

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Servizio di refezione scolastica, periodo settembre 2025-giugno 2028, per i minori frequentanti gli asili nido comunali, le scuole dell'infanzia statali e comunali e le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine, nonché per il personale statale e comunale avente titolo, mediante la conclusione di accordi quadro, ai sensi dell'art. 59 comma 3 del d.lgs. 36/2023.

CPV 55524000-9: Servizi di ristorazione scolastica

DISPOSIZIONI GENERALI

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

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

In conformità con quanto stabilito dall'art. 57, co. 2, del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di *Green Public Procurement*, il servizio deve rispondere ai seguenti criteri ambientali minimi (CAM): Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che contempla i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

ART. 1

OGGETTO DELL'ACCORDO QUADRO

L'accordo quadro ha per oggetto l'affidamento a imprese specializzate nell'ambito della refezione scolastica e collettiva del servizio di ristorazione per i minori frequentanti i nidi e le scuole dell'infanzia comunali e le scuole dell'infanzia, primarie e secondaria di primo grado statali ricadenti nel territorio della città di Napoli e per il personale docente e ATA specificamente individuato.

L'appalto in oggetto comprende il servizio di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti secondo le modalità indicate nel presente Capitolato e negli allegati, nonché le pulizie e il riassetto dei punti di distribuzione e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Il Comune di Napoli intende selezionare operatori economici in grado di fornire il servizio di refezione scolastica tramite Accordo Quadro, ai sensi dell'art. 59, comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii. (in seguito Codice).

Il servizio di refezione scolastica del Comune di Napoli verrà assicurato con due diversi sistemi, secondo le esigenze delle strutture scolastiche aderenti al servizio nell'ambito delle singole municipalità: sistema multirazione con scodellamento e sistema monoporzione con vaschette monouso.

Il servizio consiste dunque in:

- la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori multirazione e il supporto operativo per la successiva somministrazione di circa n. 12.163.920 pasti fresco-caldi con le modalità descritte nel presente CSA, per il periodo compreso da settembre 2025 a giugno 2028 presso le scuole di cui all'allegato Elenco Scuole;
- la preparazione, il trasporto e la consegna in contenitori monoporzione e il supporto operativo di circa n. 514.518 pasti fresco-caldi con le modalità descritte nel presente CSA, per il periodo compreso da settembre 2025 a giugno 2028 presso le scuole di cui all'allegato Elenco Scuole;
- la gestione della prenotazione dei pasti con le modalità indicate nel presente CSA.

Il presente servizio è destinato:

- ai bambini frequentanti gli asili nido comunali;
- ai bambini frequentanti le scuole dell'infanzia statali e comunali;
- agli alunni frequentanti le scuole primarie e secondarie di primo grado statali cittadine;
- al personale statale e comunale avente titolo.

È prevista, al medesimo prezzo, la somministrazione di cibo sminuzzato ai bambini più piccoli e a quelli con disabilità.

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

È prevista la somministrazione di menù e diete speciali al medesimo prezzo di quello ordinario.

Sono a carico dell'Appaltatore le spese inerenti l'acquisto delle derrate alimentari come indicato da certificazione medica, anche non previste nel presente Capitolato, ma necessarie alle diete speciali per patologie.

L'Appaltatore si impegna a fornire allo stesso prezzo unitario del pasto standard:

- diete speciali per utenti affetti da patologie, su presentazione di specifica certificazione sanitaria;
- diete per problemi sanitari minori (es. patologie gastrointestinali lievi in via di risoluzione), tali diete non necessitano di prescrizione medica se non superano i 5 giorni;
- diete per motivi religiosi, culturali o etici su richiesta delle famiglie;
- diete vegetariane o simili.

I pasti saranno forniti in conformità a quanto specificato negli allegati tecnici (tabelle dietetiche standard e differenziate, ricettario e caratteristiche merceologiche, protocollo di sicurezza) predisposti con la collaborazione dei competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro.

L'Appaltatore deve garantire la fornitura dei menù individualizzati in confezioni adeguate utilizzando procedure volte ad eliminare il rischio di errore.

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

ART. 2

DURATA DELL'ACCORDO QUADRO

L'Accordo Quadro avrà durata di tre anni educativi-scolastici con decorrenza da settembre 2025 a giugno 2028, con la sospensione del servizio nei mesi di chiusura delle scuole di ogni ordine e grado, prevista – di norma – per i mesi di luglio e agosto. Il servizio di refezione scolastica è regolato dal Calendario scolastico della Regione Campania, che – di norma - ha avvio dalla metà di settembre e termina la prima settimana di giugno, salvo che per la scuola dell'infanzia, che termina nell'ultima settimana di giugno. Nel Calendario scolastico sono inoltre previste le interruzioni del servizio per le vacanze di Natale e Pasqua. Le date di attivazione e di conclusione del servizio possono subire delle variazioni a seconda dei calendari scolastici annui dei singoli istituti scolastici e delle esigenze dagli stessi rappresentate.

Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì per tutta la durata del calendario scolastico,

L'Amministrazione si riserva la facoltà di autorizzare l'esecuzione anticipata delle prestazioni nelle more della stipula contrattuale, ai sensi del combinato disposto dei commi 8 e 9 dell'art. 17 e del comma 6 dell'art.50 del Codice.

L'Accordo quadro si estinguerà qualora l'intero valore venga impiegato interamente prima del decorso del predetto termine.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di proroga dei contratti per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione, secondo quanto espressamente previsto dall'art. 120, comma 11 del Codice; il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

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

In caso di prestazioni di servizio di durata inferiore a quella prevista nel periodo di affidamento per obiettive esigenze sopravvenute, sia in fase di avvio sia in fase di svolgimento, rispetto ai presupposti in base ai quali si è provveduto all'affidamento, l'aggiudicatario non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria e/o indennitaria di nessun genere, neanche di mancato utile né potrà ricorrere alla risoluzione del contratto.

ART. 3

AMMONTARE DELL'ACCORDO QUADRO

L'importo stimato ai sensi dell'art.59 del D.lgs. 36/2003 ammonta presuntivamente a complessivi € **72.025.273,14** comprensivi di oneri della sicurezza pari ad €. 1.262.698,32, oltre IVA al 4% per un importo pari ad €. **74.906.284,07** IVA inclusa.

Il costo a base di asta – calcolato secondo i criteri meglio descritti nell'allegata relazione illustrativa - ammonta:

- per ciascuna multirazione ad € 5,60 oltre IVA e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;
- per ciascuna monoporzione ad € 5,14 oltre IVA e oneri di sicurezza non soggetti a ribasso

Gli oneri per la sicurezza sono stati valutati sulla base di rischi interferenti (vedi DUVRI allegato).

QUADRI ECONOMICI DEI DIECI LOTTI

MUNICIPALITÀ 1 “Chiaia – S. Ferdinando – Posillipo”						
Tab.1	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	816.000	€ 5,60	€ 4.569.600,00	€ 0,10	€ 81.600,00	
MONOPORZIONE	0	€ 5,14	€ 0,00	€ 0,09	€ 0,00	
totale pasti	816.000		€ 4.569.600,00		€ 81.600,00	€ 4.651.200,00
Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n.816.000 pasti.						TOTALE LOTTO OLTRE IVA

Fornitura presunta massima giornaliera n. 1.700 pasti di cui multirazione n. 1.700

l'importo complessivo del primo lotto è pari a € 4.651.200,00 oltre IVA, di cui € 4.569.600,00 posti a base di gara e € 81.600,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.1

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.178.720,00 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 2 “Mercato – Pendino – Avvocata – Montecavario – S. Giuseppe – Porto”						
Tab. 2	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.274.727	€ 5,60	€ 7.138.471,20	€ 0,10	€ 127.472,70	
MONOPORZIONE	145.518	€ 5,14	€ 747.962,52	€ 0,09	€ 13.096,62	
totale pasti	1.420.245		€ 7.886.433,72		€ 140.569,32	€ 8.027.003,04
Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.420.245 pasti.						TOTALE LOTTO OLTRE IVA

Fornitura presunta massima giornaliera n. 3.572 pasti di cui multirazione n. 3.128

l'importo complessivo del secondo lotto è pari a € 8.027.003,04 oltre IVA, di cui € 7.886.433,72 posti a base di gara e € 140.569,32 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.2

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.760.040,19 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 3 “Stella - S.Carlo all’Arena”						
Tab. 3	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.182.750	€ 5,60	€ 6.623.400,00	€ 0,10	€ 118.275,00	
MONOPORZIONE	138.000	€ 5,14	€ 709.320,00	€ 0,09	€ 12.420,00	
totale pasti	1.320.750		€ 7.332.720,00		€ 130.695,00	€ 7.463.415,00
Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.320.750 pasti.						TOTALE LOTTO OLTRE IVA

Fornitura presunta massima giornaliera n. 2530 pasti di cui multirazione n. 2266

l'importo complessivo del terzo lotto è pari a € 7.463.415,00 oltre IVA, di cui € 7.332.720,00 posti a base di gara e € 130.695,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.3

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.496.042,50 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 4 “S. Lorenzo – Vicaria – Poggioreale”						
TAB. 4	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.016.100	€ 5,60	€ 5.690.160,00	€ 0,10	€ 101.610,00	

MONOPORZIONE	30.000	€ 5,14	€ 154.200,00	€ 0,09	€ 2.700,00	
totale pasti	1.046.100		€ 5.844.360,00		€ 104.310,00	€ 5.948.670,00

Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.046.100 pasti.

**TOTALE LOTTO
OLTRE IVA**

Fornitura presunta massima giornaliera n. 2.231 pasti di cui multirazione n. 2.186

l'importo complessivo del quarto lotto è pari a € 5.948.670,00 oltre IVA, di cui € 5.844.360,00 posti a base di gara e € 104.310,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.4

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.786.487,00 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 5 “Arenella – Vomero”						
Tab. 5	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.396.947	€ 5,60	€ 7.822.903,20	€ 0,10	€ 139.694,70	
MONOPORZIONE	0	€ 5,14	€ 0,00	€ 0,09	€ 0,00	
totale pasti	1.396.947		€ 7.822.903,20		€ 139.694,70	€ 7.962.597,90

Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.396.947 pasti.

**TOTALE
LOTTO
OLTRE IVA**

Fornitura presunta massima giornaliera n. 3.013 pasti di cui multirazione n. 3.013

l'importo complessivo del quinto lotto è pari a € 7.962.597,90 oltre IVA, di cui € 7.822.903,20 posti a base di gara e € 139.694,70 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.5

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.729.848,49 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 6 “Barra – S. Giovanni a Teduccio – Ponticelli”

Tab.6	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.331.088	€ 5,60	€ 7.454.092,80	€ 0,10	€ 133.108,80	
MONOPORZIONE	201.000	€ 5,14	€ 1.033.140,00	€ 0,09	€ 18.090,00	
totale pasti	1.532.088		€ 8.487.232,80		€ 151.198,80	€ 8.638.431,60

Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.532.088 pasti.

**TOTALE
LOTTO OLTRE
IVA**

Fornitura presunta massima giornaliera n. 3.886 pasti di cui multirazione n. 3.376

l'importo complessivo del sesto lotto è pari a € 8.638.431,60 oltre IVA, di cui € 8.487.232,80 posti a base di gara e € 151.198,80 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.6

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 4.046.454,96 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 7 "Secondigliano – Miano – S. Pietro a Patierno"						
Tab. 7	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.204.710	€ 5,60	€ 6.746.376,00	€ 0,10	€ 120.471,00	
MONOPORZIONE	0	€ 5,14	€ 0,00	€ 0,09	€ 0,00	
totale pasti	1.204.710		€ 6.746.376,00		€ 120.471,00	€ 6.866.847,00

Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.204.710 pasti.

**TOTALE
LOTTO
OLTRE IVA**

Fornitura presunta massima giornaliera n. 2.700 pasti di cui multirazione n. 2.700

l'importo complessivo del settimo lotto è pari a € 6.866.847,00 oltre IVA, di cui € 6.746.376,00 posti a base di gara e € 120.471,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.7

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.216.575,70 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei

costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 8 “Chiaiano – Piscinola – Marianella – Scampia”						
Tab. 8	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.286.889	€ 5,60	€ 7.206.578,40	€ 0,10	€ 128.688,90	
MONOPORZIONE	0	€ 5,14	€ 0,00	€ 0,09	€ 0,00	
totale pasti	1.286.889		€ 7.206.578,40		€ 128.688,90	€ 7.335.267,30
Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.286.889 pasti.						TOTALE LOTTO OLTRE IVA

Fornitura presunta massima giornaliera n. 2.151 pasti di cui multirazione n. 2.151

l'importo complessivo dell'ottavo lotto è pari a € 7.335.267,30 oltre IVA, di cui € 7.206.578,40 posti a base di gara e € 128.688,90 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.8

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 3.435.993,63 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 9 “Pianura – Soccavo”						
Tab. 9	N° PASTI PRESUNTO	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.066.200	€ 5,60	€ 5.970.720,00	€ 0,10	€ 106.620,00	
MONOPORZIONE	0	€ 5,14	€ 0,00	€ 0,09	€ 0,00	
totale pasti	1.066.200		€ 5.970.720,00		€ 106.620,00	€ 6.077.340
Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.066.200 pasti.						TOTALE

Fornitura presunta massima giornaliera n.2.400 pasti di cui multirazione n. 2.400

l'importo complessivo del nono lotto è pari a € 6.077.340 oltre IVA, di cui € € 5.970.720,00 posti a base di gara e € 106.620,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab.9

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 2.846.754,00 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

MUNICIPALITÀ 10 “Bagnoli Fuorigrotta”						
Tab. 10	N° PASTI PRESUNT O	COSTO PASTO A BASE DI GARA	COSTO COMPLESSIVO AL NETTO DEGLI ONERI DI SICUREZZA	INCIDENZA A PASTO ONERI DI SICUREZZA	COSTO ONERI DI SICUREZZA	
MULTIRAZIONE	1.588.509	€ 5,60	€ 8.895.650,40	€ 0,10	€ 158.850,90	
MONOPORZIONE	0	€ 5,14	€ 0,00	€ 0,09	€ 0,00	
totale pasti	1.588.509		€ 8.895.650,40		€ 158.850,90	€ 9.054.501,30

**TOTALE
LOTTO
OLTRE IVA**

Totale fornitura di pasti per il periodo settembre 2025/giugno 2028 n. 1.588.509 pasti.

Fornitura presunta massima giornaliera n. 3.700 pasti di cui multirazione n. 3.700

l'importo complessivo del decimo lotto è pari a € 9.054.501,30 oltre IVA, di cui € 8.895.650,40 posti a base di gara e € 158.850,90 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come specificato in tab. 10

Ai sensi dell'art.41 co. 14 del Codice la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in € 4.241.319,03 calcolati sulla base di una stima prudenziale dell'entità della manodopera necessari e dei costi orari desunti dalle tabelle ministeriali, contratti collettivi o precedenti servizi analoghi.

Detto importo, comprensivo di qualsiasi compenso dovuto per il servizio ed ogni onere aggiuntivo relativo all'esecuzione dello stesso, ha valore puramente indicativo, senza che ciò possa prefigurare in alcun modo un vincolo contrattuale della Stazione Appaltante in relazione alla durata dell'appalto, alla 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.

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

La struttura di ciascun lotto deve intendersi comunque flessibile sia per quanto innanzi indicato 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 Elenco Scuole 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.

Nell'ipotesi contraria di una scuola, inserita nell'allegato Elenco Scuole per il sistema monoporzione, dovesse avvalersi del servizio con scodellamento, la prestazione sarà riconosciuta per il costo previsto per questo tipo di refezione.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 120, comma 9 del Codice, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (variazioni entro il 20 per cento), si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

A tal fine il valore globale dell'appalto è pari a € **86.430.327,77** al netto dell'IVA così suddiviso per ciascun lotto:

LOTTI	IMPORTO A BASE D'ASTA COMPENSIVO DEGLI ONERI DI SICUREZZA in €	IMPORTO DELLA VARIAZIONE ENTRO IL QUINTO DELL'IMPORTO in €	VALORE GLOBALE STIMATO in €
1	4.651.200,00	930.240,00	5.581.440,00
2	8.027.003,04	1.605.400,61	9.632.403,65
3	7.463.415,00	1.492.683,00	8.956.098,00
4	5.948.670,00	1.189.734,00	7.138.404,00
5	7.962.597,90	1.592.519,58	9.555.117,48
6	8.638.431,60	1.727.686,32	10.366.117,92
7	6.866.847,00	1.373.369,40	8.240.216,40
8	7.335.267,30	1.467.053,46	8.802.320,76
9	6.077.340,00	1.215.468,00	7.292.808,00
10	9.054.501,30	1.810.900,26	10.865.401,56

ART. 4 CARATTERISTICHE TECNICHE E LOGISTICHE DEGLI SPAZI E DELLE ATTREZZATURE

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16/6/06).

La ditta aggiudicataria è tenuta, conformemente alla normativa in vigore (Regolamento CE 852/04), a dotarsi di un piano di autocontrollo, basato sul sistema HACCP, presso il centro di cottura nel quale verranno preparati i pasti oggetto del presente appalto. Nel Piano HACCP devono essere comprese procedure e diagrammi di flusso per tutte le fasi di produzione (dal ricevimento delle materie prime fino alla fase di somministrazione dei pasti) nonché per la successiva fase di pulizia e sanificazione dei locali di consumo. Ai fini dell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, oltre ai requisiti di legge, è necessario che le aziende alimentari abbiano strutture ed attrezzature e quindi potenzialità produttiva adeguata al numero giornaliero dei pasti previsti per il lotto o più lotti cui si intende partecipare.

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

LOCALI

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

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

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

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

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

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

I centri di produzione pasti devono possedere locali o aree distinte 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.
- preparazione verdure
- preparazione pesce
- preparazione carni di volatili
- preparazione di altre carni
- cottura
- diete speciali
- preparazione diete lattee e diete per divezzi

- porzionatura e confezionamento
- assemblaggio cestini vitto

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

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

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

Servizi annessi ai locali di preparazione

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

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

ATTREZZATURE E UTENSILI

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

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

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

È necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (es. pelapatate, 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 legame fresco-caldo;
- le attrezzature e gli utensili per la preparazione di diete latte e diete per divezzi garantiscano per i singoli pasti le adeguate grammature, consistenze e densità (es. bilancia tarata, mixer/frullatore);
- la fase di trasferimento nei contenitori multiporzione nonché la fase di porzionatura e/o d'invaschettamento, laddove previsto, sia per le pietanze calde che fredde deve avvenire nel

- più breve tempo possibile al fine di garantire il mantenimento delle temperature dismicrobiche; a tal fine le invaschettatrici devono avere capacità tecniche adeguate;
- nel sistema di distribuzione multiporzione (o scodellamento), i contenitori adibiti al trasporto devono essere adeguati per numero e tipologia e devono essere utilizzati appropriati utensili (mestoli, palette, schiumarole, etc.) di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa.

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

L'aggiudicataria è tenuta, per il proprio centro di cottura, ad attuare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii. nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma del D.M. 37/2008 e ss.mm.ii.

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

ART. 5 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 produzione dei pasti deve rispettare le prescrizioni igienico-sanitarie, ivi incluse le tabelle merceologiche, i ricettari, le tabelle contenenti le diete standard e le diete speciali fornite dalla ASL 1 Napoli Centro Dipartimento prevenzione UOSD – Promozione della salute e sorveglianza nutrizionale e allegate al presente CSA.

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni che saranno, parimenti, fornite da dalla ASL 1 Napoli Centro Dipartimento prevenzione UOSD – Promozione della salute e sorveglianza nutrizionale per le diete personalizzate

La ditta appaltante deve rispettare integralmente il Regolamento CE 852/2004 e, in particolare, quanto indicato dal capo II artt. 3, 4 e 5, per quanto attiene alle proprie competenze.

La ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere:

- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari, così come approvato dalla Giunta Regionale con Deliberazione n° 2163 del 14/12/2007, individuando un responsabile nell'organigramma;
- un Piano di Autocontrollo specifico per la preparazione dei pasti per gli Asili Nido individuando un responsabile nell'organigramma.

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

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

- a) identificare ogni pericolo prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

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

LAYOUT

Il *layout* è il criterio 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:

- a) movimentazione e prelievo delle materie prime dal magazzino con indicazione dei quantitativi e la loro destinazione;
- b) mondatura e preparazione delle materie prime;
- c) cottura;
- d) 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:

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

LISTA FORNITORI ED APPROVVIGIONAMENTO DERRATE E LORO CARATTERISTICHE TECNICHE

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari devono avvenire nel rigoroso rispetto della disciplina stabilita al par. C (*Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica*), lett. a), n.1 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020 ed alle “**Caratteristiche merceologiche**” **allegate al presente Capitolato** e la lista fornitori opportunamente aggiornata dovrà essere presente presso il centro di cottura come richiesto dalle norme vigenti in materia. I fornitori delle derrate alimentari devono garantire la conformità dei prodotti richiesti per la preparazione dei pasti relativamente alle caratteristiche merceologiche allegate al presente capitolato.

Le fatture di acquisto ed i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato e devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i

prodotti ittici, etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante e il CIG rilasciato dall'ANAC.

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

L'approvvigionamento delle derrate deve essere fatto con una frequenza pianificata in relazione alla produzione in modo da eliminare i rischi conseguenti alla giacenza di un'eccessiva quantità di merce e, nel contempo, assicurare l'acquisto di generi alimentari di più recente produzione. Devono essere tassativamente esclusi alimenti geneticamente modificati; i previsti prodotti di origine biologica devono essere conformi al Reg. UE 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologica.

I prodotti DOP e IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Reg. 1151/2012 e successive modificazioni. I prodotti locali a KM 0 e/o a filiera corta devono essere conformi al par. C, lett. b), punto 1 di cui all'All.1 del DM 10 marzo 2020; a tal fine la rintracciabilità di filiera ed il possesso dei requisiti di territorialità dovranno essere garantiti a mezzo di certificazione di tracciabilità del prodotto alimentare.

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

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenute in perfetto stato igienico. Gli imballaggi secondari e terziari così come definiti dalla Dir. 94/62/CE (carta, cartoni, cassette in plastica dura o in legno, pallet, ecc.) delle derrate deperibili e non deperibili devono essere tenuti fuori dai locali di preparazione e produzione. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati devono essere conservati in celle frigorifere distinte per tipologia e secondo le temperature di conservazione prescritte. I prodotti cotti e abbattuti e quelli refrigerati devono essere conservati e convenientemente coperti in apposita cella frigorifero ad una temperatura tra 0 e 4°C.

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

Tutte le operazioni che precedono la cottura devono avvenire in mattinata. È ammessa la preparazione anticipata di alcune ore per alcune derrate che 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 l'arista e le verdure cotte. Tali preparazioni vanno descritte, così come tutte le altre, nel piano di autocontrollo. Per poter essere abbattuti, i prodotti devono raggiungere una temperatura a cuore inferiore a 10°C entro 90 minuti.

Ogni operatore deve essere in grado, per formazione, di eseguire le operazioni di preparazione secondo la corretta applicazione dei Programmi Prerequisito (PRP) di cui alla Comunicazioni della Commissione 2016/C 278/01 e 2020/C 199/01. Devono essere rispettate le norme di igiene della persona e dei comportamenti. A tal fine il personale deve ricevere specifica formazione per evitare comportamenti scorretti causa di contaminazione crociata.

La preparazione delle diete speciali, al fine di garantire la sicurezza di tali prodotti, deve avvenire in un locale o in area funzionale appositamente dedicata. Deve essere inoltre adottato un *piano di autocontrollo specifico* per la preparazione delle pietanze con l'individuazione del rischio derivante dalla contaminazione da ingredienti impropri nelle diverse fasi di produzione. Ciò deve essere effettuato per tutti i pasti differenziati, inclusi quelli per coloro che seguono regimi alimentari specifici per fini etici o religiosi. In cucina devono essere verificate le etichette sia dei prodotti dietetici speciali, che degli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti, soprattutto per escludere la presenza delle sostanze vietate, contenute come ingredienti o additivi.

ART.6

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

SISTEMA MULTIRAZIONE

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

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

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

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

La Ditta aggiudicataria provvederà, con onere a proprio carico, alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie per lo scodellamento. Gli stessi devono essere tarati per il rispetto delle porzionature nonché per garantire le grammature previste con una sola presa e devono pervenire adeguatamente sanificati e protetti. 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. La distribuzione dovrà avvenire al tavolo solo in presenza degli utenti.

La ditta provvede alla somministrazione di cibo sminuzzato ai bambini più piccoli e a quelli con disabilità.

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

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

SISTEMA MONOPORZIONE

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

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

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

Le vaschette devono rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative vigenti relative ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Legge 283/62, così come modificata dal DPR 23.08.82 n. 777; D.M. 21.03.73 e sue modifiche ed integrazioni; D.Lgs 27.01.92, n.108, Reg. CE n. 1935/04 e Reg.CE n.1895/05). Oltretutto le vaschette dovranno essere conformi alla Direttiva UE 904/19 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente nonché all'art. 22 della Legge 53 del 22 aprile 2021. Le vaschette devono essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Il film biodegradabile ricoprente deve avere la caratteristica tecnica di aderire adeguatamente alla vaschetta, in modo tale da evitare la fuoriuscita del contenuto e del vapore che potrebbe compromettere l'integrità della stessa.

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

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

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

- ragione sociale della ditta produttrice e indirizzo;
- elementi identificativi del destinatario nel rispetto delle norme in materia di protezione dei dati personali e sensibili;

- nome della scuola, classe e sezione (allo scopo di poter individuare in modo univoco il destinatario della dieta differenziata);
- individuazione dieta speciale contenuta;
- denominazione della pietanza contenuta;
- data di preparazione.

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

In caso di necessità, può essere previsto, su richiesta specifica, l'utilizzo di contenitori per alimenti appositamente destinati ad utenti che presentano intolleranze o allergie verso alcuni metalli (es: nichel) naturalmente contenuti nei materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti. In tal caso, il piano HACCP dovrà prevedere apposite procedure sia durante la fase di produzione pasti (utilizzo di pentole, utensili appositamente dedicati) sia durante le fasi di confezionamento e somministrazione.

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

L'aggiudicataria, inoltre, ferme restando le indicazioni di cui innanzi e quanto detto per le diete differenziate, dovrà riportare su tutte le vaschette la dicitura ***“Comune di Napoli Municipalità ...”***.

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

La ditta aggiudicataria provvederà con proprio personale anche a supportare il personale scolastico nella distribuzione all'utenza presso i terminali di consumo, seguendo scrupolosamente le norme igienico-comportamentali.

La ditta provvede alla somministrazione di cibo sminuzzato ai bambini più piccoli e a quelli con disabilità.

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

SOMMINISTRAZIONE DI ACQUA

Di norma, l'Aggiudicatario deve mettere a disposizione caraffe, conformi alla normativa dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti per somministrare acqua potabile da rete pubblica.

In occasione di gite scolastiche, eventi esterni, e/o, comunque, in caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua della rete idrica, l'Aggiudicatario deve fornire acqua recante la dicitura “acqua minerale” che risponda ai criteri di Legge di cui al D.Lvo n. 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della Direttiva 2009/54/CE). Si richiede la confezione in bottiglia monouso (ai sensi del Reg. CE 1935/04, nonché al Regolamento della Commissione 10/2011 del 14 gennaio 2011) da 500 ml. L'acqua in confezione

è in deroga alla vigente normativa in materia di somministrazione di acqua, riduzione rifiuti e CAM.

ART. 7 CONDIZIONI GENERALI

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

L'aggiudicatario deve fornire agli organi di controllo immediatamente e comunque entro 24 ore dalla richiesta le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nel menù del mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altamente qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

L'aggiudicatario deve notificare – in forma scritta e tracciabile - alla Stazione Appaltante ogni modifica che dovesse intervenire in corso di esecuzione del contratto immediatamente e comunque entro 24 ore dalla modifica.

Sarà cura della Stazione Appaltante e degli Istituti scolastici interessati pubblicare il menù, completo di tali informazioni. Sarà inoltre pubblicato on line sul sito del Comune di Napoli e dell'istituto scolastico ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

La ditta, altresì, per rispettare le finalità di cui al DECRETO LEGISLATIVO 8 febbraio 2006, n. 114 *Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari* e garantire l'informazione ai consumatori, deve consegnare, presso ogni terminale di consumo, un *libro degli ingredienti* contenente la lista dei singoli prodotti utilizzati per la preparazione delle pietanze, evidenziando gli allergeni ai sensi dell'Allegato 2 del su menzionato Regolamento.

Per rendere efficace l'informazione alle famiglie e 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:

- consegnare, ai fini della contestuale affissione da parte dell'istituto scolastico, 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.

L'aggiudicataria dovrà fornire una dotazione di Tovaglie o tovagliette monoposto, tovaglioli monouso piatti, bicchiere e tris di posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI EN 13432 da ripartire tra le scuole del lotto di aggiudicazione per consentire alle stesse di far fronte ad eventuali emergenze nel caso di alunni che fossero privi della dotazione richiesta alle famiglie.

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

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

Sarà cura della ditta far rilasciare, da ciascuna scuola, attestazione di avvenuta consegna di detto materiale con la relativa quantificazione che andrà trasmessa alla Municipalità di competenza.

ART. 8 TRASPORTO E CONSEGNA

Alla fase di confezionamento - in contenitori multirazione o in vaschette monoporzione - deve seguire rapidamente quella di trasporto presso le singole scuole con mezzi conformi alle normative vigenti, con consegna entro 40 minuti dal confezionamento. Il trasporto dei pasti deve essere, quindi, accuratamente pianificato per ogni singolo automezzo onde garantire la salubrità e gradevolezza degli alimenti.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli almeno euro 5. L'impresa aggiudicataria deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione. Eventuali variazioni andranno tempestivamente comunicate e comunque entro 48 ore dalla variazione stessa.

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 e comunque entro il giorno successivo al rilievo della inidoneità contenitori isotermici lesionati, usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

Si deve prevedere una opportuna e frequente procedura di sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

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

asilo nido e scuola dell'infanzia	dalle ore 11,45 alle ore 12,15
scuola primaria	dalle ore 12,00 alle ore 12,30
scuola secondaria di primo grado	dalle ore 12,15 alle ore 12,45

L'eventuale anticipo o posticipo rispetto ai tempi indicati comporterà l'applicazione di sanzioni pecuniarie, come prescritto nel presente capitolato, 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 dell'Istituto scolastico o suo delegato*. Lo stesso dovrà essere redatto in duplice copia di cui una resterà agli atti della scuola e l'altra agli atti della ditta.

ART. 9 SUPPORTO OPERATIVO

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

Presso ciascuna scuola ove venga effettuato il servizio con consegna in contenitori multirazione dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività:

- predisposizione dei piani di appoggio;
- ricevimento, scodellamento, sporzionamento 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 essere “*adeguato*” a 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. Il numero *adeguato* di operatori per il servizio multiporzione comporta la garanzia di un rapporto medio giornaliero di 1 addetto ogni 35 utenti/pasti. In ogni caso, indipendentemente dal numero di utenti, anche inferiore a 35, deve essere assicurata la presenza di almeno un operatore.

Presso ciascuna scuola ove venga effettuato il servizio con consegna in contenitori monoporzione dovrà essere assegnato un adeguato numero di operatori della ditta addetti allo svolgimento delle seguenti attività:

- predisposizione dei piani di appoggio;
- ricevimento, consegna, sporzionamento 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 essere “*adeguato*” a 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. Il numero *adeguato* di operatori per il servizio monorazione è pari a 1 addetto ogni 75 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.

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

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

ART. 10 GESTIONE DELLE ECCEDENZE

È vietata ogni forma di riutilizzo nell'ambito della ristorazione scolastica dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi una volta preparati per la distribuzione. Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere eliminato *in loco* o destinato a distribuzione benefica in base ai singoli accordi stipulati con Enti del Terzo Settore di cui al D.Lgs 117/2017. La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

La gestione delle eccedenze alimentari dovrà essere conforme a quanto stabilito dal par. C, lett. a), n.3 dell'all. 1 al Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020. Pertanto, l'aggiudicatario dovrà calcolare almeno approssimativamente e monitorare le eventuali eccedenze alimentari, analizzarne le motivazioni anche attraverso l'utilizzo di questionari da far compilare due volte l'anno (nel primo e nel secondo quadrimestre) dal personale scolastico nonché dagli alunni a partire dai 7 anni di età. Nel *questionario* deve essere data la possibilità, per l'utenza adulta, di proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni l'aggiudicatario dovrà porre in essere conseguenti azioni correttive quali la variazione – concordata con il SIAN del Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro - delle ricette dei menù non graditi, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti, e la collaborazione ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per promuovere la cultura della sana alimentazione nonché misure di recupero delle eccedenze. Gli esiti del questionario devono essere formalmente trasmessi alla Stazione Appaltante e alle Municipalità di riferimento.

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

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art.13 della L. n. 166/2016 e nell'art. 4 del D.lgs 117/2017 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del

consumo così come previsto dal Reg. UE 382/2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare. Nel *Piano HACCP*, la ditta dovrà prevedere procedure adeguate ai fini della redistribuzione delle eccedenze di cui sopra;

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

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

ART. 11 PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

In conformità a quanto previsto dal par. C, lett. a), n. 5 dell'all. 1 al predetto Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/3/2020, l'Aggiudicatario deve analizzare le tipologie e le fonti di rifiuti per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione.

L'Aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono essere utilizzate confezioni monodose per zucchero o condimenti.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il loro conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità vigenti presso il Comune di Napoli e/o individuate e integrate dalla Stazione Appaltante. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento, e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente.

ART. 12 PERSONALE DIPENDENTE DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario, per ciascun lotto, è tenuto ad individuare nel proprio organico aziendale, alcune figure di rilievo a cui affidare la responsabilità gestionale, tecnica e qualitativa del servizio e a nominarle per iscritto significando la nomina alla Stazione Appaltante e alle singole Municipalità delle seguenti figure professionali e i relativi delegati:

- Referente contrattuale;
- Responsabile del Centro di Cottura (Secondo prescrizioni ASL);
- Referente per l'autocontrollo igienico sanitario – figura prevista dal sistema HACCP qualificata e delegata alle corrette modalità di applicazione delle prassi in tema di sicurezza alimentare anche nei rapporti con Azienda.

Al Referente contrattuale compete la direzione complessiva del servizio in modo continuativo e a tempo pieno e sarà il *referente responsabile dell'intero lotto* nei confronti della Stazione appaltante e della Municipalità di riferimento con delega a rappresentare ad ogni effetto l'aggiudicatario. Il Referente contrattuale avrà la responsabilità e il coordinamento di tutte le attività oggetto del presente servizio in tutte le fasce orarie del suo svolgimento e deve assicurare la completa esecuzione del servizio in ogni sua fase: acquisto, cottura, trasporto, pulizie, formazione. In caso di assenza o impedimento del Referente contrattuale la funzione deve essere ricoperta da un sostituto con pari professionalità e requisiti, fornendone comunicazione immediata. Il Referente contrattuale è tenuto ad attuare un *programma di formazione* per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione. Si fa integrale rinvio al Regolamento CE 852/2004.

Il personale del centro di cottura addetto alla preparazione ed alla distribuzione deve essere numericamente adeguato alla produzione dei pasti richiesti. Nell'organico, oltre al Responsabile, deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi di cui uno dedicato alla preparazione dei pasti differenziati e dei pasti destinati agli Asili Nido, nonché almeno due aiuto cuochi.

L'Appaltatore, ai sensi dell'art. 11 e dell'Allegato I.1 "Definizione dei soggetti, dei contratti, delle procedure e degli strumenti" del Codice, deve applicare al personale assunto il Contratto collettivo nazionale per i dipendenti dei settori dei Pubblici Esercizi, della Ristorazione Collettiva e Commerciale e del Turismo (CODICE CNEL H05Y). Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto copenalllettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante.

Ad buon conto si richiama integralmente il disposto della Deliberazione di Giunta Comunale n.297 del 19/07/2024 avente ad oggetto: *Tutela della retribuzione minima oraria salariale nei contratti del Comune di Napoli*.

L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di igiene sul lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale. Il personale tutto deve essere inquadrato e retribuito nei corrispondenti livelli contrattuali nazionali di lavoro che disciplinano il settore e per lo stesso devono essere regolarmente versati i contributi previdenziali ed assistenziali.

Il personale utilizzato per la preparazione e consegna dei pasti direttamente presso le scuole nonché quello utilizzato per i compiti di supporto dovrà, inoltre, essere assicurato dalla ditta da cui dipende, al momento della stipula dell'Accordo Quadro, sia per eventuali infortuni che allo stesso dovessero capitare durante la permanenza presso la scuola, e ciò non solo in dipendenza della prestazione lavorativa, che per responsabilità civili verso terzi a copertura di ogni rischio connesso al servizio ed in ragione dello stesso, intendendosi di fatto l'Amministrazione Comunale esclusa da qualsiasi responsabilità 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.

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

L'Amministrazione si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale 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. 13 FORMAZIONE

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

L'Aggiudicatario è tenuto ad attuare un programma di formazione per consentire al personale di conformarsi alle condizioni di produzione igienica adottate nella struttura di produzione. Pertanto, l'aggiudicatario deve assicurare l'opportuna formazione ai propri dipendenti, differenziata a seconda della mansione lavorativa svolta, in materia di igiene generale e degli alimenti, ai sensi del Decreto Dirigenziale n.110 del 24/05/2018 che rettifica ed integra il Decreto n.76 del 17/04/2018, in materia di formazione degli alimentaristi. Tale percorso di formazione dovrà essere verificabile a mezzo attestato di formazione.

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

- per gli *addetti alle attività di supporto ed alla cucina*: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire sprechi alimentari;
- per gli *addetti alla cucina*: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Inoltre, in accordo con i CAM, i programmi di formazione possono essere implementati per tutti gli operatori coinvolti a vario titolo nel processo produttivo trattando argomenti tra cui: cultura della sicurezza alimentare, spreco alimentare, raccolta differenziata, criteri ambientali minimi, impatto di una sana e corretta alimentazione sulla salute, dieta mediterranea, etichettatura e informazione al consumatore, patologie correlate agli alimenti, allergie e intolleranze alimentari, celiachia. Tali programmi di formazione, devono essere indicati in fase di presentazione dell'offerta tecnica come previsto nel Disciplinare al punto 17.1. "Criteri di valutazione dell'offerta tecnica".

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio l'Aggiudicatario dovrà trasmettere il programma di formazione continua del personale e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione dovrà essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 14

CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'ACCORDO QUADRO

Le ditte aggiudicatrici 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 dalla richieste presentate presso la scuole all'inizio dell'anno scolastico e/o nel corso dello stesso.

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

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

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

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di apportare variazioni alle tabelle dietetiche per motivate esigenze rapportate anche alla fascia d'età dei soggetti fruitori, previa richiesta alla Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Napoli 1 Centro.

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

Soltanto per contingenti necessità, e su richiesta adeguatamente motivata da parte della ditta, si potrà provvedere all'eventuale sostituzione temporanea di una o più pietanze previste nella tabella dietetica. Tale sostituzione dovrà essere preventivamente autorizzata dal RUP competente per ciascuna Municipalità, 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. 15

CONTROLLI

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

Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la più ampia facoltà di azione per la vigilanza sul servizio di refezione, nonché procederà alle effettuazione delle verifiche documentali e delle verifiche in situ previste dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 per appurare la rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati alle specifiche tecniche di cui al medesimo Decreto.

L'Amministrazione potrà disporre, in qualsiasi momento, di visitare - senza preavviso - i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni nonché il rispetto di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto,

l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnica presentata dalla ditta stessa in sede di gara e il rispetto degli elementi qualitativi offerti in gara anche avvalendosi di ditte specializzate esterne appositamente incaricate. Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

La Stazione Appaltante effettuerà i controlli sulla regolare esecuzione del presente servizio tramite il personale proprio e delle Municipalità nonché tramite il soggetto incaricato dalla stazione appaltante del servizio di controllo e monitoraggio sulla conformità e sulla qualità del servizio di refezione scolastica erogato nelle scuole cittadine dalle ditte affidatarie dell'appalto.

Inoltre, il Regolamento delle Commissioni Refezione Scolastica approvato dal Consiglio Comunale con deliberazione n. 30/2015 prevede che le Commissioni Refezione Scolastica Municipali contribuiscano 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 del suddetto regolamento. 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 del suddetto regolamento.

Le Istituzioni Scolastiche e le Direzioni di Municipalità cureranno il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza, provvedendo a segnalare tempestivamente all'Aggiudicatario, prioritariamente nelle figura del Referente Contrattuale, eventuali disservizi e criticità, compresi rispettivamente quelli rappresentati dalle Commissioni Refezione d'Istituto e dalle Commissioni Refezione Municipale.

L'Aggiudicatario è tenuto, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due pasti completi e gratuiti - confezionati a parte - in eccedenza al quantitativo richiesto. Per quanto riguarda gli asili nido l'Aggiudicatario è tenuto a fornire 2 pasti assaggio per ciascun menù (lattanti, semidivezzi e divezzi). Inoltre, l'Aggiudicatario è tenuto a reintegrare nel più breve tempo possibile e comunque in tempo utile a garantire i pasti a tutti gli utenti, 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. Sarà, 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 dotati di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

ART. 16 PRENOTAZIONE PASTI

La richiesta quotidiana di pasti, nell'ambito di ciascun lotto, è indirizzata all'Aggiudicatario, esclusivamente mediante ordinativo, da parte dell'istituto scolastico competente.

La rilevazione del fabbisogno, incluse le diete speciali, dovrà essere quotidianamente effettuata e conclusa dal personale scolastico, incaricato dal Dirigente scolastico statale e dal personale delle strutture scolastiche municipali, incaricato dalla rispettiva Direzione di Municipalità.

La Stazione Appaltante si riserva di utilizzare strumenti informatici per gli ordinativi dei pasti mediante apposita piattaforma software dedicata messa a disposizione dal Comune di Napoli.

Ogni struttura scolastica registrerà il numero di pasti giornalieri erogati; nella ipotesi di utilizzo di piattaforma software, la registrazione avverrà in modalità informatica.

Le Municipalità effettueranno periodicamente (e comunque almeno mensilmente) il monitoraggio dei dati comunicati dalle varie strutture ai fini del rendiconto mensile complessivo.

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole facenti parte di ciascun lotto verrà comunicato agli Aggiudicatari direttamente dalle rispettive strutture scolastiche comunali e statali in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, entro e non oltre le ore 09.30 di ogni giorno di erogazione, utilizzando, ove attivata, l'apposita piattaforma software dedicata per la gestione del servizio di refezione scolastica e, in caso d'emergenza e/o altra necessità, a mezzo posta elettronica o con altre modalità.

E' vietato all'Aggiudicatario di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo.

Sarà, in particolare, considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dai responsabili e/o incaricati delle rispettive strutture scolastiche ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 09.45.

Eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause non preventivabili saranno comunicate – in maniera scritta e tracciabile - dai Dirigenti scolastici alle ditte aggiudicatarie appena gli stessi ne verranno a conoscenza e comunque entro le ore 09.45.

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

ART. 17

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO, CAUZIONE DEFINITIVA E STIPULA DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal disciplinare ed è immediatamente efficace, salvo quanto previsto all'art. 99, comma 3 bis, del Codice, in caso di malfunzionamento del FVOE.

A seguito dell'aggiudicazione la stazione appaltante chiede al soggetto affidatario di produrre, entro il termine perentorio di 10 giorni dalla richiesta, 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.

Il contratto è stipulato entro 90 giorni dall'aggiudicazione. A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

All'atto della stipula dell'Accordo Quadro, l'aggiudicatario deve presentare, ai sensi dell'art. 117 del Codice, una garanzia definitiva pari al 2% del valore dell'accordo quadro, secondo le modalità ivi previste. All'atto della stipula dei successivi contratti applicativi, l'affidatario dovrà presentare una garanzia definitiva pari al 10% dell'importo del relativo contratto, maggiorato secondo le modalità previste dal comma 2 dell'art. 117 sopra richiamato.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato entro 90 giorni dall'aggiudicazione. A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

L'Accordo quadro è stipulato in modalità elettronica mediante atto pubblico amministrativo. I contratti applicativi saranno stipulati in modalità elettronica mediante scrittura privata semplice.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

ART. 18

OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante:

1. gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione del servizio al quale sono dedicati;
2. le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
3. ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

ART. 19 PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

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 web del comune di Napoli www.comune.napoli.it unitamente alla Delibera di G.C. n. 3202 del 5 ottobre 2007. Gli articoli 2 e 8 del "Protocollo di legalità", che contengono gli impegni e le clausole alle quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, sono integralmente riprodotti nel presente disciplinare di gara, che forma parte integrante e sostanziale del bando, e si evidenzia inoltre che le clausole di cui all'art. 8, rilevanti per gli effetti risolutivi, verranno inserite nel contratto o subcontratto per essere espressamente sottoscritte dall'aggiudicatario.

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

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

ART. 2

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(denominazione dell'istituto, numero del conto, Cin, ABI e CAB) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;

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

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

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

Clausola n. 3

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

Clausola n. 4

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

Clausola n. 5

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

Clausola n. 6

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

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

“La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza ed accettare la clausola risolutiva espressa che prevede il divieto di aprire rapporti contrattuali di subfornitura, ovvero di interrompere gli stessi se già

sottoscritti, nei caso di fornitura dei cosiddetti servizi “sensibili” di cui al comma 1 dell’art. 3, laddove emergano informazioni interdittive ai sensi dell’art. 10 del dpr 252/98 a carico del subfornitore.”

ART. 20 PATTO DI INTEGRITÀ

Con la Deliberazione di Giunta Comunale n. 522 del 21 dicembre 2023, il Comune di Napoli ha approvato il documento denominato “Patto di Integrità”, recante regole comportamentali tra Comune di Napoli e operatori economici volte a prevenire il fenomeno corruttivo ed affermare i principi di lealtà, trasparenza e correttezza nell'ambito delle procedure di affidamento di commesse e nella esecuzione dei relativi contratti. L'aggiudicatario del servizio accetta le previsioni del suddetto “Patto di Integrità” mediante sottoscrizione e deposito dello stesso tra la documentazione di gara.

ART. 21 CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario di ciascun lotto deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei già menzionati documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante <https://www.comune.napoli.it/codicedisciplinare>

ART. 22 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

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

ART. 23 RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI

Al momento della stipula dell'Accordo Quadro, l'aggiudicatario dovrà assicurare sé stesso ed il personale impiegato per la Responsabilità Civile verso terzi, per qualsiasi evento o danno che possa causarsi a persone e cose sia del committente che di terzi esonerando in maniera assoluta l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi per tutta la durata dell'Accordo Quadro. Al riguardo, la ditta stipulerà polizza assicurativa R. C. comprensiva della responsabilità civile verso terzi (RCVT) con esclusivo riferimento ai servizi oggetto del presente capitolato con massimale per sinistro non inferiore ad euro 2.000.000,00 (due milioni) e con validità non inferiore alla durata del servizio. In alternativa alla stipulazione della polizza sopra descritta, l'aggiudicatario potrà dimostrare l'esistenza di una polizza R. C. già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, dovrà produrre un'appendice alla stessa con la quale si espliciti che la polizza in questione copre anche i servizi svolti per conto dell'Amministrazione Comunale di Napoli precisando che non ci sono limiti di sinistri e che il massimale per sinistro non è inferiore ad euro 2.000.000,00 (due milioni).

ART. 24 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 l'operatore economico aggiudicatario tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere implicito o espresso derivante dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di che trattasi. I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato tutto incluso - ivi compresi i costi per i prodotti alimentari e quant'altro proposto dalla ditta nell'offerta tecnica valutata in sede di gara - nulla escluso.

Il prezzo del pasto copre interamente tutte le spese sostenute dall'aggiudicatario per la corretta esecuzione del contratto di appalto nonché quelle derivanti dal rispetto di tutte le vigenti disposizioni adottate dalle competenti autorità statali e regionali. I prezzi predetti si intendono offerti dalla ditta in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

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

ART. 25 REVISIONE DEI PREZZI DEL SERVIZIO

E' prevista la revisione prezzi ai sensi dell'art.60 del Codice degli appalti e dell'Allegato II.2 – bis Modalità applicative delle clausole di revisione dei prezzi.

La revisione prezzi si attiva qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo, e opera nella misura dell'ottanta per cento del valore eccedente la variazione del cinque per cento applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo (FOI- nella versione che esclude il calcolo dei tabacchi) e le retribuzioni contrattuali orarie come determinate dalle tabelle ministeriali. La ponderazione degli indicatori utilizzati è effettuata in proporzione all'incidenza del costo della manodopera e degli altri fattori produttivi sul prezzo unitario.

La Stazione Appaltante far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione dei prezzi, utilizzerà le somme derivanti da ribassi d'asta ai sensi dell'art. 60 comma 5 lett.) b.

ART. 26

PAGAMENTO LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

Le ditte aggiudicatarie dovranno presentare tempestivamente, e comunque non oltre il 5 del mese successivo, la documentazione inerente la prestazione resa (report, bolle di consegna, etc.).

Le Direzioni di Municipalità provvederanno a trasmettere alla ditta formale comunicazione di approvazione della documentazione trasmessa, previ controlli che verranno effettuati anche attraverso la documentazione trasmessa, negli stessi termini, dagli istituti solastici, nonché attraverso i dati dalla medesime caricati sulla piattaforma dedicata.

Le ditte, a seguito di formale riscontro positivo, provvederanno alla emissione di regolare fattura elettronica mensile, tramite piattaforma SDI, trasmessa al codice univoco indicato da ciascuna Direzione di Municipalità.

La liquidazione avverrà, a seguito di verifica della correttezza della stessa e conseguente accettazione sulla piattaforma SDI, previo accertamento della regolarità previdenziale dell'aggiudicatario, acquisito il DURC (documento unico di regolarità contributiva) ed effettuate le verifiche dei pagamenti dei tributi locali.

I pagamenti saranno effettuati tramite bonifico bancario o postale su un conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva. A questo proposito, l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante entro sette giorni dall'accensione gli estremi identificativi del conto corrente di cui sopra nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso. L'appaltatore deve impegnarsi a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari in relazione al presente appalto.

Il codice CIG relativo e gli estremi dell'atto di impegno del servizio di cui trattasi, i cui estremi saranno comunicati dalla stazione appaltante, dovranno essere riportato obbligatoriamente in tutte le fatture emesse dal fornitore in relazione al presente appalto. La stazione appaltante si riserva di indicare ulteriori dati da inserire obbligatoriamente nella fattura.

La cessione delle somme spettanti all'aggiudicatario, fatturate e da fatturare, debitamente formalizzata, dovrà essere tempestivamente notificata all'Amministrazione Comunale per la necessaria presa d'atto.

ART. 27

ANTICIPAZIONE DEL PREZZO SUL VALORE DELL'APPALTO

Su richiesta dell'Appaltatore, potrà essere concessa l'anticipazione del prezzo dell'appalto per un importo sino al 20% del valore del contratto applicativo, da corrispondere all'Appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione.

Nel caso in cui il contratto applicativo, in base alla configurazione dell'anno scolastico, gravi contabilmente su due esercizi finanziari, l'importo dell'anticipazione è calcolato sul valore delle prestazioni di ciascuna annualità contabile.

L'importo dell'anticipazione è recuperato, in tranche di pari importo, sulle fatture riferite alle prestazioni rese in ciascun anno.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione.

La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del D. Lgs. 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività. La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'art. 106 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n. 385. L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti.

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

Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione dell'anticipazione.

ART. 28 SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

E' fatto divieto, inoltre, di subappaltare l'attività di preparazione, produzione e somministrazione dei pasti, in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto connesse all'esigenza di garantire la qualità del servizio, in osservanza ai criteri minimi ambientali (CAM), riportati nel DM 10 marzo 2020, nonché dell'esigenza di rafforzare, tenuto conto della natura e della complessità della prestazione, il controllo diretto del ciclo di approvvigionamento, preparazione, produzione e somministrazione.

Per le stesse motivazioni, le prestazioni subappaltabili non possono essere oggetto di ulteriore subappalto.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'Allegato I.1. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Non è ammesso il subappalto a cascata.

ART 29 SANZIONI E PENALITÀ

La Stazione Appaltante a tutela della qualità del servizio e dei suoi fruitori e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione viene applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro 10 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione ovvero entro 48 ore nei casi di elevata gravità per la salute degli utenti.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, viene comminata un'ammonizione al riguardo.

La Stazione Appaltante procederà al recupero degli importi addebitati a titolo di penale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento nei confronti dell'Appaltatore.

L'applicazione delle sanzioni concorre con l'applicazione delle norme in materia civile e penale di settore.

S

i riporta di seguito una tipologia di massima, indicativa e non esaustiva, delle inadempienze che comportano, per ciascuna difformità e/o inadempienza, l'applicazione di una sanzione secondo i parametri più sotto precisati:

	PENALITÀ	IMPORTO
1	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo e n t r o i 15 (quindici) minuti dall'orario specificato dalla S.A.	da €. 200,00 a €. 500,00
2	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo e n t r o 30 (trenta) minuti dall'orario specificato dalla S.A.	da €. 500,00 a €. 1.000,00
3	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo e n t r o 45 (quarantacinque) minuti dall'orario specificato dalla S.A.	Da € 1.00,00 a € 1.500,00
4	Mancato rispetto degli orari di consegna e distribuzione dei pasti per un ritardo e n t r o 60 (sessanta) minuti dall'orario specificato dalla S.A.	Da € 1.500,00 a € 4.000,00
5	Mancata consegna di pasti interi o parte di pasti	Da €. 1.500,00 a €. 5.000,00

6	Variazione del menù previsto senza autorizzazione dalla S.A.	Da € 1.500,00 a € 4.000,00
7	Sostituzione parziale o totale di pietanze senza autorizzazione dalla S.A.	Da € 1.500,00 a € 4.000,00
8	Inosservanze del rispetto delle grammature, inferiori a quelle prescritte dalle tabelle dietetiche	da € 200,00 a €. 1.000,00
9	Difformità delle vaschette monoporzione	€ 50,00
10	Mancata unità lavorativa rispetto all'organico previsto	€ 3.000,00
11	Mancato rispetto del rapporto addetto/utenti pasti	€ 1.000,00
12	Impiego di numero non adeguato di addetti	€ 500,00
13	Mancata sostituzione di personale non idoneo	€ 1.000,00
14	Mancata consegna dell'elenco personale utilizzato con relative qualifiche	€ 1.000,00
15	Mancata o ritardata scheda mezzi trasporto utilizzati	€ 1.000,00
16	Mancato rispetto modalità di trasporto e al piano di trasporto presentato	Da € 1.500,00 a € 4.000,00
17	Mancata pulizia mezzi di trasporto	Da € 500,00 a € 1.500,00
18	Prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti	da € 200,00 a €. 1.000,00
19	Mancato rispetto del programma di utilizzo degli alimenti biologici e dei prodotti tipici, così come indicato nel capitolato e nell'offerta progettuale presentata	da € 200,00 a €. 1.500,00
20	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso il centro di cottura	da € 400,00 a € 2.000,00
21	Rinvenimento e/o somministrazione di prodotti alimentari scaduti presso i terminali di consegna	€ 500,00 € 5.000,00
22	Mancata consegna o errata preparazione menù alternativo	da €. 200,00 a € 2.000,00
23	Mancata consegna dieta/e speciale/i	da €. 200,00 a € 3.000,00
24	Errata preparazione dieta/e speciale/i	da €. 3.000,00 a € 5.000,00
25	Presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	da € 500,00 a € 3.000,00
26	Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia	da €. 200,00 a € 2.000,00
27	Temperature dei pasti non conformi alle prescrizioni del presente capitolato	da €. 500,00 a € 3.000,00
28	Violazione delle norme di sicurezza e prevenzione	da € 200,00 a € 2.000,00
29	Pulizia dei locali e delle attrezzature di competenza dell'Aggiudicatario non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente/difforme	da € 200,00 a €. 2.000,00
30	Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente dell'Aggiudicataria	da € 1.000,00 a € 5.000,00
31	Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti	da €. 200,00 a €. 1.000,00
32	Mancato invio dei report	da € 200,00 a €. 1.000,00
33	Mancata idoneità dei contenitori atti al trasporto dei pasti veicolati	da € 200,00 a €. 1.000,00
34	Mancato rispetto della programmazione della formazione del personale	da € 200,00

	inviata alla Stazione Appaltante	a €. 1.000,00
35	Mancato invio delle giustificazioni scritte relative a segnalazioni effettuate e/o mancato invio della documentazione inerente le ispezioni degli organi di controllo entro le tempistiche richieste	da € 200,00 a €. 1.000,00
36	Altre violazioni inserite nel CSA e/o rilevate dalle autorità di controllo. Per qualsiasi altra inadempienza non contemplata nelle precedenti ipotesi è data facoltà al soggetto competente di quantificare, di volta in volta, una penale variabile	da € 100,00 a €. 5.000,00

L'incameramento delle penalità per applicazioni delle sanzioni di cui al presente Capitolato sarà effettuato in sede di liquidazione del fatturato per l'effettuato servizio.

La Stazione Appaltante avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione.

La Stazione Appaltante avrà diritto di disporre la sospensione, anche in forma cautelativa, nei confronti degli Aggiudicatari che, ai sensi della prescritta normativa, contravvengano in sede di esecuzione della fornitura ovvero si rendano recidivi per ricorrenti inadempienze.

Sarà altresì disposta la sospensione del servizio, a carico del soggetto inadempiente, per mancata osservanza delle norme in materia di igiene, fatte salve ulteriori determinazioni della Stazione Appaltante e/o dell'Autorità competente.

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

ART. 30 SANZIONI CODICE DI COMPORTAMENTO

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

ART. 31 SOSPENSIONE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del Codice. La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art. 122 del Codice e all'art. 10 dell'Allegato II.14.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture regolarmente eseguiti.

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Direttore dell'esecuzione o dal Responsabile del progetto a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 15 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali controdeduzioni.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, l'Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto.

L'Amministrazione si riserva di risolvere il contratto nei seguenti casi:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- cessione del Contratto al di fuori delle ipotesi previste dall'art. 120, comma 1, lett. d) del Codice;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- impiego di personale non corrispondente per quantità e qualifica a quanto previsto dal presente Capitolato e/o dall'offerta;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice civile.

Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli del Codice 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:

- Decadenza, revoca o annullamento di qualsiasi autorizzazione o licenza necessarie alla gestione dell'attività oggetto degli obblighi contrattuali relativi al presente appalto;
- ove la ditta addivenga alla cessione del contratto;
- qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;

- qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- 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;
- in caso di inosservanza delle norme igienico-sanitarie ed in genere degli obblighi contrattuali, a cui non sia stato posto immediato rimedio, pur in seguito a segnalazione e diffida formale della Committente;
- in caso di mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro ed integrativi locali relativi al personale dipendente dell'Impresa;
- in caso di mancata corresponsione degli emolumenti del personale dipendente;
- per i consorzi, in caso di affidamento di parte o tutta l'attività oggetto del servizio disciplinato dal presente Capitolato ad una consorziata diversa da quella dichiarata in sede di gara ovvero in caso di affidamento dell'attività ad una consorziata prevista ma che agisca in forma diversa da quella espressa in offerta;
- per i raggruppamenti d'impresa, in caso di violazione delle quote fissate in sede di gara in ordine alle attività da svolgere da parte di ciascuna associata

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

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

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

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

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

ART. 32 RECESSO

La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, secondo le modalità stabilite dall'art. 123 del Codice.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite posta elettronica certificata o lettera raccomandata con avviso di ricevimento. In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte

dell'Amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 e dall'art. 11 dell'allegato II.14 del Codice.

ART.33 DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Napoli, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Trova applicazione la disciplina di cui all'articolo 215 del Codice relativamente al collegio consultivo tecnico formato secondo le modalità di cui all'allegato V.2 del Codice, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell'esecuzione del contratto. I costi sono ripartiti tra le parti.

SONO ALLEGATI AL PRESENTE CSA:

- Elenco Scuole
- Tabelle Dietetiche, Ricettari E Caratteristiche Merceologiche – Asl Napoli 1 Centro
- Duvri