalto intende perseguire le seguenti finalità strategiche:

- a. Offrire alle persone in grave stato di emarginazione una filiera integrata di servizi primari funzionali alla sopravvivenza dignitosa delle persone: un posto in cui dormire, fruire di un pasto e di igiene personale;
- b. Offrire agli utenti l'opportunità di una presa in carico integrata per eventuali percorsi condivisi di auto-emancipazione articolati su housing sociale e percorsi di inserimento lavorativo;
- c. Promuovere modalità gestionali dei servizi integrate, condivise e partecipate con i soggetti operanti nella società civile in funzione del principio di sussidiarietà di cui all'art. 118 della Costituzione Italiana.

ACCOGLIENZA INTEGRATA

Al fine di garantire un servizio di accoglienza integrata l'equipe assicurerà la sua presenza durante l'intero corso della giornata presso il C.P.A. Per la realizzazione delle attività previste dal presente Capitolato non è richiesta la compresenza con personale comunale.

Elemento comune alle persone senza dimora è il senso di perdita, quanto mai doloroso, della propria casa, intesa non unicamente come luogo fisico ma anche come nucleo della propria identità, degli affetti, della storia personale, motivo per cui nel processo di presa in carico della persona sono fondamentali aspetti, quali: la lettura degli effettivi bisogni della persona, l'emersione di eventuali vulnerabilità, la componente culturale della persona.

Nell'ambito della presa in carico viene elaborato un progetto che mira a superare una concezione assistenzialista dell'accoglienza, sollecitando e supportando il beneficiario nel partecipare attivamente alla definizione di un proprio progetto di vita autonomo che possa trovare una realizzazione personale ed inserimento sociale.

SERVIZIO DI REFEZIONE

il servizio di refezione consiste nella preparazione, il trasporto e la consegna, in contenitori multiporzione con il sistema dello scodellamento, di circa 100 pasti fresco-caldi tutti i giorni dell'anno, in favore di persone adulte senza dimora che sono ospitate presso il Centro di prima Accoglienza nonché il supporto operativo al servizio mensa del CPA.

L'Amministrazione comunale, intende pertanto affidare mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 71 e 108 del d.lgs. 31 marzo 2023, il servizio di Accoglienza integrata e il servizio di refezione per persone senza dimora.

L'appalto si configura come appalto di servizi.

Articolo 2 - Durata

Le attività del servizio avranno la durata di 184 giorni. Le attività avranno inizio a decorrere dalla nota formale di avvio delle attività. Eventuali ritardi nell'inizio delle attività, conseguenti a qualsivoglia procedura interna o esterna del Comune, non potranno - a nessun titolo - essere fatti valere dall'aggiudicatario.

Il Dirigente, qualora gli attuali presupposti generali, normativi o di ordinamento interno, in base ai quali si è provveduto all'affidamento del servizio, dovessero subire variazioni, si riserva la facoltà, previa assunzione di un motivato provvedimento, di modificare la durata del contratto fino a recedere dallo stesso, senza che l'aggiudicatario possa pretendere risarcimenti o compensazioni di sorta, ai quali fin

d'ora dichiara di rinunciare. L'Amministrazione si riserva di autorizzare l'esecuzione anticipata delle prestazioni qualora ricorrano le condizioni di cui all'articolo 50 del D.Lgs. 36/23.

Ai sensi dell'art. 120 comma 11 del Codice, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante. L'eventuale proroga avrà la durata presunta di n.30 giorni

Articolo 3 - Importo

Il Valore complessivo dell'appalto è pari ad € 503.638,50 oltre IVA, se dovuta.

Verranno retribuite alle ditte affidatarie solo le prestazioni o le spese specificamente richieste ed effettivamente sostenute.

I costi sono da intendersi comprensivi di tutto quanto necessario al corretto ed efficace funzionamento del servizio e riconducibili alle spese ammissibili.

CLAUSOLA REVISIONE PREZZI ex art. 29 del D.L. 4 del 27/01/2022

Trattandosi di appalto di servizi bandito successivamente al 27/01/2022, sono stabilite, ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 120, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, le seguenti clausole di revisione dei prezzi:

A partire dalla seconda annualità di attuazione del contratto, potrà essere effettuata la revisione dei prezzi sulla base di documenti ufficiali ISTAT o di sopravvenuta normativa in materia, qualora la variazione delle voci di spesa, in aumento o in diminuzione, sia superiore al 10%.

Articolo 4 - Obiettivi

In considerazione della mission della struttura e degli spazi disponibili si è ritenuto opportuno sviluppare una progettazione di servizio tale da creare diverse tipologie di attività collegate tra di loro in un unico complesso, diversificando così la risposta al bisogno della persona, al sostegno e allo sviluppo dell'autonomia individuale e sociale e alla riduzione dei fenomeni di emarginazione e garantendo forme di coinvolgimento e partecipazione degli utenti;

Gli Obiettivi principali dell'Accoglienza a bassa soglia possono essere riassunti in:

- offrire una risposta concreta a bisogni primari, la cui soddisfazione è importante per la salute fisica e mentale (dormire, mangiare, lavarsi, vestirsi, avere un luogo dove passare il tempo e socializzare, etc.) e dove potersi riappropriare della propria autonomia;
- la cura della persona (del proprio corpo, delle proprie emozioni, della propria storia personale);
- il riappropriarsi di un'organizzazione di vita (consapevolezza delle proprie dinamiche relazionali, delle proprie risorse e capacità, acquisizione di nuove abilità);
- l'attivazione di una rete di supporto (formale e informale);
- l'opportunità di costruire un percorso di reinserimento sociale;
- favorire l'accesso delle persone alla rete dei servizi.

Lo scopo, inoltre, è quello di favorire, oltre alla protezione sociale, anche la riconquista dell'autonomia; si tratta, infatti, di persone disabitate alla gestione della quotidianità in quanto affidate, per i bisogni primari, alle cure degli operatori dei servizi. In tal senso gli ospiti saranno coinvolti attivamente e secondo le proprie attitudini e capacità nella gestione della struttura.

Articolo 5 – Destinatari

Le attività sono rivolte alle persone adulte di entrambi i sessi, senza dimora ospiti del Centro di prima Accoglienza del Comune di Napoli. Gli utenti dei servizi di cui al presente appalto sono costituiti da persone in grave stato di emarginazione sociale e/o abitativa dimoranti, anche solo occasionalmente, sul territorio cittadino. Il servizio è rivolto a persone di età compresa tra i diciotto e i sessantasette anni.

Articolo 6 - Prestazioni richieste e attività da realizzare

La presente procedura è finalizzata a selezionare un operatore economico per ogni Lotto per soddisfare le prestazioni di seguito elencate:

Art 6.1 – ACCOGLIENZA INTEGRATA

- **Equipe sociale:** l'ente selezionato metterà a disposizione operatori che dovranno garantire le attività di seguito riportate:
- riparo notturno a persone senza dimora gravitanti sul territorio cittadino;
- attività diurne e di portierato;
- sorveglianza notturna della struttura;
- cura, igiene, sanificazione e riordino dei locali, degli arredi e delle attrezzature;
- garantire la presenza di figure specialistiche al fine di creare occasioni di orientamento ai servizi specialistici per la promozione di percorsi di integrazione sociale;
- assicurare il servizio doccia con cambio di indumenti personali qualora disponibili;
- accogliere gli ospiti e partecipare alla definizione dei tempi di permanenza di ciascuno;
- offrire attività qualificate di ascolto, informazione, consulenza e accompagnamento unitamente a specifici servizi specialistici;
- realizzare attività di accoglienza diurna;
- fornire attività di assistenza alla persona e supportare gli ospiti nella gestione corretta della salute;
- offrire attività di mediazione culturale con gli ospiti stranieri.

Qualifiche e standard degli operatori impegnati

Per l'espletamento del servizio l'operatore economico dovrà avvalersi di un'équipe di lavoro composta da operatori in possesso dei requisiti di seguito elencati:

Figura professionale
Coordinatore (Assistente sociale)
Educatore
Operatore 1° livello
Mediatore culturale
OSS

Al Coordinatore spetta il compito di coordinare le attività operative, raccordandosi con il personale che a vario titolo già opera all'interno del Centro e con il responsabile del Centro al fine di svolgere in sinergia un'azione di programmazione, monitoraggio, verifica e valutazione condivisa delle attività. L'operatore economico dovrà fornire, prima della aggiudicazione dell'appalto ed entro un termine massimo di 10 giorni dalla specifica richiesta, i nominativi del personale impiegato nell'espletamento delle attività e dimostrarne il possesso dei requisiti richiesti attraverso la presentazione dei relativi curricula. Dovrà, inoltre, garantire per tutta la durata del servizio il contenimento del turn-over, fornendo adeguate motivazioni e giustificazioni ad un eventuale avvicendamento e garantendo la sostituzione di operatori in possesso dei titoli e delle esperienze previsti dal presente Capitolato, preinformandone opportunamente l'Amministrazione comunale.

All'intera équipe operativa dovrà essere garantita l'applicazione dei contratti di lavoro previsti dalla normativa vigente e coerenti con la tipologia di servizio affidato; tali contratti dovranno essere trasmessi al Servizio Programmazione Sociale ed Emergenze Sociali, unitamente agli UNILAV (laddove il personale

impiegato nell'appalto sia legato al soggetto affidatario da un rapporto di lavoro dipendente) entro il termine massimo di dieci giorni dall'avvio del servizio.

Gli operatori dell'ente aggiudicatario dovranno assicurare lo svolgimento delle attività in osservanza delle norme sulla privacy, con particolare riferimento alle informazioni di carattere personale ed all'uso di strumenti di lavoro elaborati in forma scritta. Alcun rapporto di lavoro potrà – a nessun titolo – costituirsi tra quanti impegnati nell'attività ed il Comune di Napoli.

CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 57 ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nell'attuale contratto (appalto che scade il 31.12.2022).

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale, si considera di regola il personale dell'impresa uscente calcolato come media del personale impiegato nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di affidamento.

A tal fine tra gli atti di gara figurano i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione (appalto che scade il 05.01.2024).

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale, si considera di regola il personale dell'impresa uscente calcolato come media del personale impiegato nei sei mesi precedenti la data di indizione della nuova procedura di affidamento.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, l'aggiudicatario si impegna ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico organizzative e di manodopera a garantire le seguenti misure:

- relative alla parità di genere: l'utilizzo di un numero di donne in una percentuale non inferiore al 10% del totale, per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali;
- per le pari opportunità generazionali: l'utilizzo di giovani con età inferiore a trentasei anni in una percentuale non inferiore al 10% del totale per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali;
- di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate: l'utilizzo di persone con disabilità, e/o persone in accoglienza nei circuiti di Napoli in una percentuale non inferiore al 4% del totale per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali.

del Codice e nel rispetto dei principi dell'Unione europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, si prevede l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore e l'impegno ad assumere in via prioritaria, qualora compatibile con la propria organizzazione d'impresa e nel rispetto della normativa vigente, i lavoratori dipendenti impiegati nella gestione del precedente appalto

Programmazione operativa

L'Ente gestore elaborerà una programmazione operativa ogni mese verificandola con il responsabile del Centro. Il monte ore settimanale da utilizzare nell'ambito della Programmazione operativa, per ciascuna figura professionale viene di seguito individuato:

Figura professionale	Cat. Econ.	Q.tà	H giorno
Coordinatore (Assistente sociale)	D3/E1	1	6
Educatore	D3/E1	2	6
Operatore 1° livello	C1	4	6
Mediatore culturale	C3/D1	2	6
OSS	C2	3	6
operatore 1°liv con indenn. Notturna	C1	4	8
Operatore 1° con indennità domenica e festivi (+15%)	C1	4	6

Coordinamento, Monitoraggio e valutazione

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

L'ente gestore si impegna a trasmettere al Comune di Napoli tutta la documentazione necessaria alla rendicontazione economica delle spese delle attività di progetto secondo i tempi, i criteri e le modalità previste.

L'Amministrazione Comunale, inoltre, si riserva la facoltà di disporre in qualsiasi momento, a mezzo di propri incaricati, verifiche dirette ad accertare, ogni qualvolta lo riterrà opportuno, l'esatto adempimento delle prestazioni. L'ente selezionato diverrà il diretto interlocutore del Comune di Napoli per la gestione del servizio; a questo stesso il Comune conseguentemente indirizzerà ogni eventuale comunicazione, richiesta di relazioni o report dettagliati, nonché ogni doglianza o pretesa.

Art 6.2 – FORNITURA PASTI

l'aggiudicatario dovrà garantire il servizio di preparazione e fornitura di pasti fresco-caldi per la mensa del Centro di Prima Accoglienza consistente nella preparazione, trasporto e consegna in contenitori multiporzione con il sistema dello scodellamento di circa 100 pasti fresco-caldi tutti i giorni dell'anno, in favore di Persone Adulte Senza Dimora, nonché, il supporto operativo al servizio mensa del CPA consistente in:

- ricevimento dei pasti;
- predisposizione dei piani destinati all'appoggio e pulizia degli stessi prima e dopo il consumo;
- scodellamento e distribuzione dei pasti agli ospiti;
- rimozione dei rifiuti.

I pasti potrebbero anche essere distribuiti su due orari diversi della giornata, nei periodi con un numero inferiore di ospiti o di variazioni nell'organizzazione dell'ospitalità eventuali riduzioni o variazioni saranno comunicate con 24 ore di anticipo.

Per tale motivo e per la particolare condizione che vivono gli ospiti è particolarmente importante che i pasti siano gustosi, che in essi siano ben rappresentate le caratteristiche della cucina casalinga e che nella preparazione sia garantita giusta attenzione alle esigenze di un'utenza particolarmente deprivata.

Dovrà essere garantito che la consegna avvenga in modo tale che sia servito un piatto caldo che conservi tutte le caratteristiche dell'appena cucinato": quindi la consegna dovrà avvenire sempre 10 minuti prima dell'inizio del pranzo (ore 13) o della cena (ore 18.00). Il pasto consiste in un primo, un secondo con contorno, la frutta e un piccolo dolce (d'estate un gelato almeno due volte la settimana).

In caso di particolari esigenze legate all'utilizzo della mensa potrebbe essere richiesta in alcuni giorni la sostituzione della fornitura con una colazione a sacco. Che sarà composta da due panini ripieni, uno dei quali con contorno cotto, succo d frutta o merendina.

La fornitura dovrà attenersi, per le indicazioni per le quantità e la varietà e la combinazione dei vari alimenti alle indicazioni riportate nell'allegato. Tuttavia il menù settimanale sarà concordato ogni volta con il Responsabile del CPA in considerazione del periodo dell'anno e delle particolari esigenze degli ospiti. Dovranno essere fornite stoviglie monouso biodegradabili nonché tovaglietta e tovagliolo.

Caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e delle attrezzature

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

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

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

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

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004. I locali devono essere sufficientemente ampi per evitare ingombro di attrezzature e di personale addetto; devono essere dotati di areazione naturale o artificiale per prevenire la condensazione del vapore proveniente dalle operazioni di cottura e per evitare la formazione di muffe. Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

Deve essere assicurata una illuminazione naturale o artificiale sufficiente in tutto il centro.

L'illuminazione non deve comunque alterare i colori e l'intensità luminosa non deve essere inferiore 540 lux in tutti i punti di preparazione e d'ispezione degli alimenti

- 220 lux negli ambienti di lavoro

- 110 lux altrove.

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

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

- locale per deposito materie prime non deperibili attrezzato con scaffalature facilmente lavabili e disinfettabili e con bancali sollevati da terra per consentire adeguato monitoraggio visivo e procedure di sanificazione;
- celle frigorifere (o stanze refrigerate) sufficienti ad assicurare l'immagazzinamento a temperature adeguate, con rilevatore di temperatura in posizione ben visibile;
- locali o aree distinte per: preparazione verdure, preparazione pesce e preparazione carni di volatili, preparazione di altre carni, cottura diete speciali, porzionatura e confezionamento, assemblaggio cestini, vitto forniti di arredi e di attrezzature utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

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

Per quanto riguarda l'area o la zona destinata alle diete speciali si fa riferimento alla delibera della Regione Campania no 1211 del 23/09/2005 (protocolli alimentari e requisiti minimi per la preparazione di pasti speciali).

Servizi annessi ai locali di preparazione

- zona lavaggio utensili pentolame e carrelli;

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

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

Attrezzature e utensili

Le attrezzature e gli utensili destinati alla preparazione degli alimenti devono essere conformi alla normativa vigente. La dislocazione delle attrezzature deve essere tale da poter assicurare agevolmente le procedure di pulizia e sanificazione ed il monitoraggio visivo di queste ultime. La capacità dei depositi frigoriferi (o stanze refrigerate) deve essere sufficiente ad assicurare l'immagazzinamento (temperature negative - temperature positive) della quantità massima della produzione delle materie prime giornaliere consentendo lo stoccaggio differenziato per genere al fine di evitare contaminazioni crociate.

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento) i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia. Tutte le attrezzature devono essere oggetto di una pianificazione degli interventi di manutenzione per garantire la piena efficienza e la prevenzione di eventuali inconvenienti.

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

Produzione

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

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione no 2163 del14/12/2007.

Analisi dei pericoli e punti critici di controllo

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

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- b) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rileva essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;

- c) stabilire nei punti critici di controllo i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei limiti identificati;
- d) stabilire ed applicare procedure di sorveglianza efficace nei punti critici di controllo;
- e) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è sotto controllo;
- f) stabilire le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure di cui alle lettere da a) ad e);
- g) predisporre documenti e registrazioni adeguati al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui alle lettere dalla a) alla f).

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

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

Layout

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

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

Nel layout andranno indicate le seguenti operazioni:

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

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

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

Lista fornitori ed approvvigionamento derrate e loro caratteristiche tecniche

La lista fornitori dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia. I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato. Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale, che hanno le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2/7/98 A4 - 198/98 e dalla Comunicazione n.4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 COM 1999/619 e dall'allegato 1 della Risoluzione A6-0207/2006 sono da ritenersi idonei. Tutte le materie prime che in fase di approvvigionamento non soddisfino le condizioni di trasporto, etichettatura e altro dovranno essere rifiutate e registrate come non conformi. L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una

frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere in possesso delle certificazioni di cui al Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi. I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE 510/2006, 1898/2006 e 509/2006 e successive modificazioni. Per i prodotti locali a KM 0 va certificata la loro provenienza; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche. L'aggiudicatario, altresì, dovrà elencare - in conformità al punto 5.5. del D.M25.07.2011 e s.m.i. in un rapporto semestrale tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Stoccaggio degli alimenti

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

Manipolazione 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 giornata in orari vicini a quelli della somministrazione. E' ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitino di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 60° C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere gli arrostiti e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione delle G.M.P. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata. La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre implementato specifico diagramma di flusso per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

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

Modalità di esecuzione del servizio con sistema multi razione

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

I pasti appena cucinati devono essere confezionati in appositi contenitori multiporzione - che dovranno rispettare le norme di legge - atti al trasporto dei pasti. Tali contenitori dovranno essere igienicamente idonei e isotermici per il mantenimento delle temperature idonee per la sicurezza microbiologica dei cibi fino alla distribuzione dei pasti.

Detti contenitori dovranno, altresì, essere di dimensioni tali da poter essere direttamente utilizzati nella fase di scodellamento presso il Centro che deve avvenire nel più breve tempo possibile.

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

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

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

Dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento:

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

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

Modalità di esecuzione del servizio con sistema monoporzione

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

La ditta aggiudicataria è obbligata ad una attenta e scrupolosa osservanza delle norme di igiene durante la fase di confezionamento, nonché a mettere in atto le procedure per il mantenimento termico delle pietanze. Tutte le operazioni di invaschettamento e di assemblaggio dei contenitori devono essere fatte nel più breve tempo possibile per garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche.

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777 ; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04 e Reg.CE n.1895/05). Le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002: La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma. Il film biodegradabile ricoprente deve avere la caratteristica tecnica di aderire adeguatamente alla vaschetta, in modo tale da evitare la fuoriuscita del contenuto e del vapore che potrebbe compromettere l'integrità della stessa.

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

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

- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione.

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

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

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

COMUNE DI NAPOLI

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

Condizioni Generali

La ditta ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali l'Amministrazione intenda sottoporre i pasti e le derrate alimentari da impiegare o impiegate per gli stessi e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima. La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D. L.vo 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori, deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, una lista degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle singole pietanze.

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

Trasporto e Consegna

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

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

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

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

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

Al fine di consentire il regolare svolgimento delle attività la consegna presso il Centro deve avvenire entro e non prima di 15 minuti dall'inizio del pasto e/o della cena.

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

La consegna deve avvenire nella mensa. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito al Centro l'elenco del numero dei pasti complessivi, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali. Detto elenco servirà

per la verifica, al momento della consegna, della conformità per numero e tipologia dei pasti da parte del referente mensa o suo delegato.

Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti del centro e l'altra agli atti della ditta.

Supporto Operativo

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

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività, garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di 2 addetti ogni 65 utenti/pasti. La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio modifiche nella logistica e nella tipologia di tecnica di distribuzione.

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

Personale dipendente della Ditta

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

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

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

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

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

Il personale dovrà essere dotato di idonei copricapi, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e dovrà svolgere sempre i servizi per i quali è stato formato. Ogni divisa deve essere completata con un chiaro elemento indicativo dell'unità lavorativa (nome della ditta nonché nome e qualifica del dipendente).

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

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

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso il Centro dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso il Centro, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, che per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso,

intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti alla instaurazione della lite.

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

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale impegnato presso il Centro ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi.

In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Condizioni particolari dell'Appalto

La ditta aggiudicataria è tenuta:

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

In casi particolari potrebbe essere richiesta la fornitura di un menù freddo-cestino.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare variazioni alle tabelle dietetiche per motivate esigenze rapportate anche alle condizioni dei soggetti fruitori.

Per particolari esigenze momentanee ed individuali può essere, altresì, richiesta la sostituzione del pasto previsto per la giornata con il "menù bianco". 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.

Richiesta Pasti

La richiesta di pasti, è connessa all'assuntore, mediante ordinativo scritto, dal Dirigente del Servizio sulla base della prospettazione del fabbisogno formulata dal Responsabile di struttura ed è vietato, nel modo più assoluto, all'assuntore di dar corso a richieste di forniture in esecuzione di ordinativi non emessi dal predetto Dirigente. La richiesta viene sempre effettuata in ragione del numero degli ospiti. La conferma ed il numero dei pasti verranno comunicate alla aggiudicataria direttamente dal Responsabile del Centro in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli ospiti, entro e non oltre le 24 ore precedenti la fornitura di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo posta elettronica. Tuttavia, in presenza di imprevisti, potranno essere richieste modifiche alla fornitura nella stessa mattinata.

Sarà considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dal responsabile ovvero disdetti entro le ore 09.45. Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività del Centro o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate alla ditta aggiudicataria appena gli stessi risulteranno essere a conoscenza del responsabile del Centro. La ricevuta che verrà vidimata all'atto della consegna dei pasti da parte dell'addetto della struttura non

implicherà l'accettazione, potendo la fornitura essere rifiutata anche successivamente, qualora dovesse risultare non rispondente agli effettivi requisiti richiesti.

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

Controlli e Vigilanza

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

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

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

Prezzo del pasto

L'importo unitario a base d'asta è pari ad € 5,70. Il prezzo unitario di ogni tipologia di pasto è quello risultato dalla gara a seguito dell'aggiudicazione. Nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'Amministrazione alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi. I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi quelli per la sicurezza e i costi per i prodotti alimentari - nulla escluso. I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio. L'aggiudicataria, inoltre, non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere sia per l'aumento del costo dei materiali e delle derrate alimentari, che per perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza successiva all'aggiudicazione.

Articolo 7 -Obblighi dell'aggiudicatario

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

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

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

L'ente affidatario dovrà provvedere successivamente all'affidamento:

- a depositare tutte le spese contrattuali, le quali cederanno per intero a suo carico;
- a depositare cauzione definitiva

L'ente affidatario si impegna a:

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

L'ente affidatario dovrà stipulare un'apposita polizza di assicurazione per la responsabilità civile, con oneri a suo intero ed esclusivo carico, per la tutela degli utenti e di terzi, da eventuali danni provocati a persone e beni dal personale impiegato nell'espletamento del servizio, con ampia e totale liberazione dell'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità.

Articolo 8 - Modalità di pagamento

Ai sensi dell'articolo 125 comma 1 del Codice degli appalti sul valore del contratto di appalto è calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 %. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

La garanzia è rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma.

L'importo della garanzia è gradualmente e automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

Il fornitore dovrà rendicontare bimestralmente, a partire dalla data di avvio dell'esecuzione, le attività eseguite, secondo le modalità previste dalla SA, fornendo una dettagliata "Relazione sulle attività" svolte e gli output prodotti, corrispondenti all'offerta tecnica aggiudicata.

La documentazione di cui sopra dovrà pervenire entro 10 giorni dalla fine del periodo di riferimento: ogni indugio sarà considerato inadempienza per il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, pertanto, l'appaltatore incorrerà in una penale pari all'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale. La SA si riserverà di adire azioni legali per il risarcimento del danno dovuto al mancato conseguimento degli obiettivi annui di spesa certificata

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

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

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

All'interno del documento contabile dovrà essere riportato il CUP, codice identificativo di gara (CIG) e regime dell'IVA o l'eventuale riferimento normativo di esenzione.

La fattura dovrà contenere la dicitura "scissione dei pagamenti, così come disposto dall'art. 2 del decreto MEF del 23/01/2015 (pubblicato sulla gazzetta ufficiale serie generale n. 27 del 3/2/2015)" Tutte le spese non previste all'interno del presente progetto e non concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale saranno contestate per iscritto e decurtate dalla richiesta di pagamento. In caso di raggruppamento temporaneo d'impresa si richiede fatturazione separata sulla base delle quote di attività che ciascun ente dovrà svolgere così come dichiarato nell'istanza di partecipazione e indicato nell'atto costitutivo del raggruppamento. A seguito dell'entrata in vigore del sistema di fatturazione elettronica, è necessario utilizzare sia il Codice Univoco Ufficio sia l'ulteriore Codice assegnato al Servizio che permetterà al soggetto informatico intermediario scelto dal Comune di Napoli di velocizzare e semplificare il processo di ricezione del documento contabile. Si sottolinea l'obbligatorietà di utilizzo di entrambi i codici per evitare complicazioni e/o non ricezione della fattura da parte del servizio competente.

Articolo 9 - Rapporti con il Comune

Tra il Comune di Napoli e il soggetto attuatore selezionato sarà stipulato apposito contratto per disciplinare la realizzazione, gestione ed erogazione del servizio e i necessari rapporti di carattere organizzativo ed economico. Il Contratto conterrà in dettaglio gli impegni e gli oneri intercorrenti tra le parti dei servizi e delle attività svolte dal soggetto attuatore.

La stipula di detto contratto sarà comunicata al soggetto collaboratore con apposita comunicazione, dietro presentazione di idonea documentazione richiesta.

Qualunque danno dovesse derivare a persone o a cose, causato dall'operatore afferente all'affidatario nell'espletamento delle attività del Progetto, dovrà intendersi, senza riserve o eccezioni, interamente a carico dell'affidatario medesimo.

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

Articolo 10 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi della normativa vigente e del regolamento UE n. 2016/679 i dati forniti dalle società saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il titolare del trattamento è il Comune di Napoli.

Vengono affidati all'aggiudicatario l'organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi allo svolgimento delle attività. L'affidatario è tenuto agli obblighi previsti dalla normativa vigente Codice per la protezione dei dati personali e si impegna ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con

particolare riferimento alle norme relative alla adozione delle misure di sicurezza.

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

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

L'aggiudicatario accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere. L'aggiudicatario riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.

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

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

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, si informa che il Comune tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività ad esso connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle Leggi, dallo Statuto e dai Regolamenti in materia.

Articolo 11 – Garanzia 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 prestare, ai sensi dell'art. 53, co. 4, del D.Lgs. 36/2023, la "garanzia definitiva" pari al 5% dell'importo posto a base di gara con le modalità di cui all'art. 117, co 7 del citato decreto. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste per la garanzia provvisoria.

Lo svincolo della cauzione avverrà ai sensi dell'art. 117, co. 8 del Codice.

Articolo 12 - Contestazione disservizi e procedure di addebito

Il Dirigente del Servizio Programmazione sociale ed emergenze sociali è deputato a contestare all'affidatario i disservizi che si verificassero durante il periodo contrattuale. Le contestazioni di detti disservizi dovranno essere sempre comunicate per iscritto al rappresentante dell'affidatario che avrà 15 giorni di tempo dalla ricezione della contestazione per controdedurre.

Ove le controdeduzioni non fossero ritenute valide e giustificative dal responsabile sopra nominato, il medesimo provvederà all'applicazione di una penalità su ogni contestazione, non inferiore a € 200,00 (duecento euro) e non superiore a € 1.000,00 (mille euro), secondo la gravità dell'inadempienza.

Il soggetto affidatario ha l'obbligo, inoltre, di adottare nella realizzazione delle attività oggetto del presente capitolato, tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, dei beneficiari e di chiunque fruisca delle strutture di accoglienza. In caso di danni a persone o cose, la responsabilità civile è a carico del soggetto affidatario, intendendosi integralmente sollevato il Comune di Napoli da ogni responsabilità.

Articolo 13 - Sanzioni Codice di Comportamento

La stazione appaltante informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti di cui al Codice di Comportamento, quale dichiarazione dei valori, insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità, nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, ecc.), approvato con deliberazione di Giunta Comunale n.254 del 24 aprile 2014, così come integrato e modificato con delibera di Giunta Comunale n. 217 del 29 aprile 2017. Tutte le imprese fornitrici di beni e servizi, quali soggetti terzi, sono tenute, nei rapporti con la stazione appaltante, ad uniformare la loro condotta nel rispetto delle norme definite nel Codice di Comportamento come dallo stesso previsto all'art 2 comma 3. In caso di violazioni delle norme di cui al Codice di Comportamento da parte dell'impresa aggiudicataria si applicheranno le sanzioni previste dal Patto di Integrità adottato dall'Ente, così come disposto all'art. 20 comma 7 di detto Codice.

Articolo 14 - Recesso unilaterale

L'Amministrazione comunale ha facoltà di recedere in ogni momento dal contratto ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs 36/2023, previo pagamento del corrispettivo dei servizi eseguiti, di un importo pari al 10% di quelli non eseguiti, nonché del valore dei materiali presenti in magazzino al momento dell'esercizio della facoltà di recesso.

Articolo 15 - Risoluzione del contratto, affidamento a terzi

L'Amministrazione Comunale, in caso di gravi ed accertate inadempienze, può procedere alla risoluzione del contratto di progetto in qualunque tempo, previa conclusione del procedimento di contestazione di cui all'art. 10 dell'Allegato II.14 del D.lgs. 36/2023, provvedendo al servizio direttamente o ricorrendo ad altro ente, a spese del soggetto affidatario, trattenendo la cauzione definitiva.

Oltre al grave ed accertato inadempimento degli obblighi contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

- modifica sostanziale del contratto, che richiede una nuova procedura di appalto ai sensi dell'articolo 120, D.lgs. 36/2023;
- con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 1, lettere b) e c), D.lgs. 36/2023, superamento delle soglie di cui al comma 2 del predetto articolo 120;
- con riferimento alle modificazioni di cui all'articolo 120, comma 3, D.lgs. 36/2023 superamento delle soglie di cui al medesimo articolo 120, comma 3, lettere a) e b);
- l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, in una delle situazioni di cui all'articolo 94, comma 1, D.lgs. 36/2023 e avrebbe dovuto pertanto essere escluso dalla procedura di gara;
- l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea;
- sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del II Libro del d.lgs. 36/2023;
- sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte dell'ente affidatario del servizio affidato;
- impiego di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- gravi azioni a danno della dignità personale degli utenti da parte degli operatori;
- gravi ed accertate inosservanze del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli approvato con Deliberazione di GC n. 254 del 24 aprile 2014 e s.m.i..

In tal caso l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, fermo restando ogni altra azione a risarcimento del maggiore danno.

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

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

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

In caso di risoluzione del contratto l'appaltatore si impegnerà a fornire al Comune di Napoli tutta la

documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso. Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs 36/2023, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario affidatario. L'affidamento avverrà ai medesimi patti e condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

Articolo 16 - Definizione delle controversie. Clausola Compromissoria

La definizione delle controversie che possono insorgere in dipendenza del progetto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa è demandata al Collegio Arbitrale, così come nominato ai sensi dell'art. 213 del D.Lgs. 36/2023. Lo stesso art. 213 definisce altresì la procedura da seguire innanzi al medesimo Collegio e le modalità di deposito e di impugnazione del lodo arbitrale.

Articolo 17 - Disposizioni particolari riguardanti l'appalto

Protocollo di legalità

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

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

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

ART. 2

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

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

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

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

c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo

a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

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

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

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

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

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

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

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

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

ART. 3

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

All'informazione interdittiva consegue il divieto per la impresa aggiudicataria di approvvigionarsi presso il soggetto controindicato, nonché, ove l'acquisizione di beni e servizi sia oggetto di contratto specifico, l'interruzione immediata del rapporto contrattuale, in conformità di apposita clausola risolutiva espressa da

inserire nel bando e accettata dalla impresa aggiudicataria.

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

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

Clausola n. 3

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

Clausola n. 4

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

Clausola n. 5

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

Clausola n. 6

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

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

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

Programma 100

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

PATTO D'INTEGRITÀ

La Deliberazione di G.C. n. 797 del 3/12/2015 "Piano triennale di prevenzione della corruzione 2015/2017 e programma triennale per la trasparenza e l'integrità 2015/2017: Approvazione del Patto di Integrità per l'affidamento di commesse" ha approvato il documento denominato "Patto di Integrità" recante regole comportamentali tra Comune di Napoli e operatori economici volti a prevenire il fenomeno corruttivo ed affermare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza nell'ambito delle procedure di affidamento di commesse e nella esecuzione dei relativi contratti. Il suddetto documento, pertanto, deve essere obbligatoriamente sottoscritto dal legale rappresentante dell'ente concorrente ed allegato alla domanda.

Articolo 18 -Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

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

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

Articolo 19 - Normative contrattuali

Il Progetto sarà regolato dal presente Capitolato e sarà, inoltre, soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia. L'ente affidatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, i decreti ed i regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo del progetto e, quindi, si impegna anche a rispettare tutte le leggi vigenti in materia di assunzione ed impiego del personale e degli obblighi derivanti dai contratti collettivi di lavoro, nonché la normativa tutta regolante le specifiche prestazioni oggetto del presente rapporto.

La sottoscrizione del Contratto per l'ente/i selezionato/i sarà impegnativa per l'affidatario dalla data di affidamento mentre per il Comune sarà subordinato alle approvazioni di legge.

Articolo 20 - Norme di rinvio e altre clausole

Per quanto non previsto nel presente CSA e dagli atti di gara tutti si fa espresso riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari in vigore al momento della gara o che saranno emanate nel corso di validità della convenzione, se e in quanto applicabili.

Trattamento dati personali

Ai sensi della normativa vigente e del regolamento UE n. 2016/679 i dati forniti dalle società saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto. Il titolare del trattamento è il Comune di Napoli.

Comunicazioni

Il Comune di Napoli provvederà a pubblicare l'esito della presente procedura di selezione secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Per ogni ulteriore informazione in merito al presente Capitolato Pubblico potrà essere contattato il Servizio Programmazione sociale ed emergenze sociali

tel. 0817959200

e-mail: emergenze.sociali@pec.comune.napoli.it

