

Allegato a delibera di G.C. n. .... del...

# **COMUNE DI MONTALTO DELLE MARCHE**

## **Provincia di Ascoli Piceno**

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA RISERVATA AL PERSONALE CHE EFFETTUA LA VIGILANZA DURANTE LE MENSE SCOLASTICHE DEI BAMBINI : -DELLA SCUOLA D'INFANZIA STATALE E DEL NIDO COMUNALE ANNO SCOLASTICO 2019/2020**

#### **ART. 1**

##### **OGGETTO DEL SERVIZIO**

Il servizio di mensa scolastica in oggetto è riservato al personale che effettua la Vigilanza durante la mensa scolastica dei bambini della scuola dell'Infanzia Statale e del Nido Comunale, nell'anno scolastico **2019/2020**; comprende le seguenti prestazioni con oneri a completo carico dell'appaltatore:

- preparazione ed apparecchiatura tavoli per la mensa con le stoviglie in dotazione;
- acquisto generi alimentari necessari;
- preparazione pasti nella cucina della scuola sita in viale dei Tigli n. 47, secondo il menù
- distribuzione pasti agli utenti nel refettorio sito nello stesso plesso scolastico;
- sparecchiatura e riordino tavoli;
- acquisto detersivi e attrezzature per la pulizia delle stoviglie e dei locali;
- pulizia locali centro cottura, dispensa e servizi accessori, bagno personale e spogliatoio lavaggio stoviglie e attrezzature della cucina;
- raccolta, differenziazione e smistamento dei rifiuti;
- manutenzione ordinaria attrezzature e stoviglie.

Il numero dei pasti giornalieri da preparare e che saranno riconosciuti da questo Ente, sono in numero di 2 per il personale della Scuola dell'Infanzia Statale e N. 2 per il personale del Nido Comunale. Ogni ulteriore richiesta da parte di terzi soggetti non sarà riconosciuta e pagata da questo Comune e dovrà far carico a chi ha formulato la richiesta. L'appaltatore dovrà impiegare, per l'attuazione del servizio personale in numero adeguato e professionalmente qualificato, atto a garantire la qualità e la puntualità del servizio. Il personale addetto alla cucina, dovrà avere esperienza professionale nel settore di almeno 2 anni. L'esperienza professionale dovrà essere documentata al Comune all'atto dell'ingresso in servizio. Il predetto personale, dovrà essere regolarmente assunto e risultare in regola con le leggi e regolamenti sanitari. L'onere del personale è a totale carico della ditta. L'Amministrazione Comunale è esonerata totalmente da ogni e qualsiasi responsabilità presente e futura dagli eventuali infortuni e responsabilità dei danni causati dallo stesso verso terzi.

L'appaltatore, prima dell'inizio del servizio è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche.

Il personale della ditta appaltatrice è tenuto a mantenere un comportamento corretto sia con gli insegnanti e gli assistenti, sia con il personale dipendente del Comune e soprattutto con gli alunni frequentanti la scuola.

Resta inteso che tutto il personale:

- dovrà avere una comprovata esperienza professionale di igiene e comportamento alimentare;
- deve essere a conoscenza dei criteri di base del D. Lgs. n. 81/2008 *“Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro”* e del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 *“Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai*

*controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;*

- nell'esercizio delle proprie funzioni deve essere dotato di idonei strumenti di lavoro lindi e decorosi previsti dalle vigenti norme per l'esercizio delle funzioni espletate;

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria l'immediata sostituzione del personale che dovesse risultare non idoneo od inadatto alle mansioni proprie del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, per le necessità di personale riguardante il presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel Comune di Montalto delle Marche.

**L'appaltatore è obbligato ad acquistare i generi alimentari freschi ( carne, pesce, formaggi, prosciutto, salumi ecc) seguendo le indicazioni per la mensa scolastica.**

## **ART. 2**

### **ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DELL'APPALTATORE**

Il Comune mette a disposizione dell'appaltatore i locali adibiti a “ centro cottura” e a “refettorio” siti nel plesso scolastico , dotati delle attrezzature necessarie per la preparazione dei pasti e per la loro somministrazione e lavaggio. I pasti saranno somministrati, a cura e spese dell'appaltatore, agli utenti della scuola d'infanzia. Le attrezzature in dotazione della cucina e del refettorio vengono consegnate all'appaltatore al fine dell'espletamento dell'attività. L'appaltatore deve mantenere dette attrezzature in stato da servire all'uso convenuto. Sono a suo carico le operazioni relative alla loro manutenzione ordinaria mentre rientra nella competenza del comune la loro sostituzione. In situazioni di urgenza, l'appaltatore può previa preventiva autorizzazione da parte del Comune, provvedere direttamente alla loro sostituzione. In ogni caso l'appaltatore si impegna ad assicurare l'efficienza delle attrezzature così da non intralciare le prestazioni del servizio e a restituirle al Comune, fatta salva la normale usura, in buono stato di conservazione e nelle quantità consegnate. Resta a carico dell'appaltatore quant'altro ritenga necessario alla corretta esecuzione del servizio.

## **ART. 3**

### **PREZZO D'APPALTO**

**Il prezzo unitario pari al valore del singolo pasto è quantificato in € 4,30 oltre Iva 4%, ed è comprensivo di tutti gli oneri richiesti dal presente Capitolato per l'espletamento del servizio.**

I dati presunti dell'appalto sono i seguenti:

#### **Pasti presunti totali annui:**

- per PERSONALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA Pasti preventivati circa **364**, ( n. 182 i giorni di scuola per n. 2 pasti giornalieri)
- per PERSONALE DEL NIDO Pasti preventivati circa **460** , ( n. 230 i giorni di apertura del Nido per n. 2 pasti giornalieri)

**L'Importo presunto di appalto** per l'anno scolastico (2019/2020), quindi, è stimato presuntivamente in circa **Euro 3.561,60 oltre IVA 4% di cui:**

- € **1584,00** = Iva 4% esclusa per la **MENSA PERSONALE DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE** ;

- € **1977,60**= Iva 4% esclusa per la **MENSA PERSONALE DEL NIDO**;

Il servizio dovrà comprendere anche la predisposizione di pasti differenziati in presenza di PERSONE con patologia debitamente certificata, senza oneri aggiuntivi rispetto al prezzo di aggiudicazione.

Il Comune si obbliga, pertanto, a corrispondere all'aggiudicatario il numero dei pasti effettivamente erogati e documentati nel periodo che va da SETTEMBRE 2019 a LUGLIO 2020 come di seguito indicato :

-Mensa per personale NIDO inizia il 09.09.2019 e termina il 31.07.2020 ;

-Mensa per personale Scuola Infanzia Stat. inizia il 01.10.2019 e termina il 30.06.2020 =

#### **ART. 4**

##### **COMMISSIONE**

La commissione è la stessa della Mensa Scuola dell'Infanzia e del Nido con gli stessi compiti e funzioni riconosciute.

#### **ART. 5**

##### **DURATA DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è di UN anno scolastico ( 2019/2020 ) :

-dal **09.09.2019 e fino al 31.07.2020 per il NIDO ;**

-dal **01.10.2019 e fino al 30.06.2020 per la Scuola dell'Infanzia.**

#### **ART. 6**

##### **MODALITÀ DI GARA**

**Mediante affidamento diretto ,per importi inferiori ai 40.000,00 € prevista dall'art. 36 c. 2 lett. a) del D.Lgs 50/2016 .**

#### **ART. 7**

##### **GIORNI MENSA**

Il servizio mensa deve essere assicurato:

-per il personale Nido dal 09.09.2019 e fino al 31.07.2020 e nei giorni di effettivo funzionamento dello stesso per un totale presunto di n. **230 giorni da concordare anche con la cooperativa che ha la gestione del Nido in quanto per l'anno scolastico di riferimento effettuerà, oltre al mese di luglio, altri giorni in più di apertura rispetto a quelli di apertura della scuola dell'Infanzia Statale;**

-per il personale della Scuola dell'Infanzia statale dal 01.10.2019 al 30.06.2020 per un totale presunto di n. 182 giorni in conformità alle decisioni assunte nel merito dall'Istituto Comprensivo competente territorialmente. Indicativamente il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni di chiusura.

#### **ART. 8**

##### **TABELLA DIETETICA**

Nella preparazione dei pasti l'appaltatore deve seguire il menù predisposto per il giorno, utilizzando le materie prime aventi le caratteristiche merceologiche minime indicate nell'allegato .

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e per gli utenti affetti da particolari malattie, allergie e/o intolleranze alimentari, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Il prezzo del pasto destinato alle diete speciali sarà lo stesso offerto in sede di gara per i pasti comuni. Nella somministrazione dei suddetti pasti la ditta deve rispettare le vigenti norme in materia di tutela della riservatezza dei dati personali.

#### **ART. 9**

##### **ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI**

La distribuzione dei pasti deve essere compatibile con l'attività didattica delle due tipologie di servizi.

#### **ART. 10**

##### **PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP, PIANO DI SICUREZZA E DUVRI**

La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel Decreto Legislativo 9

aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni, nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

L'appaltatore del servizio è tenuto a predisporre con spese a proprio carico il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP, a predisporre la documentazione sanitaria necessaria per l'inizio dell'attività e il Piano Operativo di sicurezza sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008). Non necessita la predisposizione del DUVRI in quanto il personale della cooperativa aggiudicataria, nelle proprie lavorazioni, non interferirà con le attività degli altri lavoratori presenti presso la scuola dell'infanzia e il nido e che le predette lavorazioni saranno tutte eseguite in completa autonomia.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

#### **ART. 11**

##### **OBBLIGHI DELLA DITTA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE**

Nell'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato, l'appaltatore si obbliga ad applicare o fare applicare integralmente nei confronti del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto, le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionali e territoriali di lavoro della categoria, vigenti nel territorio di esecuzione del contratto, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi con esclusione di ogni diritto di rivalsa e di indennizzo nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per danni, infortuni ed altro, che dovessero derivare all'impresa aggiudicataria ed ai suoi dipendenti o a terzi nell'esecuzione del servizio.

L'Amministrazione si riserva, comunque, la facoltà di verificare, presso gli uffici competenti la regolarità dei contratti di lavoro e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti impiegati nel servizio.

#### **ART. 12**

##### **LIQUIDAZIONE COMPETENZE**

La liquidazione di quanto dovuto sarà effettuata dal competente Responsabile del servizio **sulla base dei pasti effettivamente erogati giorno per giorno.**

Il compenso risultante verrà rapportato a mese e pagato entro 30 giorni dalla presentazione di regolare fattura previo controllo delle presenze giornaliere che saranno indicate nei rendiconti che verranno visti dal personale scolastico competente. In tali rendiconti saranno espressamente indicati i giorni in cui sono distribuiti i pasti, il personale che ha usufruito giornalmente del pasto e ed il numero dei pasti erogati giornalmente.

#### **ART. 13**

##### **VERIFICHE E CONTROLLI**

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento e senza preavviso, di effettuare controlli, tramite propri addetti o incaricati, per esercitare il proprio dovere di vigilanza e per verificare la corrispondenza del servizio svolto, alle norme stabilite nel presente capitolato anche mediante acquisizione di ogni documento ritenuto utile al fine di una puntuale verifica.

L'aggiudicataria non potrà addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicati per iscritto al Comune.

La ditta appaltatrice fornirà tutta la collaborazione necessaria al fine di consentire al personale comunale l'accesso ai locali di preparazione dei pasti e fornirà tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione richiesta.

#### **ART. 14**

##### **DOCUMENTI ALLEGATI AL CONTRATTO**

Il presente Capitolato ed i suoi allegati costituiranno parte integrante dal contratto che sarà stipulato tra l'Amministrazione e la ditta aggiudicataria dell'appalto.

## **ART. 15**

### **CONTROVERSIE**

Le controversie che in merito all'appalto dovessero sorgere e che non potessero essere risolte in via amministrativa, saranno, nel termine di 30 giorni di quello in cui fu notificato il provvedimento amministrativo, deferite all'Autorità Giudiziaria competente territorialmente.

## **ART. 16**

### **DOMICILIO LEGALE**

Per quanto concerne l'appalto in questione l'appaltatore elegge domicilio legale nel Municipio di Montalto delle Marche.

## **ART. 17**

### **REVISIONE PREZZI**

Non è ammessa la revisione prezzi.

## **ART. 18**

### **CAUZIONI**

La ditta aggiudicataria dell'appalto, ai sensi dell'art. 93 c. 2 e 3 del D.lgs. N. 50/2016 dovrà costituire a garanzia della corretta esecuzione dell'appalto stesso apposita cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale.

Detta cauzione potrà essere costituita in contanti, mediante versamento dell'importo relativo alla tesoreria comunale presso la BCC Picena filiale di Montalto Marche, oppure mediante fideiussione bancaria o polizza fideiussoria rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del T.U. della legge 10.6.1982, n. 348.

**L'ammontare della cauzione (10%) è ridotto del 50%** nei casi previsti dall'art. 93 c. 7 del D. Lgs. 50/2016. Al fine di usufruire del beneficio della riduzione della cauzione di cui sopra, va prodotta copia della certificazione di sistema di qualità, conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, rilasciata dagli organismi accreditati ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000, dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 18 e 19 del D.P.R. n. 445/2000.

## **ART. 19**

### **POLIZZA ASSICURATIVA**

L'aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni arrecati a persone o cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, ivi compresi casi di tossinfezione e/o intossicazione alimentare, restandone il Comune stesso esonerato in ogni forma o grado.

In relazione a quanto sopra, essa dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi RCT/RCO a garanzia di eventuali danni che potrebbero essere causati a persone o cose, esonerando espressamente il Comune da qualsiasi responsabilità per danni o sinistri, anche in itinere, che dovessero verificarsi nel corso dell'appalto.

Essa dovrà pertanto procedere, alla stipula di una polizza di assicurazione per la responsabilità civile per danni nell'esecuzione del servizio, per i seguenti massimali: danni alle cose: € 2.500.000,00=, RC verso terzi € 2.500.000,00= per persona, € 2.500.000,00= per ogni sinistro.

Tra i terzi è compreso anche l'Ente Appaltante.

Non necessita nuova polizza se il servizio oggetto del presente capitolato è già ricompreso nella assicurazione per i servizi di Mensa scuola dell'Infanzia Statale e Mensa Nido Comunale.

Originale (o copia conforme) della polizza sottoscritta dovrà essere consegnata all'Ente prima della data fissata per la stipula del contratto.

L'esistenza di tale polizza non esonera, in ogni caso, l'affidatario dalle proprie responsabilità, avendo l'esclusiva funzione di ulteriore garanzia.

Qualora l'aggiudicataria abbia già attiva una copertura assicurativa con i medesimi contenuti, dovrà produrre dichiarazione della Compagnia attestante capienza e pertinenza della garanzia in essere, specificando o integrando la polizza per renderla perfettamente conforme a quanto previsto dal presente articolo.

## **ART. 20**

### **PENALITÀ**

In caso di inadempimento dell'aggiudicataria, il Comune applicherà le seguenti penalità:

- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle dietetiche;
- € 200,00 per ogni giorno di ritardo rispetto alla data di inizio del servizio;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti;
- € 200,00 per ogni caso di preparazione e somministrazione dei pasti in maniera non conforme alla vigente normativa in materia;
- € 500,00 in caso di rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
- € 500,00 in caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Qualora la ditta appaltatrice fornisca pasti diversi, anche per una sola pietanza, da quelli prescritti nella tabella dietetica, sarà applicata una penale del 50% sul prezzo contrattuale previsto per ogni pasto per il giorno in cui si verifichi l'inadempienza.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti, la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00, in rapporto alla gravità dell'inadempienza ed a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno raddoppiate.

Il Comune procederà all'applicazione della penalità previa contestazione formale dei fatti all'aggiudicataria, invitando la stessa a formulare le proprie controdeduzioni entro il termine perentorio di 5 (cinque) giorni dal ricevimento della raccomandata con ricevuta di ritorno.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato conseguenze sulla funzionalità del servizio, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Al ripetersi della violazione ammonita il Comune procederà direttamente all'applicazione della penalità, secondo quanto previsto nel presente articolo.

Nel caso di grave violazione o inadempienza, il Comune procederà ad una formale diffida ad adempiere con assegnazione di un termine, trascorso il quale senza esito potrà pronunciare unilateralmente la risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali predette non preclude eventuali azioni risarcitorie da parte del Comune.

La rifusione delle spese, il pagamento dei danni e l'applicazione delle penalità verranno effettuate mediante ritenuta diretta sul corrispettivo di cui alla prima fattura utile, fermo restando l'ulteriore diritto di rivalersi sulla cauzione per l'eventuale quota non soddisfatta. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire le penalità applicate.

## **ART. 21**

### **VERIFICHE PRELIMINARI ALLA STIPULA DEL CONTRATTO**

L'intervenuta aggiudicazione non vincolerà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, da effettuarsi previa effettuazione delle verifiche e della documentazione prodotta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite o impedimento a contrattare con la pubblica amministrazione.

## **ART. 22**

### **DATI PERSONALI**

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche, si precisa che il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della

loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento per il servizio di cui trattasi.

#### **ART. 23**

##### **SPESE CONTRATTUALI**

Le spese di contratto (bolli, registrazioni, diritti ecc.) saranno a carico dell'appaltatore.

#### **ART. 24**

##### **DISPOSIZIONI FINALI**

Per quanto non contemplato nel presente capitolato, valgono le norme statali e regionali vigenti in materia nonché quelle in vigore per la Pubblica Amministrazione nelle materie analoghe.

#### **ART. 25**

##### **ALLEGATI**

ALLEGATO – Caratteristiche merceologiche derrate alimenti

ALLEGATO – Planimetria e Elenco attrezzature cucina messe a disposizione dell'appaltatore.

##### **RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

**Matricardi Daniel – Sindaco**

Tel. 0736/828015 – Fax 0736/828002 - Mail: [comune@comune.montaltodellemarche.ap.it](mailto:comune@comune.montaltodellemarche.ap.it)

PEC: [com.montalto.ap@emarche.it](mailto:com.montalto.ap@emarche.it)