



Capitolato tecnico per la gestione in concessione del servizio mensa presso la sede di Napoli della Stazione Zoologica Anton Dohrn

Art. 1 Oggetto dell'appalto ed importo a base d'asta per singolo pasto

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento in concessione del servizio di mensa aziendale presso la sede della Stazione Zoologica "Anton Dohrn" (di seguito chiamato "Istituto") in Villa Comunale, - Napoli. Il servizio dovrà essere espletato mediante la preparazione e distribuzione di pasti nelle modalità del self e dovrà essere garantito dal lunedì al venerdì dei giorni feriali dalle ore 12:30 alle ore 14:30 (orario dell'ultima erogazione del pasto).

Il costo del singolo pasto a base d'asta è pari ad euro 7,00 oltre IVA. Il servizio è rivolto al personale dipendente la cui presenza media in mensa è stata nelle precedenti gestioni in numero 18.500 unità annue (totale biennale 37.000). Il numero non è vincolante per l'Istituto e si intende solo indicativo. La variazione in meno del numero dei pasti consumati rispetto a quello indicato, non dà diritto all'Impresa (di seguito chiamata anche "Concessionario o Gestore") di richiedere indennizzi a qualsiasi titolo. Sono ammessi ad usufruire del servizio mensa i dipendenti dell'Istituto e le altre categorie di utenti (ricercatori associati, assegni di ricerca, dottorandi, borsisti, contrattisti, tesisti, ricercatori ospiti ecc.), autorizzati dall'Istituto ad accedere al servizio mensa.

Il costo del singolo pasto è a carico del personale dipendente e delle altre categorie di utenti autorizzati ad accedere al servizio mensa.

La ditta aggiudicataria dovrà accettare buoni pasto cartacei o elettronici quale corrispettivo per il servizio reso agli utenti, oltre ad eventuale corrispettivo corrisposto in contante.

I ticket cartacei o elettronici saranno forniti dalla SZN al proprio personale dipendente.

Art. 2 - Articolazione del servizio

L'articolazione del servizio comprende:

1. acquisto delle derrate, preparazione e cottura pasti;
2. porzionamento e distribuzione con sistema self-service;
3. approntamento e riassetto della sala mensa, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche, delle Attrezzature di Uso Generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio oggetto dell'appalto, seppur non espressamente specificato nel presente capitolato. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il predetto riassetto e lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.)
4. raccolta dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alla sala mensa;
5. fornitura delle stoviglie per la consumazione dei pasti nonché del tovagliato monouso;
6. presa in carico dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale messe a disposizione dall'Istituto con obbligo del Fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio;
7. manutenzione ordinaria e straordinaria dell'utensileria, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale prese in carico.



La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, il pagamento delle utenze e delle tasse per lo smaltimento dei rifiuti sono a totale carico dell'Istituto. Quanto non espressamente menzionato nel presente capitolato, comunque necessario o utile alla buona esecuzione del servizio, è a carico del gestore.

Art. 3 - Durata dell'Appalto, importo dell'appalto e facoltà di recesso

La durata del contratto è di 24 (ventiquattro) mesi. Importo complessivo presunto per l'intera durata del contratto è di € 259.000,00 oltre IVA e dipende dal prezzo finale dei pasti e dal numero di fruitori del servizio, in quanto il costo dei pasti è totalmente a loro carico.

La Stazione Zoologica si riserva inoltre la facoltà di recedere dalla Convenzione, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicarsi all'indirizzo P.E.C. indicato dal gestore, con un preavviso di tre mesi, qualora sono necessari ed indifferibili interventi strutturali ai locali adibiti al servizio mensa. Con l'esercizio della facoltà di recesso non è riconosciuto alcun risarcimento alla società concessionaria.

Art. 4 - Attivazione e sospensione del servizio di mensa

Il servizio dovrà aver inizio entro 5 giorni lavorativi dalla stipulazione del contratto. Sono previsti giorni di sospensione del servizio mensa in periodi di chiusura dell'ente. Le date di sospensione sono comunicate con 15 giorni di preavviso da parte dell'amministrazione.

Art. 5 - Rappresentanti

Il Gestore dovrà nominare, entro 5 (cinque) giorni lavorativi dalla stipulazione del Contratto, il Responsabile del servizio a cui è affidata la direzione del servizio stesso. Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Istituto, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto il Gestore. Il Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Istituto quando richiesto dallo stesso. Il Responsabile del servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi e provvederà a garantire la qualità del servizio anche attraverso la verifica della qualità e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla "Documentazione di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dall'Istituto. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) il Gestore provvederà a nominare un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti. L'Istituto nominerà a sua volta, un proprio Responsabile che sarà l'interfaccia del Responsabile nominato dal Gestore. Il Responsabile dell'Istituto dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate dalla stazione appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Art. 6 - Composizione minima del pasto - Menù

La composizione minima del pasto è la seguente:

- a) pane + coperto
- b) un primo piatto a scelta tra due
- c) un secondo piatto a scelta tra due



- d) un contorno a scelta tra due
- e) frutta a scelta tra tre tipi
- f) acqua naturale o gassata da servire in caraffe di vetro

Art. 7 - Fatturazione ed adeguamento Istat

In conformità a quanto previsto nel precedente articolo 1, il servizio non prevede alcuna emissione di fattura a carico della Stazione Zoologica A. Dohrn, in quanto il costo del singolo pasto rimane a carico dell'utente (personale dipendente o altra categoria di personale).

Il corrispettivo di ciascun pasto sarà fisso ed invariabile per il primo anno del servizio. Successivamente il Gestore potrà richiedere all'amministrazione dell'Istituto la revisione annuale del prezzo, senza effetto retroattivo, sulla base del 75% dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo agli ultimi 12 mesi.

Art 8 - Locali adibiti al servizio di mensa

Il Gestore prenderà in consegna i locali dell'Istituto utilizzati per lo svolgimento del servizio di mensa e li condurrà diligentemente. Tali locali ed aree pertinenti, che saranno prese in carico con verbale di consegna, possono essere visionati dall'operatore economico. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti (ad es., di riscaldamento, di condizionamento, ecc.) è a carico dell'Istituto. I locali in questione sono posti al terzo piano dell'edificio in Villa Comunale, Napoli.

Art 9 - Utenze e tasse relative ai locali adibiti a mensa.

Utenze e tasse relative ai locali adibiti a mensa ed allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono a carico dell'Istituto.

Art 10 - Attrezzature Specifiche e Attrezzature di Uso Generale e materiale d'uso

Le attrezzature specifiche e di uso generale, il materiale d'uso e quanto altro necessario alla gestione del servizio di mensa viene fornito direttamente dall'Istituto, limitatamente a quanto previsto da apposito inventario che sarà redatto all'inizio della gestione e successivamente aggiornato di anno in anno.

Art 11 - Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature

Il Gestore dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà. Sedie e tavoli sono forniti dall'Istituto nelle quantità necessarie in relazione al numero degli utenti. Al termine della convenzione, il Gestore dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Nel caso in cui si debbano effettuare interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, il Gestore potrà scegliere di non effettuare tali interventi, ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà. Nel corso della convenzione e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature all'Istituto, lo stesso procederà ad effettuare ispezioni, al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal Gestore.

Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, l'Istituto constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte del Gestore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, oppure eventuali mancanze di attrezzature, il Gestore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di



inadempimento da parte del Gestore a tale obbligo, l'Istituto potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al Gestore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART 12 - MENÙ

I menù dovranno essere mensili e saranno definiti all'inizio del mese precedente a quello della loro applicazione di concerto con l'amministrazione. Qualunque modifica ai menù dovrà essere previamente comunicata all'amministrazione e comunque seguire il principio di equivalenza economica e nutrizionale; conseguentemente, qualunque altra ricetta potrà essere aggiunta e/o sostituita solo se di valore economico e nutrizionale equivalente e previo accordo ed autorizzazione scritta dell'Istituto. L'equivalenza economica e nutrizionale deve essere documentata, comunicata e comprovata.

Art 13 - Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre perfettamente freschi. L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà essere eseguito in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Non sono ammesse sostituzioni non previamente concordate per iscritto con l'amministrazione. Gli alimenti deperibili devono essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare lo stazionamento di queste derrate a temperatura ambiente. Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

Art 14 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata. Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e ove possibile del numero del lotto di provenienza.

Art 15 - Preparazione dei pasti

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali dell'Istituto adibiti a cucina.

Art 16 - Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art 17 - Preparazione delle carni

Le temperature di cottura per le carni, il pollame ed il pesce devono essere condotte fino al raggiungimento di una temperatura di almeno 75° C per un tempo sufficiente a distruggere eventuali germi patogeni.

Una volta completata la cottura delle carni le stesse dovranno essere immediatamente consumate salvo per le carni che devono essere porzionate fredde e, quindi, riportate a temperatura di consumo.

Art 18 Preparazione di piatti freddi

Nel caso di consumo di prodotti crudi come gli insaccati o stagionati come i formaggi, nonché verdure e latticini, è necessario controllare l'igiene delle attrezzature e degli utensili e i tempi delle lavorazioni.

Le preparazioni gastronomiche fredde devono essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.



Art 19- Lavaggio dei vegetali

I vegetali destinati al consumo devono essere lavati attentamente e disinfettati con l'ausilio di prodotti specifici.

Art 20 - Operazioni preliminari alla cottura.

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- la preparazione delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui le stesse vengono consumate;
- la carne tritata dovrà essere macinata prima della cottura, salvo che non venga fornita già lavorata da laboratori esterni organizzati per le lavorazioni pronte;
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata se non già approvvigionato confezionato;
- Il lavaggio e taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
- tutte le pietanze dovranno essere cotte in giornata;
- le porzioni di salumi e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
- i legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 (ventiquattro) ore con due ricambi d'acqua;
- tutti i prodotti congelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento a temperatura compresa tra 0° e 4° C;
- tutti i prodotti surgelati da sottoporre a cottura senza preventivo scongelamento dovranno essere utilizzati nello stato fisico in cui si trovano;
- sono vietati i conservanti e gli additivi chimici nella preparazione dei pasti, i cibi precotti, olio di semi, olio di sansa, strutto, crema base, derrate cucinate all'esterno dei locali, uova crude, carne cruda e pesce crudo;
- sono consentiti i dadi da brodo, i surgelati, i prodotti in scatola ed i prodotti sottovuoto.

Art 21 - Pentolame per la cottura

Salvo diverso accordo, per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Art 22 - Attività propedeutiche alla distribuzione

Il Gestore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

Il Gestore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

Art 23 - Distribuzione con il sistema del self-service

Il Fornitore dovrà provvedere all'approntamento della sala mensa; gli utenti ritireranno il pasto presso la linea self-service dove il fornitore provvederà allo scodellamento. I pasti verranno consumati ai tavoli. Al



termine del pranzo, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi negli appositi carrelli. Terminata la consumazione dei pasti il Fornitore procederà al riassetto della/e sala/e mensa. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente. Nella somministrazione dei pasti dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:

- ✓ la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento deve essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
- ✓ la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
- ✓ durante la distribuzione il personale addetto deve indossare la divisa prescritta, copricapo con capelli raccolti, mascherina e guanti in lattice monouso e non deve indossare anelli e bracciali;
- ✓ la divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio;
- ✓ i prodotti devono arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni.

Art 24 - Contenuto dell'obbligo di riassetto

Il Gestore dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della Linea di Distribuzione, al lavaggio delle Stoviglie, delle Utensilerie, delle Attrezzature Specifiche e delle Attrezzature di Uso Generale. Tutti i trattamenti di pulizia dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente. Il Gestore deve presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

Art 25 - Smaltimento Rifiuti

Tutti i residui e gli avanzi dei pasti che il Gestore non deciderà di regalare a mense sociali, saranno raccolti in sacchetti e contenitori. Il Gestore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei cassonetti posti all'esterno dell'Istituto. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, munite di pedale e coperchio, sarà a cura del Gestore. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti dalle sedi di proprietà comunale sono a carico dell'Istituto.

Art 26 - Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso

Le stoviglie in uso dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Piatto fondo in porcellana;
- Piatto piano in porcellana
- Bicchieri 20 cl di vetro;
- Tovagliolo 33X33 doppio velo in ovatta di cellulosa gr. 3,85 peso singolo (minimo queste grammature);
- Posate in acciaio confezionate;
- Caraffe in vetro da 1 lt.



E' fatto espressamente divieto dell'uso di plastica.

Art 27 - Requisiti minimi per il personale addetto all'erogazione del servizio

Il Fornitore dovrà assicurare la presenza di personale per il conseguimento dei risultati richiesti nel presente capitolato, in conformità all'offerta tecnica presentata in sede di gara. Il personale minimo richiesto è un cuoco e un ASM. Tutto il personale in forza presso la mensa della Stazione Zoologica di Napoli dovrà essere regolarmente assunto e retribuito secondo il vigente Contratto Collettivo di Lavoro afferente la categoria. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. La direzione del servizio di mensa verrà affidata al responsabile del servizio. Numero e nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore deve essere comunicato entro cinque giorni dall'inizio dell'attività. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Istituto per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione il Gestore non potrà procedere ad alcuna variazione se non temporanea per ragioni di forza maggiore (e.g., malattia, incidente). Il Gestore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti dovranno essere sempre provvisti di cartellini di identificazione visibili riportanti il nome del Gestore ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio, al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle certificazioni sanitarie previste secondo le norme vigenti. L'Istituto potrà richiedere al Gestore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso il Gestore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri. Il Gestore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il Gestore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia, per malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili. Il personale in servizio deve essere indicato nel libro paga del Gestore. Il Gestore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui il Gestore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Art 28 - Formazione del personale

Il Gestore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, e dei rischi relativi al lavoro in termini di sicurezza e salute, al fine di adeguare il servizio ai migliori standard internazionali. Il Gestore dovrà presentare all'atto dell'attivazione del servizio e per il personale dichiarato (nominativamente, per qualifica e mansione), il programma formativo del personale coinvolto.

Art 29 - Diritto di controllo dell'Istituto

Il Responsabile per l'esecuzione del contratto nominato dall'Istituto provvederà ad effettuare, in qualsiasi momento qualora ne rilevi la necessità, e comunque *almeno bimestralmente*, anche senza preavviso, e



con le modalità ritenute opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Gestore alle prescrizioni di legge e alle prescrizioni contrattuali.

Art 30 - Tipologia dei controlli

I controlli potranno essere articolati nel seguente modo:

a) Controlli a vista del servizio:

- modalità di stoccaggio;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni;
- modalità di manipolazione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- ogni altro controllo utile a verificare il corretto andamento del servizio.

b) Controlli analitici

- prelievo di campioni alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Art 31 - Blocco delle derrate

L'Istituto potrà, a seguito di evidenze visive o controlli analitici, imporre al Gestore di non utilizzare per l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Istituto provvederanno a farle custodire in un magazzino o in frigorifero (secondo le modalità di conservazione riportate in etichetta o indicate dalla ditta in caso di derrate deperibili), e le derrate sottoposte a verifica dovranno essere identificate mediante un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Qualora i referti diano esito non conforme, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato, al Gestore verranno addebitate le spese di analisi.

Art 32 - metodologia del controllo



a) *“Controllo a vista del servizio”*. Il Responsabile del Contratto effettuerà i controlli cosiddetti *“a vista”* e compilerà a tale scopo una *“lista di controllo”* che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato del fornitore che presenzierà alla verifica.

b) *“Controlli analitici”*. Il Responsabile del Contratto effettuerà un prelievo suddiviso in due aliquote di ciascun campione alimentare. Un'aliquota sarà asportata e sottoposta ad analisi di laboratorio da eseguirsi presso i laboratori dell'Istituto o laboratori di fiducia. L'altra aliquota resterà a disposizione del fornitore per eventuali controdeduzioni. Sulla lista di controllo verranno anche indicate la tipologia di quanto prelevato per essere sottoposto ad analisi.

Le analisi avranno lo scopo di verificare:

- i) la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti;
- ii) lo stato igienico sanitario degli ambienti, utensili e delle attrezzature utilizzate;
- iii) il rispetto di quanto riportato nel documento di autocontrollo predisposto dal Gestore notificato all'Istituto entro i primi 15 giorni dall'inizio del servizio. Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale del Fornitore non deve interferire, ma deve favorire le procedure di controllo degli incaricati dell'Istituto. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle prove della partita oggetto dell'accertamento. A discrezione degli incaricati dell'Istituto i campionamenti potranno variare in funzione dei lotti o quantità delle partite oggetto dell'accertamento al fine di renderli rappresentativi. Nulla potrà essere richiesto all'Istituto per le quantità di campioni prelevate.

Art 33 - Contestazioni

Acquisiti i risultati delle analisi l'Istituto trasmetterà al Gestore copia della *“lista di controllo”* riportante le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate e l'esito delle analisi effettuate sui campioni prelevati. Se entro cinque giorni dalla data di ricezione della comunicazione il Gestore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, l'Istituto applicherà le penali, fermo in ogni caso il risarcimento dei danni. Nel caso in cui le verifiche evidenzino una violazione delle norme contenute nel capitolato tecnico e negli allegati, l'Istituto si riserva di applicare, per ciascuna violazione le seguenti sanzioni:

- € 250,00 per mancata corrispondenza di un prodotto con quanto indicato nelle Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 250,00 per variazioni di quanto previsto nel menù non previamente concordate con l'Istituto;
- € 250,00 per mancato rispetto delle grammature indicate nella *“Tabella dietetica”* verificato su almeno 3 pesate della stessa preparazione;
- € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti gli alimenti, le bevande e la linea di distribuzione self-service;
- € 250,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardante il personale addetto;
- € 250,00 per forniture con parametri microbiologici, chimici e/o fisici non rispondenti alle norme vigenti;
- € 250,00 per uso non diligente o mancata manutenzione delle attrezzature e di tutti gli altri beni consegnati dall'Istituto al Fornitore e con diffida scritta a provvedere alla attività necessaria per la manutenzione;
- € 250,00 per mancata manutenzione impianti ed arredi della sala mensa in gestione;
- € 250,00 per ritardi continuativi, superiori a 15 minuti, nella distribuzione dei pasti;
- € 250,00 per mancata disponibilità dei prodotti durante l'orario di erogazione del servizio.



L'applicazione delle penali non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale. L'Istituto, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto al fornitore a qualsiasi titolo ovvero in difetto avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida ulteriore, accertamento o procedimento giudiziario. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in ogni caso il Gestore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Il Gestore prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude il diritto dell'Istituto a richiedere il risarcimento degli eventuali maggior danni. In caso di inadempienza dell'Impresa, resta ferma la facoltà dell'Istituto di ricorrere a terzi per l'esecuzione dei servizi di cui al presente appalto addebitando all'Impresa i relativi costi sostenuti.

Art 34 - Autocontrollo

La Ditta Aggiudicataria deve essere in possesso:

- a) di un piano di autocontrollo documentato, basato sul sistema HACCP controllo dei punti critici da trasmettere alla stazione appaltante prima dell'inizio del servizio;
- b) di una procedura di qualificazione dei fornitori;
- c) di un sistema che garantisca la rintracciabilità dei prodotti usati in conformità a quanto previsto dal Reg CE 178/2002, Reg. CE 931/2011 e CE 1169/2011
- d) di un sistema di qualità aziendale, la cui documentazione e le cui procedure devono essere descritte all'inizio del servizio oggetto dell'appalto ed ogni qualvolta se ne presenti la necessità durante lo svolgimento dell'appalto del servizio.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare analisi batteriologiche su alimenti (crudi e cotti) e tamponi sulle superfici, con cadenza mensile.

I dati relativi ai suddetti controlli dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il centro cottura per tutte le verifiche del caso sia da parte del personale tecnico della stazione appaltante sia da parte delle Autorità competenti della vigilanza sanitaria.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con la stazione appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Art 35 - Controlli previsti dalla legge

Fermo il diritto di controllo dell'Istituto in qualunque momento e senza necessità di preavviso né limitazione alcuna, l'attività del fornitore potrà essere sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

ART 36 - Verifica della soddisfazione dell'utenza

Il Gestore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. A cadenza periodica concordata con l'Istituto il responsabile del servizio del Gestore dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, dei correttivi apportati al servizio e delle proposte migliorative del servizio stesso.

ART 37 - Cauzione definitiva



Anteriormente alla stipula del contratto d'appalto, l'Appaltatore dovrà prestare, pena la decadenza dall'aggiudicazione, cauzione definitiva in ragione del 10% dell'importo contrattuale al netto degli oneri fiscali risultante dall'aggiudicazione, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. Nel caso dovessero essere operati prelevamenti per eventuali inadempienze, esso dovrà essere reintegrato, pena decadenza, entro quindici giorni consecutivi dal ricevimento da parte dell'Appaltatore di apposita comunicazione da parte del Committente. La cauzione è annualmente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del Servizio. L'ammontare residuo, pari al 25 per cento dell'iniziale importo garantito, verrà svincolato dalla Stazione appaltante, dietro richiesta scritta dell'Impresa, alla scadenza del contratto, previa constatazione dell'adempimento degli obblighi contrattuali e previa detrazione delle somme eventualmente dovute a titolo di penali o rimborso spese. Verrà redatto dalla stazione appaltante e sottoscritto dall'Impresa il Certificato di regolare esecuzione del servizio. In particolare, la cauzione sarà svincolata alla scadenza del contratto, previa verifica dell'assolvimento dell'Impresa agli obblighi assistenziali e previdenziali nei confronti dei propri dipendenti, assunti per lo svolgimento dei lavori appaltati. La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante:

a) polizza assicurativa, rilasciata da impresa di assicurazioni, debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.P.R. 13.02.1959, n. 449 e successive modificazioni e/o integrazioni, da cui risulti a pena decadenza:

- che il fideiussore si impegna ad effettuare, dietro semplice richiesta della stazione appaltante, il versamento della somma dovuta, entro il termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta suddetta;
- l'esclusione del beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- l'esclusione della decadenza di cui all'art. 1957 c.c.;
- l'inefficacia nei confronti dell'Ente garantito dell'omesso versamento dei premi.

b) fideiussione bancaria, rilasciata da Aziende di Credito di cui al Dlgs. N. 385/1993 e successive modificazioni e/o integrazioni, contenente, a pena d'esclusione, le clausole di cui alla lett. a).

c) fideiussione bancaria, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del Dlgs n. 385 del 1.9.1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, e successive modificazioni e/o integrazioni, contenente, a pena d'esclusione, le clausole di cui alla lett. a).

In ogni caso il deposito cauzionale deve essere effettuato, a pena decadenza, con un unico tipo di valori. La cauzione in contanti non sarà produttiva di interessi a favore dell'Impresa. Le fideiussioni e le polizze relative al deposito cauzionale definitivo, devono essere redatte in carta bollata, ovvero su moduli sui quali sarà apposta la relativa marca da bollo e corredate, pena decadenza, di autentica notarile della firma, dell'identità, dei poteri e della qualifica del/i soggetto/i firmatario/i il titolo di garanzia.

Si intendono per soggetti firmatari gli agenti, broker, funzionari e comunque i soggetti muniti di poteri di rappresentanza dell'Istituto di Credito/Intermediario o Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia. L'Amministrazione potrà escutere la cauzione a titolo di risarcimento danni, nel caso si verifichi la risoluzione del contratto.

ART 38 - Risoluzione

In caso di inadempimento dell'Impresa anche ad uno solo degli obblighi assunti con la convenzione, l'Istituto, mediante inoltro di lettera via P.E.C., assegnerà all'Impresa, ex art. 1454 c.c., un termine di tre



giorni dalla ricezione della comunicazione per porre fine all'inadempimento. Decorso inutilmente il predetto termine, la convenzione si intenderà risolta. L'Istituto ha la facoltà di ritenere definitivamente la cauzione e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti dell'Impresa per il risarcimento del danno. In ogni caso, si conviene che la convenzione potrà essere dichiarata risolta di diritto dall'Istituto, oltre che nei casi previsti nei precedenti articoli anche per i seguenti motivi:

- a) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa nel corso della procedura di gara;
- b) qualora gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultassero positivi;
- c) qualora si verificasse anche un solo episodio di tossinfezione alimentare, salvo l'esercizio di ogni azione di responsabilità civile e penale;
- d) nel caso in cui i controlli effettuati dall'Istituto riscontrassero per 3 volte consecutive le medesime carenze;
- e) nel caso in cui venga constatata dall'Istituto per più di una volta l'inosservanza delle norme igienico sanitarie nella preparazione e distribuzione dei pasti;
- f) nel caso di utilizzo anche per una sola volta di derrate non conformi alle prescrizioni di legge vigenti;
- g) nel caso di utilizzo ripetuto per più di tre volte di derrate alimentari che non abbiano le caratteristiche previste;
- h) nel caso di ritardi reiterati;
- i) nel caso di subappalto totale o parziale ed impiego di personale non dipendente dell'Impresa.

ART 39 - Recesso

L'Istituto ha diritto di recesso nei casi di: a) giusta causa; b) mutamenti di carattere organizzativo, quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, accorpamento o soppressione o trasferimento di uffici; c) recedere unilateralmente dal contratto in tutto o in parte, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi all'Impresa via P.E.C. Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- (i) l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario del Fornitore risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
- (ii) il caso in cui il Fornitore perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale il medesimo Fornitore si è aggiudicato il Contratto, nonché richiesti per la stipula del Contratto medesimo;
- (iii) qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Fornitore siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio o per frodi alimentari ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- (iv) ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Appalto.

Il Fornitore dovrà, comunque, proseguire le singole prestazioni la cui interruzione/sospensione può, a giudizio dell'Istituto, provocare danno alle stesse. In caso di recesso dell'Istituto, il Fornitore ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché eseguiti correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.



ART 40 - Danni, responsabilità civile e polizza assicurativa

L'Impresa assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto dell'Impresa stessa e/o dell'Istituto, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi per conto dell'Impresa. L'Impresa, inoltre, dovrà consegnare copia della polizza assicurativa, a beneficio dell'Istituto e dei terzi e per l'intera durata della convenzione, a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo Gestore in ordine allo svolgimento di tutte le attività. In particolare detta polizza tiene indenne l'Istituto, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori tutti, nonché i terzi per qualsiasi danno l'Impresa possa arrecare all'Istituto, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al Contratto, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione tossinfezione alimentare, inquinamento, da trattamento dei dati personali, ecc.. I massimali della polizza assicurativa di cui sopra sono i seguenti: RCT: Euro 4.000.000,00 per sinistro e per anno, Euro 250.000,00 per persona per sinistro, purché siano reclamati nei 24 (ventiquattro) mesi successivi alla cessazione delle attività del medesimo Contratto e prevedano la rinuncia dell'assicuratore, nei confronti dell'Istituto, a qualsiasi eccezione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 c.c., di eventuali dichiarazioni inesatte e/o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli articoli 1892 e 1893 c.c. Resta inteso che l'esistenza e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale per l'Istituto e che pertanto l'eventuale inadempimento degli obblighi previsti dal presente articolo darà diritto allo stesso di risolvere di diritto la convenzione.

ART 41 - Subappalto

Il subappalto è vietato.

ART 42 - Divieto assoluto di cessazione

E' fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, a qualsiasi titolo, il Contratto a pena di nullità della cessione stessa. In caso di inadempimento da parte dell'Impresa degli obblighi di cui al precedente comma, l'Istituto fermo restando il diritto al risarcimento del danno, ha la facoltà di dichiarare risolto di diritto il Contratto.

ART 43 - Oneri fiscali e spese contrattuali

Sono a carico dell'Impresa tutti gli oneri tributari e le spese contrattuali, pertinenti con la tipologia di gara prescelta dall'Amministrazione, ad eccezione di quelli che fanno carico all'Istituto per legge.

ART 44 - Tracciabilità dei pagamenti

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



Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di incasso o pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010.

L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Zoologica ed al competente ufficio della prefettura-ufficio territoriale del Governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART 45 - Foro competente

Per tutte le questioni relative ai rapporti tra l'Impresa e l'Istituto sarà competente in via esclusiva il Foro di Napoli.

ART 46 - Trattamento dei dati, consenso al trattamento

La Stazione Appaltante, quale titolare del trattamento dei dati forniti, informa che tali dati verranno utilizzati ai fini della partecipazione alla gara e che verranno trattati con sistemi elettronici e manuali, e, comunque, in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza. Con l'invio e la sottoscrizione dell'offerta, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Napoli, 17/12/2018

Il Direttore Generale
Ing. Fabrizio Vecchi