

**COMUNE DI RAPAGNANO**  
**Provincia Fermo**

**CAPITOLATO D'ONERI PER L'APPALTO DELLA GESTIONE COMPLETA DEL SERVIZIO  
ASILO NIDO COMUNALE ANNI EDUCATIVI : 2017/2018-2018/2019-2019/2020 .**

\*\*\*\*\*

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

L'appalto ha per oggetto:

- il servizio educatrici asilo nido , nel rispetto della L.R. 9/2003 ( 1 educatore ogni 7 bambini);
- il servizio mensa in favore dei bambini dell'asilo nido comunale;

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

L'appalto avrà la durata effettiva di 29 mesi , dal 1/01/2018 al 31/07/2018 per l'anno educativo 2018, e dal 1/09/2018 al 31/07/2020 per gli anni educativi 2018/2019 e 2019/2020 , dal lunedì al venerdì, dalle ore 7,45 alle ore 18,15.

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

Importo a base di gara: € 180.000,00 IVA esclusa per tutta la durata dell'appalto , **determinato sulla base dei costi effettivamente sostenuti negli ultimi due anni .**

Si stima che il numero dei soggetti frequentanti l'asilo nido **per ciascun anno educativo** non sarà inferiore a 21 bambini a tempo pieno.

Tuttavia, nel caso in cui il/le bambini/e frequentanti dovessero essere più di 21 e fino a 30 (capienza massima prevista ed autorizzata per la struttura) il Comune riconoscerà unicamente, alla ditta affidataria, per ogni bambino/a oltre il/la ventunesimo/a (da 22 a 30) un compenso complessivo e forfetario pari a :

Euro 320,00/ **mensili** per ogni iscritto frequentante a tempo pieno

Euro 250,00/mensili per ogni iscritto frequentante a tempo parziale con pasto

Euro 150,00/mensili per ogni iscritto frequentante a tempo parziale senza pasto

Con tale corrispettivo l'appaltatore si intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere dal Comune per i servizi di che trattasi, connesso o conseguente ai servizi medesimi senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi.

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**

Il concessionario, all'atto della sottoscrizione del contratto, deve costituire una garanzia, denominata "Garanzia definitiva", ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016, con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del suddetto Decreto, pari al 10% dell'importo contrattuale, o maggiore percentuale prevista dallo stesso articolo 103. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 per la garanzia provvisoria.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutti gli obblighi derivanti dal contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

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'inadempimento 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 DEI SERVIZI**

I servizi dovranno essere forniti come segue:

- la somministrazione del pasto dovrà essere effettuata alle ore 11,45 di tutti i giorni (con esclusione del sabato);
- il servizio di educatrici asilo nido dovrà essere effettuato dal lunedì al venerdì dalle ore 7,45 alle ore 18,15.

## **ART. 6 - RISPETTO DISPOSIZIONI REGOLAMENTARI**

L'appaltatore dovrà attenersi al Regolamento dell'asilo Nido Comunale approvato con deliberazione del C.C. n. 35 del 30/08/1999, modificato, da ultimo con deliberazione del C.C. n. 25 del 09/06/2012.

## **ART. 7 - DISCIPLINA DEL SERVIZIO MENSA DELL'ASILO NIDO**

Il servizio consiste nella preparazione del pasto e nella distribuzione e somministrazione presso la mensa dell'asilo nido di Contrada Tenna.

I pasti saranno preparati presso la locale cucina dell'asilo nido di proprietà comunale.

Il servizio viene appaltato alle seguenti condizioni:

Sono a carico del Comune di Rapagnano le spese relative:

= alla messa a disposizione del locale cucina mensa.

= Cucina, sedie, tavoli, piatti, bicchieri, posate ed accessori d'uso in dotazione.

- = Gli oneri per l'Energia elettrica per illuminazione locali e funzionamento elettrodomestici ed acqua.
- = Gli oneri per il Riscaldamento locale e gas metano per alimentazione cucina.

L'appaltatore dovrà:

- = curare con attenzione la custodia (apertura e chiusura) dei locali, degli impianti e delle attrezzature detenuti per lo svolgimento del servizio;
- = fornire tovaglie e tovaglioli di carta.
- = provvedere alla pulizia di tutte le stoviglie e dei locali cucina e refettorio.
- = effettuare l'approvvigionamento dei prodotti
- = provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti in conformità alla seguente disciplina: il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari. Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito del sopralluogo congiunto da eseguirsi ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 o di prescrizioni formulate da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

I pasti verranno preparati e cotti dall'appaltatore *in loco, con linea calda, cioè il giorno stesso della loro consumazione*, nella cucina attrezzata in Contrada Tenna con esclusione di cibi precotti e precucinati salvo il caso di mancanza di fonti di energia o di guasti ed inconvenienti improvvisi dovuti a cause di forza maggiore, tali da impedirne la preparazione, e che dovranno essere immediatamente segnalati all'Amministrazione Comunale.

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.

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.

Nel corso della fornitura, l'Amministrazione comunale, qualora se ne presenti la necessità, si riserva la facoltà di apportare variazioni quantitative e qualitative della composizione dei pasti.

E' vietato all'appaltatore:

- = congelare le materie prime acquistate fresche;
- = congelare il pane
- = scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo tale operazione essere effettuate nel frigorifero.
- = utilizzare prodotti in scatola.
- = 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.

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.
- = privilegiare nei limiti della disponibilità i prodotti provenienti da produzioni italiane e da coltivazioni biologiche ed in particolare:
  - = 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 pelato 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 olive di marche note.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire con il sistema del servizio al tavolo.

Il personale dell'appaltatore deve provvedere:

- = all'apparecchiatura dei tavoli.
- = alla distribuzione del pasto ai bambini e, all'occorrenza, all'aiuto dei piccoli nella consumazione dei cibi.
- = alla sorveglianza in generale durante la somministrazione dei pasti.
- = alla successiva pulizia dei tavoli, stoviglie, locali cucina e refettorio della mensa.

L'appaltatore deve periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi congrui, idonei a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

Il numero dei pasti da confezionare giornalmente per gli utenti dell'asilo nido in base alla attuale capacità ricettiva è indicato in numero di 30 compreso il personale in servizio .

Tutto il personale dell'Appaltatore deve essere professionalmente qualificato in specifica relazione al servizio oggetto del presente appalto, preparato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sulle norme di igiene della produzione degli alimenti, nonché sulle norme di prevenzione e sicurezza sul lavoro.

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

L'impresa dovrà garantire che il personale possieda tutte le garanzie di professionalità, serietà, riservatezza e moralità in mancanza delle quali o con ripetuti atteggiamenti non conformi a tali requisiti l'Amministrazione Comunale ha l'insindacabile facoltà di pretendere in ogni momento l'allontanamento e la sostituzione dei lavoratori inadempienti. In tal caso l'impresa provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza degli operatori del servizio, nonché al rispetto, da parte degli stessi, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

## **Art. 8 - REQUISITI E FORMAZIONE MINIMA DEL PERSONALE**

**Il personale dovrà possedere all'atto dell'immissione in servizio, i seguenti requisiti**

- Servizio Educatrici Asilo Nido:
  - Diploma di scuola media superiore + due anni di esperienza riconosciuta e documentabile nel settore degli asili nido e/o dei servizi per la Prima Infanzia (0 – 6anni);
  - Diploma di Educatore Specializzato o di Educatore Prima Infanzia;
- Servizio mensa in possesso della qualifica professionale di cuoco tecnologo.

La ditta aggiudicataria per quanto disposto dall'art. 50 del D.lgs. 50/16 ss.mm.ii.

- 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.

L'appaltatore 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 precisati nel precedente articolo, comporta l'applicazione delle penalità e l'incameramento della cauzione prestata a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Lo svincolo della stessa sarà effettuato solo dopo che si sia accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

## **Art. 9 - 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. 10 - PAGAMENTI DEL CORRISPETTIVO**

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

### **ART. 11 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti il servizio in oggetto, l'affidatario assume tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e ss.mm.ii. Ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

### **ART. 12 - 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)**

$\frac{3}{4}$  Euro 2.500.000,00 per sinistro

$\frac{3}{4}$  Euro 2.500.000,00 per persona

$\frac{3}{4}$  Euro 2.500.000,00 per danni a cose

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

$\frac{3}{4}$  Euro 1.500.000,00 per sinistro

$\frac{3}{4}$  Euro 1.500.000,00 per persona.

In alternativa alla stipula della specifica polizza la ditta aggiudicataria dovrà dimostrare l'esistenza 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. 13 - 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. 14- 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. 15 PRELIEVI**

E' 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. 16.

### **ART.16 - 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. 16.

### **ART. 17- PENALITA'**

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, detraerà 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. 18 - CONTROVERSIE**

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

### **ART. 19 - RISOLUZIONE**

Gravi e ripetute violazioni del contratto o fallimento dell'aggiudicatario 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. 20 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

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

### **ART. 21 - DOMICILIO DELLA DITTA**

Per tutti gli effetti del contratto, la ditta 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. 22 - 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. 23 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Tutti gli oneri derivanti dalla stipula del contratto di appalto 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 sottoscritta dai rappresentanti delle parti, atto soggetto a registrazione solo in caso d'uso a norma della tariffa, parte II, art. 1, lett. B, del DPR 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  
Bacalini Maria Giordana