



# COMUNE DI VILLALBA

PROVINCIA DI CALTANISSETTA

----- \* -----

via Vittorio Veneto 97 93010 Villalba (CL) – [www.comune.villalba.cl.it](http://www.comune.villalba.cl.it)

## **CAPITOLATO D'ONERI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA PER L'INFANZIA E PRIMARIA PER L'ANNO SCOLASTICO 2016/2017.**

### ART. 1

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di circa 7705 pasti caldi ai bambini della scuola per l'infanzia e primaria, alle insegnanti ed al personale ATA in servizio alla mensa scolastica. Il servizio include la fornitura degli alimenti, (compresa l'acqua minerale naturale) prestazioni del personale, spese ed ogni altro onere e servizio espresso e non dal presente capitolato, per 5 giorni alla settimana per i bambini della scuola per l'infanzia e per n.4 giorni per i bambini della scuola primaria, fatte salve le vacanze previste dal calendario scolastico.

### ART. 2

La ditta aggiudicataria dovrà fornire i pasti nei giorni di cui al precedente art. 1, scrupolosamente nella misura, quantità e qualità di cui alla tabella dietetica, ed i relativi allegati, approvata dall'Autorità Sanitaria, che fa parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

La ditta è tenuta altresì a garantire l'erogazione di diete personalizzate in favore di utenti affetti da particolari patologie certificate.

In alternativa la famiglia potrà fornire i prodotti specifici con l'impegno, da parte della ditta, della preparazione degli stessi seguendo gli accorgimenti opportuni, in questo caso gli utenti non saranno tenuti alla consegna del buono pasto.

Nel caso di utenti intolleranti al glutine, per la scelta dei prodotti, nonché la preparazione con l'utilizzo di contenitori ed utensili appropriati, si opererà secondo il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia che sarà fornito dalla famiglia.

### ART. 3

La preparazione dei pasti sarà effettuata presso il locale adibito a mensa scolastica. La somministrazione dei pasti, che avverrà in due turni presumibilmente alle ore 12,00 ed alle ore 13,00 secondo le esigenze dell'istituzione scolastica, avrà luogo presso i locali della mensa scolastica per i bambini della scuola primaria e presso i

locali della scuola Don Milani per i bambini della scuola per l'infanzia (distante circa 50 metri dal locale di preparazione) pertanto la ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisizione della certificazione sanitaria per il trasporto dei pasti che dovrà pervenire al Comune di Villalba prima della stipula del contratto. Il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione dovrà essere effettuato con contenitori termo riscaldati o contenitori isotermici. Per la preparazione dei pasti si utilizzeranno gli impianti, le attrezzature e gli arredi di proprietà del Comune, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere preventivamente all'acquisizione della certificazione sanitaria relativa ai locali utilizzati. La ditta avrà cura del buon uso e stato di conservazione delle attrezzature di proprietà dell'ente affidante. La pulizia quotidiana dei locali cucina e refettorio, delle suppellettili (piatti, posate, bicchieri, strofinacci...), la distribuzione dei pasti, la fornitura di tovaglioli e delle tovaglie monouso dovranno essere assicurati dalla ditta. Sono a carico del Comune di Villalba le spese di manutenzione delle attrezzature, il consumo dell'acqua, gas ed energia elettrica.

#### ART. 4

La ditta aggiudicataria dovrà assicurare il servizio con proprio personale qualificato in numero sufficiente ed in conformità alle prescrizioni vigenti in materia nonché in regola con i requisiti sanitari previsti dalla legge, allo stesso dovranno essere applicate le norme del contratto nazionale di lavoro di categoria. Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla cottura, alla distribuzione e trasporto dei pasti dovrà essere munito di camice e copricapo bianco. Per tutte le predette operazioni non è ammessa la presenza di personale esterno non dipendente dalla ditta. Ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto inerente il personale (oneri previdenziali ed assicurativi) è a carico della ditta aggiudicataria, nonché ogni danno che per fatto proprio o dei suoi dipendenti potranno provocare al Comune o a terzi.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà comunicare per iscritto:

- l'elenco nominativo degli operatori impiegati con relativa qualifica e mansione;
- il nominativo di un incaricato responsabile del coordinamento di tutte le attività connesse al servizio nonché la gestione dei rapporti con l'A.C.

#### ART. 5

Il Comune di Villalba promuove la cooperazione ed il coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi cui sono esposti i lavoratori, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi (DUVRI) che indicherà le misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento sarà allegato al contratto di appalto.

Quanto sopra non fa venir meno l'obbligo per la ditta di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi, con costi a proprio carico.

## ART. 6

Il servizio sarà erogato dietro presentazione di buoni pasto che la ditta aggiudicataria provvederà a farsi consegnare giornalmente dagli alunni fruitori.

Il numero dei pasti potrà variare sia in aumento che in diminuzione senza che la ditta possa vantare ulteriori diritti aggiuntivi rispetto al prezzo unitario di aggiudicazione.

## ART. 7

Nel caso di vacanze non previste dal calendario scolastico o per scioperi o per altre cause, il Comune dovrà darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui si verificano assenze in massa tali da determinare una presenza inferiore a n. 30 fruitori (compresi gli insegnanti) i pasti non verranno forniti ed alla ditta appaltatrice non sarà riconosciuto alcun compenso od indennizzo di sorta. I pasti non saranno forniti nei giorni in cui le attività didattiche verranno svolte solo in orario antimeridiano con le insegnanti che operano in compresenza.

## ART. 8

La ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni contenute nel presente capitolato nel più rigoroso rispetto delle norme sanitarie, impiegando sempre prodotti di prima qualità, preferibilmente di produzione locale, freschi, di marche note e di provenienza nazionale, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Per i pasti caldi non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati ad eccezione del pesce, piselli, minestrone e patate con divieto di scongelamento e ricongelamento. Si fa obbligo l'uso del sale iodato.

A tale scopo i controlli di cui al successivo art. 9, saranno indirizzati, oltre che sui requisiti di carattere igienico anche sulla qualità e quantità dei pasti forniti. Qualora si verificassero inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, il Comune potrà sospendere il servizio o rescindere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della ditta alla determinazione di danni e rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

## ART. 9

L'Amministrazione Comunale vigilerà sul servizio con le modalità ritenute più idonee senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni. La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale sia mediante i preposti organi dell'A.S.P. competente per territorio.

L'Amministrazione Comunale, mediante professionista all'uopo incaricato, predisporrà il piano di autocontrollo alimentare con il sistema HACCP al quale la

ditta appaltatrice dovrà attenersi assicurando l'assoluta applicazione dello stesso in tutte le fasi del servizio (preparazione pasti, trasporto, somministrazione, etc...).

#### ART. 10

La liquidazione della fattura alla ditta appaltatrice avverrà entro 30 giorni dalla data di notifica. La ditta aggiudicatrice, ai fini della liquidazione della fattura, dovrà far pervenire mensilmente dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000 attestante il rispetto degli obblighi contrattuali e previdenziali del personale utilizzato ed allegare i buoni pasto che il Comune fornirà preventivamente agli utenti. La liquidazione del corrispettivo è subordinata all'acquisizione del D.U.R.C.

#### ART. 11

Il prezzo di ciascun pasto è fissato in € 3,00 oltre IVA per n.7705 pasti.  
L'importo complessivo presuntivo della fornitura ammonta a € 24.040,33.

#### ART. 12

La ditta aggiudicataria è obbligata alla sottoscrizione del contratto in forma pubblica amministrativa, le cui spese, diritti di segreteria ed ogni altra spesa conseguente saranno per intero a suo carico.

#### ART. 13

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espressamente richiamo, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore.