



COMUNE DI MUGNANO DI NAPOLI

PROVINCIA DI NAPOLI
SETTORE V

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE
SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA
PER L'ANNO SCOLASTICO 2021/2022
CIG 8857353F29 CPV 55524000-9- NUTS(ITF33)**

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO E FINALITA'

Il presente Capitolato ha per oggetto la preparazione, il trasporto e la consegna di pasti fresco-caldi in favore degli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali, site nel Comune di Mugnano di Napoli, nel rispetto dell'allegata tabella dietetica (All. A) e di tutte le normative igienico sanitarie ed ambientali vigenti (DM 21 SETTEMBRE 2011) che si intendono tutte richiamate. Il Comune di Mugnano di Napoli in osservanza delle vigenti normative, garantisce l'erogazione dei pasti ad alunni con patologie congenite, metaboliche ed allergiche, che necessitano di diete speciali. Il presente Capitolato richiama ed obbliga i concorrenti ad applicare in toto il -Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione ovvero Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). In particolare la ditta dovrà garantire:

- a) La preparazione, comprensiva dell'approvvigionamento di tutte le derrate e dei materiali complementari necessari, la porzionatura, il confezionamento, il trasporto e consegna, la distribuzione e la somministrazione dei pasti (scodellamento) agli alunni ed insegnanti autorizzati secondo le modalità prescritte dalla normativa vigente e, in caso di stato di emergenza Covid 19, nel rispetto di tutte le prescrizioni vigenti per il contenimento del rischio contagio da Coronavirus, nelle scuole cittadine d'infanzia, e negli orari indicati.
- b) La pulizia giornaliera delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate;
- e) Il riassetto, riordino e pulizia dei luoghi di consumo dei pasti;

Scuole dell'Infanzia

Il servizio si svolge da lunedì al venerdì, fino ad esaurimento numero dei pasti, secondo quanto previsto annualmente dal calendario scolastico. Il numero medio giornaliero degli alunni è di 400.

Il servizio oggetto dell'appalto deve essere reso nel rispetto delle seguenti finalità:

- a) offrire un servizio di refezione scolastica di qualità a tutti i bambini che frequentano le scuole dell'infanzia statali presenti sul territorio comunale;
- b) valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola come momento di crescita educativa e di socializzazione in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- c) contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento per la prevenzione delle malattie ed il mantenimento dello stato di benessere dei più giovani, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati;
- d) promuovere la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti e di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti;

- e) promuovere lo sviluppo sostenibile e l'adozione di abitudini alimentari corrette, con particolare attenzione ad eccedenze e residui;
- f) promuovere l'utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale e provenienti da agricoltura sostenibile (prodotti stagionali, nazionali e regionali) e da produzione biologica.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà inizio a partire dall'anno scolastico 2021/2022 e fino a maggio 2022. In caso di sospensione del servizio, per motivi non imputabili alla ditta aggiudicataria, tipo sospensioni per Covid-sars2, alla ditta sarà riconosciuta la possibilità di continuare, alla fine della sospensione, il periodo contrattuale anche oltre la scadenza stabilita.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, alla scadenza del contratto iniziale, di affidare alla medesima Ditta appaltatrice servizi analoghi a quelli oggetto dell'appalto, per un periodo massimo di 6 mesi, alle medesime condizioni del contratto originario, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di affidamento della nuova copertura, agli stessi patti e condizioni vigenti alla data di scadenza. Il servizio sarà affidato anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 3 - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta presuntivamente a complessivi € **149.800,00** escluso IVA e comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Detto importo ha valore puramente indicativo in dipendenza sia della durata dell'appalto, della particolare tipologia dell'utenza, che è quella scolastica, destinataria di un servizio che risulta, pertanto, strettamente correlato alle reali esigenze delle istituzioni scolastiche, all'effettiva presenza giornaliera degli alunni, alla richiesta dell'utenza medesima di avvalersi del servizio, oggetto del presente capitolato, giacché trattasi di servizio a domanda individuale. L'aggiudicataria, nel caso di ordinativo di pasti di numero inferiore a quello indicato in linea di massima, senza alcuna limitazione e cioè anche nessuno, non potrà avanzare alcuna richiesta risarcitoria di nessun genere anche di mancato utile o di risoluzione del contratto, fermo restando che tali condizioni si intendono apposte anche per quantitativi in più rispetto a quanto prestabilito e la aggiudicataria sarà tenuta ad osservare le determinazioni che ne derivano.

PREZZO BASE PER OGNI SINGOLO PASTO

Scuola dell'infanzia	importo da ribassare al netto degli oneri di sicurezza	€ 3,80
	oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	€ <u>0,09</u>
	Importo totale al netto dell'IVA al 5%	€ 3,89

ART.4 - REVISIONE DEI PREZZI

I prezzi scaturenti dall'aggiudicazione si intendono comprensivi e compensati di tutti gli oneri di cui al presente Capitolato.

I prezzi predetti si intendono offerti dall'impresa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio.

Essi rimangono invariati per tutta la durata dell'appalto.

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

La produzione, la preparazione e il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di Autorizzazione Sanitaria rilasciata ai sensi del previgente art. 2 della L. 283/62 o di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).

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

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

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

LOCALI

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

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

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

Al fine di soddisfare quanto sopra descritto è opportuno garantire un parametro minimo di 0,5 mq a pasto contemplando tutti gli spazi interni del centro di cottura di cui alla planimetria allegata all'autorizzazione o alla richiesta di registrazione.

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

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

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

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

LOCALI DEPOSITO E STOCCAGGIO

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

LOCALI O AREE DISTINTE PER LE ATTIVITA'

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

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

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

SERVIZI ANNESSI AI LOCALI DI PREPARAZIONE

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

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

ATTREZZATURE E UTENSILI

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

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

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

E' necessario quindi che:

- le celle frigorifero siano di cubatura tale da garantire lo stoccaggio dei diversi alimenti in relazione agli intervalli di approvvigionamento ed ai quantitativi necessari per il numero dei pasti richiesti dal ciclo produttivo;
- le attrezzature per la preparazione e cottura (pelapatate, braciere, cuoci pasta, forni, fuochi, etc.) devono, altresì, consentire per capacità produttiva l'intero ciclo in maniera continua e nella mattinata per le pietanze a legume fresco-caldo;

L'aggiudicataria è tenuta per il proprio centro di cottura ad attuare tutte le prescrizioni cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni nonché ad adeguare l'impianto elettrico a norma della L. 46/90. Alla competente ASL territoriale è, comunque, demandato il controllo e la verifica su locali ed attrezzature.

ART. 6 - PRODUZIONE

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

La ditta appaltante deve rispettare quanto indicato dal capo II art.3, 4 e 5 del Reg. CE 852/2004, per quanto attiene alle proprie competenze. Inoltre, dovrà garantire l'acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale e **rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura**. Nonché, garantire l'utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile. In ogni caso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la **Conformità a standard**

sociali minimi, pertanto, i beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura, definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità di cui al presente capitolato che deve essere sottoscritta dall'offerente.

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a dichiarare di:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;

2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;

3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;

4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;

5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal presente capitolato d'oneri. Si precisa che la dichiarazione di cui sopra sarà allegata al contratto d'appalto.

ANALISI DEI PERICOLI E PUNTI CRITICI DI CONTROLLO

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

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

STOCCAGGIO DEGLI ALIMENTI

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

MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

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

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

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

Per tutto quanto sopra la ditta appaltatrice dovrà mettere in pratica tutta la normativa europea di seguito elencata:

Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei

prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.

· Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

· Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

· Regolamento (CE) N. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.

· Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio.

ART. 7 – CONFEZIONAMENTO

1. Caratteristiche generali: tutti i generi alimentari e non alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menù e nelle schede tecniche riportate nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n.2) al presente Capitolato e dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari non conformi alle predette norme e non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente, isolate dal lotto e segregate in apposita area. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. L'appaltatore, entro 15 gg. dalla comunicazione del provvedimento di affidamento del servizio, dovrà inviare alla Sezione P.I. l'elenco delle derrate alimentari e non comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti, schede tecniche etc.. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente deve essere prontamente comunicato

alla Sezione P.I.. Ove particolari situazioni accertate non consentissero l'utilizzo dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'appaltatore dovrà fornire, esclusivamente durante il pasto, acqua minerale naturale imbottigliata. E' fatto divieto di utilizzo di cibi transgenici. A tal fine l'appaltatore rilascerà apposita dichiarazione del non utilizzo dei suddetti cibi nella preparazione dei pasti.

2. Conservazione delle derrate: i magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Gli alimenti biologici devono essere conservati in spazi separati rispetto agli altri. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenute fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va posta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, gli affettati, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifero ad una temperatura tra 1 °C e 6 °C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola d'alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alla normativa vigente. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C. Il magazzino deve essere ben ventilato ben illuminato.

3. Vigilanza: la vigilanza sui servizi di competenza all'Amministrazione e all' A.S.L.- Servizio SIAN competente per territorio per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità delle merci nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

- Igiene della produzione e tecnologia di manipolazione

1. Norme igienico - sanitarie. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, fermo restando, in caso di stato di emergenza Covid19, l'osservanza del rispetto delle vigenti prescrizioni di contenimento del rischio contagio Coronavirus, nel presente Capitolato si richiamano e si chiede il rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche, che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere ben visibile all'interno della struttura produttiva e fornita in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura. L'appaltatore deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Durante tutte le operazioni di

produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociate. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi ecc .. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

2. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione: le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- la carne macinata, direttamente tritata presso il centro di produzione pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di affettati e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, a meno che non si utilizzino particolari attrezzature (forni a cottura notturna) o si utilizzi il procedimento di cui al successivo punto 3 del presente articolo;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittata, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);

3. Linea refrigerata: è ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1 ° e 6° C. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno precedente al consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua.

4. Pentolame per la cottura: per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzati pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti in brassière. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

5. Condimenti: per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano, mentre per le altre preparazioni che richiedono formaggio grattugiato è consentito sia l'uso del Parmigiano Reggiano che del Grana Padano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle leggi vigenti e dal presente Capitolato.

6. Riciclo: è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

ART. 8 - TRASPORTO E CONSEGNA

1. Mezzi di trasporto: i mezzi abilitati al trasporto dei pasti, dovranno possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge (DPR n.327/80 art.43); che siano registrati ai sensi del

Regolamento CE 852/2004 (secondo le linee guida di cui alla delibera della Giunta della Regione Campania n. 797 del 16.6.06).

In particolare il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. Dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere coibentati isotermicamente con convalida ATP (Attestazione per il Trasporto Derrate Alimentari) e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I mezzi dovranno essere autorizzati dall'Azienda Sanitaria Locale della località di immatricolazione del mezzo e dovranno essere puliti giornalmente e sanificati .

2. Modalità di confezionamento e trasporti dei pasti: Il trasporto e consegna dei pasti deve avvenire, presso le sedi di consumo, entro 45 minuti dal confezionamento degli stessi (tempo di percorrenza rilevabile dal sito www.viamichelin.it). Per il trasporto dei pasti e delle derrate, l'appaltatore deve utilizzare contenitori isotermici, multi porzione, idonei ai sensi del DPR n.327/80, con caratteristiche tali da assicurare una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico-sanitario. Tali attrezzature dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere non inferiore a +60°C fino al momento del consumo (art.31 DPR n.327/80). Il pane e la frutta, che dovrà essere lavata presso la cucina centralizzata o presso le sedi di refezione, saranno trasportati separatamente in contenitori di plastica per alimenti muniti di coperchio, mentre il Parmigiano Reggiano sarà trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici. I contenitori "gastro-norm" in acciaio inox utilizzati per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni di impaccamento. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti, secondi piatti e contorni) dovranno essere confezionati in contenitori distinti per loca le/refettorio.

I cestini freddi dovranno essere veicolati e consegnati ai luoghi di consumo in contenitori idonei a garantire, per i prodotti alimentari deperibili, il mantenimento di temperature inferiori a + 10°C. I contenitori utilizzati dovranno essere successivamente ritirati dalle sedi refezionali e veicolati presso il centro di cottura per la loro pulizia e sanificazione giornaliera.

Per i pasti consegnati presso ciascuna scuola, la Ditta emetterà un documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina centralizzata e di consegna presso la sede di refezione.

Il personale addetto al ritiro dei pasti firmerà per ricevuta restituendone copia alla Ditta aggiudicataria. Tali documenti di trasporto dovranno essere conservati a cura della Ditta ed inoltrati all'Ufficio P.I., su semplice richiesta dello stesso, per le verifiche e gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

- Norme concernenti la distribuzione dei pasti

1. Distribuzione e somministrazione portate: l'appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste nei menù nelle quantità e qualità previste nella Tabella delle grammature (Allegato 1). In casi eccezionali e non prevedibili, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valor economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Il servizio di distribuzione comprende le seguenti mansioni, che in caso di stato di emergenza Covid19 dovranno essere integrate da modalità nel rispetto delle vigenti prescrizioni di contenimento del rischio contagio Coronavirus:

- a) allestimento sala refettorio;
- b) distribuzione dei pasti;
- e) riordino della sala di refezione, con pulizia dei piani dei tavoli sui quali si sono consumati i pasti, con raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e dei residui umidi;
- d) pulizia del lavello posto nei locali della cucina;
- e) posizionamento nelle lavastoviglie dei piatti e posate e delle attrezzature utilizzate per lo porzionamento.

f) Riassetto e riordino delle stoviglie e attrezzature al termine del lavaggio. g) Pulizia locali mensa e di porzionamento pasti.

Il servizio di distribuzione dovrà essere assicurato con un addetto ogni 45 pasti serviti, per un numero di ore necessarie all'espletamento di tutte le mansioni sopra descritte.

La fornitura del vestiario occorrente, così come le spese per il corso di Formazione per Alimentaristi, (SIAN/ASL), di tutto il personale della Ditta sono a carico dell'appaltatore.

2. Tabella pesi a cotto: l'appaltatore deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione; tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ogni ordine di scuola (scuola d'infanzia, scuola primaria, scuola secondaria inferiore/utenti adulti).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che agli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la corrispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive qualità poste in distribuzione.

3. Operazione da effettuare prima e dopo la distribuzione: i pasti sono distribuiti dal personale dell'appaltatore nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) togliere anelli e ori in genere e quindi lavare accuratamente le mani;
- b) proteggere adeguatamente tagli e ferite in genere;
- c) evitare di toccarsi viso, naso, bocca ed orecchie;
- d) indossare camice e copricapo {adeguato a raccogliere tutta la capigliatura), che devono essere sempre puliti e decorosi, nonché guanti monouso;
- e) esibire il cartellino di riconoscimento;
- f) imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche con coperchio, piatti;
- g) all'arrivo dei contenitori, controllare le qualità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni. Particolare attenzione dovrà essere posta per le diete personalizzate;
- h) procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- i) la quantità delle portate da distribuire, ove non già mono porzionate, deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- j) non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore di arrivo;
- k) distribuire al commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantitativi sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- l) distribuire con idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- m) aprire il contenitore solo al momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- n) per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- o) la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- p) distribuire la frutta, precedentemente lavata, dopo la consumazione del secondo piatto e del contorno;
- q) il pane deve essere messo in tavola solo al momento della consumazione della portata proteica e del contorno;
- r) al termine della consumazione del pasto da parte degli alunni e docenti autorizzati, il personale della Ditta dovrà provvedere al posizionamento delle stoviglie ed attrezzature utilizzate.
- s) al termine della consumazione del pasto la ditta affidataria dovrà provvedere altresì alla pulizia dei locali mensa e di porzionamento dei pasti;

E' fatto obbligo di mantenere gli alimenti nelle condizioni indicate nell'art. 31, ultimo comma del ripetuto DPR 327/80 nonché rispettare le specifiche temperature. Si deve prevedere la sanificazione dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione crociata.

Il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto, dal centro di produzione pasti all'ultimo edificio scolastico raggiunto dal mezzo, deve avvenire nel più breve tempo possibile.

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

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

- scuola dell'infanzia dalle ore 11,45 alle ore 12,15

ART. 9 - PERSONALE DIPENDENTE DELLA DITTA

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

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

Nell'organico deve essere comunque assicurata la presenza di almeno due cuochi e due aiuto cuochi. Tutto il personale deve possedere adeguata specializzazione, deve essere formato al compito che svolge e, pertanto, risultare qualificato per gli incarichi specifici.

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

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

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

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

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

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

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

ART. 10 - RICHIESTA PASTI

Il numero dei pasti fresco-caldi destinato alle scuole verrà comunicato alla aggiudicataria direttamente dai dirigenti scolastici, in rapporto alla effettiva presenza giornaliera degli alunni, entro

e non oltre le ore 09.30 di ogni giorno di erogazione, nei limiti dell'ordinativo di massima, a mezzo fax, fonogramma o per posta elettronica.

E' vietato nel modo più assoluto all'assuntore di dar corso a richieste non contemplate nell'ordinativo di cui al presente articolo, se non previa autorizzazione del Responsabile del Servizio competente. Sarà considerata come non avvenuta la fornitura di pasti preparati e non richiesti dai Dirigenti scolastici ovvero disdetti dagli stessi entro le ore 09.45. Resta inteso che eventuali variazioni od interruzioni del servizio per motivi connessi all'attività scolastica o in ragione di cause al momento non determinabili saranno comunicate alla ditta aggiudicataria appena gli stessi risulteranno essere a conoscenza dei dirigenti scolastici.

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

La Ditta si impegna a fornire al Comune tagliandi composti da matrice e figlia in blocchetti da n. 20 cadauno, che saranno ritirati dalla stessa Ditta al momento della fornitura del pasto e allegati alle copie delle bolle di accompagnamento onde consentire successivamente la liquidazione delle fatture.

ART. 11 - CONTROLLI E VIGILANZA

Sarà cura del Servizio competente far sì che la fornitura venga resa nel rispetto delle norme contrattuali. Le Istituzioni Scolastiche e i preposti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali, ciascuno per le proprie competenze, cureranno il controllo e la vigilanza sul servizio stesso. La ditta aggiudicataria è tenuta, pertanto, a fornire giornalmente, per ogni struttura scolastica, due razioni complete e gratuite in eccedenza al quantitativo richiesto. Inoltre la ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

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

ART. 12 - CONDIZIONI PARTICOLARI DELL'APPALTO

L'aggiudicataria è tenuta:

- a) alla preparazione di diete differenziate per patologie e/o intolleranze alimentari certificate o altro che verranno comunicate dal competente Servizio Comunale;
- b) a fornire in occasione di gite scolastiche o visite culturali, su richiesta della Scuola, l'aggiudicataria è tenuta a fornire, in sostituzione del pranzo del giorno, il menù freddo-cestino.

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

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

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

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

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

ART. 13 - CLAUSOLE CONTRATTUALI PER FORNITORI

1. Ai sensi dell'art. 29 del Dlgs 196/2003 e successive integrazioni il Fornitore è designato come Responsabile del trattamento dei dati personali, per quanto riguarda i trattamenti specificati nel seguito di cui è Titolare il Comune di Mugnano di Napoli.
2. Vengono affidati al Fornitore i seguenti compiti :
 - a. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali relativi al servizio di refezione scolastica, effettuati presso le sedi del fornitore
 - b. la organizzazione, gestione e supervisione di tutte le operazioni di trattamento dei dati personali che si riferiscono ai fruitori del servizio di refezione e di tutti i dati personali di cui il fornitore può venire in possesso nell'espletamento del servizio
3. Il Fornitore dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, sensibili o giudiziari e, come tali, sono soggetti all'applicazione del codice per la protezione dei dati personali.
4. Il Fornitore dichiara di ottemperare agli obblighi previsti dal Codice per la protezione dei dati personali e si impegna ad organizzare le operazioni di trattamento affidategli in modo che esse vengano effettuate nel rispetto delle disposizioni di legge, con particolare riferimento alle norme relative alla adozione delle misure di sicurezza.
5. Il Fornitore accetta di adottare le istruzioni eventualmente impartite dal Titolare o di integrarle nelle procedure già in essere.
6. Il Fornitore riconosce il diritto del Titolare a verificare annualmente la puntuale osservanza delle norme di sicurezza adottate.
7. Il Fornitore si impegna a non utilizzare i dati personali oggetto dei trattamenti delegati per altro trattamento se non su richiesta scritta del Comune.
8. Il Fornitore provvederà ad avvisare immediatamente il Titolare di ogni richiesta, ordine o attività di controllo da parte del Garante o dell'Autorità Giudiziaria, ai sensi degli articoli 152 e da 157 a 160 Dlgs 196/2003.
9. Ai sensi dell'art. 13 del Dlgs 196 del 30 giugno 2003, si informa che il Comune tratterà i dati contenuti nel presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività ad esso connesse e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle Leggi, dallo Statuto e dai Regolamenti in materia.
10. Il fornitore dovrà attenersi alle prescrizioni sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui alla GURI del 21.09.2011, serie generale n. 220.

ART. 14 - ONERI DELL' APPALTO

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

L' I.V.A. cederà a carico del Comune.

ART. 15 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti a seguito dell'aggiudicazione dell'appalto, la ditta aggiudicataria, prima della stipula del relativo contratto, dovrà costituire garanzia fideiussoria ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/16.

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

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

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

ART. 16 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE E SVINCOLO DELLA CAUZIONE

Non si darà corso ad alcun pagamento se l'assuntore non avrà curato presso il Servizio preposto (Ufficio P.I.) gli adempimenti contrattuali stabiliti.

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

Il Servizio competente, ad effettuate forniture, procederà al riscontro delle partite indicate nelle fatture in relazione agli ordinativi di che trattasi e dell'esatta applicazione del prezzo unitario di aggiudicazione ed alla verifica con le dichiarazioni redatte dai Dirigenti scolastici in ordine al numero dei pasti richiesti e ricevuti .

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

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

ART. 17 - SANZIONI PER INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

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

- nel caso di impiego di generi alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche stabilite sarà inflitta una penale pari al 25% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati nella giornata;
- nel caso in cui il peso dei prodotti già confezionati monorazione dovesse risultare inferiore del 10% si dovrà applicare una penale pari al 10% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti da distribuire o distribuiti nella giornata;
- nel caso in cui la riduzione di peso del 10% dovesse verificarsi anche per una sola delle pietanze preparate e confezionate dalla ditta, si applicherà una penale pari al 10% del valore complessivo dei pasti forniti alla struttura e/o strutture scolastiche presso cui si riscontra la difformità;

- nel caso che la consegna dei pasti alle scuole dovesse essere effettuata prima o oltre la fascia oraria stabilita per tipo di scuola, sarà inflitta una penale così commisurata:
 - 5% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei primi 15 minuti;
 - 20% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei secondi 15 minuti ;
 - 50% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito, se l'infrazione è contenuta nei terzi 15 minuti;
 - 100% dell'importo corrispondente al valore complessivo dei pasti consegnati in difformità dell'orario stabilito se l'infrazione eccede i terzi 15 minuti.

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

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

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

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

L'Amministrazione avrà diritto di riscuotere le penalità di cui sopra e le altre previste, nonché di rivalersi dei danni eventualmente subiti anche sulla cauzione costituita in conformità dell'art. 15.

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

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

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

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

ART. 18 - OSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI LEGISLATIVE

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale, dal Disciplinare e dal Bando di gara e, per quanto in esso non espressamente previsto, dall'osservanza di norme e condizioni contenute in altre Leggi, Decreti e Regolamenti concernenti i pubblici appalti, in quanto applicabili alla materia oggetto del presente appalto. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le Leggi, Decreti, Regolamenti in

vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto e specificatamente riferiti alla disciplina della fornitura in questione, ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto.

ART. 19 – DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

L'appaltatore nel partecipare alla gara conferma e dichiara di essere a conoscenza che il Comune di Mugnano di Napoli, ha preso atto del "Protocollo di legalità" sottoscritto con la Prefettura di Napoli e di accettarne le condizioni. Nel presente Capitolato sono riportati integralmente gli articoli 2 e 3 del predetto Protocollo contenenti gli impegni e gli obblighi ai quali la stazione appaltante e l'aggiudicatario sono tenuti a conformarsi, nonché l'articolo 8 contenente le otto clausole cui deve attenersi l'appaltatore, ed inoltre la clausola relativa all'applicazione dell'art. 3 comma 2, che dovranno essere inserite nel contratto o sub-contratto per essere espressamente accettate dall'aggiudicatario, ove ricorrano gli ambiti applicativi.

PROTOCOLLO DI LEGALITA' IN MATERIA DI APPALTI

ART. 2

1. La stazione appaltante, oltre all'osservanza del decreto legislativo n. 50/2016, del D.P.R. n. 252/98 nonché delle disposizioni di cui alla legge regionale n. 3 del 27/02/2007 sugli appalti pubblici, si conforma alle procedure e agli obblighi di seguito indicati.
2. Relativamente agli appalti di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 250.000,00 euro, ovvero ai subappalti c/o subcontratti concernenti la realizzazione di opere o lavori pubblici del valore pari o superiore a 100.000,00 euro, alle prestazioni di servizi e forniture pubbliche del valore pari o superiore a 50.000,00 euro; tutte somme al netto di I.V.A., la stazione appaltante:
 - a) assume l'obbligo, prima di procedere alla stipula del contratto d'appalto, ovvero all'autorizzazione ai subappalti c/o subcontratti, di acquisire dalla Prefettura di Napoli le informazioni antimafia di cui all'art. 10 del D.P.R. n. 252/98, sul conto delle imprese interessate aventi sede legale anche al di fuori della provincia, fornendo, tassativamente, i dati di cui all'allegato 4 al decreto legislativo n. 490/1994;
 - b) allo scopo di acquisire ogni utile elemento informativo, atto ad individuare gli effettivi titolari delle imprese e verificare la sussistenza o meno di cointeressenze di soggetti legati ad associazioni criminali mafiose, si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di comunicare i dati relativi alle società e alle imprese chiamate a realizzare, a qualunque titolo, l'intervento, anche con riferimento ai loro assetti societari ed a eventuali successive variazioni;
 - c) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo, per le imprese esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, della osservanza rigorosa delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza, di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta, ponendo a carico della impresa aggiudicataria gli oneri finanziari per la vigilanza dei cantieri e procedendo, in caso di grave e reiterato inadempimento, alla risoluzione contrattuale c/o revoca dell'autorizzazione al subappalto; si considera, in ogni caso, inadempimento grave:
 - I. la violazione di norme che ha comportato il sequestro del luogo di lavoro, convalidato dall'autorità giudiziaria;
 - II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli organi ispettivi;
 - III. l'impiego di personale della singola impresa non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria in misura pari o superiore al 20% del totale dei lavoratori regolarmente occupati nel cantiere o nell'opificio;decorso il termine di quarantacinque giorni dalla richiesta di rilascio delle informazioni antimafia, ovvero, nei casi d'urgenza, anche immediatamente dopo la richiesta, procede alla

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

- d) fuori dalle ipotesi disciplinate dalla precedente lettera c), si obbliga a procedere alla risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero alla revoca immediata dell'autorizzazione al subcontratto quando gli elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa, ovvero le ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse, dovessero emergere successivamente alla stipula del contratto o all'autorizzazione al subcontratto;
- e) si impegna ad inserire nei bandi di gara la facoltà di non stipulare il contratto e di non autorizzare il subappalto o il subcontratto ovvero, se il contratto sia già stipulato o l'autorizzazione già concessa, di procedere alla risoluzione del vincolo contrattuale o alla revoca dell'autorizzazione al subappalto (clausola di gradimento), qualora vengano acquisiti elementi o indicazioni rilevanti ai fini delle valutazioni discrezionali ammesse dalla legge, così come previsto dall'art. 10, comma 9, del D.P.R. 252/98 ;
- f) si obbliga a non autorizzare subappalti a favore di imprese che abbiano partecipato alla procedura di aggiudicazione dell'appalto o della fornitura, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche;
- g) si impegna, nel caso in cui vengano acquisite informazioni dal valore interdittivo nei confronti di imprese affidatarie di subappalti e/o subcontratti, a valutare la possibilità di concedere all'impresa aggiudicataria una proroga dei termini per il completamento dei lavori e/o per la fornitura dei servizi;
- h) si impegna ad inserire nei bandi di gara l'obbligo per le imprese interessate di:
 - l. accendere, dopo la stipula del contratto, uno o più conti contraddistinti dalla dicitura "protocollo di legalità con la Prefettura di Napoli" (nel seguito "conto dedicato") presso un intermediario bancario ed effettuare, attraverso tali conti ed esclusivamente mediante bonifico bancario, tutti gli incassi e i pagamenti superiori a tremila euro relativi ai contratti connessi con l'esecuzione dell'opera ovvero con la prestazione del servizio o della fornitura - ivi compresi il reperimento, effettuato in Italia e all'estera, delle necessarie risorse finanziarie ed il loro successivo rimborso, da effettuarsi anche per il tramite di terzi ai fini delle esigenze di finanziamento di cui all'art. 9, comma 12, del decreto legislativo n. 190/02 - con esclusione dei pagamenti a favore di dipendenti, enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, prevedendo, in caso di inosservanza, senza giustificato motivo, l'applicazione di una penale nella misura del 10% dell'importo di ogni singola movimentazione finanziaria cui la violazione si riferisce, mediante detrazione automatica dell'importo dalla somme dovute in relazione alla prima erogazione utile; l'impresa dovrà, altresì, incaricare l'intermediario bancario di trasmettere, mensilmente, per via telematica, alla banca dati della Camera di Commercio di Napoli, di cui all'art 7 del presente protocollo, l'estratto conto relativo alle

movimentazioni finanziarie connesse con la realizzazione dell'opera. delle quali dovrà essere specificata la causale, con indicazione, in caso di operazioni in accredito, del conto da cui proviene l'introito; fino alla costituzione della banca dati predetta, l'estratto conto sarà custodito a cura dell'impresa; il conto dedicato potrà essere estinto quando su di esso è transitato almeno il 95% dell'importo del contratto;

- ii. comunicare alla Camera di commercio con modalità telematica e con sottoscrizione a firma digitale - non oltre il termine di 30 giorni dall'accensione dei "conti dedicati" - i dati relativi agli intermediari bancari presso cui sono stati accesi i conti, comprensivi degli elementi identificativi del rapporto (denominazione dell'istituto, codice IBAN) e delle eventuali successive modifiche nonché delle generalità e del codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su detti conti;
- i) si impegna a richiamare nei bandi di gara l'obbligo per le imprese, esecutrici a vario titolo di lavori, servizi e forniture, di avvalersi, per ogni movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita), degli intermediari di cui al decreto-legge n.143/1991, prevedendo, in caso di violazione, la risoluzione immediata e automatica del vincolo contrattuale ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto c/o al subcontratto e l'applicazione di una penale a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite; detta penale sarà applicata anche nel caso in cui tale violazione venga accertata dopo che il contratto sia stato eseguito integralmente, ma prima del collaudo dell'opera.

ART. 3

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

ART. 8

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

Clausola n. 1

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

Clausola n. 2

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

nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 3

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

Clausola n. 4

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

Clausola n. 5

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

Clausola n. 6

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

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto ovvero la revoca, dell'autorizzazione al subappalto o al subcontratto nonché, l'applicazione di una penale, a titolo di liquidazione dei danni - salvo comunque il maggior danno - nella misura del 10% del valore del contratto o, quando lo stesso non sia determinato o determinabile, delle prestazioni al momento eseguite, qualora venga effettuata una movimentazione finanziaria (in entrata o in uscita) senza avvalersi degli intermediari di cui al decreto-legge n. 143/1991.

Clausola n. 8

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

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

Clausola di cui al comma 2 dell'art. 3

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

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

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

ART. 20 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

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

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

ART. 21 - DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

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

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

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

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

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

ART. 22 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

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

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

ART. 23 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1. assenza delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti pubblici, di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
2. iscrizione nei registri della C.C.I.A.A. per attività identiche o analoghe a quelle oggetto dell'appalto con attivazione dell'oggetto sociale; se si tratta di concorrente non residente in Italia, iscrizione in uno dei registri dello Stato di residenza secondo quanto previsto dall'art. 83 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE: ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziate o aderenti al contratto di rete deve essere in possesso dell'iscrizione C.C.I.A.A. (Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura)

CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA

1. n. una idonea referenza bancaria rilasciata da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs 1° settembre 1993 n. 385; nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrare il possesso, trova applicazione quanto previsto; la referenza bancaria deve essere presentata da ciascuna impresa che compone il costituendo raggruppamento, consorzio ordinario o aggregazione di imprese di rete. In alternativa, i soggetti concorrenti possono presentare i Bilanci dell'ultimo triennio.

CAPACITA' TECNICA

1. Possesso del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 9001, con riferimento al centro di cottura, da mantenere valido per tutta la durata del servizio. Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE il requisito deve essere posseduto da tutti gli operatori economici del raggruppamento, consorzio o aggregazione di imprese che eseguono il servizio. Nel caso di consorzi, la certificazione dovrà essere posseduta direttamente dal consorzio ovvero dai singoli consorziati esecutori.
2. Aver eseguito, nell'ultimo triennio immediatamente antecedente la data di pubblicazione del bando, servizi analoghi di ristorazione collettiva scolastica, con riferimento ad almeno due contratti, il cui importo complessivo (IVA esclusa) sia pari o superiore al valore a base d'asta della

presente gara d'appalto, indicando per ciascun contratto: l'importo, le date di decorrenza, l'oggetto, il nominativo del committente (pubblico o privato). Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato saranno rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: (fatturato richiesto /3) X anni di attività.

Il requisito relativo ai servizi/forniture analoghi, deve essere posseduto dall'impresa capogruppo mandataria o indicata come tale nel caso di raggruppamento o consorzio ordinario da costituirsi o GEIE, o aggregazione di imprese di rete. Il requisito non è frazionabile

ART. 24 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE E RELATIVI PARAMETRI

L'aggiudicazione sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 Commi 2 e 3 sulla base della valutazione di un'apposita Commissione nominata dall'Amministrazione a norma dell'art. 77 del medesimo D.L.vo n. 50 /2016, secondo il principio aggregativo compensatore con i parametri di valutazione di seguito riportati:

PROGETTO –PROFESSIONALITA' E ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO PUNTI 90/100

Parametri per la valutazione qualitativa e quantitativa del progetto di servizio e dell'organizzazione aziendale:

Elementi qualitativi

A) Progetto di organizzazione del servizio max punti	30/100 punti
B) Risorse professionali in forza all'impresa	15/100 punti
C) Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna	20/100 punti
D) Gestione dell'emergenze - centro di produzione di emergenza	5/100 punti

Elementi quantitativi

E) distanza centro cottura	15 /100 punti
F) Introduzione di prodotti Bio – Dop – Igg	5/100 punti

Tutta la documentazione presentata dovrà essere numerata progressivamente, firmata digitalmente dal legale rappresentante della ditta concorrente.

In caso di RTI o Consorzi ordinari, la medesima documentazione dovrà essere firmata digitalmente da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti.

A) Progetto di organizzazione del servizio **punti 30**

La Ditta concorrente deve presentare, una breve relazione incentrata sulle modalità di esecuzione delle varie attività componenti il servizio oggetto della gara (max 10 facciate A4 times new roman 14).

La valutazione del progetto terrà conto dell'adeguatezza dello stesso in tutte le fasi del servizio in relazione alle esigenze dell'utenza e dell'Ente appaltatore. L'attribuzione del punteggio, sarà determinata in relazione alle migliori e più adeguate soluzioni rispetto alle tecniche di approvvigionamento, lavorazione, confezionamento, distribuzione del pasto, nel rispetto del Capitolato d'Appalto e della normativa vigente. Il progetto deve indicare sinteticamente le iniziative volte a realizzare un modello gestionale atto ad assicurare le condizioni ottimali per l'esecuzione del servizio oggetto della gara. Allegare organigramma funzionale alla gestione del servizio. Sarà premiato l'elaborato di cui al D.M. del 21.09 2011.

B) Risorse Professionali di cui è dotata l'impresa **punti 15**

L'impresa partecipante deve documentare attraverso una certificazione asseverata da professionista abilitato, di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del bando della presente gara, personale qualificato in grado di garantire la corretta e professionale osservanza del Capitolato d'onere (tale requisito sarà sottoposto a successiva verifica da parte della commissione di gara).

Il punteggio, da 5 ad 1 punto, sarà attribuito alle concorrenti che documenteranno, nella forma sopra descritta, di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del Bando, almeno un cuoco responsabile regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, con esperienza nel settore della ristorazione scolastica.

La certificazione dovrà indicare, la qualifica, il nominativo, luogo e data di nascita del cuoco responsabile, data di rilascio del corso di formazione (livello responsabile di industria alimentare) previsto dal Reg. CE 852/2004 (allegare copia del certificato in corso di validità); nominativo, indirizzo e periodo di lavoro (date di assunzione e fine rapporto) delle aziende presso le quali ha maturato l'esperienza. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 10 anni punti 5

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 6 anni punti 3

Cuoco con esperienza documentata nel settore ristorazione scolastica di oltre 3 anni punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorziati, il requisito relativo all'esperienza professionale, dovrà essere documentato per intero dalla capogruppo o consorziata designata all'esecuzione del servizio, mentre le mandanti o altre consorziate esecutrici del servizio dovranno documentare l'esperienza professionale del cuoco nel settore della ristorazione scolastica di almeno 5 anni.

Il punteggio, da 10 ad 1 punto, sarà attribuito alle concorrenti che documenteranno, nella forma sopra descritta (certificazione asseverata da professionista abilitato), di avere alle proprie dipendenze, alla data di pubblicazione del Bando, una figura professionale con titolo di laurea specialistica/magistrale in materie scientifiche (medicina, veterinaria, biologia, biotecnologie, scienze dell'alimentazione, chimica), regolarmente inquadrato secondo il CCNL di categoria, destinato alle mansioni di controllo qualità ed indicato dalla concorrente quale interfaccia tecnica/scientifica dell'azienda nei confronti dell'Ente e dell'utenza. La certificazione, successivamente posta a verifica dovrà riportare i seguenti dati della figura professionale in forza all'azienda: cognome e nome, luogo e data di nascita, anno di acquisizione del titolo di laurea magistrale, data e livello di assunzione, cantiere di impiego e ore medie settimanali lavorate che non dovranno essere inferiori a 20.

Il punteggio sarà attribuito come segue:

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 3 anni punti 10

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 2 anni punti 6

Professionalità con titolo di laurea dipendente della concorrente da oltre 1 anno punti 1

Per le partecipanti in ATI o Consorzio il requisito dovrà essere documentato da almeno una delle associate o consorziate destinate all'esecuzione del servizio.

C) -Tecniche di trasporto - Piano delle consegne Tempi di consegna punti 20

c.1 Trasporto dei pasti e automezzi impiegati - punti 5

Il concorrente deve presentare una breve relazione (max 2 facciate A4) circa le metodologie e gli strumenti adottati per il trasporto dei pasti. Indicare il parco automezzi aziendale. Il punteggio sarà attribuito in relazione al numero degli automezzi messi a disposizione: **-1 punto per ogni automezzo fino a max 5 punti**

c.2 Piano delle consegne: punti - 15

Il concorrente dovrà redigere un piano delle consegne riportando tutti i tempi e singoli percorsi intercorrenti dal centro di cottura ad ogni singolo terminale di consegna. La somma dei 5 tempi (5 sono i plessi scolastici da servire) sarà considerato quale parametro di calcolo per l'attribuzione del punteggio. Gli elaborati dovranno essere ricavati dai siti internet Google Maps - Mappe Michelin – Tutto Città .

Il punteggio sarà attribuito applicando la seguente formula: $\frac{TM}{TC} \times 15$

TM = Tempo minimo, TC = Tempo Concorrente iesimo

In caso di ATI o consorzio, il punteggio sarà attribuito sommando i tempi di percorrenza di ogni consociata o consorziata in relazione alla quota di consegne di competenza.

L'organizzazione degli spostamenti tramite percorsi ottimizzati ed uso di mezzi efficienti ed a basse emissioni (minimo mezzi euro 4).

D) Gestione dell'emergenze disponibilità di un centro di produzione di emergenza punti 5

le concorrenti dovranno brevemente relazionare circa il sistema di gestione delle emergenze e la capacità di intervento in caso di forza maggiore a garanzia del corretto e regolare svolgimento del servizio e della sua continuità. Il punteggio sarà attribuito con le seguenti modalità:

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 5Kmpunti 5

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 10Kmpunti 3

Disponibilità di un centro di produzione pasti di emergenza distante a meno di 20Kmpunti 1

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, elaborato indicante la distanza del centro di produzione di emergenza alla Casa Comunale, tratto dal sito internet **Mappe Michelin**– Google Maps – Tutto Città e certificato UNI-EN ISO 9001:2008 riferito al centro di produzione di emergenza. Non saranno presi in considerazione i centri di produzione pasti allocati sostanzialmente nello stesso luogo del centro di cottura dichiarato per la produzione giornaliera dei pasti.

E) Distanza centro di cottura pasti

punti 15

L'impresa concorrente deve documentare attraverso un elaborato da prelevare da un supporto informatico commerciale (Google Maps o Mappe Michelin – Tutto Città) il percorso e la distanza intercorrente dal centro di produzione alla casa comunale. Tale requisito dovrà indicare l'ottimizzazione sull'impatto ambientale di cui al D.M. del 21.09.2011. Il punteggio sarà attribuito nel seguente modo:

15 punti entro 3 Km

9 punti entro i 6 Km

6 punti entro i 10 Km

3 punto entro i 15 Km

Allegare autorizzazione sanitaria del centro di produzione pasti intestata alla impresa concorrente, certificato UNI-EN ISO 9001:2008.

In caso di ATI il punteggio sarà attribuito sulla media delle distanze dei centri di cottura messi a disposizione, dovendo ogni partecipante in A.T.I. obbligatoriamente eseguire parte della fornitura di pasti.

G) Introduzione di prodotti Bio– Dop – Igp – a KM 0

punti 5

Modalità di approvvigionamento e introduzione, nel rispetto dei menù scolastici, di prodotti Bio, Dop, Igp, sarà attribuito **1 punto** per ogni prodotto rispondente alle caratteristiche di cui sopra. Allegare schede tecniche di qualità e provenienza.

Per la valutazione nel merito dell'offerta tecnica e l'attribuzione dei predetti punteggi non è possibile il ricorso all'istituto dell'avvalimento.

2. OFFERTA ECONOMICA: max punti 10/100

Per l'attribuzione del punteggio relativamente al prezzo offerto verrà utilizzata la seguente formula di **(max punti 10/100)**

PREZZO PIU' BASSO X 10

PREZZO CONCOORENTE iesimo

Procedura di aggiudicazione

La Commissione di gara, nominata a norma dell'art. 77, del D.Lvo 50/2016 con apposito atto successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, il giorno fissato per l'apertura delle offerte, presso la Casa Comunale di Melito, **in seduta pubblica**, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

a) verificare la correttezza formale dei plichi pervenuti;

b) all'apertura ed all'esame della documentazione amministrativa contenuta nella busta **“A - Documentazione”**, con conseguente ammissione o esclusione dei concorrenti in base all'esito del suddetto esame;

c) al sorteggio dei concorrenti a cui sarà richiesto di comprovare, a norma del D.L.vo 50/16, il possesso dei requisiti di ordine speciale autocertificati in sede di gara.

La seduta di gara sarà sospesa in attesa degli esiti della verifica di cui sopra.

ART. 25 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto non può essere ceduto a pena di risoluzione, incameramento della cauzione e risarcimento dei danni, salvo quanto previsto dal D.Lgs.50/16 .

ART. 26 - EFFICACIA DEL CONTRATTO DI APPALTO

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

ART. 27 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre che nei casi espressamente previsti nel presente capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza o grave inadempienza della ditta rispetto al capitolato ed alla normativa in materia.

Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- 1) qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- 2) ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto;
- 3) qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura , per un periodo superiore a 10 giorni;
- 4) in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- 5) qualora si verifichi anche un solo episodio di tossinfezione alimentare riconducibile a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- 6) in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- 7) nel caso la ditta si renda responsabile dell'inosservanza di una delle condizioni e clausole contenute nel Protocollo di Legalità del settembre 2007 tra il Comune e l'U.T.G. di Napoli.

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

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

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

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

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

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

ART. 28 - DECADENZA DELL'APPALTO

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

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

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

ART. 29 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, tutti i dati forniti saranno raccolti dal committente per la gestione della gara e saranno trattati anche successivamente all'instaurazione del rapporto contrattuale per la finalità del rapporto medesimo.

ALLEGATI:

Allegato A: Tabelle dietetiche

REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE dell'infanzia DI MUGNANO Prima settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Pasta al pomodoro	Pasta e patate	Risotto al forno
Cotoletta di tacchino	Medaglioni di carne al forno	Prosciutto cotto	Bastoncini di pesce	mozzarella
Patate al forno	carote	Purè di patate	Spinaci lessi	carote
banana	frutta	frutta	frutta	Succo di frutta

Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino
--------------	--------------	--------------	--------------	--------------

Seconda settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro	Pasta al forno	Riso al pomodoro	Pasta con patate	Minestrone di riso
Prosciutto cotto	Polpette al sugo	Cotoletta di pollo	Bastoncini di pesce	Bocconcini di mozzarella
Purè di patate	carote	zucchine	patatine	spinaci
frutta	frutta	Succo di frutta	banana	frutta
Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino

Terza settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
Pasta al pomodoro	Pasta con patate	Pasta al pomodoro	Pasta con fagioli	Pasta al forno
Prosciutto cotto	Medaglioni di carne al forno	mozzarella	Vitello al forno	Cotoletta di pollo
spinaci	Fagiolini	carote	Purè di patate	patatine
Succo frutta	frutta	frutta	frutta	Succo di frutta
Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino

Quarta settimana

LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
gnocchi al pomodoro con mozzarella	Orecchiette al sugo	Pasta con piselli	Pasta al pomodoro	Minestrone di riso
Formaggio o philadelphia	Vitello al forno	Bastoncini di pesce	Cotoletta di pollo	Rollè tacchino
spinaci	carote	Purè di patate	Patate al forno	carote
banana	Succo frutta	frutta	frutta	banana
Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino	Acqua panino