



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Periodo 2010-2019

CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA **Periodo 01.09.2010 – 31.08.2019**

INDICE

DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 – Oggetto e durata dell'appalto**
- Art. 2 - Importo presunto dell'appalto.**
- Art. 3 – Pasti da erogare**
- Art. 4 – Aggiudicazione.**
- Art. 5 – Adeguamento prezzi**

OBBLIGAZIONI CONTRATTUALI

- Art. 6 - Servizi oggetto dell'appalto**
- Art. 7 – Preparazione e somministrazione**
- Art. 8 - Oneri della Appaltatore**
- Art. 9 - Oneri a carico del Comune**
- Art. 10 - Osservanza delle leggi e regolamenti**
- Art. 11 - Interruzione e sospensione**
- Art. 12 - Indicazioni sulle modalità di esecuzioni dei servizi**
- Art. 13 – Royalties**
- Art. 14 - Locali ed attrezzature**

ALIMENTI E PASTI

- Art. 15 - Definizione di prodotto “biologico” e “a lotta integrata” ai fini dell'appalto**
- Art. 16 - Composizione del pasto e del sacchetto picnic**
- Art. 17 - Diete “speciali” e pasti sostitutivi**

Art. 18 - Caratteristiche dei prodotti alimentari

Art. 19 - Conformità degli alimenti. Condimenti. Metodi di cottura.

PERSONALE

- Art. 20 - Personale**
- Art. 21 - Orario di lavoro**
- Art. 22 - Igiene del personale addetto**
- Art. 23 - Controlli della salute degli addetti**

DISPOSIZIONI FINALI

- Art. 24 – Controlli**
- Art. 25 - Risoluzione dell'appalto**
- Art. 26 - Disposizioni per il termine finale dell'appalto**
- Art. 27 - Responsabilità**
- Art. 28 - Divieto di cessione e di subappalto**
- Art. 29 - Domicilio, recapito e ufficio della Appaltatore**
- Art. 30 - Clausola compromissoria controversie**
- Art. 31 - Cauzioni e spese contrattuali**
- Art. 32 - Penali**
- Art. 33 - Recupero contributi AGEA**
- Art. 34 - Disposizioni finali**
- Art. 35 - Trattamento dei dati personali**



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 – Oggetto e durata dell'appalto

Il Servizio è quello dei refezione scolastica degli alunni delle Scuole Materne, Elementari e Medie del territorio comunale di Narni, Personale Docente ed Ausiliario avente diritto L'appalto è relativo al periodo 01.09.2010-31.08.2019. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora.

Ai sensi di art. 57 co. 5 lett. b) del D. Lgs. 163/2006, è facoltà del Comune attivare procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando, con medesimo Appaltatore già aggiudicatario di procedura aperta, per uno o due ulteriori anni scolastici e relativi centri estivi.

Il mancato ricorso alla suddetta facoltà non comporta alcun indennizzo, compenso, risarcimento,ripetizione o altra richiesta a favore dell'Appaltatore. In ogni caso la Appaltatore sarà obbligato a continuare il servizio per il periodo richiesto dall'Amministrazione Comunale, comunque non superiore all'anno scolastico successivo, alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza, per consentire l'espletamento del procedimento di individuazione del contraente.

Art. 2 - Importo presunto dell'appalto.

Il valore stimato dell'appalto ammonta a € 2.740.500,00 Iva esclusa, di cui € 2% per oneri di sicurezza, non soggetti a ribasso.

L'importo presunto di un singolo pasto a base d'asta è fissato in € 3.50 I.v.a. esclusa; non sono ammesse offerte in aumento.

Art. 3 – Pasti da erogare

La dimensione presunta dell'utenza calcolata sulla base di proiezione dati per gli ultimi 2 a.s. e per l'a.s. in corso è esemplificata di seguito, e la variazione del numero dei pasti (in aumento o in diminuzione) non dà luogo a variazioni del prezzo:

scuola materna

(studenti iscritti al servizio mensa) n°. 442

(studenti iscritti al servizio mensa per l'a.s. n°. 456)

scuola primaria

(studenti iscritti al servizio mensa) n°. 195

(studenti iscritti al servizio mensa per l'a.s. n°. 196)

scuola secondaria di primo grado

(studenti iscritti al servizio mensa) n°. 90

(studenti iscritti al servizio mensa per l'a.s. n°. non pervenuto)

Totale pasti annui 87.000;



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

questo numero è comunque del tutto indicativo e comunque verranno pagati soltanto i pasti effettivamente erogati senza garanzia di un numero minimo.

Art. 4 – Aggiudicazione.

Esperita la gara, l'aggiudicazione definitiva avrà luogo soltanto dopo le valutazioni intervenute a termini di legge, mentre la ditta aggiudicataria rimarrà vincolata fin dal momento dell'aggiudicazione provvisoria.

Art. 5 – Adeguamento prezzi

Per il primo anno di appalto (fino al 31.08.2011) i prezzi si intendono fissati dall'Appaltatore in sede di offerta.

Dal 01.09.2012 verrà applicato l'incremento nella misura del 75% derivante dalla variazione dell'indice Istat Foi al 31.07 immediatamente precedente.

OBBLIGAZIONI CONTRATTUALI

Art. 6 - Servizi oggetto dell'appalto

I servizi oggetto dell'appalto sono l'organizzazione, la gestione, l'approvvigionamento, la preparazione e la somministrazione in tutti i giorni feriali, esclusi i giorni festivi o di vacanza, di un pasto giornaliero agli studenti ed agli insegnanti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado che usufruiscono della mensa. Il servizio deve rispettare il calendario delle lezioni previsto a livello locale e deve adeguarsi alle esigenze e modalità didattiche stabilite dal Consiglio d'Istituto o dalla Dirigenza scolastica.

Ogni cibo sarà cucinato presso i locali cucina, di proprietà del Comune, ubicati presso specifiche sedi scolastiche.

Il servizio comprende altresì la preparazione degli eventuali pasti per il personale scolastico, e per chiunque sia autorizzato dal Comune anche per brevi periodi.

Il Comune potrà richiedere al gestore lo svolgimento di servizi per feste o altre iniziative o la fornitura di pasti per particolari occasioni.

Il servizio di refezione scolastica deve essere garantito anche in caso di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Art. 7 – Preparazione e somministrazione

La produzione dei pasti dovrà avvenire nei centri cucina annessi alle Scuole Materne di Narni centro Antico "GIARDINI SAN BERNARDO" - Narni scalo "G. RODARI" Via DEL PARCO 15 - Narni scalo SCUOLA MEDIA "LUIGI VALLI" Via DEL PARCO 2, eventuali adeguamenti degli impianti e delle strutture di cucine sono a carico della ditta aggiudicataria .

Nel corso dell'appalto potranno essere individuate ed attuate in accordo con l'Amministrazione appaltante forme organizzative più funzionali. I pasti verranno somministrati nei refettori delle sedi scolastiche direttamente dalla Ditta aggiudicataria cui farà carico anche il ritiro e la pulizia di piatti e delle stoviglie, l'approntamento dei refettori, il trasporto e deposito dei rifiuti relativi alla preparazione e consumazione dei pasti nei posti di smaltimento più vicini ai refettori stessi.



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

I pasti dovranno essere veicolati ai refettori delle scuole del territorio da personale e mezzi della ditta appaltatrice, i mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere a norma delle vigenti disposizioni in materia e i contenitori termici igienicamente idonei al servizio. Il servizio dovrà essere effettuato con le seguenti modalità:

Multiporzione per tutte le scuole materne; medie; ed elementari (con utenza superiore a n.14 alunni).

I pasti dovranno essere serviti entro **trenta minuti** dall’ora di termine cottura, su piatti in ceramica con stoviglie in acciaio inox bicchieri di vetro, tovaglie in materiale plastico/carta usa e getta a norma di legge, tovaglioli di carta. Solo per particolari esigenze di ordine igienico potranno essere utilizzate stoviglie, bicchieri e piatti usa e getta.

L’impresa aggiudicataria dovrà assicurare, mediante unità alternativa operativa di produzione all’interno del territorio comunale, ovvero mediante regolare potenziamento delle strutture ed impianti di produzione delle cucine messe a disposizione dal Comune, la normale erogazione dei pasti nel caso per motivi di forza maggiore alcuna o alcune delle cucine medesime si rendessero inutilizzabili. Le maggiori spese per ciò sostenute dalla Impresa potranno incidere sul prezzo dei pasti forniti solo se l’inutilizzo di che trattasi abbia a superare i trenta giorni.

Art. 8 - Oneri della Appaltatore

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l’Appaltatore provvede:

1. all’acquisto e trasporto delle derrate alimentari presso il centro di preparazione pasti;
2. all’organizzazione, gestione e somministrazione dei pasti giornalieri presso i plessi scolastici del territorio comunale, ivi compresa la fornitura di articoli complementari quali tovaglette monouso e tovaglioli di carta, o di altri che si rendessero necessari per ragioni contingenti e straordinarie, al fine di garantire comunque la fruizione del pasto. I pasti dovranno seguire le grammature indicate nelle tabelle dietetiche determinate dall’ASL e i menù settimanali predisposti dalla Commissione Mensa ed approvati, se necessario, dalla competente ASL;
3. al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario, che dovrà essere regolarmente assunto nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
4. alla sostituzione tempestiva (al massimo entro il giorno scolastico successivo) del personale in servizio che risulti assente;
5. a curare la scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte di tutto il personale addetto al confezionamento e alla distribuzione dei pasti, nonché alla sanificazione di attrezzature, macchinari, locali adibiti al servizio;
6. alla fornitura di adeguato vestiario e dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) per tutto il personale addetto al servizio;
7. a tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscano e che potranno colpire in qualsiasi momento l’Appaltatore per l’impianto o per l’esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l’I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Periodo 2010-2019

8. all'assicurazione per i danni a cose e persone, nonché alla responsabilità civile dell'Appaltatore verso terzi nell'espletamento del servizio, per un massimale di almeno € 2.000.000,00 (duemilioni/00) per ogni sinistro consegnando copia della polizza all'Amministrazione Comunale; in tale polizza deve essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione comunale debba essere considerata fra i "terzi" a tutti gli effetti di legge.

In particolare l'Appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati. L'Appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento. A tale proposito, l'Appaltatore contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi, anche prodotti per colpa grave, inerenti la gestione della mensa, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

9. a tenere registri fiscali a norma di legge;

10. alla sanificazione giornaliera dello stovigliame, delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune; in particolare nei locali adibiti a refettorio le operazioni di pulizia da eseguire quotidianamente consistono in: sparcchiatura, sanificazione dei tavoli, pulizia delle sedie e degli altri arredi. Spazzamento e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione, sanificazione dei servizi igienici del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici, pulizia dei vetri interni ed esterni del locale cucina;

11. alla sanificazione dei locali di cucina, magazzini, frigoriferi, nonché di tutte le attrezzature, impianti e servizi annessi ai suddetti locali, secondo apposito piano di sanificazione;

12. all'acquisto di materiale di pulizia e relativa attrezzatura;

13. alla manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli ambienti messi a disposizione dal Comune; l'Appaltatore, per ogni intervento di manutenzione eseguito su attrezzature ed ambienti, dovrà far pervenire al Comune adeguata documentazione rilasciata dall'impresa intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, ed entro massimo 10 (dieci) giorni dal medesimo. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Delle manutenzioni va tenuto apposito registro presso il centro cottura, a disposizione per la consultazione da parte del Comune;

14. all'integrazione ed alla sostituzione, quando necessario, di stovigliame, pentolame ed utensileria di cucina, oltre a piatti, bicchieri e posate per l'utenza: tale materiale diventa di proprietà del Comune al termine dell'appalto;

15. a curare, congiuntamente con il Comune, i necessari adempimenti in relazione alle necessarie autorizzazioni;

16. alla formazione sostitutiva del libretto sanitario, secondo le vigenti disposizioni, per il personale addetto ai servizi di cui al presente capitolato;

17. al trasporto dei pasti con mezzi idonei dalle cucine ai refettori presso le sedi scolastiche;

18. alla fornitura e consegna di pasti veicolati, al medesimo importo offerto in sede di aggiudicazione, in caso di temporanea e straordinaria necessità logistica della durata massima di



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

giorni 30 (trenta), mediante produzione dei medesimi presso proprio centro cottura indicato in sede di offerta tecnica;

19. alla conservazione ed alla esibizione, a semplice richiesta, al Comune della documentazione attestante la provenienza e le caratteristiche delle derrate acquistate;

20. alla comunicazione mensile, mediante file formato “Excel” o equivalente, di report dei pasti erogati, suddiviso per plesso e per tipologia di utenza (studenti, insegnanti etc.);

21. alla comunicazione dei nominativi e delle qualifiche del personale in servizio;

22. alla realizzazione delle migliorie proposte in sede di offerta, previo assenso del Comune ed entro 30 (trenta) giorni dalla richiesta da parte della medesima stazione appaltante, o in subordine all’accredito del valore della migliororia, qualora il Comune non intenda fruirne direttamente.

Art. 9 - Oneri a carico del Comune

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

1. alla manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, se non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all’Appaltatore;

2. alla rimozione, mediante appositi contenitori, dei rifiuti che dovranno essere debitamente differenziati da parte del personale dell’Appaltatore secondo le disposizioni in vigore nel territorio comunale;

3. al pagamento delle forniture di gas, acqua, energia elettrica (luce e forza motrice), riscaldamento, necessari per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura in comodato.

Art. 10 - Osservanza delle leggi e regolamenti

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l’Appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore, sia a livello nazionale che regionale, o che potessero venire, eventualmente, emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze sindacali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene, comunque aventi attinenza con i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 11 - Interruzione e sospensione

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte.

In caso di sciopero del personale dipendente dell’Appaltatore la controparte deve essere avvisata nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

Il preavviso da parte del Comune, in caso di necessità di sospensione temporanea dell'erogazione dei pasti o delle merende, dovrà essere dato entro le ore 12,00 del giorno lavorativo antecedente.

Art. 12 - Indicazioni sulle modalità di esecuzioni dei servizi

L’Appaltatore dovrà eseguire il servizio secondo le seguenti modalità:

1. frequenza giornaliera del servizio scolastico secondo il calendario definito dagli istituti;



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana, 1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali, istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

2. erogazione dei pasti ai bambini delle scuole dell’infanzia, nonché primaria e secondaria effettuata al tavolo;

3. orari di erogazione dei pasti (orario indicativo, che potrà subire modifiche in relazione a specifiche esigenze didattiche e che dovrà essere formulato all’inizio dell’anno scolastico):

_ dalle 12.00 alle 13.00 scuola dell’infanzia

_ dalle 12.00 alle 13.30 scuola primaria

_ dalle 12.00 alle 14.20 scuola secondaria di primo grado

Qualora, in corso di rapporto contrattuale, venissero modificati gli orari suindicati, anche con eventuale introduzione di doppio turno, ciò non comporterà incremento del costo del pasto come offerto dall’Appaltatore.

Art. 13 – Royalties

Il Comune potrà valutare la possibilità di autorizzare l’uso del centro cottura per la preparazione di pasti da veicolare ad altri utenti, previa verifica con l’ASL. Al riguardo l’Appaltatore dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio, provvedendo ai necessari adeguamenti di organico. L’Appaltatore corrisponderà altresì all’Ente royalties per ogni pasto preparato presso il centro cottura, che saranno determinate di volta in volta congiuntamente con il Comune.

Art. 14 - Locali ed attrezzature

Per l’espletamento del servizio l’Appaltatore utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti nei plessi scolastici.

L’apposito inventario della dotazione iniziale verrà redatto congiuntamente alla consegna dei lavori successivamente alla stipulazione del contratto di appalto.

Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Comune e saranno utilizzati in comodato dalla Appaltatore che ne garantirà l’efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

I locali e le attrezzature di cui sopra verranno prese in consegna dall’Appaltatore all’inizio dell’appalto, e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, salvo il normale deterioramento d’uso.

Ogni attrezzatura o strumentazione necessaria ai fini della corretta e completa esecuzione delle obbligazioni previste per capitolato, e che non sia stata fornita dal Comune o di cui si renda necessaria la sostituzione in corso d’appalto, dovrà essere fornita a cura e spese dell’Appaltatore, e diventa di proprietà del Comune al termine dell’appalto.

ALIMENTI E PASTI

Art. 15 - Definizione di prodotto “biologico” e “a lotta integrata” ai fini dell’appalto

Per prodotto biologico si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CE 28.06.2007 n. 834, e recante in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell’ente certificatore debitamente riconosciuto.

Per prodotto a lotta integrata deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando il 50% dei concimi chimici ammessi dalla legge.



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail.: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali, istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

L’Appaltatore dovrà far pervenire al Comune, dietro semplice richiesta, copie dei certificati rilasciati dalla ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e a lotta integrata secondo il piano di distribuzione previsto nella tabella dietetica della settimana di riferimento.

Art. 16 - Composizione del pasto e del sacchetto picnic

Ogni pasto deve risultare composto da:

1° caso

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- frutta o yogurt o dessert
- pane

oppure

2° caso

- un monopiatto
- un contorno
- dessert o yogurt
- frutta o succo di frutta
- pane

oppure

3° caso

- un monopiatto
- due contorni
- dessert o yogurt o frutta
- pane

oppure

4° caso

sacchetto da picnic individuale in caso di gite scolastiche autorizzate composto almeno come segue:

- due panini imbottiti con formaggio o bresaola o prosciutto
- due frutti non facilmente deperibili
- un succo di frutta monoporzione
- una bevanda al tè monoporzione
- un pacchetto monoporzione di crackers
- un pacchetto monoporzione di biscotti secchi
- acqua minerale naturale, in bottiglia di PET da 500 ml.

Per il pasto consumato presso i refettori, l’acqua è proveniente da rubinetto; in caso di temporanea necessità, dovuta ad eventuali problemi della rete di distribuzione dell’acqua, l’Appaltatore dovrà fornire bottiglie di acqua minerale da lt. 1,5 in numero adeguato (almeno 1 ogni 4 utenti), senza costi aggiuntivi.

Il dessert, in occasione delle ricorrenze di Natale, Pasqua e Carnevale, consiste in dolce tipico per la ricorrenza.



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

Per tutti i pasti è previsto l’utilizzo di sale iodato (come condimento, non per la preparazione).

Le grammature sono precisate nell’allegato A ove sono riportate le linee guida per la ristorazione scolastica di cui tener conto nella formulazione dei menù.

In sede di prima applicazione il menù da utilizzarsi è quello attualmente in vigore ed allegato B al presente capitolato; lo stesso è suscettibile di eventuali future modifiche effettuate dalla Commissione Mensa, con prodotti dello stesso livello qualitativo, senza che ciò comporti variazione del prezzo.

L’Appaltatore, a ogni variazione di menù, dovrà presentare le variate tabelle dietoterapeutiche in cui dovranno essere evidenziati i valori nutrizionali e le grammature dei singoli ingredienti costituenti le varie pietanze previste.

Il menù non potrà invece essere modificato unilateralmente da parte dell’Appaltatore, ma solo previa intesa con il Comune. È però consentita una variazione al menù, previa comunicazione al Comune, nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.);
- avaria delle attrezzature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- documentata irreperibilità sul mercato delle materie prime previste per il menù;

Art. 17 - Diete “speciali” e pasti sostitutivi

In corrispondenza di ogni menù giornaliero devono essere approntati, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, pasti sostitutivi al menù base, riservati agli alunni ed adulti che debbano seguire diete *speciali* legate a specifiche patologie o semplicemente per diete cosiddette *in bianco*,

oltre a diete per *motivi etico-religiosi*.

Nell’a.s. 2009/10 le diete speciali sono circa 39; le diete per motivi etico-religiosi circa 2.

Diete speciali

Le diete speciali vengono richieste ed approntate dietro certificato medico indicante il regime dietetico consigliato.

L’Appaltatore dovrà giornalmente preparare le vivande adatte ad ogni dieta speciale, confezionando singolarmente ogni pasto ed osservando scrupolosamente le indicazioni mediche. L’Appaltatore dovrà utilizzare stoviglie espressamente dedicate per la preparazione, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

Particolare attenzione dovrà essere posta nella preparazione e nel confezionamento in caso di patologia celiaca; in tal caso dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menù, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dall’Appaltatore, porzionate singolarmente e chiuse in contenitori singoli, recanti etichettatura con il nome dell’alunno, l’indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile indicazione.

Presso il centro cottura e presso ogni refettorio dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici ed intolleranti, completo dell’indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi, nel pieno rispetto della normativa in tema di privacy.

Diete in bianco



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail.: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Periodo 2010-2019

Sono temporanee, e non necessitano di documentazione medica per la loro fornitura. Giornalmente devono essere disponibili le seguenti preparazioni alternative.

1° piatto: pasta o riso con olio extravergine di oliva o in brodo vegetale, eventualmente con aggiunta di formaggio grana /parmigiano reggiano grattugiato;

2° piatto: carne o pesce cotti al vapore o ai ferri, oppure formaggio;

contorno: verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio extravergine di oliva crudo ed eventualmente limone.

Diete per motivi etico-religiosi

L’Appaltatore, nel rispetto delle tradizioni legate a culture di etnie diverse, garantisce la sostituzione di alimenti ed ingredienti per la preparazione di pasti, non compatibili con le norme alimentari regolate da motivi religiosi o culturali. L’Appaltatore garantisce altresì, in particolare, idonea varietà settimanale di piatti alternativi per tali casi. Le segnalazioni di sostituzione verranno comunicate all’Appaltatore dall’ufficio scuola, cui perverranno esplicite richieste da parte delle famiglie.

Art. 18 - Caratteristiche dei prodotti alimentari

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono precisate nell'allegato C denominato “Caratteristiche dei generi alimentari - requisiti merceologici”.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull’etichetta l’indicazione “contiene O.G.M.”.

Le derrate alimentari dovranno inoltre dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l’uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo, numero di lotto);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera o con apposita attrezzatura;
- non è ammesso l’impiego di prodotti precucinati o precotti;
- nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate non consumate potranno essere ritirate da associazioni Onlus debitamente autorizzate dal Comune.
- l’Appaltatore deve acquisire dai propri fornitori, e tenere a disposizione del Comune, la documentazione attestante la conformità delle materie prime a quanto previsto dal capitolato e alla qualità dichiarata; il Comune si riserva di richiedere, per determinate materie prime, la disponibilità di dichiarazioni di conformità relative ad ogni consegna. L’Appaltatore deve



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

garantire la tracciabilità delle derrate e pasti preparati, per quanto di competenza, come previsto dalla legislazione vigente.

Tutti i generi alimentari utilizzati dovranno essere garantiti a tutti gli effetti per la genuinità, conservazione, l’igiene e provenienza;

in particolare è obbligatorio l’uso dei seguenti prodotti provenienti da allevamenti o agricoltura biologici :

-verdure ortaggi di origine biologica;

-carni bianche

-pasta riso e pelati

-verdure surgelate

Art. 19 - Conformità degli alimenti. Condimenti. Metodi di cottura.

Gli alimenti distribuiti devono essere conformi alle vigenti disposizioni legislative regionali, nazionali ed alle normative dell'Unione Europea per quanto riguarda le materie prime, le tecniche di conservazione, di preparazione e di cottura, l’igiene dei prodotti alimentari, la rintracciabilità, ed a tutte le prescrizioni che potranno essere impartite dalle competenti Autorità.

Il Comune si riserva la possibilità di effettuare, direttamente o tramite propri incaricati, in qualsiasi momento, controlli al fine di verificare la rispondenza degli alimenti a quanto previsto dal presente capitolato.

Il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, n. 1 visita ispettiva e n. 1 analisi microbiologica, chimica, fisica per ogni anno scolastico su n. 1 pasto completo campione, n. 3 materie prime e n. 3 superfici di lavoro, con addebito dei costi a esclusivo carico dell’Appaltatore, qualunque sia l’esito delle analisi effettuate.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;

- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe a tale disposizione, solo se presenti idonee attrezzature e dopo esplicita autorizzazione da parte dell’Amministrazione Comunale;

- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +10°C;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato congelare le materie prime acquistate fresche;
- è vietato congelare il pane;
- tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale, comunque evitando l’immersione in acqua corrente;
- le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- preferibilmente si dovranno evitare alimenti fritti: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i “fondi di cottura”, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con il Comune;
- tutti i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l’aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati dovrà avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

PERSONALE

Art. 20 - Personale

Considerato come dato acquisito il numero di presenze medie indicate dal Comune, l’Appaltatore si impegna a fornire la propria prestazione con il personale numericamente e qualitativamente idoneo.

Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all’effettivo numero di fruitori del servizio.

Vengono comunque indicati i seguenti rapporti minimi di somministrazione:

scuola dell’infanzia: n. 1 addetto / 30 pasti somministrati

scuola primaria: n. 1 addetto / 40 pasti somministrati

scuola secondaria di primo grado: n. 1 addetto / 40 pasti somministrati

Detto personale deve essere regolarmente assunto, assicurato e retribuito (compresi contributi di legge).

Il personale dovrà essere coordinato da un/una cuoco/a responsabile, con adeguata competenza professionale ed esperienza almeno quinquennale e documentabile nel servizio di refezione



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail.: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Periodo 2010-2019

scolastica, in grado di dirigere dal punto di vista organizzativo-gestionale tutto il servizio, esclusi i rapporti con l'Amministrazione Comunale. L'Appaltatore dovrà affidare la direzione del servizio ad un coordinatore con adeguata competenza professionale, ed esperienza almeno quinquennale e documentabile nella posizione di direttore di un servizio di refezione scolastica.

L'Appaltatore si obbliga ad assumere ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale del lavoro per i dipendenti dell'impresa del settore nonché ogni norma relativa alle prestazioni previdenziali ed assistenziali.

L'inosservanza di quanto sopra, accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'incameramento della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione saranno effettuati solo dopo che l'Ispettorato del Lavoro abbia certificato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Anche gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore che risponderà direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento dei servizi.

Il personale dovrà osservare modi seri e cortesi con gli utenti, essere diligente nel servizio e non usare comportamento o linguaggio riprovevole.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Il personale, ai sensi dell'art. 30 del D. Lgs. 30.06.2003 n. 196, è designato "incaricato del trattamento" per ogni dato di cui venga a conoscenza per ragioni di servizio, con particolare riferimento alle motivazioni sanitarie o religiose delle diete speciali.

Art. 21 - Orario di lavoro

L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria di appartenenza.

Art. 22 - Igiene del personale addetto

Gli addetti non debbono portare anelli o bracciali, debbono avere unghie corte, pulite e prive di smalto e non debbono toccare il cibo preparato con le mani non protette da appositi guanti.

L'Appaltatore deve mettere a disposizione degli addetti:

- a. mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie
- b. guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie delle mani
- c. guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione
- d. indumenti distinti per la preparazione e la pulizia: in particolare si richiede che vengano assegnate n. 2 divise complete annuali e che presso il centro cottura ed il plesso scolastico vengano tenuti indumenti da utilizzare unicamente in fase di riordino e pulizia
- e. calzature antiscivolo
- f. ogni altro presidio si rendesse necessario per la sicurezza del lavoratore durante le operazioni di sanificazione.



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

Art. 23 - Controlli della salute degli addetti

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, nessuno escluso, deve rispettare quanto richiesto dalla vigente normativa per quanto concerne i requisiti del personale alimentarista.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti che risultassero portatori di enterobatteri patogeni e/o stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di cura.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio presso le strutture interessate dal presente appalto.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 24 - Controlli

La vigilanza sui servizi competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, e a sua discrezione e giudizio, direttamente con proprio personale o tramite appositi incaricati, l'ispezione alle attrezzature, locali e magazzini, dispense ecc., e su quanto altro fa parte della organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato, ed in particolare sulla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche nonché al controllo della preparazione dei pasti ed alla buona conservazione degli alimenti. Per una funzionalità nel controllo l'Appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali, al magazzino, ed alle dispense fornendo tutti i chiarimenti, eventualmente necessari, e la documentazione relativa.

Inoltre, l'Appaltatore è tenuto a presentare all'inizio del servizio, e quando il Comune lo ritenga necessario, la certificazione dei prodotti utilizzati. Dovrà essere messo a disposizione del centro cottura e di ciascun terminale di distribuzione un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi. Il personale del Comune impegnato in eventuali controlli, o altri soggetti da lui incaricati al controllo, potranno avvalersi dell'uso di detti termometri.

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la gestione dovrà prelevare almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore alla temperatura di +2°/+4° C, in una zona identificabile con cartello riportante la scritta "alimenti appartati per eventuale verifica". Ogni alimento deve essere a tal fine riposto in contenitore monouso sterile, con indicazione della natura del contenuto e della giornata di preparazione. I campioni prelevati al venerdì andranno mantenuti fino al martedì della settimana successiva.

Il Comune tramite i propri uffici si riserva di effettuare senza preavviso controlli sulla esecuzione del servizio in collaborazione con la Commissione Mensa i cui compiti sono di controllo delle condizioni igienico-sanitarie, di controllo della corrispondenza tra il servizio offerto e le condizioni previste nel presente atto, nonché di effettuazione di proposte per un



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana, 1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali, istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

migliore funzionamento del servizio in genere; i suoi membri potranno accedere al locale preparazione pasti ed al refettorio ed effettuare anche assaggi.

Le risultanze degli accertamenti della predetta Commissione saranno comunicate all'Appaltatore dal Comune.

L'appaltatore è tenuto ad effettuare, tramite i suoi addetti, il controllo della qualità mediante la constatazione della corrispondenza di tutti i prodotti in arrivo con le specifiche contenute nel presente atto.

L'Amministrazione potrà inoltre, tramite funzionari del Servizio Sanitario Nazionale effettuare ispezioni e controlli in qualsiasi momento, senza preavviso, per verificare le qualità, quantità e la preparazione dei pasti forniti nonché l'igiene generale dei locali e la pulizia del materiale impiegato.

Le Commissioni Mensa verranno istituite come segue:

Commissione Centrale composta da :

- 1) Dirigente competente
- 2) Funzionario responsabile del servizio
- 3) Un rappresentante della USL
- 4) Un Rappresentante di ciascuna Direzione scolastica interessata al servizio di refezione
- 5) Un Rappresentante della Ditta appaltatrice
- 6) Un Rappresentante dei genitori

Commissione Periferica composta da :

- 1) Dirigente competente e/o Funzionario responsabile del servizio
- 2) Un Rappresentante dei genitori
- 3) Un insegnante responsabile della scuola designato ogni anno dalla Direzione Scolastica in ogni scuola in cui funziona il servizio di refezione.
- 4) Un Rappresentante della Ditta appaltatrice

La Commissione Centrale è nominata dalla Giunta Comunale dietro designazioni degli Enti o Organizzazioni Rappresentanti; si riunisce almeno ogni anno scolastico e comunque ogni volta che venga richiesto dalle organizzazioni o enti ivi rappresentati, ovvero nei casi ritenuti opportuni all'Amministrazione Comunale, spetta alla Commissione Centrale di esprimersi circa le eventuali disfunzioni più gravi del servizio, sulle proposte migliorative e quindi sull'organizzazione complessiva e altresì competente a proporre il tipo e la misura delle sanzioni previste da adottare con provvedimento della G.C. ; ha validità per la durata dell'appalto e i rappresentanti possono essere sostituiti con presa d'atto della nuova nomina fornita dall'Ente di appartenenza.

Le Commissioni Periferiche si formano a cura del dirigente responsabile agli inizi di ogni anno scolastico. In caso di dubbia qualità dei pasti forniti rilevata a maggioranza dai tre componenti la Commissione Periferica, in attesa del responso delle autorità sanitarie competenti, i cibi dovranno essere sostituiti con menù alternativo che la Ditta appaltatrice predisporrà nell'orario di refezione previsto.

Art. 25 - Risoluzione dell'appalto

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti, il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di cui all'art. 1456 del Codice Civile, la risoluzione del



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana, 1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali, istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

contratto anche nei seguenti altri casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per risarcimento di danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forze maggiori;
- ripetute (almeno n. 3) contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relativi al servizio, con applicazione delle penali previste da successivo articolo, nel corso dell'intero periodo di vigenza contrattuale;
- indegno contegno abituale verso il pubblico da parte dell'Appaltatore o del personale adibito al servizio;
- inosservanza da parte dell'Appaltatore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- quando l'Appaltatore si rende colpevole di accertata evasione fiscale, di frode e in caso di procedura fallimentare;
- quando cede ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'Appaltatore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento per il maggior danno.

Art. 26 - Disposizioni per il termine finale dell'appalto

Alla fine dell'appalto l'Appaltatore dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale e danneggiamenti ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto tra le parti od in mancanza nominato dal Presidente del Tribunale di Terni.

Art. 27 - Responsabilità

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa nel caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'Appaltatore è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. È pure responsabile dell'operato e del contegno dei dipendenti e degli eventuali danni, causati dal personale o dai mezzi impiegati, che potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 28 - Divieto di cessione e di subappalto

È vietato all'Appaltatore, sotto pena di risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione del servizio nonché qualsiasi forma di subappalto totale o parziale.



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

Art. 29 - Domicilio, recapito e ufficio della Appaltatore

L'Appaltatore è tenuto a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, il nominativo del responsabile del servizio ed eventuali variazioni successive.

Art. 30 - Clausola compromissoria controversie

Per la risoluzione di eventuali controversie, non risolte in via bonaria tra la Ditta e l'ufficio comunale scolastico, le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono unicamente all'autorità giudiziaria ordinaria.

Il foro territorialmente competente è quello del Tribunale di Terni.

Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

Art. 31 - Cauzioni e spese contrattuali

Anteriormente alla stipula del contratto d'appalto, l'Appaltatore dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo presunto d'appalto che sarà calcolato moltiplicando il prezzo unitario offerto in sede di gara per il numero totale dei pasti e merende annui presunti previsto all'art. 2, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Appaltatore a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio, nonché del pagamento delle penalità eventualmente comminate.

Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa. L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 (quindici) giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto.

Qualora l'Appaltatore recedesse dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra impresa e per l'espletamento di nuova procedura di individuazione del contraente, a titolo di risarcimento danni.

Tutte le spese di appalto o di contratto, nessuna esclusa ed eccettuata nonché ogni altra agli stessi accessoria e conseguente, sono a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 32 - Penali

Il Comune, previa contestazione scritta con certezza di ricezione, applicherà sanzioni nei casi in cui non vi fosse rispondenza del servizio con quanto richiesto nel presente capitolato, nei relativi allegati o nell'offerta - fermi restando il risarcimento degli eventuali danni e la facoltà di risoluzione del contratto - e specificamente riguardo a:

_ qualità delle derrate non rispondente a quanto stabilito dalla vigente normativa o dal presente capitolato e dai relativi allegati per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza, igiene (penale da € 500,00 a € 1.000,00)



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana, 1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali, istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
Periodo 2010-2019

- _ qualità dei pasti non rispondente a quanto stabilito dalla vigente normativa o dal presente capitolato e dai relativi allegati per buona tecnica di preparazione, igiene nella preparazione, trasporto e distribuzione (penale da € 200,00 a € 1.000,00)
- _ quantità dei pasti e razione o grammatura non confacente a quanto previsto nel menù o dal presente capitolato e dai relativi allegati (penale da € 200,00 a € 1000,00)
- _ mancata consegna dei pasti (penale € 500,00)
- _ ritardo nella consegna dei pasti escluso forza maggiore (penale € 300,00)
- _ mancata sostituzione tempestiva del personale assente di cui agli art. 8 (penale € 300,00 per ogni giorno successivo al primo)
- _ mancato rispetto di quanto indicato nell'offerta tecnica prodotta in sede di gara, previa assegnazione di un termine entro il quale provvedere (penale da € 1.000,00 a € 5.000,00 oltre alla restituzione del valore, ove non si provveda, in caso di miglioria offerta in sede di gara)
- _ altri inadempimenti contrattuali non espressamente previsti ai punti precedenti (penale da € 300,00 a € 2.000,00)

È fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato fatto salvo casi eccezionali autorizzati dall'Amministrazione comunale. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00= (cinquemila).

Eventuali deficienze o carenze saranno comunicate all'Appaltatore per iscritto e la stessa dovrà procedere ad ottemperare alle prescrizioni nei limiti e secondo i tempi indicati dall'Amministrazione comunale.

Formalità preliminare per l'applicazione delle penalità suindicate è la contestazione degli addebiti.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data delle comunicazioni l'Appaltatore non fornirà alcuna controprova adeguata, il Comune applicherà le misure repressive del presente capitolato.

Il provvedimento è assunto dal responsabile del servizio dallo stesso nominato.

Al recupero delle penalità si provvede mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto.

Art. 33 - Recupero contributi AGEA

L'Appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuto a fornire i documenti necessari, quali fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione della merce alle mense scolastiche che devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alle mense scolastiche del Comune con la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca. Le fatture stesse devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria ai sensi della legislazione comunitaria e nazionale vigente.

Art. 34 - Disposizioni finali

L'Appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato e che potranno essere in prosieguo modificate, nel corso della durata dell'appalto.



Città di Narni

(Provincia di Terni)

Via della Pinciana,1 - 05035 Narni (Terni) tel. 0744 726103 fax 0744 715270

Mail: franco.cerasa@comune.narni.tr.it

Area Dip.le attività e beni culturali,istruzione, sviluppo economico e territoriale, sport.

CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Periodo 2010-2019

Il Comune notificherà all'Appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

Allegati:

A. Grammature alimenti

B. Menù

C. Caratteristiche dei generi alimentari requisiti merceologici

Art. 35 - Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell’art. 13 del D.Lgs.196/2003 si provvede alla informativa di cui al comma 1 dello stesso articolo facendo presente che i dati forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Comune di Narni per le finalità inerenti la gestione delle procedure previste dalla legislazione vigente per l’attività contrattuale e la scelta del contraente.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione e conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all’instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l’esclusione. Con riferimento all’impresa aggiudicataria il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell’adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D.Lgs.196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l’interessato gode dei diritti di cui all’art. 13 del D.Lgs.196/2003 tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Il titolare del trattamento è il Comune di Narni nei cui confronti possono essere esercitati tali diritti.

Il responsabile del procedimento

Il dirigente Arch. Franco Cerasa