



COMUNE DI FIRENZE

DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Refezione Scolastica

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER LA GESTIONE DEI
CENTRI COTTURA COMUNALI



Periodo: Settembre 2007 – Giugno 2009

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è la gestione dei Centri di cottura comunali "VITTORIO VENETO", ubicato in Via S.Giuseppe, n.c. 5, e "LAVAGNINI", ubicato in V.le Spartaco Lavagnini n.c. 35, nei quali la ditta appaltatrice dovrà provvedere a sue spese,

con propria organizzazione, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, alla preparazione, approntamento ed alla consegna dei pasti per i servizi di refezione scolastica, nelle scuole come di seguito ripartite:

Centro Cottura "VITTORIO VENETO"

SCUOLE e SEDI			Distrib.	Numero Pasti				
				Materna	Elementare	Media	Adulti	TOTALE
Scuole Pubbliche	Agnesi Mat.	Via Maffia 21		45			10	55
	Agnesi Elem.	Via Maffia 21	SI		70		5	75
	Brunelleschi	Via Montebello 68	SI			15	5	20
	Cairolì Mat.	Via della Colonna 1/3		65			10	75
	Cairolì Elem.	Via della Colonna 1/3	SI		140		10	150
	Fioretta Mazzei	P.za del Carmine 9		50			10	60
	Innocenti	P.za SS. Annunziata 12		80			10	90
	Nencioni Mat.	Via Montebello 68		45			10	55
	Nencioni Elem.	Via Montebello 68	SI		140		10	150
	Pestalozzi	Via delle Casine 1	SI		105	40	15	160
	Rucellai	Via Palazzuolo 35		40			5	45
	S. Ambrogio	Via Carducci 8		20			5	25
	Serristori	Via S. Niccolò 89/a	SI	45			5	50
	Torrigiani C.	Via della Chiesa 81	SI	30	190		20	240
	V. Veneto – Casine	Via delle Casine 3		80			10	90
Vittorio Veneto Mat	Via S. Giuseppe 9/11		40			10	50	
Vittorio Veneto Elem	Via S. Giuseppe 9/11	SI		290		20	310	
Scuole Paritarie	Corpus Domini	Via Rucellai 1		30				30
<i>Totale pasti:</i>				570	935	55	170	1.730

Centro Cottura "LAVAGNINI"

SCUOLE e SEDI			Distr.	Numero Pasti				
				Materna	Elementare	Media	Adulti	TOTALE
Scuole Pubbliche	Battisti	Via IX Febbraio 18	SI	40	130		15	185
	Lavagnini Mat.	V.le S. Lavagnini 35		75			10	85
	Lavagnini Elem.	V.le S. Lavagnini 35	SI		210		10	220
	Pieraccini	V.le S. Lavagnini 37	SI			110	5	115
Scuole Paritarie	Scuole Pie Fiorentine	Via Cavour 94			60	30		90
<i>Totale pasti:</i>				115	400	140	40	695

["SI"] – Scuole con Servizio distribuzione a carico della Ditta appaltatrice.

Il Comune si riserva di apportare variazioni all'elenco delle scuole da fornire, anche con riferimento al solo servizio di distribuzione,

Costituisce altresì oggetto dell'Appalto la fornitura di pentolame (esclusivamente in acciaio inox o vetro), contenitori, utensili da cucina e quant'altro necessario nel Centro di Cottura per la produzione dei pasti; dovranno inoltre essere forniti pentolame e utensili con le caratteristiche di cui sopra per la preparazione delle diete speciali. Tali dotazioni rimarranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine del presente Appalto.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di due anni scolastici, riservandosi l'Amministrazione Comunale di proseguire il presente appalto nei tre anni successivi alla stipula del contratto iniziale ai sensi dell'art. 57, comma 5, lettera B. del D.Lgs. 163/2006.

ART. 3 – PERIODO DI PROVA

Per i primi 3 (tre) mesi di vigenza l'appalto si intende soggetto a periodo di prova, al fine di consentire una valutazione del servizio.

Durante tale periodo, l'Amministrazione Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, recedere in qualsiasi momento dal contratto mediante semplice preavviso di 10 (dieci) giorni, da comunicare alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata AR.; La Ditta sarà in ogni caso obbligata al proseguimento del servizio fino alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nella eventualità del recesso di cui al comma precedente, alla Ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del servizio espletato, escluso ogni altro rimborso o indennizzo o pretesa a qualsiasi titolo o ragione.

ART. 4 – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C., in sede di stipula del contratto, una polizza R.C.T./R.C.O. stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione nella quale venga indicato che l'A.C. debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. La Ditta appaltatrice assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà provvedere fra l'altro la copertura dei rischi di intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere al copertura dei danni alle cose dei

dandone preavviso alla ditta appaltatrice nel termine di 10 giorni.

terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla Ditta appaltatrice.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente Capitolato e a quelle sulle quali si eseguono i lavori stessi nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori ad Euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila Euro), per sinistro e per anno assicurativo.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza R.C.O. con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00 (unmilione di Euro) per sinistro e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici Istat relativi al costo della vita qualora vi sia una svalutazione superiore al 10%.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. al momento della firma del contratto. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione del contratto.

ART. 5 – SUBAPPALTO

E' vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente appalto.

Tuttavia, potrà essere sub_appaltato il servizio di trasporto dei pasti a ditte specializzate. Per le caratteristiche dei mezzi e del servizio trasporto si rimanda a quanto previsto all'art. 13 delle "Specifiche Tecniche" nonché a quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs. 163/06.

Non è consentito neppure temporaneamente l'utilizzo della struttura per uno scopo diverso da quello del presente capitolato.

ART. 6 – CORRISPETTIVO APPALTO

Il corrispettivo dell'appalto sarà quello risultato dalla % di ribasso offerto dalla Ditta appaltatrice sul prezzo base di euro 3,00= per ogni pasto, oltre IVA, esclusa distribuzione.

Con riferimento a quanto stabilito nell'allegato menù, nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dall'A.C. alla Ditta appaltatrice tutti i servizi, le prestazioni di personale, ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il prezzo di aggiudicazione dovrà essere mantenuto fermo per tutta la durata

dell'appalto di cui all'art. 2 del presente capitolato, per l'eventuale rinnovo dell'appalto si procederà alla revisione del prezzo sulla base degli indici ISTAT dei prezzi al consumo rilevati a partire dalla data effettiva di inizio del servizio oggetto del presente appalto.

Qualora venisse reintrodotta l'acqua minerale, verrà riconosciuto un importo pari a Euro 0,037=, IVA compresa, per ciascun pasto somministrato.

ART. 7

FATTURAZIONI, LIQUIDAZIONI, CESSIONI DEL CREDITO.

Le fatture verranno liquidate, previa le verifiche d'uso, entro 90 gg. dal ricevimento delle stesse. Eventuali contestazioni sospenderanno tali termini.

Le fatture dovranno essere rimesse alla fine di ogni mese di servizio, complete delle note riportanti i pasti consegnati alle singole scuole, nonché del numero di impegno e Capitolo di spesa ai sensi dell'art. 4 del D.Lgs. n. 342/97, alla Direzione Istruzione – P.O. Refezione Scolastica, Via A.Nicolodi, 2 – che provvederà ai relativi accertamenti e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Alle fatture dovranno essere altresì allegate le schede periodiche della manutenzione delle attrezzature di cui all'art. 3, punto A) delle ["Specifiche Tecniche"](#).

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

ART. 8 – PENALITÀ

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare, nella erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli di cui al precedente art. 16 saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità:

1 - qualora non fosse rispettato il limite delle due ore fra preparazione e somministrazione dei pasti, penali pari al 20% dell'importo pieno dei pasti forniti oltre tale limite, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto freddo alternativo;

- 2 - qualora il peso dei cibi fosse riscontrato, nella media dei campioni esaminati in un refettorio, inferiore a quello previsto nelle tabelle dietetiche, una penalità pari al 20% dell'importo totale dei pasti somministrati in quel refettorio; se le deficienze nelle grammature fossero rilevate su almeno cinque contenitori presso il centro di cottura le suddette penali saranno applicate per tutti i pasti preparati nello stesso centro. Se comunque durante tali conteggi fossero accertate porzioni inferiori di oltre il 15%, sarà applicata un'ulteriore penale pari al 20% dell'importo pieno di tutti i pasti forniti;
- 3 - qualora fossero usate o anche soltanto conservate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate diverse o con termini di conservazione scaduti o di qualità inferiore a quanto previsto all'art. 6 delle ["Specifiche Tecniche"](#) e a quanto precisato in sede di offerta, sarà applicata una penale di € 400,00= al giorno per derrata;
- 4 - per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio Refezione Scolastica, penale di € 400,00= al giorno;
- 5 - per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni, penale di € 400,00 per inadempienze accertate al centro di cottura e di € 150,00= per ogni inadempienza accertata nelle singole scuole; qualora la trasgressione fosse riferita alle modalità di trasporto la penale sarà di € 400,00= per ogni mezzo di trasporto;
- 6 - per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale, penale di € 400,00=;
- 7 - qualora si verificassero ritardi nella consegna dei pasti alle scuole superiori a 15 minuti, penale di € 150,00= per ogni scuola;
- 8 - per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione sarà applicata una penale di € 400,00=, con ulteriore penale di € 900,00= se il ritrovamento interessa più di una porzione, riservandosi il Comune di respingere la fornitura con l'obbligo da parte della ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo;
- 9 - per il mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P., penale di € 400,00= e penale di € 150,00= per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione per ogni singola scuola;
- 10 - per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli di legge anche riferito alle singole pietanze, penale di € 400,00= se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti o di € 150,00= se riferite ai pasti di ogni singola scuola;
- 11 - qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali -

calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;

- 12 - per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici, sarà applicata, per ogni caso, una penale, da un minimo di € 150,00= ad un massimo di € 900,00= in relazione alla gravità del caso.

Per altri casi di inadempienze non sopra compresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, il Comune si riserva, a suo giudizio insindacabile, di applicare ulteriori penalità, da un minimo di € 150,00= ad un massimo di € 900,00=.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'A.C., fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

ART. 9

IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, nelle seguenti ipotesi:

- qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- in caso di apertura di una procedura di fallimento a carico dell'appaltatore;
- in caso di cessione dell'attività ad altri;
- in caso di mancata osservanza del divieto di subappalto;
- qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
- per interruzione non motivata del servizio;
- per assenza ingiustificata del Responsabile o sostituzione dello stesso con altra persona non preventivamente concordata con l'A.C.;
- per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle spettanze al personale dipendente;
- per inadempienze reiterate, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di tre volte, che l'A.C. giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dalle ["Specifiche Tecniche"](#);

- violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
- difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'A.C.
- mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere e/o mancato rispetto del monte ore giornaliero o settimanale previsto in sede di offerta
- per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura;

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- o di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- oppure affidare il servizio alla Ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta appaltatrice.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dalle inadempienze, potendo rivalersi l'Amministrazione Comunale su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di alcun genere.

ART. 10 – CAUZIONE E ONERI FISCALI

La cauzione definitiva verrà fissata per l'importo pari Al 10% dell'importo presunto del contratto.

Tutti gli oneri fiscali derivanti dalla fornitura, registrazione e diritti di segreteria, sono a completo carico della Ditta appaltatrice, ad eccezione dell'imposta sul valore aggiunto che è a carico del Comune.

ART. 11 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente al presente appalto è competente il Foro di Firenze.

ART. 12 – ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici:

- Allegato n. 1 "Specifiche Tecniche"
- Allegato n. 2 "Menù"

DIREZIONE ISTRUZIONE

IL DIRIGENTE

Servizio Supporto alla Scuola
Dott.ssa Giuliana Danti