



Regione Campania
Azienda Sanitaria Locale Napoli 1 Centro
U.O.C. FORMAZIONE E RAPPORTI CON UNIVERSITA'
Direttore Dott.ssa Liliana Lodato

e-mail: formazione@aslnapoli1centro.it PEC: servizio.fap@pec.aslna1centro.it
P. IVA 06328131211

Al Direttore U.O.C. Acquisizione Servizi
Dott. Enrico Aversano

E p.c. al Direttore Amministrativo
Dott. Michele Ciarfera

Oggetto: Affidamento della fornitura del servizio di catering coffee-break per eventi formativi, corsi e convegni aziendali validati e accreditati dalla ASL Napoli 1 Centro.

Scaduto l'appalto della pregressa fornitura del servizio di cui in oggetto ed esauritosi il relativo budget

Si trasmettono, per quanto di competenza, le caratteristiche occorrenti a soddisfare le esigenze di questa azienda contenute nel documento in allegato, elaborato nella forma di Capitolato Speciale d'Appalto, in cui sono riportate anche le informazioni richieste da Vs nota prot. 243106 del 03/10/2023 ed altre previsioni contrattuali.

Il suddetto capitolato riporta alcune variazioni ad integrazione dettate dalla volontà di una maggiore rispondenza alle necessità degli organizzatori degli eventi (referenti tecnico scientifici e direttori di struttura complessa) ed alla tutela dei soggetti con intolleranze alimentari. Si rappresenta, in particolare, che la tutela dei soggetti con intolleranze alimentari è un obiettivo in linea con il perseguimento della mission aziendale.

Si resta a disposizione per eventuali chiarimenti.

Referente SAP UOC F.R.U.
Matia Moccia

U.O.C. FORMAZIONE E RAPPORTI CON UNIVERSITA'

Il Direttore
Dott.ssa Liliana Lodato

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

Per l'affidamento della fornitura del servizio di catering coffee-break per eventi formativi, corsi e convegni aziendali validati e accreditati della U.O.C. Formazione e Rapporti con Università.

ART. 1 AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

L'ASI Napoli 1 Centro (di seguito ASL) ha la necessità di indurre forme di razionalizzazione di spesa e di gestione per il servizio di catering da eseguire in occasione degli eventi formativi, corsi e convegni aziendali di cui la U.O.C. Formazione e Rapporti con l'Università (di seguito UOC F.R.U.) rappresenta la struttura aziendale competente per la validazione, organizzazione e accreditamento degli stessi; come da vigente atto aziendale.

ART. 2.1 OGGETTO DELLA FORNITURA

Oggetto della fornitura è il servizio di catering per Coffee Break che ricomprende la seguente tipologia di menù:

Coffee Break tipo 1

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Acqua minerale naturale e frizzante (rispettivamente in proporzione di ½ sul numero totale dei fruitori del servizio)	0,5	Litro
- Pizzetta rossa margherita	1	Pezzo (gr 120/130)
- Pizzetta marinara	1	Pezzo (gr 120/130)

Coffee Break tipo 2

Descrizione alimenti	Quantità minime per persona	Unità di misura
Caffè	1	Tazzina
Acqua minerale naturale e frizzante (rispettivamente in proporzione di ½ sul numero totale dei fruitori del servizio)	0,5	Litro
- Rustici misti mignon	5	Pezzo (totale gr 100/110)
- Panino con salumi e formaggi	2	Pezzo (ciascun pezzo di 60/70 gr per un totale di 120/140 gr)

Il servizio è relativo al Menù così come dettagliato nelle schede riportate: completo della fornitura di tovagliato di carta, posateria monouso, bicchieri monouso, bicchierini da caffè monouso e allestimento con tavolo da buffet e/o tavolini di servizio, ove richiesti; nonché dell'impiego del personale di servizio, ossia N° 1 cameriere per ogni servizio reso e N° 2 camerieri per i servizi oltre i N° 100 pax.

La somministrazione dei servizi oggetto di fornitura deve rispondere alla corrente normativa nazionale e regionale prevista per la somministrazione temporanea di alimenti e bevande.

ART. 2.2 OGGETTO DELLA FORNITURA-PASTI SENZA GLUTINE

Su esplicita richiesta del referente dell'evento formativo saranno comunicati unitamente alla richiesta del servizio di catering inoltrata a mezzo PEC alla ditta aggiudicataria dell'appalto il numero dei **pasti senza glutine** per l'evento selezionato.

I suddetti pasti devono comprendere la stessa formulazione di uno dei 2 menù previsti per i restanti pasti, oppure, secondo disponibilità, le stesse bevande nella stessa quantità corredate da N° 2 snack confezionati per persona, di cui uno dolce ed uno salato.

Si precisa che tutti i pasti senza glutine serviti devono rispondere ai requisiti del Regolamento Europeo 828/2014 ed alle indicazioni del Ministero della Salute in materia, mentre gli snack confezionati devono essere inoltre presenti nel registro nazionale degli alimenti per celiaci consultabile sul sito del Ministero della Salute (<https://www.salute.gov.it/>), ovvero riportare in etichetta il marchio gluten-free ai sensi dei regolamenti vigenti in materia.

Si accorda un **incremento del 35%** per ogni singolo **pasto senza glutine**, rispetto al prezzo dovuto dei singoli pasti regolari. Il suddetto aumento si concorda in ragione dei differenti costi delle materie prime e dei prodotti lavorati indirizzati al consumo gluten-free.

ART. 3 DURATA E IMPORTO DELLA FORNITURA

La fornitura sarà di durata annuale decorrente dalla stipula del contratto e comunque impegna l'azienda aggiudicataria, **anche oltre l'anno** dalla stipula del contratto, a fornire il numero totale di pasti previsti per la fornitura, per il numero di eventi previsti e nelle modalità previste dal presente capitolato.

L'**importo complessivo massimo della fornitura** è pari ad € 39.880,76 Iva esclusa ed è calcolato in base ad una stima delle esigenze interne tenuto conto:

a) del numero di servizi previsti che è pari a circa 106 eventi formativi, come risultante dal piano formativo per il 2024 adottato con del. 2128 del 30/11/2023;

b) dello storico dettagliato sul numero di servizi e il numero dei pasti totali somministrati nella fornitura per il precedente anno ovvero N° 4749.

c) del **numero totale di pasti singoli previsti** per la fornitura che è quantificato in N° 5000.

Nello specifico l'**importo complessivo massimo della fornitura** è da intendersi quale importo massimo oggetto di ribasso per l'asta, mentre l'offerta vincitrice concorrerà a formare l'importo totale a disposizione della UOC F.R.U. in riferimento all'esecuzione del servizio di catering per il numero di eventi previsti, il numero totale di pasti previsti per la fornitura e nelle modalità previste dal presente capitolato.

ART. 4 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE E CALCOLO CORRISPETTIVI

La fornitura sarà aggiudicata secondo il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett b) del D. Lgs 50/2016 e successive modifiche, in quanto trattasi di una fornitura con caratteristiche predefinite e standardizzate.

L'impresa dovrà indicare nell'offerta economica unicamente il prezzo totale per effettuare la fornitura, per le tipologie di menù richieste dal presente capitolato e per il **numero totale dei singoli pasti previsti** e sulla base **dell'importo complessivo massimo della fornitura**.

La fornitura sarà aggiudicata all'operatore economico che offrirà il minore prezzo totale per effettuare la fornitura, ovvero l'offerta che offrirà la migliore percentuale di ribasso rispetto all'importo complessivo massimo della fornitura.

I corrispettivi dovuti dalla ASL, a fronte delle prestazioni richieste e regolarmente rese nell'ambito dell'Accordo Quadro, saranno calcolati in base al **quoziente** risultante dalla divisione **dell'offerta vincitrice** per il **numero totale dei singoli pasti previsti**, come riportati nella seguente tabella, da intendersi iva esclusa, fatto salvo quanto precedentemente specificato per i pasti senza glutine. Nel caso di servizi di catering con numero totale dei fruitori uguale o inferiore alle 25 persone si applicherà **un incremento del 23%** al **quoziente** sopracitato. Il suddetto aumento si concorda in ragione della spesa fissa dovuta al costo del personale.

ART. 5 - MODALITA' LOGISTICHE E TECNICO-ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato presso tutte le sedi dell'ASL Napoli 1 Centro, i quali indirizzi si possono evincere collegandosi al sito aziendale www.aslnapoli1centro.it

L'impresa si impegna ad effettuare il servizio anche in altre sedi rientranti nell'ambito territoriale dell'ASL Napoli 1 Centro. L'impresa aggiudicataria si impegna inoltre ad utilizzare mezzi e modalità di trasporto adeguati alle norme igienico-sanitarie, mezzi di trasporto conformi per pulizia e caratteristiche alle normative in materia e specialmente adibiti al trasporto alimentare

Il servizio di coffee break verrà eseguito nella mattinata, dalle ore 11.30 circa alle ore 14.30.

Una volta individuata l'esigenza interna da parte del referente dell'iniziativa dell'evento formativo cui è richiesto il servizio di catering, i referenti della UOC Formazione e Rapporti con l'Università si riservano la facoltà di richiedere eventuali sopralluoghi preliminari presso le strutture dove dovrà essere erogato il servizio. In tal caso, i sopralluoghi preliminari dovranno essere effettuati nel rispetto delle modalità e dei termini disciplinati dai referenti della UOC FRU.

La richiesta della UOC F.R.U verrà inoltrata a mezzo PEC alla impresa vincitrice almeno 5 giorni lavorativi precedenti l'evento. L'impresa dovrà dare conferma del servizio per iscritto entro i 2 giorni successivi.

Il servizio catering dovrà essere svolto a regola d'arte nel pieno rispetto delle norme igienico—sanitarie vigenti, sia per la qualità delle materie prime utilizzate che per le modalità di esecuzione delle procedure gestionali richieste, delle garanzie igienico-sanitarie nonché delle garanzie sulla continuità del servizio. Dovranno essere fornite bevande e generi alimentari ad altissimo grado di commerciabilità e regolarmente ammessi dalle vigenti norme di igiene alimentare.

L'impresa ha l'obbligo di rispettare la normativa europea e nazionale in materia di sicurezza alimentare per la preparazione e la somministrazione di alimenti.

Inoltre, è necessario il rispetto dei criteri di biodegradabilità e di compostabilità dei materiali adibiti, in concreto, alla fruizione del pasto.

ART. 6 RESPONSABILITA' DEL FORNITORE

L'impresa è responsabile dell'opera del personale da essa dipendente.

Qualsiasi danno arrecato, durante l'esecuzione del servizio o per cause a questo inerenti, dovrà essere risarcito direttamente dall'affidatario che, comunque, dovrà esonerare l'Asl da qualsiasi responsabilità al riguardo.

L'impresa dovrà essere in possesso di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie allo svolgimento della attività di somministrazione temporanea di alimenti e bevande, osservare tutte le prescrizioni di legge necessarie e sotto la propria ed esclusiva responsabilità ed a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo esente l'ASL Napoli 1 Centro da ogni eventuale pretesa di terzi.

L'impresa è tenuta ad osservare scrupolosamente le vigenti norme in materia igienico sanitaria e di sicurezza, sia in tema di pulizia di attrezzature utilizzate per ogni intervento nella manipolazione, conservazione, somministrazione degli alimenti e delle bevande, sia dell'autocontrollo sanitario sia delle analisi dei punti critici dei prodotti di lavoro.

In particolare dovrà essere sempre in condizione di certificare la genuinità dei generi somministrati. In ogni momento l'ASL Napoli 1 Centro potrà effettuare controlli sulla qualità dei generi alimentari, nonché sull'igiene generale e sulla pulizia dei materiali e delle attrezzature impiegate.

Il personale impiegato nel servizio dovrà avere comprovata professionalità, essere in possesso dei requisiti di legge e delle eventuali certificazioni sanitarie prescritte dalla normativa vigente, pienamente edotto e rispettoso delle norme e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Inoltre il personale dovrà essere dettagliatamente informato circa le modalità di svolgimento del servizio, tenere un comportamento conforme all'ambito lavorativo, essere cortese nei confronti degli utenti e attenersi professionalmente ad eventuali disposizioni del referente del corso e del responsabile della struttura.

L'impresa dovrà dotare il personale impiegato nel servizio di divisa adeguata al luogo e al livello dell'evento. Gli spazi concessi in uso dall'ASL Napoli 1 Centro per l'esecuzione del servizio, nello stato di fatto e di diritto in cui si trovano all'atto dell'affidamento di ogni singolo servizio, saranno "consegnati" a un incaricato della impresa che è tenuta a mantenere in stato di perfetta efficienza, funzionalità e decoro di adeguata pulizia, disinfezione e di "agibilità". Resta inteso che eventuali danni strutturali rilevabili all'atto della "ricesegna" saranno valutati dall'ASL Napoli 1 Centro e addebitati all'impresa mediante apposito verbale di ultimazione del servizio.

ART. 7 - CONTROLLO DELLA FORNITURA

Alla consegna della fornitura i referenti della UOC F.R.U., per il tramite dei referenti delle singole iniziative, procederà ad effettuare le analisi della corrispondenza alle specifiche concordate con i referenti delle specifiche iniziative cui si richiede il servizio in oggetto.

Qualora il servizio presenti difformità rispetto a quanto concordato, l'impresa dovrà effettuare, a propria cura e spese, tutti gli interventi necessari a colmarle, a pena di penalità previste dal presente capitolato.

ART. 8 INADEMPIENZE E PENALITÀ

L'ASL si riserva il diritto di verificare e valutare il rispetto degli standard contrattuali e la regolare effettuazione delle prestazioni attraverso controlli. Nel caso in cui si rilevi il mancato o inesatto espletamento del servizio erogato, avrà la facoltà di applicare, a proprio insindacabile giudizio, delle penali per ogni singola inadempienza rilevata. L'applicazione della penale sarà notificata all'impresa tramite PEC.

La notifica evidenzierà, fra l'altro:

- l'inadempienza riscontrata;
- l'importo della penale commisurata ai seguenti fattori (anch'essi esplicitati nel contenuto della PEC): - le conseguenze provocate; - la gravità; - il numero degli utenti coinvolti; l'eventuale ripetitività/frequenza.

Le penali sono definite come segue, in percentuale rispetto alla singola fornitura oggetto della prestazione contestata:

Descrizione Penale minima Penale massima

- 1 Violazione delle disposizioni relative al trasporto degli alimenti min 5% max20%
- 2 Adeguatezza del personale (professionalità, cura igiene personale, ecc.) min 5% max20%
- 3 Scarsa qualità degli alimenti percepita dalla maggioranza degli utenti valutando fattori quali temperatura, grado di cottura, sapore e condimento min 10% max 50%
- 4 Mancato rispetto del menù concordato min 5% max20%
- 5 Impiego di derrate non conformi alle richieste ed alle prescrizioni contrattuali min 5% max20%
- 6 Porzioni visibilmente inferiori alle quantità previste min. 10% max 50%
- 7 Inadeguatezza dei mezzi e modalità di trasporto min 20% max 50%
- 8 Stato di rilascio dei locali utilizzati min 5% max20%
- 9 Ritardo nell'orario previsto per l'inizio della somministrazione del servizio min 10% max 50%

Nel caso in cui l'ammontare delle penali raggiunga il 10% della fornitura complessiva e/o dopo l'invio di N° 3 contestazioni scritte, il contratto si risolverà di diritto. In tal caso l'ASL si riserva la facoltà di affidare la fornitura al secondo in graduatoria.

L'ASL si riserva in ogni caso la facoltà di risolvere il contratto di fornitura in caso di grave inadempimento della Ditta affidataria, fatto salvo il risarcimento del danno subito, ed altresì di fare eseguire la fornitura all'Impresa seconda classificata con rivalsa sulla Ditta inadempiente.