



# COMUNE DI SCHEGGINO

Provincia di Perugia

## CAPITOLATO PRESTAZIONALE

Servizio di preparazione e sporzionamento dei pasti presso la mensa della scuola dell'Infanzia di Scheggino - periodo 1 ottobre 2018 al 30 giugno 2019. Richiesta preventivo. CIG: **ZE5249F9B6**

### Art. 1 – Oggetto dell'appalto

La presente procedura ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, cottura, sporzionamento e distribuzione dei pasti per gli alunni, il personale docente e il personale scolastico avente diritto, della scuola dell'Infanzia del Comune di Scheggino, per il periodo 1.10.2018 – 30.06.2019, secondo il menù dietetico elaborato dai competenti servizi dell'ASL n. 2, in collaborazione con l'amministrazione comunale.

**Totale pasti previsti giornalieri: n. 20 pasti al giorno.**

**La prestazione giornaliera del servizio di preparazione, cottura, sporzionamento e distribuzione dei pasti, deve essere contenuta nel limite massimo di n. 3 ore e 15 minuti.**

**Il prezzo orario del servizio** offerto dalla ditta aggiudicataria, comprensivo di tutti gli oneri, escluso IVA, rimarrà fisso ed invariato per tutta la durata del contratto.

Il personale, da destinare a tale delicata mansione, dovrà, per ogni eventualità, aver frequentato un corso di formazione professionale per addetti alla ristorazione per la preparazione per pasti a soggetti affetti da celiachia.

Al Comune di Scheggino dovrà essere inviato prima dell'inizio del servizio copia di tale attestato e di idonea polizza RCT che tenga indenne il Comune medesimo da qualsiasi responsabilità in caso di danni arrecati a cose e persone nel corso dello svolgimento del servizio oggetto di affidamento.

Il preventivo dovrà pervenire al Comune di Scheggino **entro e non oltre le ore 18,00 del giorno mercoledì 26 settembre 2018.**

L'appalto è affidato tramite la sottoscrizione del documento di stipula generato dal MEPA.

### Art. 2 - Durata dell'appalto

Il servizio decorre dalla data di inizio dello stesso, il 01.10.2018, e terminerà entro il 30 giugno 2019. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida. Il Comune si riserva, per giustificati e documentati motivi, di sospendere o interrompere parzialmente o totalmente il servizio in qualsiasi momento a proprio insindacabile giudizio.

### Art. 3 - Modalità di esecuzione del servizio

Il personale addetto alla preparazione e sporzionamento dei pasti ogni giorno dovrà attestare la propria presenza, l'ora di inizio e del termine del servizio su un registro mensile, appositamente

predisposto dalla Ditta aggiudicataria e conservato presso la Scuola stessa, e del quale verrà fatta copia al Comune, alla fine di ogni mese, per le opportune verifiche.

Il servizio si effettua in base alle esigenze didattiche della scuola. I pasti dovranno essere serviti alle ore 12,15 circa, per 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, nei giorni stabiliti dal calendario scolastico e comunque nei giorni e alle ore che saranno fissate dal Comune di Scheggino d'accordo con le autorità scolastiche. I pasti dovranno essere preparati nella cucina della mensa sita nel plesso scolastico di proprietà comunale. La fornitura non avrà luogo nei giorni in cui, per qualsiasi ragione, la scuola rimarrà chiusa (vacanze natalizie, pasquali, chiusura anticipata, scioperi, consultazioni elettorali, gite scolastiche, ecc.).

#### **Art. 4 - Condizioni particolari dell'appalto**

##### **1) Osservanza dei contratti collettivi di lavoro.**

Nell'esecuzione del servizio la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro per gli addetti del settore, nonché le norme contenute negli accordi integrativi locali in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche se essa non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse in modo indipendente dalla sua natura, dalla struttura e dimensioni e da ogni qualificazione giuridica, economica e sindacale;

##### **2) Personale addetto al servizio.**

Per garantire la sicurezza del lavoro dei propri dipendenti, la Ditta appaltatrice s'impegna a osservare tutte le disposizioni di cui al D. Lgs. n.81/2008 e tutte le norme antinfortunistiche di legge esonerando il Comune da ogni responsabilità;

La Ditta dovrà assegnare ed impiegare per il servizio affidato, personale qualificato in possesso delle necessarie autorizzazioni e qualifiche professionali.

La Ditta ha l'obbligo di accertare per ogni singolo addetto il possesso delle certificazioni sanitarie necessarie per lo svolgimento delle funzioni assegnate, e l'assenza di condanne penali e/o carichi pendenti ostativi all'assunzione nella pubblica amministrazione.

La Ditta aggiudicataria garantisce la sostituzione immediata del personale, per qualunque ragione assente dal servizio, con personale di pari qualificazione professionale.

Il personale impiegato dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste nel presente capitolato, osservare il segreto professionale, attuare gli indirizzi indicati dall'Amministrazione, rispettare gli orari di servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà altresì impegnarsi a sostituire quel personale che, in base a valutazione motivata del Comune, abbia disatteso le prescrizioni sopra indicate.

La Ditta si impegna inoltre a garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto il Comune da oneri di istruzione del personale incaricato.

Per lo svolgimento del servizio, la Ditta assicurerà al personale le idonee condizioni per poter espletare il servizio con automezzi propri o messi a disposizione dalla Ditta, dalla stessa assicurati e comunque sotto l'esclusiva responsabilità di quest'ultima.

##### **3) Concessione in uso dei locali e degli impianti.**

Alla Ditta saranno concessi in uso gratuito i locali situati presso la Scuola dell'Infanzia di Scheggino sito a Scheggino in Piazza 23 Luglio n. 5, adibiti a cucina e a mensa senza che gli stessi possano essere diversamente utilizzati;

Alla Ditta saranno concessi in uso gli impianti, i macchinari, le attrezzature, le stoviglie che si trovano nei locali di cucina e di mensa alla data di inizio del Servizio.

La Ditta dovrà prendere in carico, previo controllo, i predetti impianti;

Alla scadenza dell'appalto la Ditta dovrà riconsegnare i beni liberi, in perfetto stato e perfettamente funzionanti, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso;

Il Comune fornirà a proprie spese le derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti, il materiale igienico sanitario per la pulizia dei locali, le attrezzature e le stoviglie;

Sono ad esclusivo carico della Ditta aggiudicataria gli oneri inerenti la gestione del servizio compresi la pulizia di tutti i locali, delle stoviglie e delle attrezzature da eseguire nel più rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

La Ditta aggiudicataria, per l'esercizio delle attività del servizio, deve acquisire, a propria cura e spese, tutte le licenze, le autorizzazioni e nulla-osta previsti dalla legge e dai regolamenti.

L'assenza delle predette autorizzazioni comporta l'immediata revoca del servizio oltre il rimborso, per risarcimento danni, causato al Comune per gli atti posti in essere in mancanza delle prescritte autorizzazioni.

Rimangono a carico del Comune i seguenti oneri:

- la fornitura di energia elettrica, acqua e gas e riscaldamento;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti.

#### **Art. 5 – Disposizioni in materia di sicurezza**

La Ditta aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto nella disciplina di cui al D. Lgs. 81/2008 e s. m. e i.

#### **Art. 6 - Responsabile tecnico dell'impresa**

Il Comune dovrà comunicare il nominativo del responsabile tecnico del servizio che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero insorgere e dovrà garantire la reperibilità nei giorni di espletamento del servizio.

#### **Art. 7 - Controlli**

L'Ente si riserva il diritto di procedere al controllo ed alle analisi delle materie prime utilizzate nella preparazione degli alimenti e degli alimenti stessi, la quantità delle razioni, la temperatura dei cibi nonché ogni altro elemento ritenuto utile alla valutazione del corretto adempimento di quanto previsto nel presente atto. Il Responsabile comunale del Servizio può autorizzare visite concordate da parte degli amministratori nonché disporre periodici controlli tramite la competente ASL, al fine di verificare il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia.

#### **Art. 8 – Assicurazioni**

La Ditta aggiudicataria è espressamente obbligata a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dalla somministrazione di cibi contaminati e/o avariati. La Ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità dei danni di qualsiasi natura che può procurarsi il proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

#### **Art. 9 - Osservanza delle clausole contrattuali e penalità**

Il Comune controllerà l'organizzazione e la funzionalità del servizio. Qualora venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione dello stesso, il Comune, comunque, prima di procedere all'interruzione o sospensione del servizio, totale o parziale, a causa di disfunzioni nell'organizzazione, nella qualità o nella quantità di cibo, a seguito dei predetti controlli, o su segnalazioni fatte dagli utenti, dagli operatori, dagli uffici comunali e dall'ASL, accertata l'esistenza e la gravità delle disfunzioni applicherà le seguenti sanzioni:

- a) alla prima segnalazione una penale di Euro 258,23;
- b) alla seconda segnalazione una penale di Euro 516,46;
- c) alla terza segnalazione il contratto si intenderà automaticamente risolto e si procederà all'affidamento del servizio ad altra ditta con il diritto di rivalsa nei confronti della ditta inadempiente per le maggiori spese sostenute.

#### **Art. 10 - Divieto di cessione del contratto**

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione.

#### **Art. 11 – Corrispettivo del servizio e revisione**

Il prezzo offerto dalla ditta aggiudicataria, comprensivo di tutti gli oneri, incluso IVA, rimarrà fisso ed invariato per tutta la durata dell'appalto.

**Art. 12 - Danni**

La ditta aggiudicataria è responsabile di ogni danno che potrà derivare al Comune e a terzi dall'adempimento del servizio assunto in base al presente contratto.

**Art. 13 - Esecuzione del servizio**

Il servizio di mensa dovrà essere eseguito dalla Ditta aggiudicataria con l'osservanza di tutte le norme contenute nel presente capitolato con l'esplicita rinuncia da parte della ditta stessa ad avanzare riserve o pretese comunque motivate in merito alla consistenza e caratteristiche del servizio appaltato.

**Art. 14 - Controversie**

Per tutti gli effetti del contratto (giudiziali ed extragiudiziali) la Ditta appaltatrice elegge domicilio legale presso la sede del Comune sita in Scheggino, Via del Comune n. 11.

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica insorta intorno all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, sarà competente il Foro di Spoleto.

**Art. 15 - Cessione di crediti**

La cessione di crediti e qualunque procura dell'appaltatore sono vietate qualora non sono riconosciute dall'Amministrazione.

**Art. 16 – Dati sensibili**

La Ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio nel rispetto di quanto prescritto in materia dal D.Lgs.vo 196/2003 "Codice in materia di dati personali" e successive modificazioni ed integrazioni.