

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'INDIVIDUAZIONE DI UN OPERATORE ECONOMICO PER
CIASCUNO DEI 10 LOTTI CON CUI CONCLUDERE UN ACCORDO QUADRO, AI SENSI DELL'ART. 54 COMMA 3
DEL D. LGS. N. 50/2016, DA AGGIUDICARE SECONDO IL CRITERIO DELL'OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU'
VANTAGGIOSA, PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE**

DISPOSIZIONI GENERALI

Le condizioni e modalità di esecuzione delle prestazioni contrattuali sono quelle indicate nel presente Capitolato Speciale e nell'offerta presentata in sede di gara.

Il presente Capitolato disciplina il contratto tra il Comune di Napoli e il soggetto aggiudicatario della procedura di gara, avente ad oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica.

CAPO 1

OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'Amministrazione intende selezionare operatori economici in grado di fornire il servizio di refezione scolastica in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, nonché del personale statale e comunale avente titolo, al fine di pervenire alla sottoscrizione di un Accordo Quadro, ai sensi dell'art. 54 comma 3 del D. Lgs. N. 50/2016 ss.mm.ii. (in seguito Codice), con un unico soggetto aggiudicatario attuatore per ciascun lotto. Successivamente alla stipula dell'Accordo Quadro saranno sottoscritti singoli contratti applicativi sulla base della programmazione dei pasti e delle risorse disponibili, entro l'importo massimo stimato dell'Accordo Quadro, di cui al successivo art.3.

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli, secondo le esigenze delle strutture scolastiche aderenti al servizio nell'ambito delle singole Municipalità, verrà assicurato con due diversi sistemi:

- sistema multirazione con scodellamento;
- sistema monoporzione con vaschette monouso.

Il presente Capitolato ha per oggetto:

- la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori multiporzione per la successiva somministrazione di circa n. 10.290.415 pasti fresco-caldi (o in altra modalità che garantisca l'applicazione della tecnologia del freddo, assicurando la sicurezza alimentare) per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, di cui all'allegato A, nonché del personale statale e comunale avente titolo;

- il supporto operativo al servizio di refezione nelle scuole statali e comunali che effettuano lo scodellamento (cfr. allegato A): ricevimento dei pasti; predisposizione dei piani destinati all'appoggio e pulizia degli stessi prima e dopo il consumo; scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni; rimozione dei rifiuti;

- la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori monoporzione di circa n.937.461 pasti fresco-caldi (o in altra modalità che garantisca l'applicazione della tecnologia del freddo, assicurando la sicurezza alimentare) per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 in favore dei piccoli frequentanti gli asili nido comunali e degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, di cui all'allegato B, nonché del personale statale e comunale avente titolo.

I pasti saranno forniti in conformità a quanto specificato negli allegati tecnici (tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche, protocollo di sicurezza) predisposti con la collaborazione dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro nonché in conformità al Protocollo di Sicurezza anti SARS-COV2 predisposto dall'Unità di Crisi Regionale ai sensi del DGRC 51 del 20 marzo 2020.

Al personale scolastico avente titolo spetta il pasto conforme, per grammatura, a quella stabilita per gli alunni delle scuole secondarie di primo grado.

Il presente capitolato, ispirato ai principi di sostenibilità ambientale e di tutela dei diritti all'istruzione e alla salute, tiene conto del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

E' redatto, inoltre, in conformità a:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica" del Ministero della Salute, approvate in Conferenza Stato-Regioni in data 29 aprile 2010 (aggiornate con decreto del Ministero della Salute del 28 Ottobre 2021);
- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- le "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- le Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- le "Linee guida per il miglioramento della qualità nutrizionale nella refezione scolastica" di cui al Decreto n. 169 del 3.7.2009 della Regione Campania;
- le Leggi Regionali n. 6 del 30/3/2012 "Riconoscimento della dieta mediterranea" e n. 38 del 6/11/2018 "Disciplina per l'orientamento al consumo dei prodotti di qualità e per l'educazione alimentare nelle scuole";
- le "Indicazioni Tecniche circa la refezione scolastica 2020/2021 ed il rischio COVID-19" redatte dal Centro regionale CRIPAT (Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agro-alimentari tradizionali);
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per l'elaborazione dei menù degli Asili Nido, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°140 del 08/04/2021 – BURC n°42 del 19/04/2021
- Linee di Indirizzo della Regione Campania per Sicurezza Alimentare e la Sicurezza Nutrizione nella Ristorazione Collettiva, approvate con Decreto Dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n°260 del 09/07/2021 – BURC n°71 del 19/07/2021.

Il presente capitolato tiene, altresì, conto della deliberazione di G.C. n. 201 del 22/03/2012.

Infine, il Comune di Napoli - in osservanza della Legge Regionale n. 2 dell'11/2/2003 e della Legge n.123 del 4/7/2005 - 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'Accordo Quadro avrà durata da ottobre 2022 a giugno 2025.

Le date di attivazione e di conclusione del servizio possono subire delle variazioni a secondo dei calendari scolastici annui e delle esigenze dei singoli istituti scolastici. Le prestazioni potranno essere avviate nelle more della stipula contrattuale.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di proroga tecnica dei contratti per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione, secondo quanto espressamente previsto dall'art.106, comma 11 del Codice; 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.

Eventuali ritardi nell'inizio delle attività, conseguenti alle occorrenti procedure amministrative, non potranno a nessun titolo essere fatti valere dall'aggiudicatario.

In caso di prestazioni di servizio di durata inferiore a quella prevista nel periodo di affidamento per obiettive esigenze sopravvenute, sia in fase di avvio sia in fase di svolgimento, rispetto ai presupposti in base ai quali si è provveduto all'affidamento, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta

risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. La fornitura dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì (5 giorni a settimana) per le scuole dell'infanzia statali e comunali, gli asili nido e le sezioni primavera; per la scuola statale primaria e secondaria di primo grado l'articolazione settimanale del servizio varia secondo quanto stabilito in autonomia dalle Istituzioni scolastiche statali. La situazione può essere suscettibile di variazioni sulla scorta delle esigenze che potranno essere rappresentate dai Dirigenti scolastici nel corso dell'anno scolastico.

ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € 55.951.238,12, comprensivo di oneri della sicurezza pari a € 1.113.412,99 , oltre IVA (4%) - per un importo pari a € 58.189.287,64, IVA inclusa.

Detto importo ha valore puramente indicativo, e senza che ciò possa prefigurare in alcun modo un impegno contrattuale del committente, in dipendenza della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza scolastica (e nello specifico con riferimento all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio a domanda individuale oggetto del presente capitolato, servizio quest'ultimo strettamente correlato alle effettive esigenze organizzative delle istituzioni scolastiche, derivanti dall'orario curricolare da esse adottato e/o modificato secondo qualsivoglia necessità) nonché della chiusura, soppressione e istituzione delle strutture scolastiche nel periodo oggetto della durata dell'appalto.

Pertanto l'aggiudicatario, nel caso di ordinativo di pasti in numero inferiore, anche pari a zero, rispetto alla previsione di fornitura presunta non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere, neanche di mancato utile, né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto. Del pari, l'aggiudicatario - laddove richiesto dall'Amministrazione Comunale - sarà tenuto a fornire quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e comunque nei limiti della capacità produttiva giornaliera del centro di cottura e della normativa vigente.

ART. 4 - RIPARTIZIONE IN LOTTI E RELATIVO PREZZO BASE

L'appalto è suddiviso in dieci lotti funzionali coincidenti territorialmente con le zone di competenza dei Distretti Sanitari dell' A.S.L. Napoli 1 Centro e con le Municipalità, al fine di ottenere un efficace e funzionale controllo igienico-sanitario, cui peraltro i diversificati Servizi degli stessi Distretti Sanitari sono tenuti. Detti lotti risultano così costituiti:

LOTTO N° 1 Municipalità 1 “Chiaia - S. Ferdinando – Posillipo” CIG 9105862B07

Distretto Sanitario 24

Il quadro economico resta così determinato:

Tab. 1

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	688.410	€ 4,93	3.393.861,30	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	96.270	€ 4,38	421.662,60	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.784.680 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n.1620 pasti, di cui multiporzione n 1420**

L'importo complessivo del primo lotto è pari a € 3.893.029,20 oltre IVA , **di cui € 3.815.523,90** ,posti a base d'asta ed € 77.505,30 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 1.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.930.458 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 2 Municipalità 2 “ Mercato - Pendino -Avvocata – Montecalvario - S.Giuseppe – Porto”
CIG :9105865D80

Distretto Sanitario 31

Tab. 2

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.059.588	€ 4,93	5.223.768,84	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	245.967	€ 4,38	1.077.335,46	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n. 1.305.555 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n.3347 pasti, di cui multiporzione n. 2651**

L'importo complessivo del secondo lotto è pari a € 6.429.200,13 oltre IVA , **di cui € 6.301.104,30** ,posti a base d'asta ed € 128.095,83 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 2.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.205.043,49 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 3 Municipalità 3 “Stella - S. Carlo all'Arena”

CIG 9106363878

Distretto Sanitario 29

Tab. 3

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	925.290	€ 4,93	4.561.679,70	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	162.003	€ 4,38	709.573,14	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n.1.087.293 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n..2.500 pasti di cui multiporzione n. 2062**

L'importo complessivo presunto del terzo lotto è pari a € 5.378.362,11 oltre IVA, **di cui € 5.271.252,84** ,posti **a base d'asta** ed € 107.109,27 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 3.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.672.653,47 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 4 Municipalità 4 “S. Lorenzo - Vicaria – Poggioreale” CIG 91066884AC

Distretto Sanitario 33

Tab. 4

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	732.473	€ 4,93	3.611.091,89	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	46.369	€ 4,38	203.096,22	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.778.842 pasti**Fornitura presunta massima giornaliera **n. 2.000 pasti, di cui multiporzione n. 1.830.**L'importo complessivo del quarto lotto è pari a € 3.891.608,62. oltre IVA , **di cui € 3.814.188,11, posti a base d'asta** ed € 77.420,51 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 4.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 1.920.030,22 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 5 Municipalità 5 “Arenella – Vomero”**CIG :9107119857**

Distretto Sanitario 27

Tab. 5

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.548.387	€ 4,93	7.633.547,91	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.1.548.387 pasti**Fornitura presunta massima giornaliera **n.3.900 pasti, di cui multiporzione n. 3900.**L'importo complessivo presunto del quinto lotto è pari a € 7.788.386,61 oltre IVA, **di cui € 7.633.547,91 posti a base d'asta** ed € 154.838,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 5.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.824.515,89 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 6 Municipalità 6 “ Barra - S. Giovanni a Teduccio – Ponticelli” CIG 9106725335

Distretto Sanitario 32

Tab. 6

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.347.433	€ 4,93	6.642.844,69	€ 0,10

scuole statali e comunali di cui all'all.B	296.178	€ 4,38	1.297.259,64	€ 0,09
--	---------	--------	--------------	--------

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 n. **1.643.611 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n.3402 pasti di cui multiporzione n. 2.819**

L'importo complessivo presunto del sesto lotto è pari a € 8.101.503,68 oltre IVA, **di cui € 7.940.104,33 posti a base d'asta** ed € 161.399,32 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 6.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 4.036.024,86 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 7 Municipalità 7 "Secondigliano - Miano - S. Pietro a Paterno" CIG 91082215BE

Distretto Sanitario 30

Tab. 7

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	772.866	€ 4,93	3.810.229,38	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	26.519	€ 4,38	116.153,22	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n. **799.385 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n.2500 pasti, di cui multiporzione n.2.400**

L'importo complessivo del settimo lotto è pari a € 4.006.055,91. oltre IVA , **di cui € 3.926.382,60 posti a base d'asta** ed € 79.673,31 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 7.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in €1.972.359,43 . calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 8 Municipalità 8 "Chiaiano - Piscinola - Marianella – Scampia" CIG 91090902DE

Distretto Sanitario 28

Tab. 8

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.002.645	€ 4,93	4.943.039,85	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 n. **1.002.645 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n. 1.688 pasti, di cui multiporzione n. 1.688**

L'importo complessivo dell'ottavo lotto è pari a € 5.043.304,35 oltre IVA , **di cui € 4.943.039,85 posti a base d'asta** ed € 100.264,50 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 8.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.476.533,15 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 9 Municipalità 9 “Pianura – Soccavo”**CIG 910695944F**

Distretto Sanitario 26

Tab. 9

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	917.617	€ 4,93	4.523.851,81	€ 0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	0	€ 4,38	0	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022 / giugno 2025 **n. 917.617 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n.1885 pasti di cui multiporzione n 1.885**

L'importo complessivo presunto del nono lotto è pari a € 4.615.613,51 oltre IVA, **di cui € 4.523.851,81 posti a base d'asta** ed € 91.761,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 9.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.266.513,99 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

LOTTO N° 10 Municipalità 10 “Bagnoli – Fuorigrotta”**CIG 91080432DB**

Distretto Sanitario 45

Tab. 10

	N. Pasti presunto	Costo unitario singolo pasto posto a base di gara	Costo complessivo al netto degli oneri di sicurezza	Oneri di sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	1.295.706	€ 4,93	6.387.830,58	0,10
scuole statali e comunali di cui all'all.B	64.155	€ 4,38	280.998,90	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo ottobre 2022/giugno 2025 **n.1.359.861 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera **n. 3.200 pasti, di cui multiporzione n 3000**

L'importo complessivo del decimo lotto è pari a € 6.804.174,03 oltre IVA , **di cui € 6.668.829,48 posti a base d'asta** ed € 135.344,55 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, così come determinato nella tab. 10.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del Codice la Stazione appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.353.724,27 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità di manodopera necessaria e dei costi orari desunti da tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

La struttura di ciascun lotto deve intendersi, comunque, flessibile sia per quanto espressamente previsto al precedente art. 3 sia a seguito di richiesta di variazioni – da parte dell'Amministrazione Comunale - del sistema di refezione adottato nelle scuole correlate a motivate sopravvenute esigenze logistico-igienico-sanitarie. Pertanto, nell'ipotesi in cui una scuola, inserita nell'allegato A per lo scodellamento, dovesse avvalersi del servizio mediante il sistema monoporzione, la prestazione dovrà avvenire con i costi previsti per quest'ultimo tipo di refezione, senza alcuna pretesa di oneri aggiuntivi.

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 DELL'APPALTO (Comprensivo degli oneri per la sicurezza) EURO 55.951.238,12 OLTRE I.V.A. 4% - EURO 58.189.287,64 IVA INCLUSA

Ciascun concorrente potrà partecipare alla gara per uno o più lotti, ma potrà aggiudicarsi al massimo un lotto indipendentemente dalla forma di partecipazione, quale singolo o in RTI. A tal fine, la Commissione procederà all'aggiudicazione dei lotti in base al criterio di importanza economica degli stessi.

E' possibile l'aggiudicazione di ulteriori lotti solo nel caso in cui il concorrente risulti l'unico idoneo per i lotti di cui trattasi o nel caso in cui il concorrente, migliore offerente, sia l'unico a concorrere.

Con la stipula dell'Accordo Quadro, tramite atto pubblico amministrativo, la stazione appaltante fissa le clausole generali che regoleranno, per la durata dell'Accordo Quadro, i contratti applicativi specifici da stipularsi tramite scrittura privata semplice.

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 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 -, a dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo.

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 per il lotto o più lotti cui si intende partecipare.

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

LOCALI

I locali devono possedere i requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004.

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

Essi devono consentire l'igiene delle operazioni permettendo il loro regolare svolgimento nei tempi e negli spazi dal momento dell'ingresso delle materie prime fino al confezionamento del prodotto finito.

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.

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

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
- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni
- cottura
- diete speciali
- preparazione diete latte e diete per divezzi
- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto

I locali o le aree devono essere adeguatamente forniti di arredi e di attrezzature, utili alle specifiche preparazioni da svolgere, che siano facilmente lavabili e disinfettabili e resistenti alla corrosione.

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

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

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

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

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

ATTREZZATURE E UTENSILI

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

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

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

È 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, brasiero, 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;
- le attrezzature e gli utensili per la preparazione di diete latte e diete per divezzi garantiscano per i singoli pasti le adeguate grammature, consistenze e densità (es. bilancia tarata, mixer/frullatore);
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia e devono essere utilizzati appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole, etc.) di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa.

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'aggiudicatario è tenuto 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 del D.M. 37/2008.

Per la pulizia dei locali del centro di cottura e dei terminali di consumo, per il lavaggio delle stoviglie ed attrezzature e delle altre superfici dure l'aggiudicatario è tenuto a conformarsi a quanto previsto dal par. C, lett. a), n.7 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020.

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 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 specifico 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, individuando un responsabile nell'organigramma;
- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti per gli Asili Nido individuando un responsabile nell'organigramma.

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).

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 ed invaschettamento/ 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 / 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

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*), lett. a), n.1 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle "Caratteristiche merceologiche" allegate al presente Capitolato e la lista fornitori opportunamente aggiornata 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.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Tutte le organizzazioni e tutti i produttori appartenenti al circuito equo e solidale (Fair Trade), 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 nonché dalla Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale del 2018 e dalla Carta Italiana del Commercio Equo e Solidale del 2012, 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 conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologica.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; 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.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi secondari e terziari così come definiti dalla Dir. 94/62/CE (carta, cartoni, cassette in plastica dura o in legno, pallet, 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 0 e 4°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. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che necessitano di tale procedura, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura, poste in recipienti idonei e conservate in frigorifero ad una temperatura compresa tra + 1° e + 6°C. Gli alimenti sottoposti a tale trattamento possono essere l'arista e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Per poter essere abbattuti, i prodotti devono raggiungere una temperatura a cuore inferiore a 10°C entro 90 minuti.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione dei Programmi Prerequisito (PRP) di cui alla Comunicazioni della Commissione 2016/C 278/01 e 2020/C 199/01. 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 adottato un piano di autocontrollo specifico per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. Ciò deve essere effettuato per tutti i pasti differenziati, inclusi quelli per coloro che seguono regimi alimentari specifici per fini etici o religiosi.

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

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

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema multirazione

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

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

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

- ▲ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ▲ denominazione della pietanza contenuta con evidenza degli eventuali allergeni presenti
- ▲ capacità in litri del contenitore/ numero di porzioni contenute
- ▲ data di preparazione
- ▲ indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria o secondaria)

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 con una sola presa e devono pervenire adeguatamente sanificati e protetti. Sarà, invece, compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere (o borraccia) in materiale riutilizzabile (plastica dura, alluminio o acciaio inossidabile) da riportare a casa per la necessaria sanificazione. La ditta fornirà, inoltre, i carrelli da utilizzare per lo scodellamento e la distribuzione delle vivande nei refettori o sul piano dove insistono i punti di consumazione.

La ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche alla porzionatura e distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali.

Dovranno essere rispettate le seguenti modalità di scodellamento previsto a carico della ditta:

- lo scodellamento avverrà in conformità al protocollo tecnico per la ristorazione scolastica in relazione al rischio Covid redatto dal Centro di Riferimento Regionale per la Sicurezza nella Ristorazione Pubblica e Collettiva delle produzioni agroalimentari tradizionali (CRIPAT) nelle aule didattiche oppure nel locale refettorio (con opportuna turnazione) o, in mancanza, nello spazio antistante i punti di consumazione;
- 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. In ogni caso gli addetti ai servizi mensa nel corso del proprio lavoro dovranno adottare le opportune procedure standard per evitare la diffusione del SARS CoV-2.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema monoporzione

Nel caso in cui per particolari situazioni legate anche all'organizzazione scolastica o 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).

Oltretutto le vaschette dovranno essere conformi alla Direttiva UE 904/19 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nonché all'art. 22 della Legge 53 del 22 aprile 2021.

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.

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

- ▲ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ▲ denominazione della pietanza contenuta
- ▲ data di preparazione
- ▲ indicazione della destinazione del pasto (scuola dell'infanzia o primaria o secondaria)

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

Per quanto attiene le diete differenziate, per 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.

In caso di necessità, può essere previsto su richiesta specifica l'utilizzo di contenitori per alimenti appositamente destinati ad utenti che presentano intolleranze o allergie verso alcuni metalli (es nichel) naturalmente contenuti nei materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti.

In tal caso, il piano HACCP dovrà prevedere apposite procedure sia durante la fase di produzione pasti (utilizzo di pentole, utensili appositamente dedicati) sia durante le fasi di confezionamento e somministrazione.

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:



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

Sarà compito delle famiglie provvedere alla dotazione giornaliera di tovaglietta di appoggio, tovagliolo, piatti, posate e bicchiere in materiale riutilizzabile (plastica dura ed acciaio inossidabile) da riportare a casa per la necessaria sanificazione.

CONDIZIONI GENERALI

L'aggiudicatario 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.

L'aggiudicatario deve fornire nel termine stabilito dal Servizio Gestione Attività Territoriali della Municipalità di competenza le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nel menù del mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altamente qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on line* sul sito del Comune di Napoli e dell'istituto scolastico ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al D. Lgs 114/2006 e garantire l'informazione ai consumatori, deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, un libro degli ingredienti contenente la lista dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione delle pietanze, evidenziando gli allergeni ai sensi dell'Allegato 2 del su menzionato Regolamento.

Per rendere efficace l'informazione alle famiglie ed al personale scolastico relativamente alla presenza di allergeni nella preparazione dei pasti, come sottolineato dal Regolamento U.E. 1169/2011 e dal Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017, la ditta aggiudicataria deve:

- affiggere il menu settimanale nell'atrio della scuola evidenziando la presenza degli allergeni previsti dall'allegato 2° del Regolamento UE 1169/2011;
- depositare copia del menu settimanale presso la Direzione didattica o la Segreteria della scuola;
- formare adeguatamente il proprio personale incaricato della distribuzione dei pasti per poter dare ulteriori informazioni in materia.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire una dotazione minima - quantificabile in 10.000 pezzi cadauno - di tovaglie o tovagliette monoposto e tovaglioli monouso in carta tessuto.

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 59, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Dovranno altresì essere forniti piatti, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI EN 13432 da ripartire tra le scuole del lotto di aggiudicazione per consentire alle stesse di far fronte ad eventuali emergenze. Sarà cura della ditta far rilasciare da ciascuna scuola attestazione di avvenuta consegna di detto materiale con la relativa quantificazione che andrà trasmessa al Servizio Gestione Attività Territoriali della Municipalità di competenza.

ART. 7 - TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento - in contenitori multiporzione o in vaschette monoporzione - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole 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 5.

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.

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori ed attrezzature aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, ed una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario.

Per le pietanze, cibi cotti e piatti freddi, dovrà essere garantita, dal momento della partenza del mezzo dal centro di cottura e fino al momento della consegna (o distribuzione), una temperatura idonea per la sicurezza microbiologica dei cibi.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori isotermini lesionati, usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Si deve prevedere una opportuna e frequente procedura di 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 a 40 minuti.

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:

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| • asilo nido e 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. 23, 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. 8 - SUPPORTO OPERATIVO

Presso ciascuna scuola 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.

Gli operatori della ditta dovranno assicurare la loro presenza per tutta la durata del servizio.

Il numero degli addetti deve intendersi "adeguato" quando sia tale da garantire la qualità del servizio e la consumazione del pasto in un arco di tempo tale da non sovrapporsi e/o interferire con le attività didattiche pomeridiane, garantendo comunque un rapporto medio giornaliero di 1 addetto ogni 45 utenti/pasti, assicurando l'assegnazione comunque di almeno un addetto per plesso scolastico refezionante. La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio le singole logistiche scolastiche, la tipologia di tecnica di distribuzione, l'età degli alunni.

Per la pulizia, in conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), n. 7 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN 14024 o, nel caso di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

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

ART. 9 - GESTIONE DELLE ECCEDENZE

Una volta preparati per la distribuzione è vietata ogni forma di riutilizzo nell'ambito della ristorazione scolastica dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato in loco o destinato a distribuzione benefica in base ai singoli accordi stipulati con Enti del Terzo Settore di cui al D.Lgs 117/2017.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

La gestione delle eccedenze alimentari dovrà essere conforme a quanto stabilito dal par. C, lett. a), n.3 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020. Pertanto, l'aggiudicatario dovrà calcolare almeno approssimativamente e monitorare le eventuali eccedenze alimentari, analizzarne le motivazioni anche attraverso l'utilizzo di questionari da far compilare due volte l'anno (nel primo e nel secondo quadrimestre) dal personale scolastico nonché dagli alunni a partire dai 7 anni di età. Nel questionario deve essere data la possibilità, per l'utenza adulta, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni l'aggiudicatario dovrà porre in essere conseguenti azioni correttive quali la variazione – concordata con il SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro - delle ricette dei menù non graditi, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e la collaborazione ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per promuovere la cultura della sana alimentazione nonché misure di recupero delle eccedenze.

In particolare, a seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, l'aggiudicatario deve attuare le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario dovrà condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della L. n. 166/2016 e nell'art. 4 del D.lgs 117/2017 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo così come previsto dal Reg. UE 382/2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare. Nel Piano HACCP, la ditta dovrà prevedere procedure adeguate ai fini della redistribuzione delle eccedenze di cui sopra;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni desunte dall'analisi delle motivazioni e dei questionari somministrati all'utenza, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati dovranno essere riportati dall'aggiudicatario in un rapporto quadrimestrale da inviare al Servizio Gestione Attività Territoriale della Municipalità competente, al quale dovrà essere altresì comunicato – entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale – il nominativo del responsabile della qualità incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ART. 10 - PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

In conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), n. 5 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, l'aggiudicatario deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. Deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono essere utilizzate confezioni monodose per zucchero o condimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 11 - 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** (senza calcolo ore per la distribuzione) il monte ore per un numero di pasti giornalieri oltre 1000 è di 40 ore + 6 ore/200 pasti in più. Tale monte ore va riferito esclusivamente alle figure del Responsabile della programmazione del centro cottura, di cuoco, aiuto cuoco e addetti mensa.

Nell'organico, oltre al Responsabile, deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi di cui uno dedicato alla preparazione dei pasti differenziati e dei pasti destinati agli Asili Nido, nonché almeno due aiuto cuochi.

Tutto il personale deve essere adeguatamente formato ai sensi del Regolamento 852/2004, all.1 parte a) e all. 2 cap. XII e s.m.i.

Pertanto, l'aggiudicatario deve assicurare l'opportuna formazione ai propri dipendenti, differenziata a seconda della mansione lavorativa svolta, in materia di igiene generale e degli alimenti, ai sensi del Decreto Dirigenziale n.110 del 24/05/2018 che rettifica ed integra il Decreto n.76 del 17/04/2018, in materia di formazione degli alimentaristi.

Tale percorso di formazione dovrà essere verificabile a mezzo attestato di formazione.

In conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), punto 8 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, l'aggiudicatario dovrà assicurare un'ulteriore formazione del personale (con rilascio di attestato finale) su argomenti specifici quali:

- per gli addetti alle attività di supporto ed alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire sprechi alimentari;

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Inoltre, in accordo con i CAM, i programmi di formazione possono essere implementati per tutti gli operatori coinvolti a vario titolo nel processo produttivo trattando argomenti tra cui: procedure atte a contrastare la diffusione di SARS CoV-2, cultura della sicurezza alimentare, spreco alimentare, raccolta differenziata, criteri ambientali minimi, impatto di una sana e corretta alimentazione sulla salute, dieta mediterranea, etichettatura e informazione al consumatore, patologie correlate agli alimenti, allergie e intolleranze alimentari, celiachia.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione del

personale eseguito di cui sopra e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Il personale della ditta aggiudicataria deve curare l'igiene personale ed indossare apposito vestiario; deve essere dotato di idonei copricapi, giacche, grembiuli bianchi e di quant'altro igienicamente necessario da indossare durante l'espletamento del servizio e deve 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). Oltretutto il personale dedicato alla somministrazione dei pasti dovrà sempre indossare mascherine FFP2, mantenere il distanziamento fisico di almeno un metro eccezion fatta per il tempo strettamente necessario ad effettuare lo scodellamento o a consegnare la vaschetta, lavarsi spesso le mani ed utilizzare soluzioni idroalcoliche atte a contrastare la diffusione del SARS CoV-2.

Tali procedure dovranno essere previste nel Piano HACCP, integrando quanto riportato nelle indicazioni tecniche circa la refezione scolastica il rischio COVID-19, redatte dal Centro regionale C.Ri.P.A.T.

È 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 le scuole nonché quello utilizzato per i compiti di supporto dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende, al momento della stipula dell'Accordo Quadro, sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare 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.

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

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale impegnato presso le scuole 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'Amministrazione Comunale. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

ART. 12 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO

Le ditte aggiudicatarie sono tenute alla preparazione di diete differenziate, oltre quelle già codificate e di cui alle allegate tabelle, per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro secondo le tabelle personalizzate che verranno trasmesse dal competente Servizio Comunale. Il numero delle diete speciali è variabile ed è determinato dalle richieste presentate presso le scuole all'inizio dell'anno scolastico e/o nel corso dello stesso.

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-cestino 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.

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

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

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. 13 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Proceduto all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs n. 50/2016, la stazione appaltante chiede al soggetto affidatario di produrre, **entro il termine perentorio di 10 giorni**, il titolo di disponibilità effettivo del centro di cottura (atto di proprietà, contratto di locazione, etc...) e tutta la documentazione attestante la conformità dello stesso a quanto dichiarato in sede di gara e a quanto richiesto dal presente capitolato. Tale richiesta è giustificata dalla necessità di garantire l'attivazione del servizio nel più breve tempo possibile.

Nel caso in cui l'operatore economico non provveda entro i termini prefissati a fornire la prova del possesso di un centro di cottura adeguato, gli sarà revocata l'aggiudicazione e la stazione appaltante provvederà all'incameramento della cauzione provvisoria e allo scorrimento della graduatoria.

ART 14 - STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo l'adozione della Determinazione dirigenziale di affidamento e dopo avere proceduto alla verifica in capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti dichiarati.

La stipula dell'Accordo Quadro è subordinata alla/e richiesta/e di informazione antimafia attraverso la banca dati nazionale unica al momento dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 91, comma 3, del D.Lgs 159/2011.

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

L'Accordo Quadro avrà come contenuto anche le clausole di cui al Protocollo di Legalità sottoscritto l'1.8.2007 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 c.d. "Programma 100", nonché le clausole di cui al Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, approvato con deliberazione di G.C. n. 254 del 24 aprile 2014 e s.m.i con deliberazione di G.C. n. 217 del 29/04/2017.

Con la stipula dell'Accordo Quadro, tramite atto pubblico amministrativo, la stazione appaltante fissa le clausole generali che regoleranno, per la durata dell'Accordo Quadro, i contratti applicativi specifici da stipularsi tramite scrittura privata semplice.

L'aggiudicatario si impegna, qualora ricorrano le condizioni di cui all'art. 32 comma 8 del Codice, ad attivare il servizio nelle more della stipula dei predetti contratti applicativi.

ART. 14.1 **PROTOCOLLO DI LEGALITA'**

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. 3202 del 05/10/07, ha preso atto del "Protocollo di Legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli in data 1/8/2007, pubblicato e prelevabile sul sito Internet della Prefettura di Napoli all'indirizzo www.utgnapoli.it, nonché sul sito Web del Comune di Napoli www.comune.napoli.it unitamente alla Delibera di G.C. 3202 del 05/10/07. Gli articoli 2 e 8 del "Protocollo

di legalità", che contengono gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, sono integralmente riprodotti nel presente Capitolato speciale d'appalto, evidenziando inoltre che le clausole di cui all'art. 8, rilevanti per gli effetti risolutivi, verranno inserite nel contratto per essere espressamente sottoscritte dall'aggiudicatario.

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI Sottoscritto in data 1° agosto 2007 (estratto contenente gli articoli 2 ed 8):

ART. 2

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

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;

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

II. 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:

1. 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'estero, 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 dalle 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;

2. 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. 8

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

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2007 dalla stazione appaltante con la Prefettura di Napoli, tra l'altro

consultabili al sito <http://www.utgnapoli.it>, e che qui si intendono integralmente riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

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

Clausola n. 3

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

Clausola n. 4

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

Clausola n. 5

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

Clausola n. 6

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

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

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

ART. 14.2

CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL COMUNE DI NAPOLI

Il Comune di Napoli, con Delibera di G.C. n. 254 del 24/04/2014 e s.m.i., ha approvato il Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, visionabile sul sito www.comune.napoli.it in "Amministrazione trasparente", le cui disposizioni si applicano altresì alle imprese fornitrici di beni e servizi. Le sanzioni sono previste all'art. 20 comma 7 di detto codice.

ART. 14.3

PATTO DI INTEGRITÀ

La Deliberazione di Giunta Comunale n. 34 del 30/01/2018 “Piano Triennale di prevenzione della corruzione 2018-2020 e Programma triennale per la trasparenza e l'integrità 2018-2020: Approvazione del Patto di

Integrità per l'affidamento di commesse” approva il documento denominato “Patto di Integrità” recante regole comportamentali tra Comune di Napoli e operatori economici volte a prevenire il fenomeno corruttivo ed affermare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza nell'ambito delle procedure di affidamento di commesse e nella esecuzione dei relativi contratti.

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

ART. 14.4

DISPOSIZIONI AI SENSI DELLA L.R.CAMPANIA N. 3/2007

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.”*

ART. 14.5

Documento Unico di Programmazione 2021/2023 del Comune di Napoli

Il Comune di Napoli nella Missione 01 – Programma 04 – Ambito “Gestione delle entrate tributarie e servizi fiscali” del Documento Unico di Programmazione (DUP) 2021-2023 - Sezione Operativa ha determinato che *“si conferma la necessità di erogare alcuni servizi e/o prestazioni, nonché di instaurare rapporti, esclusivamente nei casi in cui vi sia la regolarità tributaria nei confronti dell'Amministrazione Comunale, mantenendo l'approccio inaugurato oltre 10 anni fa attraverso le verifiche attivate nel cd Programma 100”.*

Il DUP 2021/2023 è pubblicato sul sito del Comune di Napoli all'indirizzo www.comune.napoli.it

ART. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria dovrà prestare, ai sensi dell'art. 103 del Codice, “garanzia definitiva” a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del Codice, nella misura stabilita dall'art.103. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del Codice per la garanzia provvisoria.

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

Qualora si addivenisse alla risoluzione del contratto, il soggetto garante è obbligato a versare immediatamente l'importo per il quale è stata prestata la garanzia, su semplice richiesta scritta del Comune. Lo svincolo della cauzione avverrà in base alle disposizioni vigenti in materia e, in particolare, lo svincolo totale e definitivo alla scadenza del rapporto contrattuale, previo accertamento dell'esatto e puntuale adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto.

ART. 16 – TUTELA DELLE PERSONE RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della normativa vigente e del Regolamento UE 2016/679 i dati forniti dagli operatori partecipanti alla gara 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.

La Ditta aggiudicataria si assume le funzioni di Responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i dati connessi all'erogazione del servizio di refezione scolastica ed, in particolare, delle diete speciali; si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per la sicurezza dei dati e ad ottemperare a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente, garantendo la massima riservatezza delle informazioni personali acquisite, anche sensibili, e compiendo le sole operazioni indispensabili per l'espletamento della prestazione.

ART. 17 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13.8.2010 ai sensi dell'art. 3, comma 8 della legge stessa.

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 predetto Dirigente.

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 nei lotti perché richiedenti il servizio di refezione successivamente all'espletamento della gara, nei limiti del quantitativo massimo stimato dei pasti e della capacità produttiva del centro di cottura.

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole facenti parte di ciascun lotto verrà comunicato alle aggiudicatarie 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 dai Dirigenti scolastici alle ditte aggiudicatarie appena gli stessi ne verranno a conoscenza.

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 stabilite dal Servizio stesso, il numero dei pasti erogato alle singole scuole secondo prospetto fornito dal medesimo Servizio.

ART. 19 - CONTROLLI E VIGILANZA

Si procederà alla verifica sulla conformità della regolare esecuzione del contratto, in base alla normativa vigente e alle condizioni stabilite nel presente capitolato.

Sarà cura del Servizio competente verificare 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, nonché procederà alle effettuazioni delle verifiche documentali e delle verifiche *in situ* previste dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 per appurare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle specifiche tecniche di cui al medesimo Decreto.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare - senza preavviso - 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 in rapporto alla relazione tecnica presentata dalla ditta stessa in sede di gara e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara anche avvalendosi di ditte specializzate esterne appositamente incaricate.

Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

Inoltre, il Regolamento delle Commissioni Refezione Scolastica approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 30/2015 prevede che le Commissioni Refezione Scolastica Municipali contribuiscono alla valutazione della qualità ed al monitoraggio dell'andamento del servizio di refezione scolastica a livello municipale, anche mediante visita senza alcun preavviso presso il centro di cottura della ditta appaltatrice, attenendosi a quanto previsto dall'art. 11.

Detto Regolamento, infine, attribuisce alle Commissioni Refezione d'Istituto la possibilità di accedere al centro di produzione della ditta appaltatrice, previo appuntamento da concordarsi nel giorno stesso della visita, attenendosi a quanto previsto dall'art. 15.

Le Istituzioni Scolastiche cureranno 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, per ogni struttura scolastica, 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.

Cederà, altresì, a carico delle ditte 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 – PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del 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 i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara - nulla escluso.

Il prezzo del pasto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto di appalto, comprese le spese sostenute per il rispetto delle disposizioni in materia di prevenzione del contagio da Covid-19, del "Protocollo di sicurezza antidiffusione SARS-COV2 settore della ristorazione e bar", predisposto dall'Unità di Crisi Regionale da Covid-19 di cui al Decreto n. 51 del

20/3/2020 del Presidente della Giunta Regionale della Campania nonché quelle derivanti dal rispetto di tutte le vigenti disposizioni adottate dalle competenti autorità statali e regionali.

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.

ART. 21 – REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo rimarrà fisso ed invariabile per il primo anno di appalto. A partire dal secondo anno e, quindi, da ottobre 2023, ai sensi dell'art. 106 comma 1, lett. a) del Codice, opererà la revisione dei prezzi sulla base dei documenti ufficiali ISTAT e/o di sopravvenuta normativa in materia.

ART. 22 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'aggiudicataria non avrà curato presso l'Area Centro Unico Acquisti e Gare (C.U.A.G.) – Servizio Gare - Forniture e Servizi gli adempimenti contrattuali stabiliti.

La cessione delle somme spettanti all'aggiudicataria, 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 rilasciate 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. 267/2000, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dalla ditta, acquisito il D.U.R.C. (documento unico di regolarità contributiva) ed effettuate le verifiche dei pagamenti dei tributi locali.

Ai sensi dell'art. 103 comma 5 del Dlgs 50/2016, in ordine agli svincoli cauzionali, si prevede: "La garanzia di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore o del concessionario, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata".

ART. 23 - 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 preconfezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;

- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura 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 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la sostituzione;
 - la mancata osservanza del menù giornaliero, nel senso che la fornitura risulti mancante anche di una soltanto delle pietanze o di quant'altro prescritto nelle tabelle dietetiche, comporterà l'applicazione di una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti per i quali si è verificata la mancanza;
 - nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti sarà applicata una penale di € 500,00.
 - in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 6 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti della giornata per i quali si è verificata la non conformità.
- La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente Capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate :
- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art.6 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 500,00;
 - per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nell'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
 - nel caso di mancato rispetto del monte ore di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
 - nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
 - in caso di impiego di un numero non "adeguato" di addetti - secondo i parametri stabiliti al precedente art. 8 – per lo svolgimento presso le scuole delle attività di supporto operativo sarà applicata una penale di € 500,00 per ogni unità in meno;
 - per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi sarà applicata una penale di € 1.000,00;
 - per la mancata consegna, prima dell'inizio della fornitura o su richiesta dell'Amministrazione, dell'elenco nominativo del personale in servizio con le relative qualifiche nonché quello del personale impegnato presso ciascuna scuola statale per le attività di supporto, sarà applicata una penale di € 1.000,00;
 - nel caso di mancata consegna della scheda dei mezzi di trasporto utilizzati sarà applicata una penale di € 1.000,00;

- per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui all'art.7 del presente Capitolato e al piano presentato in sede di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- in caso di utilizzo di mezzi di trasporto in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale € 1.000,00;
- in caso di mancata pulizia e sanificazione dei mezzi di trasporto sarà applicata una penale di € 500,00;
- per il mancato utilizzo dei prodotti offerti in sede di gara sarà applicata una penale di € 500,00;
- per la mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara sarà applicata una sanzione dal 0,5% al 2% dell'importo complessivo di aggiudicazione del lotto in questione ;
- per il mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- in caso di verifica della mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 20 marzo 2020 sarà applicata una penale di € 3.000,00.

La ripetizione di uno stesso disservizio e/o inadempienza comporterà un incremento automatico della penale, per ciascuno di esso prevista, nella misura del 15%.

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

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

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 13.

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

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

Sarà altresì disposta la sospensione della fornitura, a carico della ditta inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni dell'Amministrazione.

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

ART. 24 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative all'Accordo Quadro e ai contratti applicativi che saranno stipulati a seguito del provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od eccettuata, sono a carico di ciascuna ditta aggiudicataria.

ART. 25 - 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.

Ai sensi dell'art. 50 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.

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.

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. 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 - SUBAPPALTO

Per l'unicità e impossibilità di frazionamento della prestazione, è fatto divieto di subappaltare l'attività di preparazione e produzione pasti.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, ai sensi dell'articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276. Nelle ipotesi di cui al comma 13, lettere a) e c), l'appaltatore è liberato dalla responsabilità solidale di cui al primo periodo.

ART. 28 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Fatte salve le vicende soggettive dell'esecutore del contratto disciplinate all'art. 106 comma 1 lett. d) n. 2 del Codice, è fatto divieto all'Appaltatore di cedere il presente contratto, a pena di nullità della cessione stessa. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 del Codice.

ART. 29 - EFFICACIA ED ESECUZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Come espressamente indicato all'art. 11, l'appalto sarà impegnativo per l'appaltatore dalla data di aggiudicazione, mentre il Comune non sarà vincolato se non dopo il perfezionamento dell'atto finale.

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

ART. 30 – SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

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

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

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

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

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

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. 31 – RECESSO

La stazione appaltante può recedere dal contratto **in qualunque momento**, secondo le modalità stabilite dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 32 - 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 propria 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.

ART. 33 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie derivanti dal contratto, previo esperimento dei tentativi di transazione e di accordo bonario ai sensi rispettivamente degli articoli 208 e 206 del D.Lgs.50/2016, qualora non risolte, sono devolute alla giustizia ordinaria.

E' esclusa la competenza 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.