

# CITTA' DI PIEDIMONTE SAN GERMANO

## PROVINCIA DI FROSINONE

CAP. 03030 - SEDE PIAZZA MUNICIPIO n. 1 - C.F. 81000290601 - Tel. 0776/ 4029211 - Fax 0776/404081

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

**A.S. 2019/2020 2020/2021**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica in favore degli alunni e del personale docente ed ausiliario della scuola dell'infanzia e primaria presenti nel Comune di Piedimonte S.Germano, nonché agli utenti autorizzati dall'Ente appaltante.

Nello specifico i servizi oggetto dell'appalto sono:

- l'approvvigionamento delle derrate alimentari;
- l'allestimento dei refettori;
- la preparazione dei pasti;
- il trasporto dei pasti presso la scuola materna statale di Piedimonte S.G. – Scuola Elementare Piedimonte Alta – Materna Asilo Strumbolo;
- lo sporzionamento - sminuzzamento e la distribuzione dei pasti;
- il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori termici;
- la pulizia ed il riordino delle cucine e dei refettori.

### **ART. 2 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO**

**Prezzo unitario per pasto** erogato comprensivo del pranzo nonché del costo dei servizi di cui all'art.1 del presente capitolato: **€ 4,50 IVA esclusa (numero presunto pasti annui n. 23.000);**

Importo totale presunto dell'appalto: € 201.923,08 IVA (4%) esclusa, comprensivi di oneri di sicurezza pari ad € 4.117,65 non soggetti a ribasso ;

Rimane inteso che il corrispettivo sarà comunque rapportato al numero dei pasti effettivamente erogati.

### **ART. 3 – SEDI DEL SERVIZIO**

La cucina sede del centro di cottura e i locali annessi, ubicati presso l'edificio della Scuola Materna di via Milazzo, verranno affidati in gestione all'Impresa aggiudicataria.

Il numero dei pasti/giorno potrà senz'altro variare in relazione alle assenze degli alunni e alle nuove iscrizioni/cancellazioni in corso d'anno.

### **ART. 4 – COMPOSIZIONE DEI PASTI E TABELLE DIETETICHE**

Per la preparazione dei pasti l'Impresa dovrà attenersi alle grammature a crudo ed al menù in vigore per gli anni scolastici 2019/2020 - 2020/2021 allegato al presente capitolato (allegato A) per farne parte integrante e sostanziale.

Il pasto fornito alla scuola dell'infanzia e primaria dovrà comprendere:

- pranzo comprendente: un primo piatto - un secondo piatto con contorno, pane e frutta

In occasioni di particolari eventi o manifestazioni in ambito scolastico (*ultimo giorno di carnevale-festa di fine anno scolastico ecc.*) potranno essere richieste, all'Impresa aggiudicataria, forniture aggiuntive di prodotti da forno o dolci (ciambella, gelato ecc.).

L'Impresa, inoltre, su espressa indicazione della A. S. L. e dell'Ente appaltante dovrà predisporre la preparazione di menù alternativi per gli alunni utenti che seguono particolari regimi dietetici per motivi sanitari e/o etici – religiosi, comprese le diete per alunni affetti da morbo celiaco - comprovati da apposita certificazione.

### **ART. 5 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie prime utilizzate che pertanto dovranno essere di "ottima qualità" e conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

L'Impresa appaltatrice deve inviare al competente Ufficio Scuola del Comune di Piedimonte S.G., entro 30 giorni dalla stipula del contratto, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari per ogni singolo plesso ove ha sede il centro di preparazione e confezionamento dei pasti e dovrà essere in grado di fornire informazioni sulla provenienza e "tracciabilità" delle merci utilizzate per la preparazione dei pasti.

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato è fatto divieto assoluto, all'Impresa, di fare uso di alimenti geneticamente modificati.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate alimentari sono:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla normativa vigente
- etichette con indicazioni esaurienti sulle caratteristiche del prodotto, secondo quanto previsto dalle norme specifiche per ogni classe merceologica
- termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste
- integrità del prodotto consegnato (*confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici ecc. )*
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore

L'acquisto degli alimenti sotto specificati dovrà essere effettuata da fornitori a km 0 appartenenti a reti di produttori del tipo "Farmer's – Market – preferibilmente locali - in grado di garantire il consumo di prodotti freschi e di ottima qualità:

- *Pane e prodotti da forno*
- *Carni fresche*
- *Frutta e verdura fresca*

#### **ART. 6 – FORNITURA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

La fornitura dei pasti termina per l'A.S. 2019/2020 il 30 maggio 2020 e per l'anno scolastico 2020/2021 il 30 maggio 2021.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni, con esclusione del sabato, dei giorni festivi, dei periodi di vacanze previsti dal calendario scolastico, nonché dei giorni di chiusura dei plessi in caso di particolari emergenze.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà comunicato alla cucina dal personale ausiliario operante nei plessi scolastici entro le ore 9:30 della stessa giornata di fornitura.

Il ricevimento e la distribuzione dei pasti viene di norma effettuato in collaborazione con il personale docente ed ausiliario in servizio in ogni plesso scolastico.

Presso la cucina è tenuto un registro giornaliero fornito ad inizio anno dall'Ufficio Scuola del Comune di Piedimonte S.G., su cui viene annotato dal personale della Ditta appaltatrice, il tipo di menù preparato, nonché il numero dei pasti erogati. L'Amministrazione Comunale può verificare in qualsiasi momento la regolare tenuta del registro, che verrà consegnato alla fine di ogni anno

scolastico all'Ufficio Scuola del Comune di Piedimonte S.Germano.

Inoltre entro il giorno cinque del mese successivo il personale dell'Impresa deve comunicare all'Ufficio Scuola del Comune di Piedimonte S.G. il numero dei pasti erogati;

I pasti per gli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia di viale Decorato e Piedimonte Alta, confezionati presso la cucina della scuola materna Terra Rossa, verranno trasportati ai plessi suddetti, mediante contenitori termici, conformi al D. P. R. 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni che garantiscono il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente.

#### **ART. 7 – SERVIZIO AGGIUNTIVO**

Il gestore si impegna a fornire la refezione scolastica anche per eventuali servizi aggiuntivi richiesti nel corso dell'anno scolastico. In tali casi il servizio dovrà essere reso allo stesso prezzo, previo accordo con l'Amministrazione Comunale sulle modalità di erogazione.

#### **ART. 8 – LOCALI ED ATTREZZATURE**

L'Impresa appaltatrice effettuerà il servizio nel locale all'uopo destinato nel plesso scolastico di riferimento come specificato all'art.3 del presente dispositivo, sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

La cucina ed i locali annessi (*magazzini di stoccaggio-servizi igienici per il personale ecc.* ), le attrezzature e le stoviglie esistenti sono concessi all'Impresa appaltatrice in comodato d'uso e in conformità alle norme vigenti (D. Lgs. 81/2010).

L'Impresa si impegna a conservare con la cura necessaria i beni avuti in consegna, di farne buon uso e restituirli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza, salvo il deterioramento d'uso.

Il materiale di integrazione eventualmente necessario ed acquistato dall'Impresa appaltatrice rimane di proprietà dell'Ente locale al termine dell'appalto.

L'Impresa appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, prende in uso i locali e le attrezzature necessarie alla conduzione dello stesso; l'appaltatore si impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione.

#### **ART. 9 – SISTEMA HACCP**

L'Impresa appaltatrice, deve redigere, applicare ed implementare a propria cura e spese le procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti da applicarsi al servizio conformemente a quanto previsto dal Reg.CE 852/04. L'Impresa appaltatrice dovrà pertanto presentare a richiesta degli Organi ispettivi il Piano di autocontrollo e gli allegati previsti dalle vigenti normative.

## **ART. 10 – PERSONALE**

Al fine di garantire all'Amministrazione Comunale un'elevata qualità del servizio ed al fine di svolgerlo in maniera ottimale, l'Impresa si impegna ad utilizzare personale in numero adeguato, tale da garantire un servizio efficiente, tempestivo ed ordinato, in relazione al numero dei pasti da fornire ed alla loro distribuzione nella settimana.

Il personale direttamente addetto alla preparazione dei pasti deve essere in possesso di idonea qualifica e/o di comprovata e pluriennale esperienza nel campo della ristorazione, maturata anche attraverso prestazione di servizio in mense scolastiche o strutture con bambini in età scolare.

L'Impresa appaltatrice fornirà a tutto il personale gli indumenti da lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

L'Impresa aggiudicataria si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo ed il recapito del Responsabile del servizio, referente in caso di urgenze o disservizi.

L'Impresa aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle norme vigenti in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazioni sugli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Il personale deve curare la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani e deve eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto.

Il personale addetto dovrà mantenere un comportamento corretto e dignitoso nell'esecuzione del servizio e nel rapporto con gli utenti, mantenendo un atteggiamento disponibile e collaborativo con il personale della Scuola e del Comune, al fine del raggiungimento della massima efficienza del servizio di refezione scolastica.

Le parti contraenti, concordano momenti di confronto e verifica relativamente agli aspetti connessi alla gestione ed all'organizzazione del servizio, nell'intento di valutare ogni possibile intervento atto a migliorarne l'efficacia e l'efficienza.

L'Amministrazione Comunale, in caso di gravi inadempienze, trascuratezza o ripetuti comportamenti riprovevoli da parte di unità di personale addetto che possano compromettere l'efficienza del servizio, può richiedere alla Ditta aggiudicataria la sostituzione delle figure professionali interessate.

## **ART. 11 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA APPALTATRICE**

Sono a carico della Cooperativa appaltatrice tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'acquisto delle derrate alimentari, all'allestimento dei refettori, alla preparazione e sporzionamento dei pasti,

al lavaggio delle vettovaglie e dei contenitori termici, alla pulizia delle attrezzature ed al riordino e pulizia delle cucine e locali annessi.

Sono inoltre a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- le spese relative al trattamento economico dovuto al personale impiegato, alle condizioni retributive, normative ed assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- le spese relative ai piani di autocontrollo di cui al Reg.CE 852/04 (HACCP) delle cucine, dei locali stoccaggio derrate, dei locali lavaggio stoviglie, dei refettori e relativi servizi dei plessi scolastici;
- le spese relative alla fornitura del vestiario alle cuoche ed al personale addetto al servizio di refezione scolastica;
- le spese relative alla sostituzione di stoviglie ad integrazione di quelle consegnate (*piatti, teglie, gastronorm, caraffe, utensili da cucina, pentolame*);
- le spese relative all'acquisto di prodotti di pulizia ed igienizzanti occorrenti per il lavaggio delle stoviglie e per la pulizia delle cucine e locali annessi (*detersivi, strofinacci, scope, sacchi immondizia, guanti ecc.*);
- le spese relative alla fornitura delle tovaglie cerate per i tavoli dei refettori, da sostituire almeno una volta l'anno e comunque quando presentino un'usura tale da compromettere l'igienicità del servizio, nonché quelle relative all'acquisto di articoli complementari monouso, atossici, necessari al servizio di refezione scolastica (*bicchieri di plastica, tovaglioli di carta ecc*);

## **ART. 12 – ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE**

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- l'acquisto degli arredi;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti;
- il pagamento di tutte le utenze (gas, energia elettrica, acqua ecc. );
- la derattizzazione e disinfestazione periodica dei locali adibiti al servizio di refezione scolastica ed annessi, così come previsto dalla normativa vigente;
- la predisposizione e l'aggiornamento della documentazione inerente la Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro (D. Lgs.81/10) in riferimento ai locali, macchine, attrezzature, impianti ecc. concessi in uso alla Cooperativa appaltatrice. Tale documentazione che dovrà essere prodotta, conservata e/o consegnata in conformità alla normativa vigente assumendosi ogni rischio ed onere per eventuali anomalie e difformità. A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano una serie di documenti e certificazioni che l'Ente appaltante deve obbligatoriamente produrre e

possedere: planimetrie dei locali, certificato di agibilità, dichiarazioni di conformità, denuncia degli impianti di messa a terra, scariche atmosferiche, verifica impianti elettrici e impianti di protezione dei fulmini, certificato prevenzione incendi, contratto manutenzione mezzi antincendio, registro controlli periodici, schede di sicurezza dei prodotti ecc. .

#### **ART. 13 – PREZZO DEL PASTO - PAGAMENTI**

Con riferimento e ad integrazione dell'allegato menù settimanale, parte integrante e sostanziale del presente Capitolato, il prezzo del pasto si intende comprensivo di ogni voce relativa ai costi sostenuti dall'Impresa aggiudicataria per l'acquisto delle derrate alimentari (*comprehensive di acqua minerale naturale di cui all'art. 6*), al personale ed alla gestione del servizio di refezione scolastica (IVA esclusa).

Il prezzo fissato è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

Al termine di ogni mese l'Impresa appaltatrice inoltra all'Amministrazione Comunale le relative fatture corredate da rendicontazione mensile dei pasti erogati agli utenti.

Saranno liquidati solo i pasti effettivamente erogati.

Le fatture saranno liquidate a mezzo bonifico bancario, entro 30 giorni dalla data del ricevimento.

#### **ART. 14 – VIGILANZA E CONTROLLO**

La vigilanza sul servizio competerà all'Amministrazione Comunale ed al personale tecnico della A. S. L. di Cassino, per tutto il periodo di affidamento dell'appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità.

In qualunque momento l'Amministrazione Comunale può con proprio personale autorizzato e riconoscibile effettuare verifiche sulla esecuzione del servizio con particolare riferimento alla qualità, alle grammature dei pasti e all'igiene della cucina.

L'Impresa aggiudicataria è obbligata a fornire al personale incaricato della verifica tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

#### **ART. 15 – DIVIETO DI SUB-APPALTO**

E' assolutamente vietato, pena la immediata risoluzione del contratto per colpa del gestore e del

risarcimento di ogni danno e spesa all'Amministrazione Comunale, il sub-appalto, anche parziale, della gestione del servizio.

#### **ART. 16 – PENALITA'**

L'Impresa aggiudicataria nell'esecuzione del servizio, avrà l'obbligo di osservare le disposizioni del presente capitolato e le norme di Leggi e Regolamenti che riguardano il servizio stesso. In caso di inosservanza delle norme citate, l'Impresa è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione.

L'Amministrazione Comunale, previa contestazione alla Ditta, applica sanzioni, per inottemperanze a quanto stabilito nel presente Capitolato, specificatamente riguardo a:

- **penale di € 600,00** per ogni giorno di mancato servizio non dovuto a cause di forza maggiore;
- **penale di € 1.500,00** nel caso di alimenti contaminati parassitologicamente (*piatti contaminati da parassiti*);
- **penale da € 500,00 a € 1.500,00** nel caso di distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste; la grammatura verrà valutata come peso di cinque porzioni casuali;
- **penale da € 250,00 a € 1.500,00** per ogni caso di utilizzo di derrate alimentari non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche di cui all'art. 6 del presente capitolato;
- **penale da € 250,00 a € 1.500,00** per mancato rispetto del menù giornaliero;  
*Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza prevista nel menù del giorno. L'Impresa aggiudicataria può eventualmente apportare variazioni al menù previsto, in seguito a mancata consegna delle derrate alimentari o in seguito al verificarsi di situazioni contingenti e dimostrabili.*

Le eventuali carenze o inadempienze saranno comunicate per iscritto all'Impresa aggiudicataria e si conviene che l'unica formalità preliminare per l'applicazione delle penali è la contestazione degli addebiti effettuata dall'Amministrazione Comunale mediante raccomandata A. R.;

L'Impresa aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni alla contestazione degli addebiti entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

L'Amministrazione Comunale procede al recupero delle penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta aggiudicataria.

L'applicazione delle penalità è indipendente dai diritti al risarcimento del Comune, derivanti da eventuali violazioni contrattuali.

#### **ART. 17 - RESPONSABILITA'**

L'Impresa appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità in caso di infortunio o danni arrecati in dipendenza di manchevolezze o trascuratezza commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Impresa appaltatrice è sempre responsabile sia verso L'Amministrazione Comunale, sia verso terzi, della qualità del servizio fornito.

L'Impresa appaltatrice sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, nonché di danni procurati a terzi in dipendenza del servizio prestato, esonerando l'Amministrazione comunale da ogni responsabilità conseguente.

#### **ART. 18 – ASSICURAZIONE RESPONSABILITA'**

L'Impresa appaltatrice è direttamente responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale e di terzi di ogni inadempienza riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione scolastica reso presso le strutture comunali.

E' pertanto da considerarsi ad esclusivo carico dell'Impresa aggiudicataria ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione comunale.

In particolare l'Impresa è pienamente responsabile per la somministrazione di cibi contaminati o avariati e dovrà mantenere in vigore, per l'intera durata dell'appalto, polizza di assicurazione a copertura di qualsiasi rischio derivante dal presente appalto.

Copia della stipula della polizza assicurativa dovrà essere depositata presso l'Ufficio Scuola del Comune di Piedimonte S.Germano, prima dell'attivazione del servizio.

L'Impresa, inoltre, garantisce per i prodotti alimentari forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle Leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio.

#### **ART. 19 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C. C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 146 del C. C. le seguenti ipotesi:

- inosservanza della vigente normativa
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche
- casi di gravi intossicazioni alimentari
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- interruzione non motivata della fornitura – servizio
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto fa sorgere, a favore dell'Amministrazione comunale, il diritto di affidare il servizio ad altra Impresa.

Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Amministrazione Comunale, oltre all'eventuale incameramento, debitamente motivato, della cauzione definitiva.

#### **ART. 20 – RECESSO**

Nel caso in la cui l'Impresa Aggiudicataria venga sottoposta a procedimento di liquidazione e/o a procedura fallimentare o cessi la propria attività nel ramo della ristorazione collettiva, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 del C.C.

#### **ART. 21 – DISPOSIZIONI FINALI**

L'Impresa aggiudicataria, si considererà all'atto di assunzione del servizio, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e attrezzature con cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel seguente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, notificherà all'Impresa aggiudicataria tutte le disposizioni ed i provvedimenti che comportino variazioni rispetto alla situazione iniziale.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.