

COMUNE DI ARCHI

Provincia di Chieti

Capitolato d'appalto per
l'affidamento del servizio di refezione
scolastica

Anno scolastico 2024/2025

CODICE C.I.G: _____

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

- a) approvigionamento delle derrate alimentari (privilegiando alimenti a filiera corta, DOP, IGP, STG), e di quanto necessario per la pulizia e sanificazione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, del refettorio, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia;
- b) servizio di preparazione pasti per la refezione scolastica da tenersi presso il centro di cottura ubicato presso i locali della ex scuola materna di Archi sita in Via Casina Ceri;
- c) servizio di trasporto, mediante idoneo mezzo, dei pasti presso i refettori delle seguenti scuole:
 - Scuola dell'Infanzia di Archi Capoluogo
 - Scuola dell'Infanzia di Piane d'Archi
- d) servizio di distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, con eventuale assistenza ai minori;
- e) servizio di pulizia e sanificazione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;

Art. 2 - PERSONALE E DISCIPLINA DEL SERVIZIO

L'organizzazione e le modalità del servizio sono demandate direttamente alla Ditta appaltatrice che vi provvederà con propri mezzi e personale.

Per gli adempimenti relativi al servizio di refezione l'appaltatore dovrà rispettare i menù predisposti dal servizio S.I.A.N. della ASL n.2 di Lanciano-Vasto-Chieti, prendendo direttamente accordi con il predetto SIAN, con rispetto delle grammature previste nella tabella dietetica per la refezione scolastica, delle diete leggere, delle diete speciali eventuali resesi indispensabili nel corso dell'anno scolastico, dei suggerimenti per uno spuntino salutare e del cestino da viaggio, nonché attenersi alle caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari stabilite dalla A.S.L. per il servizio di refezione scolastica delle scuole materne.

La preparazione dei pasti deve avvenire esclusivamente nei locali della ex Scuola Materna adibiti a cucina ed utilizzando le attrezzature messe a disposizione dal Comune. L'Ente mette a disposizione della ditta nei locali dati in uso l'attrezzatura esistente di sua proprietà. La ditta si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali di distribuzione e di refettorio i beni avuti in consegna, a farne buon uso e a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato ed in perfetta efficienza salvo il deterioramento d'uso.

L'appaltatore inoltre dovrà tenere in perfetta efficienza le attrezzature messe a disposizione dal Comune provvedendone alla pulizia ed alla manutenzione che fa carico alla Ditta. Eventuali integrazioni faranno carico all'appaltatore e dovranno rispondere alle relative norme di legge. I materiali della pulizia sono a carico

dell'appaltatore.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a proprie spese a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali per il personale da esso dipendente. Per assicurare la esecuzione dei servizi oggetto del presente appalto, la Ditta appaltatrice avrà necessità di avvalersi quotidianamente delle seguenti unità di personale:

- **Preparazione e somministrazione pasti:** n. 2 addetti (n. 1 cuoca con funzioni di preparazione pasti e somministrazione dei medesimi presso la scuola dell'infanzia di Archi e n. 1 addetto mensa con funzioni di trasporto e somministrazione pasti presso la scuola dell'infanzia di Piane D'Archi);

La ditta provvederà direttamente e senza ulteriore aggravio di spese per il Comune ad eventuali supplenze nell'ambito degli operatori impiegati: in particolare, in caso di assenza improvvisa e non programmata dell'operatore (malattia o altro) dovrà essere garantita la sostituzione immediata al verificarsi dell'evento.

Art. 3 - UTENTI DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti è previsto in circa 6300 per anno scolastico (calcolato sulla base dei dati dell'ultimo anno scolastico concluso), corrispondente al numero preventivato delle presenze degli utenti del servizio (tra minori e personale docente e non docente avente diritto al pasto). Sarà infatti ammesso a fruire della mensa anche il personale (docente e non docente) che per ragioni di servizio dovrà permanere nel plesso.

Tale quantificazione è, tuttavia, del tutto indicativa e potrà essere soggetta a variazione in aumento o in diminuzione. La Ditta aggiudicataria del servizio, pertanto non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta nei modi e nei tempi previsti. Saranno ammessi a fruire della mensa anche gli insegnanti che per ragioni di servizio dovranno permanere nel plesso. In particolare trattasi del personale docente statale che opera nelle scuole materne, elementari e medie inferiori che ai sensi del D.M. 16.5.96, assiste e vigila a mensa gli alunni e individuato annualmente dall'Autorità Scolastica.

Art. 4 - CIBI E ATTREZZATURE

La Ditta appaltatrice dovrà acquistare a proprie spese le derrate alimentari occorrenti per la refezione come pasta, riso, pane, carne, legumi, frutta, verdura ecc.

Gli acquisti suddetti dovranno essere documentati da documento di trasporto e registrati in apposito registro in modo che questo Ente possa procedere ad effettuare dei controlli per accertare il corretto svolgimento del servizio, nonché la qualità dei generi alimentari acquistati. Inoltre la Ditta appaltatrice dovrà rimettere a questo Ente un rendiconto bimestrale per gli acquisti effettuati. Le stoviglie, le attrezzature e quant'altro necessario per effettuare la refezione a partire dalla preparazione, alla cottura e alla distribuzione degli alimenti verranno fornite dall'ente appaltante. Se necessario per garantire la regolare esecuzione del

servizio, l'appaltatore dovrà provvedere alla fornitura di bicchieri, tovaglie e tovaglioli, tutto in materiale completamente atossico e conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia, ed avendo cura che tale fornitura sia adeguata al numero degli utenti.

Art. 5 - INFORTUNI E DANNI

La Ditta appaltatrice risponderà direttamente per i danni alle persone o alle cose, verso l'Amministrazione comunale, i terzi, i fruitori del servizio e verso i prestatori di lavoro comunque provocati nell'esercizio del servizio, restando a suo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di qualsiasi genere di rimborso o indennizzo da parte del Comune.

Art. 6 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo presunto è stimato in € 33.390,00 + IVA (periodo 30.09.2024 - 30.06.2025).

Il valore complessivo dell'appalto sarà comunque dato dal prezzo offerto dalla ditta che risulterà aggiudicataria. Con tale importo si intendono interamente compensati all'impresa aggiudicataria tutti gli oneri, espressi e non da capitolato, inerenti e conseguenti ai servizi oggetto dell'appalto.

L'appaltatore, pertanto, è remunerato, per il servizio reso, dal solo corrispettivo contrattuale stabilito in sede di aggiudicazione sulla base dell'offerta presentata in gara. L'importo annuale va ripartito su n. 9 rate e l'importo mensile è pari a 1/9 di quello annuale aggiudicato.

Qualora l'avvio delle prestazioni venga ritardato, per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, il predetto periodo verrà scomputato dall'importo contrattuale di aggiudicazione, atteso che l'importo mensile è pari a 1/9 di quello annuale aggiudicato.

Art. 7 - CAUZIONE

La Ditta appaltatrice del servizio presenterà una polizza fideiussoria a garanzia dell'espletamento dei propri obblighi, per un importo garantito almeno pari al valore del presente appalto.

Art. 8 - INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI DERIVANTI DALLA SOTTOSCRIZIONE DEL PRESENTE ATTO

In caso di accertate inadempienze da parte della Ditta relativi alla non conformità del servizio, il Comune provvederà all'applicazione di una penale. Detta somma sarà detratta dalla fattura mensile riferita a tale periodo. A fronte di tale decurtazione, la Ditta si obbliga ad emettere regolare nota di accredito, ai sensi e per gli effetti del DPR.633/72.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione

dell'inadempienza da parte del responsabile del Servizio, alla quale la Ditta avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre giorni dieci dalla contestazione.

Nel caso in cui la Ditta non presenti controdeduzioni in termini utili, oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate, verrà applicata una sanzione, nelle misure sotto precisate, a titolo di penale, per ogni singola infrazione.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare una penale di € 500,00 per ogni singola infrazione, come di seguito indicato (elenco non esaustivo):

1. Standard Merceologici

- a) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- b) Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità

- a) Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti prenotati
- b) Parziale/Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati o di singole portate
- c) Errata somministrazione di pasti destinati alle diete personalizzate.
- d) Errato rispetto delle grammature.

3. Rispetto del Menù

- a) Mancato rispetto senza preavviso del menù previsto.

4. Igienico Sanitari

- a) Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici.
- b) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- c) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- d) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale

5. Tempistica

- a) Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 15 min. dall'orario previsto.

6. Personale

- a) Mancato rispetto delle norme di cui del presente capitolato.

Qualora l'inosservanza riguardasse la qualità e quantità dei generi alimentari serviti, l'Amministrazione potrà recedere senza alcun preavviso e senza nulla dovere alla ditta.

Costituiscono motivo per la risoluzione di diritto del contratto le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale, di fallimento e/o di messa in liquidazione dell'Impresa;
- b) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale impegnato nel servizio;
- c) cessazione o interruzione senza giustificato motivo del servizio;

- d) subappalto del servizio o cessione del contratto a terzi;
- e) violazione delle norme di sicurezza e prevenzione;
- f) gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'Impresa anche a seguito di diffide dell'Amministrazione Comunale;
- g) mancata stipulazione del contratto assicurativo contro i rischi di responsabilità per danni a terzi, persone e cose;
- h) nel caso di terza violazione nell'arco dello stesso anno scolastico di obblighi sanzionati con una pena pecuniaria.

Al verificarsi delle predette ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata o via PEC, di avvalersi della clausola risolutiva. Resta impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione di agire in giudizio per il risarcimento dei danni.

Art. 9 - VIGILANZA E CONTROLLO

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso la mensa scolastica per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Per una migliore funzionalità del controllo, la Ditta Appaltatrice è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria. Il personale autorizzato al controllo sarà munito di tessera.

Art. 10 - DIVIETO DI CESSIONE IN SUBAPPALTO

E' fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento di danni e delle spese causati all'Amministrazione.

Art. 11 - CONTROVERSIE

Ogni questione che dovesse insorgere tra il Comune e l'appaltatore relativa all'esecuzione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, verrà deferita al giudizio di tre arbitri, nominati uno dal Comune, uno dall'appaltatore e uno dal Presidente del Tribunale competente per territorio, i quali decideranno senza formalità di giudizio. La decisione arbitrale sarà inappellabile.

Le spese di giudizio verranno anticipate dalla parte che avrà avanzato domanda di arbitrato. La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio.

Art. 12 - RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà responsabile verso l'Amministrazione per il servizio che costituisce l'oggetto del presente contratto, che verrà svolto con l'impiego dei capitali e dei mezzi e a completo rischio dell'Impresa.

L'appaltatore si impegna a osservare gli orari e ad effettuare il servizio in modo da garantire il buon funzionamento di ogni attività scolastica.

Nel caso circostanze eccezionali rendessero necessarie delle variazioni del servizio, dovrà darne notizia al Comune immediatamente. Analoga comunicazione l'appaltatore dovrà dare al Comune, con il mezzo più celere, nel caso dovessero capitare incidenti quale ne sia la loro gravità ed ancorché non si verificino danni di sorta.

L'appaltatore alla data di inizio del servizio dovrà produrre al Comune una dichiarazione attestante le qualità e i titoli professionali richiesti per i soggetti che effettuano le prestazioni, oltre a un elenco nominativo degli stessi da aggiornare di volta in volta in caso di variazioni. Inoltre relativamente al personale incaricato alla preparazione e somministrazione pasti, l'appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione comunale idonea certificazione medica, da rinnovarsi periodicamente, attestante l'idoneità fisica al servizio e l'immunità da malattie infettive. L'appaltatore si impegna altresì, a rispettare il menù giornaliero predisposto dalle competenti autorità.

Art. 13 - ESONERO DA RESPONSABILITÀ PER IL COMUNE

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore, che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

La Ditta risponde, inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere. La Ditta è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 14 - DURATA DELL'APPALTO E POSSIBILITÀ DI PROROGHE

L'appalto avrà la durata di annuale 2024/2025, con decorrenza 30/09/2024, per cui andrà a scadere, senza necessità di disdetta il 30/06/2025.

Art. 15 - EVENTUALE AMPLIAMENTO O RIDUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di ampliamento del servizio nel corso del presente contratto l'aggiudicatario si impegna ad applicare le medesime condizioni dello stesso. In caso di riduzione del servizio, nessun compenso integrativo è dovuto all'aggiudicatario.

Art. 16 - ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative che garantiscano la copertura dei seguenti rischi:

- responsabilità civile verso terzi;

➤ infortuni connessi all'assunzione dei cibi somministrati e agli ulteriori infortuni non rientranti nella copertura INAIL.

Qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e a cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza dello stesso, è esclusivamente a carico dell'aggiudicatario che terrà indenne a qualunque titolo l'Ente da qualsiasi pretesa o molestia.

L'aggiudicatario è unico responsabile in caso di inosservanza delle normative vigenti in materia.

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve presentare idonea copertura assicurativa per un massimale minimo unico non inferiore ad Euro € 1.000.000,00 che impegni la Compagnia Assicurativa a tenere indenne l'assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi durante l'espletamento del servizio. L'assicurazione deve valere anche per la responsabilità civile che possa derivare all'assicurato da fatto doloso di persone delle quali debba rispondere. Le garanzie devono comprendere i danni cagionati dai prodotti somministrati nello svolgimento del servizio compresi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi anche se non di produzione propria.

L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tal riguardo dovrà essere stipulata una polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 500.000,00. Copia delle polizze assicurative dovrà essere consegnata prima della sottoscrizione del contratto ed in ogni caso prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio.

Art. 17 - Autorizzazioni

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 18 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE ED ESECUTIVITÀ

Per tutti gli effetti del presente appalto la ditta elegge il suo domicilio in Archi (CH), presso la sede municipale in Via Castello n. 2.

L'impresa aggiudicataria sottoscrive il presente capitolato d'onori per la piena accettazione di tutte le sue clausole, costituendo parte integrale e sostanziale del contratto di affidamento.