

***CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DELLA GESTIONE COMPLETA DEI SERVIZI SCOLASTICI VARI (SERVIZIO MENSA IN FAVORE DEI BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE, ASSISTENZA DURANTE IL TRASPORTO SUGLI AUTOBUS ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA, PARTECIPAZIONE AD EVENTI STRAORDINARI RIGUARDANTI LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA ) E PULIZIA PALAZZO COMUNALE .***

## **ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto:

1. il servizio mensa (preparazione e somministrazione pasti) in favore dei bambini della Scuola dell'Infanzia statale;
2. l'assistenza durante il trasporto sugli autobus in favore degli alunni della scuola dell'Infanzia e Primaria;
3. la collaborazione operativa in occasione di eventi straordinari riguardanti la scuola dell'Infanzia e Primaria;
4. la pulizia del palazzo comunale;

## **ART. 2 DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la durata effettiva di 18 mesi, dal 1/11/2016 al 30/06/2017 per l'a.s. 2016/2017, e dal 1/09/2017 al 30/06/2018 per l'a.s. 2017/2018, dal lunedì al venerdì per la scuola dell'Infanzia e dal lunedì al sabato per l'assistenza al trasporto della scuola dell'Infanzia e Primaria nonché gli eventuali rientri pomeridiani. Le data sopra indicate possono subire modificazioni in base del calendario scolastico, decise dagli organi competenti.

## **ART. 3 CANONE D'APPALTO**

Il canone a base di gara per i servizi sopra indicati è fissato in complessivi **€ 80.143,00** IVA esclusa per ciascun anno di validità del contratto, ripartito nella seguente misura:

- **€ 54.571,00** per servizio mensa compreso l'acquisto dei generi alimentari e partecipazione ad eventi straordinari riguardanti le scuole;
- **€ 25.572,00** per servizio assistenza autobus, pulizia palazzo comunale, partecipazione ad eventi straordinari riguardanti le scuole.

Il canone definitivo verrà individuato, all'esito della procedura di gara, in sede di aggiudicazione.

Il Comune, in merito alla presenza dei rischi dati dalle interferenze, come da art. 26 D.Lgs. 81/08, precisa che non è stato predisposto il DUVRI, in quanto, viste le attività oggetto dell'appalto, non ha riscontrato interferenze per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare o ridurre i rischi interferenti da valutare e pertanto gli oneri per la sicurezza, sono determinati in € 0.00. Restano immutati gli obblighi a carico dell'impresa in merito alla sicurezza sul lavoro.

## **ART. 4**

### **CAUZIONE DEFINITIVA**

La misura della cauzione definitiva, a garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, nonché' del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'appalto per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, è fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale e potrà essere prestata con polizza fidejussoria bancaria o assicurativa.

La garanzia fidejussoria dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale di Rapagnano.

Nel caso di inadempienze contrattuali, l'Amministrazione Comunale avrà diritto a valersi di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della cauzione come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli sarà fissato qualora l'Amministrazione Comunale abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

La cauzione potrà essere integrata anche d'Ufficio a spese dell'appaltatore prelevandone l'importo dalla rata del canone di appalto a meno che l'Amministrazione Comunale non ritenga, nel suo ampio potere discrezionale, di dichiarare lo scioglimento del contratto rivalendosi dei danni e delle spese subite a causa dell'inadempienza dell'appaltatore.

Se il contratto di appalto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che sarà incamerata dall'Amministrazione Comunale di Rapagnano.

## **ART. 5**

### **FORNITURA E DISCIPLINA DEL SERVIZIO MENSA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA**

- 1) Il servizio viene appaltato alle seguenti condizioni e consiste nella preparazione, distribuzione e somministrazione giornaliera mediamente di n. 62 (sessantadue) pasti presso la locale cucina della scuola dell'Infanzia G. Rodari di Contrada San Tiburzio.
- 2) I pasti, a base di materie prime della migliore qualità, fornite da ditte qualificate, devono essere confezionati nel massimo rispetto delle norme di igiene e sanitarie vigenti nel settore alimentare, verranno preparati e cotti giornalmente dall'appaltatore con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati.
- 3) I pasti dovranno essere costituiti come da menù redatto da medico specializzato incaricato dal Comune, il quale forma parte integrante e sostanziale del contratto di appalto;
- 4) La somministrazione del pasto dovrà essere effettuata alle ore 12,00 di tutti i giorni di attività didattica;
- 5) Saranno a carico del Comune di Rapagnano:
  - Locale cucina mensa;
  - Energia elettrica per illuminazione locali e funzionamento elettrodomestici ed acqua;
  - Riscaldamento locale e gas metano per alimentazione cucina;
  - Cucina, sedie, tavoli, piatti, bicchieri, posate ed accessori d'uso in dotazione;
- 6) Gli obblighi dell'appaltatore saranno:

- Curare con attenzione la custodia (apertura e chiusura) dei locali, degli impianti e delle attrezzature detenuti per lo svolgimento del servizio;
- Provvedere alla pulizia di tavoli, stoviglie, locali cucina e refettorio della mensa;
- Fornire tovaglie e tovaglioli di carta;
- Effettuare l'approvvigionamento dei prodotti alimentari;
- Provvedere all'apparecchiatura dei tavoli;
- Provvedere alla preparazione dei pasti;
- Provvedere alla distribuzione del pasto ai bambini con il sistema del servizio al tavolo e, all'occorrenza, all'aiuto dei piccoli nella consumazione dei cibi;
- Provvedere alla sorveglianza quotidiana in generale durante i pasti;
- Controllare periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, idonei a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto;
- Mettere in atto il sistema di autocontrollo denominato HACCP con cura ed onere a suo carico.

7) È fatto divieto all'appaltatore:

- Congelare le materie prime acquistate fresche;
- Congelare il pane;
- Scongellare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo tale operazione essere effettuate nel frigorifero;
- Utilizzare prodotti inscatola;
- Effettuare il riciclo dei pasti, nonché' degli avanzi;
- Preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- Effettuare la precottura;
- Usare dadi o estratti vari per brodi o minestre (se necessario usare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina);
- Usare ortaggi e verdure coltivate in serra o di provenienza extracomunitaria (escluso il periodo invernale);
- Usare ortaggi a bulbo germogliati;
- Usare frutta con presenza di tracce di appassimento o di scarsa maturazione;
- Usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- Utilizzare come basi per la preparazione dei pasti "fondi" di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- Utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menù;

8) Nell'acquisto delle materie prime si devono seguire i seguenti criteri:

- Verificare la precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Accertare la presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge o dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Accertare la presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione o della data di scadenza;
- Verificare la fornitura dei prodotti con imballaggi integri, anche con riferimento al singolo prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc);
- Ricorrere a fornitori con riconosciuta e comprovata serietà professionale, che siano ditte di fiducia e già fornitrici dell'ente, privilegiando la cosiddetta " filiera corta";

9) Si devono adoperare, nei limiti del possibile, i prodotti provenienti da produzioni italiane e da coltivazioni biologiche ed in particolare devono usarsi:

- Carni italiane fresche recanti il marchio di qualità;

- Uva del tipo - extra- , da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- Conserva di pomodoro o di pelati e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- Formaggi aventi contenuto di calcio più elevato, alternando quelli freschi con quelli a media e lunga stagionatura;
- Come formaggio grattugiato usare solo il Parmigiano Reggiano;
- Olio extra vergine di oliva di marche note;

L'appaltatore si impegna a svolgere il servizio mensa con personale idoneo e munito di qualifica professionale di cuoco tecnologo.

Tutto il personale adibito al confezionamento ed alla distribuzione deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria e dei certificati attestanti l'idoneità fisica e l'esenzione da malattie infettive, contagiose o di carattere epidemico rilasciati dalle competenti autorità sanitarie.

## **ART. 6 FORNITURA E DISCIPLINA DEL SERVIZIO TRASPORTO E PULIZIE**

### **a) SERVIZIO DI ASSISTENZA AL TRASPORTO:**

1) Il servizio consiste nella sorveglianza fisica ed assistenza degli alunni all'interno degli autobus e per tutto l'itinerario di accesso alle scuole e di ritorno nelle proprie abitazioni. In particolare nel:

- far salire il bambino sull'autobus;
- sistemarlo nell'apposito posto;
- sorvegliarlo durante la circolazione dell'automezzo, tanto per l'accesso alla scuola, quanto per il ritorno a casa, nonché nell'attesa dell'inizio dell'attività dell'istituzione scolastica in assenza del personale della scuola;

Particolare cura e attenzione dovranno essere applicate nei confronti dei soggetti svantaggiati.

2) L'assistenza al trasporto dovrà essere garantita come indicato di seguito:

- Scuola Primaria: dal lunedì al sabato per numero 2 corse (andata e ritorno) giornaliere, nonché numero 1 rientro pomeridiano (andata e ritorno) previsto nel giorno di mercoledì di ogni settimana (salvo variazione per esigenze didattiche);
- Scuola dell'infanzia: dal lunedì al venerdì per numero 2 corse, andata e ritorno (salvo variazione per esigenze didattiche);

### **b) SERVIZIO DI PULIZIA:**

La pulizia del palazzo comunale dovrà essere effettuata due volte alla settimana in giorni ed orari da concordare con l'Amministrazione Comunale, per quanto riguarda la pulizia ordinaria degli uffici del personale e degli amministratori.

Per le restanti sale (Sala delle Muse, Sala del Consiglio), la pulizia dovrà essere garantita almeno una volta al mese e comunque ogni qualvolta se ne ravvisi l'esigenza in previsione o a seguito di riunioni, incontri, convegni ed altri similari.

## **ART. 7 OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo soggetto responsabile anche in deroga alle norme legislative che

disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere della spesa a carico del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

## **ART. 8 PERSONALE**

1) Il personale da impiegare nello svolgimento dei servizi è il seguente:

- Servizio mensa, partecipazione ad eventi straordinari riguardanti le scuole: **2 cuoche** con la qualifica di cuoco tecnologo;
- Servizio assistenza autobus, pulizia palazzo comunale, partecipazione ad eventi straordinari riguardanti le scuole: **2 assistenti**;

A titolo orientativo il personale sarà impegnato per almeno n. 30 ore settimanali ciascuno, dovendo comunque lo stesso assicurare il completo svolgimento dei servizi.

2) La ditta aggiudicataria:

- a) garantisce il riassorbimento del personale impiegato dall'impresa cessante, ed in caso di personale senza titolo professionale adeguato, ma con almeno 2 (due) anni di esperienza nel settore, l'impresa subentrante garantirà comunque l'assorbimento impegnandosi a fornire allo stesso l'adeguato aggiornamento e formazione;
- b) si obbliga a garantire al personale assorbito un legittimo inquadramento economico/normativo non inferiore e non peggiorativo rispetto a quello applicato dall'impresa cessante;
- c) si obbliga a garantire:
  - per l'a.s. 2016/2017 contratti di 8 mesi ininterrotti dal 1 novembre al 30 giugno;
  - per l'a.s. 2017/2018 contratti di 10 mesi ininterrotti dal 1 settembre al 30 giugno;
- d) si obbliga a garantire che il personale venga pagato entro 10 gg. dall'avvenuto pagamento della fattura;
- e) si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del relativo contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del contratto collettivo e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e dalla sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'inottemperanza agli obblighi sopra precisati comporta l'applicazione delle penalità e l'incameramento della cauzione di cui all'ART 4. Lo svincolo della stessa sarà effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

## **ART. 9 PAGAMENTO DEL CANONE**

Il Comune corrisponde il canone a rate mensili posticipate, dietro presentazione di regolare fattura, entro il 30° giorno del mese successivo a quello di competenza.

## **ART. 10 INFORTUNI E DANNI**

L'appaltatore è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della perfetta esecuzione della prestazione, di conseguenza risponderà nei confronti di terzi e dell'Amministrazione per l'inadempimento alle obbligazioni assunte.

L'appaltatore è personalmente responsabile, sia civilmente che penalmente, di ogni e qualsiasi danno arrecato dal personale nell'esercizio della sua attività, pertanto l'Amministrazione comunale è sollevata ed indenne contro azioni legali e/o richieste risarcitorie per danni avanzati da terzi danneggiati derivanti dalla gestione e dalla esecuzione del servizio di refezione scolastica, nonché allo svolgimento delle attività ad esso inerenti.

Quest'ultimo, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso una Compagnia di Assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della stessa ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

La polizza assicurativa dovrà riguardare la R.C. verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche non specificatamente menzionato.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a:

**R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)**

- Euro 2.500.000,00 per sinistro
- Euro 2.500.000,00 per persona
- Euro 2.500.000,00 per danni a cose

**2. R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)**

- Euro 1.500.000,00 per sinistro
- Euro 1.500.000,00 per persona

In alternativa alla stipula della specifica polizza la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare resistenza di una polizza R.C. già attivata, avente le medesime caratteristiche di copertura indicate nel presente articolo. In tal caso l'appaltatore dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio prestato per conto del Comune di Rapagnano, precisando l'insussistenza di limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'impresa all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto dell'avvio del servizio, se precedente. Le quietanze relative alla eventuale annualità successiva dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze

## **ART. 11 SOSTITUZIONI**

Relativamente alle modalità di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'appaltatore ha l'obbligo di sostituire prontamente con proprio onere il personale eventualmente assente al fine di assicurare la normalità e la regolarità del servizio medesimo, che non deve subire alcuna sospensione od interruzione.

## **ART. 12 CONTROLLI**

Il Comune si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare o di far effettuare controlli nei locali di produzione e consumo dei pasti, per verificare il rispetto delle norme di legge nonché la rispondenza dell'attività alle disposizioni contenute nel contratto.

### **ART. 13 PRELIEVI**

È facoltà del Comune fare effettuare prelievi sugli alimenti che vengono somministrati.

L'ispezione si svolgerà in presenza del personale addetto e non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Qualora l'esito dei controlli e dei prelievi accerti la non igienicità o commestibilità del prodotto, il Comune si riserva la facoltà di indicare eventuali fornitori e/o prodotti per la preparazione dei pasti, salva comunque l'adozione di provvedimenti sanzionatori previsti dal successivo art. 15.

### **ART. 14 RILIEVI**

Il Comune fa pervenire all'appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate durante le operazioni di controllo.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'appaltatore non provvede alla eliminazione delle cause che hanno originato la segnalazione o non si adegua ai rilievi mossi e non fornisce in merito alcuna controprova, il Comune applicherà le penalità previste dall'art. 15.

### **ART. 15 PENALITÀ**

I cibi preparati con alimenti non commestibili, contenenti germi patogeni o non rispondenti a norme di legge, accertati dal Servizio di igiene Pubblica della ASUR, sono respinti e dovranno essere sostituiti.

In tal caso il Comune, previa contestazione, respingerà i cibi, che non saranno contabilizzati e pagati in nessun caso.

L'inadempienza suddetta comporterà la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile con semplice preavviso scritto con facoltà di assegnare la fornitura ad altra ditta, salva ogni eventuale azione nei confronti dell'appaltatore per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

Qualora i cibi non fossero rispondenti alla qualità e tipo previsti dal presente capitolato e dal menù tipo fornito dall'Ente, il Comune, previa contestazione, detrarà il valore complessivo della fornitura contestata e applicherà le seguenti sanzioni:

- per la prima volta un ammonimento a carico della ditta.
- per la seconda volta l'applicazione di una penalità di euro 258,23.
- per la terza volta e successive, l'applicazione di una penale di Euro 516,46.

Le stesse sanzioni saranno applicate per eventuali altre inadempienze nei confronti del presente capitolato d'appalto.

Nel caso si verificassero complessivamente più di tre infrazioni nel corso dell'appalto, il Comune oltre ad applicare le penalità dovute di cui sopra, potrà dichiarare risolto il contratto ai sensi dell'art. 1457 del Codice Civile, con semplice preavviso scritto, con facoltà di assegnare la fornitura ad altra ditta salva ogni eventuale azione nei confronti dell'appaltatore per il risarcimento di ulteriori danni e le maggiori spese eventualmente occorrenti.

### **ART.16 CONTROVERSIE**

Per ogni questione relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal contratto, che dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore, è competente il Foro di Fermo.

**ART. 17**  
**RISOLUZIONE**

Gravi e ripetute violazioni del contratto conferiscono al Comune il diritto di risoluzione immediata del contratto. La risoluzione opera con un preavviso scritto di 10 giorni a mezzo raccomandata AR; in tale ipotesi sono a carico dell'appaltatore i danni aggiuntivi, rispetto a quanto previsto dal contratto, che il Comune dovesse sostenere per l'effettuazione del servizio sostitutivo. Rispetto a tali oneri sarà operante la compensazione prevista dall' art. 1252 del C.C. con gli eventuali crediti vantati dall'appaltatore nei confronti del Comune.

**ART. 18**  
**DIVIETO DI SUBAPPALTO**

E' rigorosamente vietato il subappalto, anche parziale, del servizio oggetto del contratto di appalto.

**ART. 19**  
**DOMICILIO DELLA DITTA**

Per tutti gli effetti del contratto, l'appaltatore elegge domicilio nel Comune di Rapagnano in Piazza Siccone n. 3.  
Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo di messo comunale oppure per lettera raccomandata A.R.

**ART.20**  
**COSTITUZIONE IN MORA DELLA DITTA**

Tutte le comminatorie e i termini convenuti con il contratto operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore.

**ART.21**  
**ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Tutti gli oneri derivanti dalla stipula della presente convenzione sono a carico dell'appaltatore, senza diritto a rivalsa nei confronti dell'Ente.  
I rapporti fra il Comune di Rapagnano e l'appaltatore saranno riportati in scrittura privata sottoscritti dai rappresentanti delle parti, atto soggetto a registrazione solo in caso d'uso a norma della tariffa, parte II, art. 1, lett. B del D.P.R. 26/04/1986 n. 131. Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle disposizioni della normativa attualmente vigente.

Dalla Residenza Municipale, li .....

Il Responsabile del Servizio Affari Generali