



Municipalità 1-2-3-4-5-6-7-8-9-10
Servizi Gestione Attività Territoriali

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

REFEZIONE SCOLASTICA

CAPO 1

OGGETTO ED AMMONTARE DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

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 di circa n. 2.157.387 pasti frescoldi per il semestre gennaio/giugno 2020 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. 258.461 pasti frescoldi per il semestre gennaio/giugno 2020 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 nell'allegato tecnico (tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche) predisposto con la collaborazione dei competenti Servizi (SIAN e Servizi Veterinari) del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro.

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 25 luglio 2011 che contiene i "criteri ambientali minimi", elaborati nell'ambito del PAN GPP, per l'affidamento del "Servizio di ristorazione collettiva" e per la fornitura di "derrate alimentari". Il medesimo Decreto

prevede, altresì, l'introduzione di prodotti IGP, DOP e STG come riportato nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali e che la scelta dei prodotti della pesca può includere anche quelli provenienti dall'acquacoltura biologica e dalla pesca sostenibile nel rispetto dei criteri di certificazione del Marine Stewardship Council (MSC).

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, che pongono l'attenzione sulla valorizzazione di un'agricoltura sostenibile, sulla sicurezza del lavoratore e benessere animale, sulla coesione sociale e commercio equo-solidale;
- 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.

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 febbraio 2003 e della Legge n.123 del 4 luglio 2005 - garantisce l'erogazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico con patologie congenite, metaboliche ed allergiche che necessitano di diete speciali.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata per il periodo gennaio/giugno 2020. 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.

Ai sensi dell'art.106 comma 11 del Codice, il contratto può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi €. 11.313.238,20 comprensivo di oneri della sicurezza pari a € 214.841,71, oltre IVA (4%) - per un importo pari a € 11.765.767,73, IVA inclusa.

Detto importo ha valore indicativo 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 curriculare 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.

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.

-

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 79774629E4

Distretto Sanitario 24

Il quadro economico resta così determinato:

Tab. 1

	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	109.006	€ 4,64	€ 505.787,84	€ 0,09
scuole statali e comunali di cui all'all.B	40.871	€ 4,21	€ 172.066,91	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 149.877 pasti.**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 1.600 pasti, di cui multiporzione n. 1.180.**

L'importo complessivo del primo lotto è pari a € 690.934,97 oltre IVA, di cui € 677.854,75, posti a base d'asta ed € 13.080,22 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 € 347.714,64, 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 7977314FC0

Distretto Sanitario 31

Tab. 2

	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	227.121	€ 4,64	€ 1.053.841,44	€ 0,09
scuole statali e comunali di cui all'all.B	63.187	€ 4,21	€ 266.017,27	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 290.308 pasti.**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n 3.347 pasti, di cui multiporzione n. 2.651.**

L'importo complessivo del secondo lotto è pari a € 1.345.354,56 oltre IVA, di cui € 1.319.858,71, posti a base d'asta ed € 25.495,85 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 € 673.514,56, 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 797788247E

Distretto Sanitario 29

Tab. 3

	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	199.620	€ 4,64	€ 926.236,80	€ 0,09
scuole statali e comunali di cui all'all.B	36.002	€ 4,21	€ 151.568,42	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 235.622 pasti.**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 2.500 pasti, di cui multiporzione n. 2.250.**

L'importo complessivo del terzo lotto è pari a € 1.098.651,18 oltre IVA, **di cui € 1.077.805,22**, posti a base d'asta ed € 20.845,96 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 € 546.643,04, 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 7977501A13

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	176.075	€ 4,64	€ 816.988,00	€ 0,09
scuole statali e comunali di cui all'all.B	11.665	€ 4,21	€ 49.109,65	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 187.740 pasti.**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 2.400 pasti, di cui multiporzione n. 2.280.**

L'importo complessivo del quarto lotto è pari a € 882.877,6 oltre IVA, **di cui € 866.097,65**, posti a base d'asta ed € 16.779,95 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 € 435.556,80, 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 7977424A88

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	331.103	€ 4,64	€ 1.536.317,92	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 331.103 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 3.900 pasti.**

L'importo complessivo del quinto lotto è pari a € 1.566.117,19 oltre IVA, **di cui € 1.536.317,92**, posti a base d'asta ed € 29.799,27 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 € 768.158,96 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 79778580B1

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	196.789	€ 4,64	€ 913.100,96	€ 0,09
scuole statali e comunali di cui all'all.B	92.836	€ 4,21	€ 390.839,56	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 289.625 pasti.**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 3.426 pasti, di cui multiporzione n. 2.344.**

L'importo complessivo del sesto lotto è pari a € 1.329.078,41 oltre IVA, **di cui € 1.303.940,52**, posti a base d'asta ed € 25.137,89 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 € 671.930,00, 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 7977526EB3

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	216.803	€ 4,64	€ 1.005.965,92	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 216.803 pasti**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 2.500 pasti**.

L'importo complessivo del settimo lotto è pari a € 1.025.478,19 oltre IVA, **di cui € 1.005.965,92**, posti a base d'asta ed € 19.512,27 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 € 502.982,96, 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 79773437B1

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	194.977	€ 4,64	€ 904.693,28	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 194.977 pasti**.

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 2.400 pasti**.

L'importo complessivo dell'ottavo lotto è pari a € 922.241,21 oltre IVA, **di cui € 904.693,28**, posti a base d'asta ed € 17.547,93 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 € 452.346,64, 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 7977895F35

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	212.993	€ 4,64	€ 988.287,52	€ 0,09

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 212.993 pasti**.

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 2.225 pasti**.

L'importo complessivo del nono lotto è pari a € 1.007.456,89 oltre IVA, **di cui € 988.287,52**, posti a base d'asta ed € 19.169,37 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 € 494.143,76, 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 7978320DEE

Distretto Sanitario 45

Tab. 10

	N. Pasti	Costo unitario singolo	Costo complessivo al netto	Oneri di

	presunto	pasto posto a base di gara	degli oneri di sicurezza	sicurezza
scuole statali e comunali di cui all'all.A	292.900	€ 4,64	€ 1.359.056,00	€ 0,09
scuole statali e comunali di cui all'all.B	13.900	€ 4,21	€ 58.519,00	€ 0,08

Totale fornitura presunta di pasti per il periodo gennaio/giugno 2020: **n. 306.800 pasti.**

Fornitura presunta massima giornaliera: **n. 3.400 pasti, di cui multiporzione n. 3.180.**

L'importo complessivo del decimo lotto è pari a € 1.445.048,00 oltre IVA, **di cui € 1.417.575,00**, posti a base d'asta ed € 27.473,00 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 € 711.776,00, 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): € 11.313.238,20, OLTRE I.V.A. AL 4% - € 11.765.767,73 IVA INCLUSA.

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.

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
- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto

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

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

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

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

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

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

ATTREZZATURE E UTENSILI

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

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

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

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, brasiere, cuocipasta, forni, fuochi, polpettatrici, abbattitori) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;

▲ la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione 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.

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

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

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 per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007.

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

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

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

La ditta aggiudicataria, tenuta a valutare la soddisfazione dell'utenza relativamente a gradimento del servizio nel suo complesso (puntualità, cortesia, igienicità, gradimento dei pasti, etc.) da parte dei destinatari, secondo il sistema di rilevazione adottato, dovrà comunicarne i risultati all'Amministrazione Comunale entro il 30 giugno 2020.

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

LAYOUT

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

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

Nel *layout* andranno indicate le seguenti operazioni:

1. movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
2. mondatura e preparazione delle materie prime;
3. cottura;
4. porzionatura 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. 5.3.1 dell'all. A al Decreto dell'Ambiente del 25/7/2011 e la lista fornitori dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia.

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

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

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

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

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

La ditta aggiudicataria deve essere in grado di documentare la rispondenza di tutti i prodotti ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitarne tutte le caratteristiche.

L'aggiudicatario, altresì, dovrà elencare - in conformità al punto 5.5.1 del D.M25.07.2011 e s.m.i. - in un rapporto semestrale tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata. Dovrà dichiarare, inoltre, la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

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

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

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

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

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

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

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

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema multirazione

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

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

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

- ▲ ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo
- ▲ denominazione della pietanza contenuta
- ▲ capacità in litri del contenitore/ numero di porzioni contenute
- ▲ data di preparazione
- ▲ indicazione della destinazione del pasto (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 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 in materiale riutilizzabile 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 delle ditte:

- lo scodellamento avverrà nel locale refettorio 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 isotermitici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per la distribuzione e il consumo dei pasti.

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO con sistema monoporzione

Nel caso in cui per particolari situazioni 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).

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

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

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

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

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

CONDIZIONI GENERALI

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

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

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 5.000 pezzi cadauno - di tovaglette, tovaglioli, piatti, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile 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 monoporzionamento - 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 4, vetture ibride ecc.

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

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 isotermeici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, non deve essere superiore 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 automezzi 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. 20, 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.

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 50 utenti/pasti. La distribuzione degli addetti può essere pianificata e motivata in maniera differente a seconda di particolari variabili quali ad esempio le singole logistiche scolastiche, la tipologia di tecnica di distribuzione, l'età degli alunni.

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

ART.9 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

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

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

Per ogni turno di lavoro **per il ciclo di preparazione** (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 due aiuto cuochi.

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

Il personale impegnato nel servizio di ristorazione e nelle attività di supporto deve essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto previsto dal predetto Decreto Dirigenziale della Regione

Campania 46/2005, che prevede un percorso formativo differenziato a seconda della mansione lavorativa svolta.

Inoltre dovrà essere documentato il percorso di formazione specifica ai sensi dell'autocontrollo.

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

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

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

E' opportuno specificare le qualifiche e le mansioni di altre figure professionali operanti a supporto del servizio.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

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

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso le scuole nonché quello utilizzato per i compiti di supporto dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende 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.10 - 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 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 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" di cui all'allegata tabella.

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

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

ART. 11 – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Proceduto all'aggiudicazione, ai sensi dell'art. 32 comma 5 del D.Lgs. 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.

La stazione appaltante, verificato il possesso dei requisiti generali e speciali in capo al soggetto individuato nella proposta di aggiudicazione e acquisita la documentazione di cui sopra, procede all'aggiudicazione.

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

La stazione appaltante si riserva, nelle more della stipula del contratto, di richiedere l'avvio della fornitura per motivi di necessità ed urgenza secondo quanto previsto dall'art.32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. In tale ipotesi, all'atto dell'autorizzazione all'esecuzione della fornitura, l'aggiudicatario dovrà presentare la garanzia definitiva ai sensi dell'art.103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

ART 12 - STIPULA DEL CONTRATTO

Divenuta efficace l'aggiudicazione, l'Amministrazione procederà alla stipula del contratto secondo quanto stabilito dall'art.32 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

ART.13 - CAUZIONE DEFINITIVA

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

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

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

ART. 14 - CLAUSOLE CONTRATTUALI PER FORNITORI

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. 15 – CLAUSOLA CONTRATTUALE SULLA 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. 16 - 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 aggiudicatriche 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 aggiudicatriche 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. 17 - 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 far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, L'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio di refezione, ivi compreso l'opportunità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 25 luglio 2011 così come integrato dal D.M.10 aprile 2013.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni nonché il rispetto di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro 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 soggetti qualificati esterni appositamente incaricati.

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.

In un rapporto trimestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata.

ART. 18 – 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.

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. 19 - 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. 267/00, sulla base delle fatture commerciali, contabilmente riscontrate, prodotte dalla ditta.

Ai sensi dell'art. 103 comma 5 del Dlgs 50/2016, in ordine agli svincoli cauzionali, 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. 20 - 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 monoporzione 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 da € 500,00.
- in caso di non conformità delle vaschette monoporzione alle caratteristiche di cui all'art. 6 del presente Capitolato sarà applicata una sanzione pari al 30% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti della giornata per i quali si è verificata la non conformità.

La ditta aggiudicataria sarà altresì passibile delle seguenti penalità nel caso di inosservanza delle prescrizioni di cui al presente capitolato che, ferma restando l'applicazione della sanzione, comunque dovranno essere ottemperate:

- in caso di mancata presentazione del rapporto di valutazione della soddisfazione dell'utenza entro il termine stabilito sarà applicata una penale di € 300,00;
- in caso di mancata o ridotta fornitura del materiale monouso di cui all'art.6 del presente Capitolato oppure in caso di non conformità dello stesso alle caratteristiche previste sarà applicata una penale da € 500,00;
- per ogni unità lavorativa mancante rispetto all'organico previsto nell'articolo 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- nel caso di mancato rispetto del monte ore di cui all'art. 9 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 3.000,00;

- nel caso di mancato rispetto del rapporto medio tra addetti e utenti/pasti di cui all'art.8 del presente Capitolato e ai documenti di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00 per ogni unità in meno;
- 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 € 500,00;
- per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui all'art.7 del presente Capitolato e al piano presentato in sede di gara sarà applicata una penale di € 1.000,00;
- in caso di utilizzo di mezzi di trasporto in numero inferiore o difformi rispetto a quelli dichiarati all'Amministrazione ovvero in caso di utilizzo di variazioni nell'utilizzo di mezzi di trasporto non comunicate sarà applicata una penale di € 500,00;
- 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 penale di € 500,00;
- per il mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali sarà applicata una penale di € 3.000,00;
- in caso di verifica della mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M.25 luglio 2011 e s.m.i. sarà applicata una penale di € 3.000,00.

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

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

Il pagamento delle penali 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 penali 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 penali 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. 21 - ONERI DELL' APPALTO

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

L' I.V.A. cederà a carico del Comune.

ART. 22 - 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.23 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

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

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

sottoscritto in data 1° agosto 2007 ed applicabile agli appalti con importo superiore a € 250.000
(estratto contenente gli articoli 2, 3 ed 8)

ART. 2

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

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

- a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti e/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
- b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
- c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e

sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:

- I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
- II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
- III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;

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

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

ART. 3

1) La stazione appaltante assume l'obbligo di richiedere le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98 anche nei confronti dei soggetti ai quali vengono affidati le seguenti forniture e servizi "sensibili" indipendentemente dal valore: trasporto di materiali a scarica, smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto terra; acquisizioni, dirette o indirette, di materiale da cava per inerti e di materiale da cave di prestito per movimento terra; fornitura e/o trasporto di calcestruzzo; fornitura e/o trasporto di bitume; noli a freddo di macchinari; fornitura con posa in opera e noli a caldo qualora non

debbano essere assimilati a subappalto ai sensi dell'art. 118, comma 11, D.L.vo 163/2006; servizio di autotrasporto; guardiania di cantiere.

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

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione 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.”

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

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

Documento Unico di Programmazione 2019/2021 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) 2019-2021 - Sezione Operativa ha determinato che “il Comune opera solo con chi è in regola con i pagamenti” con la finalità di indurre alla regolarizzazione delle posizioni contributive per cui l’aggiudicazione è subordinata all’iscrizione nell’anagrafe dei contribuenti, ove dovuta, ed alla verifica della regolarità della posizione tributaria ICI/IMU, TARSU/TARES/TARI e COSAP.

Il DUP 2019/2021 è pubblicato sul sito del Comune di Napoli all’indirizzo www.comune.napoli.it

ART. 24 - 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. 25 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Tutte le controversie che dovessero sorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa sono devolute alla giustizia ordinaria.

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

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

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

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

ART. 26 - SUBAPPALTO

E' fatto divieto di subappalto.

ART.27- 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. 28 - 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. 29 – 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. 30 – RECESSO

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

ART. 31 - 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 e s.m.i con Delibera di G.C. n. 217 del 29/04/2017, esecutive ai sensi di legge, visionabili 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.

In tutti casi di violazioni delle norme di cui al Codice di Comportamento resta fermo il pieno diritto della stazione appaltante di chiedere ed ottenere il risarcimento dei danni patiti per la lesione della sua immagine ed onorabilità.

Nel caso di gravi e reiterate violazioni di detto codice, la stazione appaltante procederà alla risoluzione del contratto.

Da allegare

DUVRI PRELIMINARE

TABELLE DIETETICHE STANDARD E DIFFERENZIATE

DIETA BIANCA

TABELLE DIETETICHE ASILI NIDO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

RICETTARI MENU' ESTIVI E INVERNALI