

# CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI PULIZIA DEL CENTRO COTTURA DI VIA GIUSTI

## ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO.

Il presente appalto ha per oggetto il servizio di pulizia del centro cottura comunale, come meglio specificato di seguito:

– **Servizio giornaliero feriale di norma dal lunedì al venerdì del seguente locale:**

Centro Cottura	Mq 150
----------------	--------

**per circa 185 gg. e 740 ore totali., incluse n. 28 ore eventuali per pulizie straordinarie.**

I metri quadri sopra indicati debbono essere intesi di massima e comprendono i seguenti locali: Cucina e locali annessi: magazzino, bagni, corridoi, scala e soppalco.

## ART. 2 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO PULIZIA

Il servizio di pulizia quotidiana dei locali del centro cottura deve essere svolto a regola d'arte e diligentemente effettuato con ogni cura sia per i locali che per gli arredi nei modi e nei tempi, **secondo quanto previsto dai manuali di autocontrollo HACCP in dotazione del centro cottura, con l'ausilio di attrezzature semplici.**

### PULIZIE GIORNALIERE

- 1) Svuotamento, lavaggio e riordino di cestini porta carta, cestini porta rifiuti;
- 2) Scopatura accurata dei pavimenti della cucina, dei bagni e del magazzino, sotto i mobili, compreso angoli e qualsiasi punto accessibile con scope e altre attrezzature;
- 3) Spolveratura a umido degli stipiti, bocchette di areazione e davanzali;
- 4) Eliminazione di orme nonché di quant'altro possa essere su vetri, specchi e pulitura con panni adeguati;
- 5) Rigovernatura affettatrice, pentole, contenitori, tegami, taglieri, strumenti di pulizia, vassoi, stoviglie, attrezzature, utensili vari;
- 6) Spolveratura, lavatura, disinfezione di superfici di cottura, tavoli e mobili di ogni tipo (lavelli, rubinetti, banconi, frigoriferi, forno, lavastoviglie) e relative tovaglie di materiale plastico e sedie per l'eliminazione di eventuali macchie di sporco o corpi estranei, lucidatura di mobili e accessori in acciaio;
- 7) Spolveratura a umido con impiego di detergenti-disinfettanti di lavelli, servizi igienici, lavandini, spogliatoi, maniglie e spalle delle porte segnate dal passaggio continuo di più persone, telefoni e tutto quanto è soggetto all'uso comune;
- 8) Spolveratura a umido degli elementi di riscaldamento;
- 9) Lavaggio dei pavimenti con sostanze detergenti - disinfettanti ed eliminazione di eventuali macchie o incrostazioni mediante impiego di doppio secchio o lavapavimenti elettrici;

- 10) Collocazione dei rifiuti in sacchi di polietilene da portare negli appositi contenitori esterni.

#### **PULIZIA CON PERIODICITA' SETTIMANALE**

- 1) Pulizia delle pareti della zona di lavorazione dei cibi, della scala, del soppalco, della griglia e vasca di raccolta dell'acqua, e dei tubi;
- 2) Pulizia con detergente alcalino di armadi, ripiani, pareti lavabili, frigoriferi (piani lavabili, pareti e porta);
- 3) Pulizia delle superfici piastrellate.

#### **PULIZIA CON PERIODICITA' QUINDICINALE**

- Pulizia dei vetri interni ed esterni delle finestre nonché delle intelaiature – comprese le zanzariere – e spazio di accesso alle porte, pulitura dei vetri delle porte con prodotti atti da assicurare brillantatura, nonché asciugatura e lucidatura con pelli intrise di disinfettanti;

#### **PULIZIA CON PERIODICITA' MENSILE**

- 1) Lavaggio a fondo con materiale idoneo eventualmente con attrezzatura meccanica di tutti i rivestimenti degli spazi assegnati;

#### **PULIZIA CON PERIODICITA' BIMESTRALE**

- Spolveratura, detersione e asciugatura di neon, arredi, mensole ecc
- De ragnatura e spolveratura di pareti e parti aeree.

**Tutte le pulizie dovranno essere effettuate secondo quanto disposto dal manuale di autocontrollo e dovranno essere registrate nella scheda n.3, allegata a tale manuale conservato presso il centro cottura.**

#### **TEMPI DI PULIZIA NEI PERIODI DI CHIUSURA DELLE SCUOLE:**

E' inteso che le pulizie non dovranno essere eseguite nei periodi di chiusura delle scuole per feste natalizie, pasquali, vacanze estive, salvo eventuali esigenze di pulizie straordinarie, su richiesta dell'ufficio competente, come specificato all'art.3).

### **ART. 3 DURATA DELL'APPALTO**

1. Il presente appalto è concesso fino al 30/06/2020
2. L'impresa è tenuta a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a tre mesi dalla scadenza.

### **ART.4 AMMONTARE DELL'APPALTO**

1. L'importo stimato dell'appalto è il seguente: € 17,00 oltre IVA quale tariffa oraria per n.740 ore totali, per totali € 12.580,00 oltre IVA 22%.

### **ART. 5**

## MATERIALI D'USO, ATTREZZATURE E PRODOTTI.

1. L'impresa aggiudicataria, nell'espletamento del servizio, utilizzerà i prodotti di pulizia ed impiegherà attrezzature e macchine in dotazione del Comune, ma è possibile l'uso di attrezzi e macchine di proprietà della cooperativa, purchè compatibili con l'uso dei locali, non rumorose, tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato, nonchè dotate di tutti quegli accorgimenti e accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni, secondo la normativa vigente.
2. L'impresa sarà responsabile della custodia sia delle macchine e attrezzature tecniche sia dei prodotti utilizzati. L'Amministrazione non sarà responsabile nel caso di eventuali danni o furti delle attrezzature e dei prodotti utilizzati dal personale dell'impresa.
3. A tutte le attrezzature e macchine utilizzate dall'impresa e di sua proprietà, per il servizio oggetto del presente atto, dovrà essere applicata una targhetta o un adesivo indicante il nominativo o il contrassegno dell'impresa stessa.

### ART. 6

#### COMPITI E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE.

1. Il servizio dovrà svolgersi a regola d'arte sulla base delle indicazioni contenute nel presente Capitolato di appalto, con le modalità ed i tempi ivi contenuti; la qualità del servizio dovrà corrispondere in maniera puntuale ed inderogabile alle predette indicazioni.
2. Il servizio inoltre dovrà essere svolto in orari che risultino compatibili con il regolare svolgimento dell'attività lavorativa delle cuoche del centro cottura e **di norma per n.4 ore all'interno dell'arco temporale ore 11 /18**. Altri orari saranno, comunque, concordati con l'ufficio comunale competente.

### Art. 7

#### PERSONALE DELL'IMPRESA ADDETTO AL SERVIZIO

1. L'impresa dovrà inviare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo, completo dei dati anagrafici, del personale che svolgerà il servizio stesso (anche eventuali sostituiti), con l'indicazione dell'inquadramento nei livelli del CCNL di categoria- Ogni variazione dovrà esser comunicata all'Amm.ne prima che il personale non compreso nel suddetto elenco, già consegnato, sia avviato all'espletamento del servizio.
2. Il mancato invio dell'elenco nei termini di cui al precedente comma, comporterà l'applicazione delle penale di € 100.00, ovvero qualora l'inadempienza dovesse persistere, questa sarà motivo di risoluzione contrattuale.
3. Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole degli ambienti in cui è tenuto ad operare.
4. Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
5. L'impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.
6. E' facoltà del responsabile del contratto chiedere all'impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.

**ART. 8**  
**OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PERSONALE ADDETTO  
AL SERVIZIO**

Il personale che verrà messo a disposizione dell'impresa per l'espletamento del servizio in oggetto compreso i soci delle cooperative dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità e le altre disposizioni vigenti in materia.

In tal senso il responsabile del contratto ha facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

Il personale dovrà essere idoneo a svolgere tali prestazioni ed essere di provata capacità, onestà e moralità.

Il personale dovrà inoltre essere dotato di apposita divisa e di cartellino di riconoscimento.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria delle cooperative sociali e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano la società aggiudicataria indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica, o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare le prescrizioni di cui al D.Lgs. n. 196/2003 in materia di protezione dei dati personali provvedendo tra l'altro alla designazione degli incaricati del trattamento.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'impresa deve certificare a richiesta dell'amministrazione, l'avvenuto pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché l'applicazione del trattamento retributivo previsto dal CCNL di categoria delle cooperative sociali e dagli accordi integrativi territoriali, ai lavoratori, compresi i soci lavoratori qualora si tratti di cooperativa, impiegati nel servizio oggetto dell'appalto.

Qualora l'impresa non risulti in regola con gli obblighi di cui al comma precedente, l'Amministrazione procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'impresa non adempia entro il predetto termine l'amministrazione procederà alla risoluzione del contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli inadempimenti previdenziali e contrattuali.

Per tale sospensione o ritardo di pagamento la Società non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni.

Per lo svolgimento del servizio la ditta appaltatrice, e per essa il personale addetto, ha la possibilità di accedere ad ogni locale oggetto del servizio. Di conseguenza essa ha il

compito di provvedere a chiudere le porte di accesso laddove necessario su richiesta del responsabile della struttura.

Al fine di contenere il risparmio energetico, il soggetto aggiudicatario dovrà assicurare lo spegnimento degli impianti illuminati di tutti i locali, i vani e gli spazi comuni che, di volta in volta, non sono direttamente interessati al servizio di pulizia.

Ciascun referente di struttura indicherà al soggetto aggiudicatario gli impianti di illuminazione che dovranno essere mantenuti in funzione per motivi tecnici e/o connessi alla sicurezza e alla vigilanza dei locali della struttura stessa.

#### **ART. 9**

#### **RISPETTO D.Lgs. 81/08 “SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO”.**

L’Impresa è tenuta all’osservanza delle disposizioni del D. lgs. 81/08 e ss. mm.

L’Impresa dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti, e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l’incolumità delle persone addette e dei terzi.

L’Impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D. Lgs. sopra indicato.

#### **ART. 10**

#### **PERIODO DI PROVA**

1. L’Impresa aggiudicataria è soggetta a un periodo di prova di quattro mesi. Qualora durante tale periodo l’esecuzione della prestazione non rispondesse alle norme previste dal presente capitolato l’Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice preavviso di un mese da comunicare per mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno ed aggiudicare il servizio alla ditta che segue in graduatoria ove l’offerta sia rispondente alle esigenze dell’Amministrazione.

#### **ART. 11**

#### **SUPERVISORE DELL’IMPRESA**

1. L’Impresa aggiudicataria dovrà comunicare il nominativo del supervisore del servizio di pulizia che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuale problemi che dovessero sorgere relativamente all’espletamento del servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio.
2. Nel caso di urgenti necessità, il Funzionario Responsabile del contratto si riserva la facoltà di utilizzare, in caso di impossibilità del supervisore, gli operatori presenti distaccandoli dal normale servizio.

#### **ART. 12**

#### **ESENZIONE DALLA RESPONSABILITÀ SOLIDALE**

Si dà atto che l'Amministrazione Comunale non è tenuta a corrispondere trattamenti retributivi ai dipendenti dell'impresa appaltatrice non sussistendo alcuna responsabilità di tipo solidale.

### **ART. 13 PENALITA'**

1. Qualora da accertamenti eseguiti dal Comune appaltante risulti che l'appaltatore non adempia scrupolosamente agli obblighi e compiti previsti nei precedenti articoli, con particolare riferimento a quanto previsto dall'art. 2, verranno applicate, previa contestazione scritta, le seguenti penali:
  - a) € 70,00 per ogni giorno in cui le prestazioni non dovessero essere effettuate in ogni singolo locale od anche in una limitata parte di locale;
  - b) € 40,00 per ogni giorno in cui le prestazioni dovessero risultare insoddisfacenti in ogni singolo locale od anche in una limitata parte di locale;
2. Si precisa ai fini dell'applicazione del presente articolo che con la dicitura "locale" si fa riferimento alla suddivisione indicata all'art. 1 del presente capitolato.
3. Le suddette penali saranno opportunamente graduate in relazione all'entità dei singoli adempimenti. L'applicazione delle penali sarà preventivamente comunicata mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento alla ditta.
4. L'importo delle penali sarà detratto dai pagamenti dovuti alla ditta o sarà trattenuto dalla cauzione prestata.
5. La ditta sarà comunque tenuta ad eliminare gli inconvenienti contestati.
6. Qualora ciò non avvenga l'Amministrazione si riserva la facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, a spesa della ditta appaltatrice, gli interventi di pulizia non effettuati o effettuati in maniera insoddisfacente.

### **ART. 14 OSSERVAZIONE DI LEGGI, DECRETI E REGOLAMENTI**

L'appalto è effettuato ai sensi del Codice dei Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture di cui al D. lgs. 50/2016 e successivo correttivo ed è soggetto al presente capitolato speciale e ad ogni altra norma di legge, decreti e regolamenti vigenti o che saranno emanati in corso d'opera e che abbiano comunque attinenza con la fornitura di cui trattasi.

### **ART.15 INADEMPIMENTO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Nel caso di mancato o non conforme adempimento del servizio l'Amministrazione intimerà per iscritto all'impresa di adempiere entro un congruo termine. Qualora l'impresa non adempia nei termini indicati, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto incamerando la cauzione e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

### **ART. 16 VERIFICA E CONTROLLI IN CORSO DI ESECUZIONE**

1. Nel corso dell'esecuzione del contratto l'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controllo sul mantenimento da parte dell'impresa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa ai fini della stipula del contratto.

#### **ART. 17**

#### **OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO**

1. Il personale addetto al servizio dovrà essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e dovrà essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare.
2. Il personale dell'impresa è tenuto anche a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.
3. L'Impresa deve incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolari nei riguardi dell'utenza.
4. E' facoltà del responsabile del contratto chiedere all'Impresa di allontanare dal servizio i propri dipendenti o soci che durante lo svolgimento del servizio abbiano dato motivi di lagnanza od abbiano tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro.
5. L'Impresa prima dell'inizio dell'esecuzione dell'appalto dovrà comunicare all'Amministrazione **il nominativo del personale addetto allo svolgimento delle pulizie nonché i nominativi del personale addetto alle eventuali sostituzioni per malattia, ferie etc., con esatte generalità e domicilio delle persone indicate.** Ogni variazione del personale comprese eventuali sostituzioni, dovrà essere comunicata all'Amministrazione prima che il personale non compreso nell'elenco già assegnato sia avviato all'espletamento del servizio.
6. L'Impresa dovrà essere in grado di dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce orarie stabilite ed è inoltre tenuta ad indicare il numero di unità ed il nominativo del personale addetto ad ogni intervento di "Pulizia straordinaria".

#### **ART. 18**

#### **ACCERTAMENTO E RISARCIMENTO DANNI**

1. L'appaltatore è tenuto a risarcire all'Amministrazione appaltante tutti i danni che, durante l'espletamento del servizio, venissero eventualmente arrecati alle strutture ed alle attrezzature dal personale preposto alle pulizie.
2. L'accertamento dei danni sarà effettuato dal responsabile del contratto alla presenza del supervisore del servizio.
3. A tale scopo il responsabile del contratto comunicherà in forma scritta con sufficiente anticipo all'impresa il giorno e l'ora in cui valuterà lo stato dei danni in modo da consentire all'impresa di intervenire.
4. Qualora l'impresa non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto il responsabile del contratto procederà autonomamente alla presenza di due testimoni.
5. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall'impresa.
6. Qualora l'appaltatore non provvedesse al risarcimento sopraccennato l'Amministrazione appaltante tratterà sull'importo della somma stabilita, la spesa presuntivamente occorrente al risarcimento medesimo, salvo ad effettuare il pagamento in seguito ad accordo fra le parti.

7. Nel caso che la ditta sospendesse arbitrariamente i lavori il Comune avrà piena facoltà, nei giorni di sospensione, di far eseguire i lavori stessi nel modo che riterrà più opportuno, addebitando alla ditta appaltatrice la spesa relativa, salva ogni altra ragione od azione. Qualora l'arbitraria sospensione dei lavori dovesse protrarsi per un periodo continuativo della durata di più di tre interventi, il Comune avrà la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto e conseguentemente di adottare, senza bisogno di messa in mora e con un semplice provvedimento amministrativo le misure indicate, salva sempre ogni azione avanti prevista.

#### **ART. 19 RECESSO**

1. L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal presente contratto con preavviso di almeno un mese da comunicare per mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.
2. In tal caso alla ditta appaltatrice spetterà il solo corrispettivo del lavoro già eseguito, escluso ogni ed altro rimborso ed indennizzo a qualsiasi titolo e ogni ragione o pretesa di qualsiasi genere.

#### **ART. 20 SCIOPERI**

Qualora nel corso del contratto si verificano scioperi o cause di forza maggiore che impediscano l'espletamento del servizio, l'Amministrazione provvederà al computo delle somme corrispondenti al servizio non svolto da detrarre dalle relative fatture.

L'impresa aggiudicataria è tenuta a darne preventiva e tempestiva comunicazione all'Amministrazione, nonché a garantire un servizio di emergenza.

#### **ART. 21 PAGAMENTI**

1. Il corrispettivo dovuto dal Comune alla ditta appaltatrice, verrà liquidato entro 60 gg. dalla presentazione delle fatture.
2. L'Amministrazione effettuerà il pagamento, dopo aver accertato il regolare servizio prestato, e previa esibizione da parte dell'impresa della documentazione attestante il versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, nonché del trattamento retributivo previsto dal CCNL delle imprese di pulizia e dagli accordi integrativi territoriali.

#### **ART. 22 SUBAPPALTO.**

1. E' consentito all'appaltatore di cedere o subappaltare in tutto o in parte, il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.
2. In caso di infrazione alle more del presente capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione Comunale si intenderà l'appaltatore.

#### **ART. 23 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Sono a carico della ditta appaltatrice gli oneri di seguito indicati:  
tutto il materiale ed i prodotti impiegati per le pulizie e tutte le attrezzature occorrenti al servizio.

Le spese di contratto, di registrazione, diritti fiscali di bollo e bollatura di atti contabili.

#### **ART. 24 NORME DI GARANZIA**

1. Le disposizioni che disciplinano le modalità di gara risultanti dalla legge, da regolamento di disciplina contratti, dal Capitolato o dall'avviso di gara non sono derogabili, in quanto poste nell'interesse del corretto svolgimento della gara.
2. In particolare sono motivo di nullità le inosservanze delle norme dirette a garantire la segretezza delle offerte.
3. Sono altresì motivo di nullità le norme la cui disapplicazione o violazione compromettono il serio e proficuo svolgimento della gara.

#### **ART. 25 CONTROVERSIE**

Per la risoluzione di eventuali controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria. Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Pisa.

#### **ART. 26 PRIVACY**

Ai sensi del D.Lgs. n° 196/2003, si informa che i dati forniti dalle Imprese sono trattati dal Comune di Ponsacco esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti. Il responsabile del trattamento dei dati in questione è il Responsabile del 1° Settore del Comune di Ponsacco.

Il Responsabile del I Settore  
Dott. Davide Cerri