

# **COMUNE DI CAPITIGNANO**

cap. 67014 - Provincia di L'Aquila - Tel 0862 905463 pec protocollo@pec.comune.capitignano.aq.it

## ***CAPITOLATO SPECIALE PER L 'AFFIDAMENTO DELLA REFEZIONE SCOLASTICA***

### ***ANNI SCOLASTICI 2021/2022 E 2022/2023***

#### **Art. 1.**

##### ***Oggetto dell'appalto.***

Affidamento ai sensi art. 36, comma 2, lett. (a, D.lgs 50/2016, come modificato ed integrato dal D.L.vo 56/2017, per la fornitura di pasti con il metodo “**catering**” agli alunni della scuola dell’Infanzia statale e della scuola Primaria del Comune di Capitignano.

L’importo dell’appalto è quantificato in € 38.250,00 circa, oltre IVA nei termini di legge, corrispondente a circa 8.500 pasti complessivi per numero due anni scolastici. Resta inteso che detta quantificazione è prettamente indicativa.

Il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto è pari ad € 4.50, oltre Iva nei termini di legge.

Tale fornitura consiste in un pasto completo da distribuirsi in ogni giorno, secondo le caratteristiche indicate nelle “Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo” approvate con atto DPF011/234 DEL 30.12.2016, ed emanate dalla Asl, servi. SIAN, di L’Aquila.

Il numero sotto indicato dei pasti giornalieri ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l’amministrazione, in quanto il numero dei pasti giornalieri sarà stabilito in base alle presenze effettive degli utenti ed alle esigenze di servizio.

Per esigenze sanitarie, segnalate dall’Organo preposto dell’Azienda sanitaria, Il Responsabile dell’Ufficio e/o la Giunta Municipale si riserva la facoltà di sospendere la refezione o apportare variazioni nei quantitativi e nelle qualità previste nella tabella di cui al primo comma, senza che l'appaltatore possa pretendere indennizzi di sorta.

#### **Art. 2.**

##### ***Servizio richiesto.***

La fornitura si svolgerà attraverso la somministrazione di pasti caldi distribuiti a cura della Ditta aggiudicataria dell'appalto presso il refettorio del plesso scolastico della:

SCUOLA PRIMARIA situato in Via Roma n. 8 presumibilmente solo il giovedì per circa 25/28 pasti

SCUOLA DELL’INFANZIA situato in Via Roma n. 14 dal lunedì al venerdì per circa 22/25 pasti giornalieri;

Di norma gli alunni consumeranno i pasti dalle ore 12,30 - alle ore 13,30.

Per sopravvenute esigenze, non prevedibili, potrà essere richiesto di fornire i pasti in diversa località ma ubicata sempre nel territorio comunale.

#### **Art. 3.**

##### ***Organizzazione richiesta.***

La cottura e la preparazione dei pasti avverrà presso la cucina di Vostra proprietà, il trasporto dei medesimi eseguito con Vostri mezzi, idonei a tale scopo, dovranno essere distribuiti presso la struttura di cui all’art. 2 con Vostro personale.

PERTANTO:

**1) Gli oneri a carico della ditta aggiudicataria sono:**

- a) le retribuzioni del personale addetto alla cucina, al trasporto, alla distribuzione ed alla pulizia, ed i relativi contributi assicurativi, previdenziali e assistenziali, senza alcuna possibilità di rivalsa verso il Comune;
- b) l'acquisto dei generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e delle spese del trasporto e della distribuzione;
- c) le uniformi di lavoro per il personale, secondo le prescrizioni sanitarie;
- d) il trasporto dei pasti dalla cucina al refettorio scolastico;
- e) la fornitura dei tovaglioli, delle stoviglie e quant'altro possa essere richiesto per la mensa e per le ragioni sanitarie;
- f) il costo della polizza RCT per i rischi concernenti il servizio in oggetto di che trattasi.
- g) tutte le spese e gli oneri per i mezzi di trasporto.

L'elenco di cui sopra ha valore indicativo poiché si intendono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri, nessuno escluso, occorrenti per la confezione, trasporto e la distribuzione della refezione.

La ditta aggiudicataria dell'appalto entro dieci giorni dalla aggiudicazione, deve provvedere, a sua cura e spese e d'intesa con il Responsabile dell'Ufficio, al controllo delle attrezzature ed accessori, di proprietà del Comune, assicurandone l'idoneità e la funzionalità e, unitamente al Responsabile dell'Ufficio, deve essere redatto l'inventario relativo.

L'aggiudicatario dell'appalto deve assicurare la somministrazione dei pasti in ogni caso ed, all'uopo, dovrà garantire oltre che la disponibilità di idonee e speciali attrezzature per la distribuzione dei prodotti, anche i modi e i mezzi che intende impiegare per assicurare la refezione in situazioni di emergenza.

**2) Gli oneri a carico del Comune sono:**

- a) concessione in uso gratuito del locale adibito a refettorio, nonché l'uso dei tavoli e delle sedie.

**Art. 4**

***Modalità, luogo e termini di consegna.***

I pasti completi, consistono in un primo piatto, un secondo con contorno, pane e frutta, devono essere forniti giornalmente come da menù stagionale fornito dalla Ditta e comunque sottoscritto e vistato dalla A.S.L. n. 01 di L'Aquila, dipartimento di prevenzione, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione, formulato sulla base dei menù settimanali riportati nelle "Linee di indirizzo ....." di cui all'art. 1.

Il numero dei pasti forniti deve risultare dai buoni mensa consegnati dagli alunni e dagli Insegnanti giornalmente al personale della ditta e da ritornare a questo Ufficio secondo le modalità dell'art. 12.

**Art. 5**

***Caratteristiche del servizio richiesto.***

La ditta aggiudicataria deve provvedere alla predisposizione al trasporto ed alla distribuzione dei pasti

giornalieri con proprio personale, come già detto nel precedente articolo 3.

In particolare la ditta aggiudicataria deve provvedere ai seguenti incombenzi:

- a) curare che i pasti siano caldi e appetibili;
- b) assicurarsi che, sia nella predisposizione del pasto, nel trasporto e nella consegna dello stesso, siano scrupolosamente osservate tutte le norme igieniche vigenti in materia;
- c) provvedere a quant'altro necessario al buon andamento della refezione;
- d) curare i rapporti con gli organi scolastici preposti alla refezione per ricevere ordinazioni del numero dei pasti da somministrare ed eventuali segnalazioni urgenti.

#### **Art. 6**

#### ***Gamma dei pasti e caratteristiche essenziali***

Come tabella predisposta dalle “Linee di indirizzo della Regione Abruzzo” più volte citate delle quale la ASL n. 01 di L’Aquila ne ha preso atto.

#### **Art. 7**

#### ***Composizione piatti offerti - Tipi di qualità.***

Gli alimenti per la preparazione dei pasti devono essere tutti di prima qualità e freschi ad eccezione dei pasti a base di pesce che può essere usato pesce surgelato ma sempre di prima qualità.

#### **Art. 8.**

#### ***Periodo della fornitura.***

L'affidamento durerà per DUE anni scolastici con inizio della fornitura presumibilmente il 16 settembre 2021 con termine il 30 giugno 2023.

L'inizio della refezione sarà comunicato, con congruo anticipo, dal Responsabile dell'Ufficio a mezzo di comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria dell'appalto.

La fornitura dei pasti, di regola, sarà effettuata i giorni della settimana dal lunedì al venerdì. Nella giornata del sabato la refezione potrà essere distribuita in caso di necessità e su richiesta del Responsabile dell'Ufficio.

#### **Art. 9.**

#### ***Trasgressione, penalità, esecuzione d'ufficio, rescissione del contratto***

In caso di mancata confezione dei pasti totale o parziale nei giorni e nell'ora richiesti, o di ritardi, o per qualsiasi altra inadempienza alle norme contrattuali, qualora il fatto non costituisca più grave sanzione, si applicherà alla ditta aggiudicataria una penale da €. 100,00 ad €. 200,00 giornaliera, da valutare a seconda della gravità, dal Responsabile dell'Ufficio.

L'importo della penalità sarà detratto dai pagamenti dovuti all'appaltatore o, in mancanza, sarà prelevata dalla cauzione prestata all'appaltatore medesimo.

L'applicazione della penale non solleva l'appaltatore dall'obbligo di eliminare subito gli inconvenienti rilevati.

In caso di inadempienze gravi o ripetute da parte dell'appaltatore, il Responsabile dell'Ufficio e/o la Giunta comunale, su rapporto motivato del Responsabile dell'Ufficio e previa contestazione all'appaltatore, ha la facoltà di procedere alla rescissione in danno del contratto, incamerando la

cauzione prestata, sospendendo i pagamenti in corso ed addebitando all'appaltatore tutti i danni subiti e subenti.

**Art. 10.**  
***Controlli e verifiche.***

Il COMUNE a mezzo dei propri Uffici, della ASL e/o della COMMISSIONE SCOLASTICA PER IL CONTROLLO MENSA (1) ha la più ampia facoltà di controllo delle merci, anche in fase di lavorazione effettuando, a suo giudizio insindacabile, ogni necessaria analisi presso laboratori specializzati. Le relative spese saranno a carico del Comune.

I preposti suddetti potranno accedere, senza preavviso, in tutti i luoghi in cui gli alimenti vengono prelevati, preparati, conservati, cucinati, confezionati, distribuiti, ecc. controllandone sia la qualità che le quantità distribuite, nonché verificare l'igienicità dei locali, dei mezzi di trasporto, dei contenitori e del personale addetto;

Qualora, al controllo qualitativo e quantitativo, la merce non risultasse conforme al dichiarato, la ditta aggiudicataria dovrà immediatamente provvedere a reintegrarla, se poi, sottoposta ad analisi, la merce non dovesse presentare i requisiti prescritti, essa sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita a cura e spese dell'appaltatore.

LA COMMISSIONE SCOLASTICA PER IL CONTROLLO MENSA nominata dal Preside dell'Istituto Comprensivo competente sarà formata da un rappresentante del Comune individuato dal Sindaco, un rappresentante del personale docente fruitore della mensa, da un genitore della scuola dell'INFANZIA e da un genitore della scuola PRIMARIA.

**Art. 11.**  
***Cauzione definitiva.***

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà prestare la cauzione definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 c. 1 del D.Lgs 50/2016.

**Art. 12**  
***Pagamenti.***

Il pagamento, dei pasti consumati, sarà effettuato con frequenza mensile su presentazione della fattura, corredata dei buoni mensa riferiti allo stesso mese, e con le modalità previste dall'ultimo comma del precedente articolo 4.

Le fatture saranno liquidate entro 30 giorni dalla registrazione al protocollo e previa richiesta e/o verifica del D.U.R.C. da parte del Responsabile dell'Ufficio.

**Art. 13**  
***Osservanza di norme e disposizioni.***

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza, oltre che delle vigenti norme di legge, anche dei regolamenti e delle disposizioni regolanti la materia.

In particolare, nei confronti del personale dipendente, l'appaltatore sarà tenuto alla osservanza di tutti gli obblighi derivanti dai contratti collettivi di categoria e dalla legislazione sul lavoro.

#### **Art. 14**

##### ***Forma del contratto.***

Avrà, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016, trattandosi di affidamenti di importo non superiore a 40.000 euro, la forma della “*corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o strumenti analoghi negli altri Stati membri*”.

#### **Art. 15**

##### ***Personale da impiegare***

Sarà valutato, ai fini dell'aggiudicazione, da parte della Giunta Municipale l'eventuale assunzione di personale residente nel Comune di Capitignano.

#### **Art. 16**

##### ***Divieto di cessione del contratto.***

Alla ditta aggiudicataria dell'appalto è fatto espresso divieto di subappaltare e comunque cedere a terzi, in tutto o in parte, il contratto, sotto pena della immediata risoluzione del contratto stesso, dell'incameramento della cauzione e del risarcimento dei danni, fatta salva ogni ulteriore azione o ragione a tutela degli interessi del Comune.

#### **Art. 17**

##### ***Controversie.***

Non è consentito l'arbitrato. Per ogni eventuale controversia competente la Magistratura ordinaria del Foro di L'Aquila.

CAPITIGNANO li \_\_\_\_ Giugno 2021

Il Responsabile del Servizio  
Fabrizio Ioannucci