# CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

**per L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI SERVIZIO DI CATERING PER COFFEE BREAK PER EVENTI FORMATIVI della UOC FORMAZIONE E RAPPORTI CON L'UNIVERSITA' DELL'ASL NAPOLI 1 CENTRO**

## ART. 1 AMMINISTRAZIONE APPALTANTE

L'Asl Napoli 1 Centro 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 della UOC Formazione e Rapporti con l'Università ( di seguito UOC F.R.U.) dell'ASL Napoli 1 Centro.

## ART. 2 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 e naturale | 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 e naturale | 0,5 | Litro |
| - Rustici misti mignon | 5 | Pezzo (totale gr 100/110 ) |
| - Panino con salumi | 2 | Pezzo ( ciascun pezzo di 60/70 gr per un totale di 120/140 gr ) |

Il servizio è relativo al Menù così come sopra dettagliato completo della fornitura di tovagliato di carta, posateria monouso, bicchieri monouso, bicchierini da caffè monouso ( monouso Bio ) e tavolo da buffet e/o tavolini di servizio, ove richiesti, nonché dell'impiego del personale di servizio, ossia 1 cameriere per ogni servizio reso.

## ART. 3 DURATA E IMPORTO DELLA FORNITURA

La fornitura sarà di durata annuale decorrente dalla stipula del contratto e non impegna l'ASL al raggiungimento dell'importo complessivo presunto.

Il valore complessivo presunto della fornitura è pari ad € 30.000,00 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 100 per eventi di piccola dimensione che possono avere indicativamente tra i 20/25 ed i 50 partecipanti;

c) della richiesta di n. 1 unità di personale per ciascuna giornata di servizio di catering.

Nello specifico detto importo è da intendersi quale importo massimo a consumo a disposizione della UOC F.R.U. in riferimento all'esecuzione del servizio di catering e non vincola l'ASL nei confronti dell'impresa aggiudicataria, che pertanto nulla potrà pretendere anche nel caso in cui vengano commissionate prestazioni per un importo complessivamente inferiore all'importo massimo disponibile, trattandosi di consumi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili e ad altre cause e circostanze legate alla particolare natura dell'attività.

## ART. 4 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

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 ss.mm.ii in quanto trattasi di una fornitura con caratteristiche predefinite e standardizzate.
L'importo massimo oggetto di ribasso per ogni singolo servizio a persona (iva esclusa ), è così dettagliato:

**Prezzo soggetti a ribasso iva esclusa a pax**

| Servizio | Da 20 a 25 PAX | Da 26 A 50 PAX |
|---|---|---|
| COFFEE BREAK | € 10,00 | € 8,00 |

L'impresa dovrà indicare nell'offerta economica il prezzo a persona(iva esclusa) , per le tipologie di menù richieste dal presente capitolato (art.2) incluso del costo del trasporto, costo del tovagliato di carta, posateria monouso, bicchieri monouso, bicchierini da caffè monouso ( monouso Bio ) e tavolo da buffet e/o tavolini di servizio, ove richiesti, nonché del costo del personale di servizio, ossia 1 cameriere per ogni giornata di corso di formazione, allestimento e disallestimento), sulla base degli importi massimi indicati nella tabella precedente e soggetti a ribasso.
La fornitura sarà aggiudicata all'operatore economico che offre la migliore percentuale di ribasso calcolato sulla base della somma dei prezzi offerti.
La Stazione Appaltante terrà conto della seconda cifra decimale oltre la virgola.

## ART. 5 – MODALITA' DI EROGAZIONE E CARATTERISTICHE MINIME DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere erogato presso le sedi dell'ASL Napoli 1 Centro, in locali e/o aree predisposte a tali finalità. In particolare si precisa che le aule disponibili, utilizzate per la maggior parte degli eventi formativi, sono le seguenti:

- Aula presso Piazza Nazionale 95 –UOC F.R.U.
- Aula presso via Comunale del Principe, 13/a (Frullone)
- Aula presso Villa Walpole, via Ponti Rossi, 118
- Aula presso Polo Formativo San Gennaro, via San Gennaro dei Poveri, 25
- Aule presso P.O. del Mare, via Enrico Russo,11

L'impresa comunque si impegna ad effettuare il servizio anche in altre sedi rientranti nell'ambito territoriale dell'ASL Napoli 1 Centro.

Il servizio di coffee break verrà eseguito nella mattinata, dalle ore 11.30 circa alle ore 13.30 circa.

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 alla impresa almeno 5 giorni lavorativi precedenti l'evento. L'impresa dovrà dare conferma del servizio per iscritto entro i 2 giorni successivi.
Non saranno concesse proroghe ai termini fissati per l'erogazione del servizio

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, permessi, nulla osta, ecc. e osservare tutte le prescrizioni di legge necessarie e sotto la propria ed esclusiva responsabilità ed a proprio intero rischio imprenditoriale, tenendo manlevata ed indenne 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 che siano utilizzati 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 irreprensibile, essere cortese nei confronti degli utenti e attenersi scrupolosamente alle disposizioni che saranno impartite con ogni singolo ordinativo.
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 "riconsegna" 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 discordanze rispetto a quanto concordato, l' impresa dovrà effettuare, a propria cura e spese, tutti gli interventi necessari ad eliminarle, ove possibile.

**ART. 8 INADEMPIENZE E PENALITA'**

L' Asl Napoli 1 Centro 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 raccomandata A/R.
La notifica evidenzierà, fra l'altro:
• l'inadempienza riscontrata;
• l'importo della penale commisurata ai seguenti fattori (anch'essi esplicitati nella raccomandata):
- 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 Corretta gestione smaltimento rifiuti min 5% max20%
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 3 (tre) contestazioni scritte, il contratto si risolverà di diritto. In tal caso l'Asl Napoli 1 Centro si riserva la facoltà di affidare la fornitura al secondo in graduatoria.
Le penali non si applicano nel caso in cui l'inesatto o il mancato adempimento dell'impresa sia determinato da cause di forza maggiore o impossibilità sopravvenuta alla stessa non addebitabili, cause dimostrabili.
L'Asl Napoli 1 Centro 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.