



# Comune di COLLEVECCHIO

Provincia di Rieti

Cap 02042

P.I.V.A. 00109440578

Tel.0765/578018

- Fax 0765/579001

## **DISCIPLINARE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL PLESSO DI COLLEVECCHIO NONCHE' PER IL PERSONALE DOCENTE E PERSONALE ATA AVENTI DIRITTO PER IL PERIODO 9 GENNAIO - 1 GIUGNO 2017 - CIG. Z9F1CC5823**

### **ART.1**

#### **OGGETTO**

1. Oggetto dell' affidamento e' il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria di Collevécchio per un numero presunto di 96 pasti al giorno calcolato sulla scorta del numero degli iscritti che risultano essere 30 per scuola dell'infanzia e 56 per la scuola primaria oltre a presunte n. 10 unita' tra docenti e personale ATA con funzioni di accompagnatori e , dunque , aventi diritto.
2. Il servizio comprende:
  - a) approvvigionamento dei generi alimentari e di quanto altro necessario per la preparazione e la somministrazione dei pasti ;
  - b) cottura vivande nel rispetto delle qualita' , quantita' e variaeta' di cui al piano nutrizionale approvato dal SIAN della Asl Rieti ;
  - c) distribuzione e scodellamento pasti ;
  - d) la pulizia e sanificazione dei locali , degli arredi , degli elettrodomestici e delle stoviglie;
  - e) fornitura dei carnet buoni-pasto ;
  - f) riscossione delle quote individuali giornaliere degli utenti del servizio.
3. Il presente affidamento non prevede l' applicazione della c.d. " clausola sociale" ai sensi di quanto disposto dall' art. 50 del Dec. Lgs. 50/2016

### **ART.2**

#### **DURATA**

1. Il servizio avra' durata dal 9 gennaio al 1 giugno 2017 per complessivi 86 giorni di effettivo servizio.

### **ART. 3**

#### **CORRISPETTIVO**

1. Il corrispettivo, stimato in presunti complessivi Euro 32.209,88 di cui Euro 16,14 per oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso) al netto di IVA e' costituito :

- a) dall' introito presunto di Euro 22.409,88 delle quote individuali giornaliere a carico degli utenti fissato in Euro 3,03 ( presunti 86 paganti giornalieri x €. 3,03 x 86 giorni di servizio) ;
- b) dall' ammontare delle spese per le utenze attive di energia elettrica e di G.P.L. per uso di cucina che rimangono a carico dell' Ente appaltante stimate in presunti Euro 2000,00;
- c) dall' uso in comodato gratuito della cucina , del refettorio e dei servizi e delle pertinenze dei medesimi come meglio evidenziati nell' allegata planimetria ( all. A) . **Si precisa che l' uso delle strutture e' riservato esclusivamente all' espletamento del servizio oggetto del presente appalto.**
- d) dall' uso in comodato gratuito di tutti gli arredi, elettrodomestici , suppellettili e stoviglie di proprieta' comunale presenti nella struttura . **Si precisa che l' uso degli stessi e' riservato esclusivamente all' espletamento del servizio oggetto del presente appalto.**
- e) dal contributo omnicomprendivo di Euro 7800,00 comprensivo degli oneri per la sicurezza pari ad Euro 16,14 (questi ultimi non soggetti a ribasso) . Tale importo e' comprensivo delle spese per la erogazione dei pasti ai docenti ed al personale ATA con funzioni di accompagnatori e pertanto aventi diritto , erogato dal comune ad integrazione degli introiti di cui alla precedente lett. a) .

#### **ART. 4) AGGIUDICAZIONE**

1. Il servizio sara' affidato alla ditta che avra' formulato la migliore offerta sull' importo di Euro 7.783,86 posto a base d' asta, erogato dal comune ad integrazione degli introiti delle quote individuali giornaliere a carico degli utenti a cui saranno aggiunti gli oneri per la sicurezza pari ad Euro 16,14 e l' IVA nell' aliquota di legge . Tale importo comprende le spese per la erogazione dei pasti ai docenti ed al personale Ata con funzioni di accompagnatori e pertanto aventi diritto nei numeri presunti come indicati al superiore art. 1.
2. La valutazione delle offerte sara' effettuata dal responsabile del servizio affari generali ex art. 9, comma 1 del vigente regolamento comunale per l' affidamento di lavori, servizi e forniture sotto soglia con le modalita' di cui al successivo comma 2 e precisamente attraverso la adozione di apposito successivo atto.
3. ai partecipanti sara' inviata apposita comunicazione sull' esito della procedura di affidamento ai sensi di quanto disposto dall' art. 76, comma 5 del Dec. Lgs. 50/2016;
4. l' affidamento non soggiace al termine dilatorio di cui all' art. 32 , comma 9 del dec. Lgs 50/2016 , ai sensi di quanto disposto dal successivo comma 10, lett. b) " *Il termine dilatorio di cui al comma 9 non si applica nei seguenti casi: ..... nel caso di affidamenti effettuati ai sensi dell' articolo 36, comma 2, lettere a) e ).*"
5. la stipula del contratto avra' luogo attraverso la sottoscrizione , da parte della ditta aggiudicataria , della determinazione di affidamento del servizio ai sensi dell' art. 32, comma 14 del decreto legislativo 18.04.2016, n., 50;

#### **ART. 5)**

#### **ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLE PARTI**

1. **Sono a carico del Comune :**
  - a) le spese per le utenze elettriche , idriche e per G.P.L in essere presso l' impianto per la quota stimata in Euro 2000,00 ;

- b) tutti gli interventi di manutenzione straordinaria ed ordinaria degli immobili nonche' la esecuzione, a mezzo di idonea ditta, degli interventi di disinfezione e disinfestazione dei locali e delle pertinenze;
- c) la manutenzione ed eventuale sostituzione degli arredi e degli elettrodomestici presenti nella struttura , necessari per l' espletamento del servizio della consistenza e natura dei quali sara' dato conto in apposito verbale di consegna , redatto a cura dell' ente e sottoscritto , per presa visione, da parte della ditta aggiudicataria ) .  
**Resta inteso che l' intervento dell' Ente in ordine alla assunzione a proprio carico delle spese di acquisto e manutenzione rimangono limitate ai soli casi ordinari; le spese per la riparazione di guasti e di malfunzionamenti o per la sostituzione di quanto irreparabilmente danneggiato imputabili ad incuria o imperizia debitamente accertati, saranno poste a carico della ditta.**

**2. Sono a carico della ditta :**

- a) Le spese per il personale impiegato per il servizio ;
- b) L' acquisto delle derrate alimentari e delle bevande (acqua naturale in bottiglia) di prima qualita ' nelle quantita' necessarie al soddisfacimento delle richieste di fruizione dei pasti da parte dei soggetti ammessi al servizio ;
- c) La pulizia e sanificazione della cucina, del refettorio, delle pertinenze e dei servizi igienici;
- d) La fornitura della biancheria , di piatti , bicchieri , tovaglie e tovaglioli tutto in materiale completamente atossico e monouso, nonche' dei prodotti per l' igiene dei locali e la pulizia degli arredi , conforme alle vigenti disposizioni di legge in materia ;
- e) La fornitura del materiale per le pulizie ;
- f) La eventuale sostituzione delle stoviglie che dovessero rendersi inutilizzabili nel corso della durata dell' appalto;
- g) La sottoscrizione , per presa visione ed accettazione , del DUVRI nello schema allegato ;
- h) La predisposizione presentazione del D.V.R. per i rischi specifici cui è soggetta l'Impresa aggiudicataria del servizio;
- i) La presentazione della certificazione attestante il possesso delle competenze in materia di sicurezza comprensivo di antincendio , primo soccorso e procedure d' emergenza da parte del personale addetto al servizio .

**ART. 6**

**LUOGO E MODALITA ' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO**

1. Il servizio di preparazione dei pasti dovrà essere obbligatoriamente svolto presso la cucina di proprietà comunale sita nel plesso scolastico di Via Gen. Enrico Pezzi, 44.
2. In caso di necessità debitamente comprovato , in accordo con l' Ente , sara' consentita la preparazione dei pasti in locali diversi da quelli posti a disposizione. In tal caso, il trasporto dei pasti in appositi contenitori termici a norma, messi a disposizione dalla ditta affidataria e tramite idonei automezzi, dovrà essere effettuato a totale cura e spese del medesimo.
3. Il servizio si svolge per cinque giorni la settimana, dal lunedì al venerdì a decorrere da lunedì 9 gennaio 2017 e fino a giovedì 1 giugno 2017 . Lo stesso sara' interrotto in concomitanza dei giorni di sospensione delle attivita' didattiche come indicato nel calendario scolastico regionale per l'a.s. corrente e precisamente

nei gg 13,14 e 18 aprile 2017 e nella circolare dell' Istituto Omnicomprensivo Statale "S. Pertini " di Magliano S. n. 202 del 11.08.2016 e precisamente lunedì 24 aprile 2017 .

4. Gli utenti del servizio sono gli alunni delle scuole dell' infanzia e primaria di Colavecchio nonche' il personale docente e il personale ATA con funzioni di accompagnatore nella misura di una unita' per ciascuna classe , salvo casi di comprovata necessita', debitamente autorizzati e quindi per un totale di n. 96 utenti .
5. In caso di eventi improvvisi, non prevedibili e/o non programmabili che non consentano la preparazione dei piatti caldi, la ditta , osservando la normale cura del "buon padre di famiglia", dovrà fornire, in sostituzione, piatti freddi, dandone preventiva comunicazione all' Ente appaltante.
6. Nei casi di interruzione della attivita' didattica derivante da scioperi del personale docente si provvedera' a dare adeguato preavviso alla ditta . In modo analogo si provvedera' negli altri casi di interruzione della attivita' didattica derivanti da cause non prevedibili.

#### **ART. 7**

##### **MENU' SETTIMANALI - TABELLE DIETETICHE - DIETE SPECIALI**

1. Ogni pasto sarà composto in particolare da: primo, secondo, contorno, acqua, pane e frutta, che dovrà essere opportunamente sbucciata a cura del personale addetto al servizio, e sarà costituito giornalmente dai componenti e rispettive quantità risultanti dal menu' che viene allegato in copia al presente Sub. B, estratto dal Piano Nutrizionale debitamente approvato dal competente dipartimento della ASL, il cui testo integrale e' consultabile presso l' Ufficio Affari Generali .
2. Qualora per motivi tecnici di servizio, debbano essere preparati "pasti" diversi da quelli previsti dal menu del giorno , la ditta affidataria potra' fare ricorso alle razioni di scambio come risultanti dall' elaborato denominato " razioni di scambio" allegato sub. C
3. La ditta dovrà assicurare la somministrazione di diete speciali in favore degli alunni affetti da patologie comprovate da idoneo certificato medico valido per l' a.s. 2016/2017 rilasciato da competente struttura sanitaria pubblica o dal medico di famiglia e presentato congiuntamente alla richiesta di ammissione al servizio;
4. La ditta dovrà altresì assicurare la somministrazione del menu' in bianco qualora cio' si renda necessario per indisposizione temporanea dell' utente. La richiesta di menu' in bianco dovrà pervenire per iscritto, entro e non oltre le ore 10,00, al personale addetto al servizio mensa.

#### **ART . 8**

##### **DANNI - RESPONSABILITA' - ASSICURAZIONI**

1. La ditta affidataria risponderà direttamente e indirettamente di ogni danno che in relazione all'espletamento del servizio o in conseguenza del servizio medesimo potrà derivare all'amministrazione comunale e/o agli utenti , a terzi e a cose. In particolare la stessa si assume la responsabilità per danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati da ciò che produce in proprio o ciò che, prodotto da terzi, verrà distribuito/somministrato nelle mense , compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto o a cattiva conservazione o ad errori nel non rispetto del termine di scadenza.

2. Per la copertura di tali danni la ditta affidataria deve stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata dell'appalto, adeguata polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi, ritenendo compresa tra i terzi anche l'Amministrazione Comunale con massimale non inferiore a € 516.456,90 per sinistro, con il limite di € 516.456,90 per persona e di € 516.456,90 per danni a cose.
3. In alternativa alle specifiche polizze di cui ai punti precedenti, la ditta affidataria potrà dimostrare l'esistenza di polizze già attivate aventi le medesime caratteristiche richieste e produrre una appendice alle polizze già esistenti che espliciti che le stesse coprono anche il servizio oggetto del presente appalto.

#### **ART.9**

##### **ESONERO DA RESPONSABILITA' PER L' ENTE**

1. La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità della ditta affidataria che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti dell' ente
2. La stessa 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, all' Ente o a terzi in genere.
3. La ditta affidataria inoltre solleva l' Ente da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

#### **ART. 10**

##### **VIGILANZA E CONTROLLO**

1. E' facoltà dell' Ente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali sede della cucina e del refettorio al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni del presente capitolato.

#### **ART. 11) CAUZIONE**

1. Ai sensi dell' art. 54 del R.D. 827 del 1924 non si fa luogo alla richiesta della cauzione provvisoria prevista dall' art. 93 del Decreto legislativo 50/2016.
2. La ditta aggiudicataria dovrà presentare , prima dell' effettivo inizio del servizio , a garanzia dell'esatta osservanza dei patti contrattuali , la cauzione definitiva di cui all' art. 103 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 , nella misura del 10% del definitivo importo di aggiudicazione, costituita, a scelta in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice oppure a mezzo polizza fideiussoria rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998,

n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La stessa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

#### **ART. 12) PENALITA'**

1. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate le seguenti inadempienze :

- mancata somministrazione di diete speciali in favore degli alunni affetti da patologie debitamente certificate;
- modifica del menu' giornaliero senza adeguato preavviso all'Ente Appaltatore ed all'utenza ;
- mancata somministrazione del "menu' in bianco" di cui al superiore art. 7) comma 4
- negligenza nella pulizia e sanificazione dell'impianto e delle stoviglie

saranno applicate le seguenti penalità:

- decurtazione dal contributo omnicomprensivo di cui all' art. 3, comma 1, lett. e) della somma di Euro 50,00;
- in caso di recidiva la decurtazione sarà elevata ad Euro 100,00

2. Per le infrazioni agli obblighi contrattuali non specificatamente contemplate nel presente articolo, rilevate dai competenti uffici o su fondati reclami dell'utenza, saranno erogate, con la procedura sopra indicata, penalità in misura variabile tra € 50,00 ed €. 100,00 a seconda della entità della infrazione.

#### **ART.13**

##### **RICHIAMO NORMATIVO**

1. Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, si fa espresso richiamo alle norme contrattuali previste dal Codice Civile ed alle norme vigenti in materia

#### **ART. 14**

##### **CONTROVERSIE**

1. In caso di controversie il Foro Competente è quello di Rieti. È escluso l'arbitrato.

