

# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

**Il presente capitolato speciale d'appalto sostituisce integralmente quello pubblicato sul sito comunale ed all'Albo Pretorio dal 30 luglio 2010. In applicazione della determinazione 7.7.2010 n. 4 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture ad oggetto "Disciplina dei pagamenti nei contratti pubblici di forniture e servizi" è stato modificato l'art. 7 "Pagamenti". Restano invariati i termini per la presentazione delle offerte e dell'aggiudicazione della gara.**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI VIVERI E GENERI ALIMENTARI VARI PER LE MENSE DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E DELL'ASILO NIDO, PER GLI ANNI SCOLASTICI 2010/2011 E 2011/2012**

## **TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO**

### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto la fornitura di viveri e generi alimentari vari necessari per il funzionamento delle mense delle scuole dell'infanzia comunali e dell'asilo nido intercomunale.

### **Art. 2 – Durata della fornitura**

La fornitura di viveri e generi alimentari vari ha durata dal 13 Settembre 2010, indicativamente, al 31 Luglio 2012.

### **Art. 3 – Tipologia dell'utenza**

L'utenza è costituita da alunni delle scuole dell'infanzia, da personale docente e dai bambini dell'asilo nido intercomunale

### **Art. 4 – Standards minimi di qualità del servizio**

Gli standards di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standards sono da considerarsi minimi.

### **Art. 5 – Modalità della gara ed aggiudicazione**

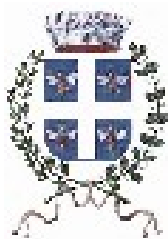
La gara si svolgerà mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163 e s.m.i., secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, mediante presentazione di offerte segrete e con attribuzione di punteggio sia all'offerta economica, sia all'offerta tecnica.

L'importo a base d'asta è stabilito in complessivi € 142.000,00 Iva esclusa, inclusi oneri per la sicurezza ed oneri per la realizzazione del D.U.V.R.I., stimati in € 1.420,00, Iva esclusa non soggetti a ribasso.

### **Art. 6 – Elenco e dimensione presunte della fornitura per tutto il periodo di riferimento**

#### Generi alimentari diversi

- |                        |                    |
|------------------------|--------------------|
| • Pasta asciutta       | <b>Kg. 2000 **</b> |
| • Pastina per minestra | <b>Kg. 1000 **</b> |



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

• Riso	Kg.	1100
• Tortellini secchi	Kg.	260
• Gnocchi di patata freschi	Kg.	450
• <b>Farina bianca</b>	<b>Kg.</b>	<b>400 **</b>
• Farina per polenta istantanea	Kg.	190
• Zucchero	Kg.	300
• Uova pastorizzate	Lt.	1000
• Aceto bianco	Lt.	80
• <b>Olio d'oliva extravergine</b>	<b>Lt.</b>	<b>400**</b>
• <b>Olio di semi di girasole</b>	<b>Lt.</b>	<b>300**</b>
• Sale fino	Kg.	190
• Sale grosso	Kg.	165
• Dado (tipo Star, Knorr, Liebig e simili)	Kg.	100
• <b>Pelati</b>	<b>Kg.</b>	<b>1000 **</b>
• <b>Confettura frutta</b>	<b>Kg.</b>	<b>250 **</b>
• <b>Pane pesto</b>	<b>Kg.</b>	<b>215 **</b>
• Fette biscottate	Kg.	300
• Orzo perlato	Kg.	130
• Olive verdi denocciolate	Kg.	150
• <b>Pesto alla genovese</b>	<b>Kg.</b>	<b>150**</b>

## Pesce ed altri alimenti surgelati

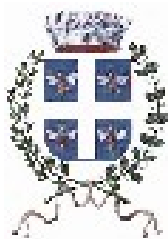
• Bastoncini di pesce	Kg.	350
• Platessa	Kg.	300
• Filetti di merluzzo	Kg.	270
• Halibut	Kg.	150
• Minestrone	Kg.	1250
• <b>Piselli</b>	<b>Kg.</b>	<b>350 **</b>
• <b>Fagiolini</b>	<b>Kg.</b>	<b>300 **</b>
• <b>Spinaci</b>	<b>Kg.</b>	<b>215**</b>
• <b>Cavolfiori</b>	<b>Kg.</b>	<b>215 **</b>
• <b>Broccoletti</b>	<b>Kg.</b>	<b>215 **</b>
• <b>Bietole</b>	<b>Kg.</b>	<b>215 **</b>

## Pane

• <b>Bocconcini (50 gr. Ca)</b>	<b>Kg.</b>	<b>4500**</b>
---------------------------------	------------	---------------

## Acqua, succhi di frutta e spremute pronte

• <b>Succhi di frutta (750 cl.)</b>	<b>Un.</b>	<b>900**</b>
-------------------------------------	------------	--------------



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- Acqua minerale naturale bottiglie 1,5 lt Un. 11.000
- Vino bianco Lt. 100

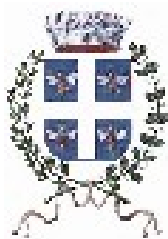
## Prodotti ortofrutticoli

- **Carote** Kg. 1800\*\*
- **Patate** Kg. 1800\*\*
- **Pomodori** Kg. 800\*\*
- **Lattuga** Kg. 580\*\*
- **Finocchi** Kg. 175\*\*
- **Bietole** Kg. 700\*\*
- Melanzane Kg. 80
- Broccoletti Kg. 90
- **Zucchine** Kg. 590\*\*
- **Cipolle** Kg. 270 \*\*
- Prezzemolo Kg. 45
- **Sedano** Kg. 120\*\*
- **Aglione** Kg. 20\*\*
- **Limoni** Kg. 180\*\*
- **Pere** Kg. 1500\*\*
- **Mele** Kg. 1700\*\*
- **Banane** Kg. 2000\*\*
- **Arance** Kg. 1500\*\*
- **Mandaranci** Kg. 300\*\*
- **Albicocche** Kg. 160\*\*
- **Pesche** Kg. 260\*\*
- Rosmarino Kg. 13

## Formaggi vari e latticini

- Stracchino forme Kg. 300
- Grana Padano Kg. 480
- Grana Grattugiato Kg. 220
- Robiola Kg. 225
- Ricotta Kg. 320
- Mozzarelle Kg. 350
- **Burro** Kg. 150\*\*
- **Yogurt frutta (125 gr. Cad.)** Un. 13000\*\*
- Latte parz. Scremato conf. 1 lt. a lunga cons. Lt. 400
- Fontal forme Kg. 160
- Budini (125 gr. Cad). Un. 13000

## Carne fresca o sottovuoto e prosciutto



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

• Fesa di tacchino a fette	Kg.	1250
• Bollito di vitello	Kg.	400
• Cosce pollo	Kg.	1000
• Prosciutto cotto	Kg.	550
• Spezzatino di vitello	Kg.	600
• Petto di Pollo	Kg.	400
• Scaloppe di vitello	Kg.	350
• Hamburger tacchino	Kg.	140

**Gli alimenti in grassetto e contrassegnati con due \*\* dovranno provenire da coltivazioni biologiche.**

## **Art. 7 – Pagamenti**

Il servizio viene finanziato mediante mezzi propri di bilancio. Il pagamento dei corrispettivi derivanti dal presente affidamento, è fissato in 30 giorni, ed avverrà in base alle singole fatture per le forniture regolarmente ordinate e consegnate alla scuola, previa attestazione di regolarità e conferma della fornitura medesima da parte del Responsabile competente, nonché esibizione mensile del Mod. D.U.R.C.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

## **Art. 8 – Spese**

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'appalto saranno a carico della ditta aggiudicataria, comprese quelle contrattuali, i diritti di segreteria e quelle di registro, mentre l'IVA sarà a carico dell'Amministrazione comunale.

## **Art. 9 – Deposito cauzionale**

Gli importi della cauzione provvisoria sono indicati nel bando di gara.

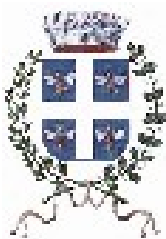
La ditta aggiudicataria dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione definitiva in uno dei modi stabiliti dalla Legge n. 348 del 10.6.1982 nella misura del 10% dell'importo netto del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto della ditta aggiudicataria a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La ditta aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione comunale avesse dovuto valersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione dovrà contenere specificatamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La cauzione verrà restituita al completamento della fornitura e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile di Area competente alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 10– Inizio della fornitura**

La ditta aggiudicataria deve iniziare la fornitura alla data stabilita dal Settore Cultura, Turismo, Servizi alla Persona del Comune di Avigliana.

L'Amministrazione Comunale si riserva di posticipare la data di inizio della fornitura rispetto alla data di avvio del calendario scolastico, senza che ciò dia diritto alla ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione della stessa.

## **Art. 11 – Consegna derrate**

La consegna dei prodotti dovrà avvenire presso il plesso scolastico “G. Rodari” in Via L. Einaudi 27 Avigliana. E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di effettuare tre consegne settimanali minime.

## **Art. 12 – Prenotazioni**

La fornitura richiesta per la suindicata scuola verrà comunicata a mezzo fax alla ditta aggiudicataria dal personale comunale incaricato entro le ore 16,00 del mercoledì per la settimana successiva.

## **TITOLO II**

### **STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI**

## **Art. 13 – Requisiti strutturali della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria deve disporre di un proprio magazzino, opportunamente equipaggiato ed autorizzato, per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché di propri laboratori opportunamente equipaggiati ed autorizzati per la manipolazione delle stesse, conformemente alle disposizioni di legge. In attuazione di quanto previsto dal successivo art. 31, l'ubicazione dei magazzini della ditta aggiudicataria non dovrà distare più di 40 Km dalla sede della scuola interessata alla fornitura.

## **Art. 14 – Accessi**

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

La ditta aggiudicataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione comunale in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione delle derrate non è consentito l'accesso al personale estraneo alla ditta aggiudicataria, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'Amministrazione comunale e della ditta aggiudicataria.

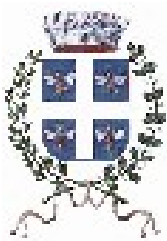
Ogni deroga e responsabilità è a carico della ditta aggiudicataria.

## **TITOLO III**

### **ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA**

## **Art. 15 – Oneri inerenti la fornitura**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla consegna sono a totale carico della ditta aggiudicataria.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## Art. 16 – Responsabilità

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingerimento, da parte dei commensali, di derrate contaminate o avariate, distribuiti nell'ambito della fornitura oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento della fornitura o cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta aggiudicataria. **A tal fine la ditta, se sprovvista, dovrà stipulare apposita polizza assicurativa a copertura totale dei rischi enunciati ed inviarne copia alla stazione appaltante.**

## Art. 17 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'Amministrazione comunale e/o la ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 5 giorni lavorativi.

## Art. 18 – Subappalto

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di fornitura, ad eccezione del trasporto delle derrate.

**L'offerente ha l'obbligo di comunicare, nella sua offerta, la volontà di avvalersi di tale facoltà, ferma la responsabilità del concorrente medesimo.** Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi la fornitura, successivamente all'affidamento dell'incarico.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappaltati le forniture che sono stati imputati alle rispettive imprese.

In materia di subappalto si richiama integralmente la normativa prevista dall'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006.

## TITOLO IV

### NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEGLI ALIMENTI

## Art. 19 – Contenitori

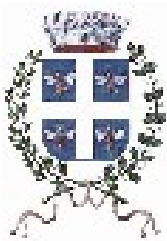
Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80.

## Art. 20 – Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto per la consegna delle derrate **devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti** e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla ditta.

## Art. 21 – Norme legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e s.m., al D. Lgs. 155 del 26.5.1997 nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.



## **TITOLO V**

### **NORME CONCERNENTI IL PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE E AL CONFEZIONAMENTO**

#### **Art. 22 – Personale**

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione in conformità a quanto previsto dai D. Lgs. 155/97 e 626/94 e legislazione antecedente. Il personale addetto al trasporto deve mantenere un rapporto corretto con il personale dell'Amministrazione comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti del personale dipendente dell'Amministrazione Comunale.

#### **Art. 23 – Responsabile del servizio**

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dall'Amministrazione Comunale o di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del responsabile (ferie, malattia ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

#### **Art. 24 – Addestramento**

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto del Comune di Avigliana, in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento.

#### **Art. 25 – Igiene del personale**

Il personale in servizio presso la ditta aggiudicataria, addetto alla manipolazione delle derrate, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Deve curare l'igiene personale e indossare gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e mascherina.

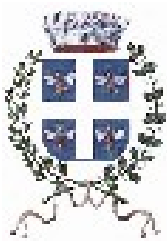
Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di cui sopra.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare della gomma o sputare); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

#### **Art. 26 – Idoneità sanitaria**

E' temporaneamente sospeso l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria. Qualora la Regione Piemonte dovesse reintrodurlo, il personale addetto al servizio di fornitura, nessuno escluso, dovrà adeguarsi con effetto immediato.





# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 27 – Rispetto della normativa**

La ditta aggiudicataria dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, la tubercolosi e altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Inoltre la ditta aggiudicataria dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra. Il personale dipendente dovrà essere iscritto nel libro paga della ditta aggiudicataria.

## **Art. 28 – Applicazione contrattuale**

La ditta aggiudicataria dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

## **TITOLO VI**

### **CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

## **Art. 29 – Caratteristiche delle derrate alimentari**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate alle Tabelle Merceologiche (**allegato A**) ed allo schema dei limiti di contaminazione microbica (**Allegato B**).

I prodotti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a magazzino, presso il centro di refezione, a cura della ditta aggiudicataria.

La consegna alla scuola dovrà avvenire tassativamente fra le ore 7,45 e le ore 8,45 almeno tre volte alla settimana.

Solo per le derrate non deperibili, ed ad esclusivo giudizio del Settore Cultura, Turismo, Servizi alla Persona, potranno essere effettuate consegne non giornaliere ma in nessun caso con frequenze superiori alla settimana.

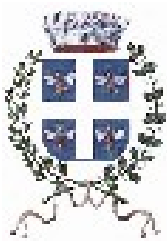
Tale clausola dovrà essere rispettata in modo tassativo. Nessun ritardo, (a qualsiasi motivo dovuto) è ammesso.

Per il plesso interessato alla distribuzione la ditta aggiudicataria emetterà documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione della data e dell'ora di inizio trasporto, generalità del cedente, del cessionario, dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino della ditta aggiudicataria destinati al Comune di Avigliana, devono essere separati da altre derrate alimentari eventualmente presenti e chiaramente identificabili come prodotti destinati al Comune di Avigliana.

I prodotti alimentari non conformi rilevati nei locali della ditta aggiudicataria e nella cucina della scuola devono essere segregati in area apposita ed opportunamente identificata, in attesa del trattamento.





# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 30 – Etichettatura delle derrate**

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti:

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

L'etichetta dei prodotti riconfezionati dalla ditta aggiudicataria deve contenere i seguenti dati:

- nome del fornitore originario, qualora non fosse possibile indicare il nome del trasformatore
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova)
- natura del prodotto
- data di scadenza
- lotto di appartenenza
- data prevista per il consumo
- quantità.

Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte della ditta aggiudicataria.

Ogni fornitura di carne bovina alla scuola deve essere accompagnata dalla dichiarazione in etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità alle disposizioni di legge vigenti.

Le derrate prive di etichettatura saranno respinte.

## **TITOLO VII MENU'**

### **Art. 31 – Derrate sostitutive**

In caso di non conformità di una o più derrate, riscontrate al momento della consegna, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria entro 60 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione con altre derrate idonee. **A tal fine l'ubicazione dei magazzini della ditta aggiudicataria non dovrà distare più di 40 Km dalla sede della scuola interessata alla fornitura.**

## **TITOLO VIII CULTURE PARTICOLARI**

### **Art. 32 - Utilizzo di derrate provenienti da colture particolari**

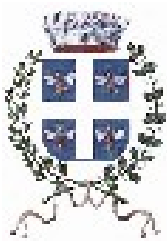
L'Amministrazione comunale richiede alla ditta aggiudicataria la fornitura parziale di derrate alimentari provenienti da coltivazioni biologiche secondo gli elenchi di cui al presente capitolato, evidenziati in grassetto e contrassegnati con due asterischi.

## **TITOLO IX IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **Art. 33 - Organizzazione lavoro per la produzione**

Il personale adibito alla preparazione delle derrate alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO



L'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

La ditta aggiudicataria è tenuta a presentare diagrammi di flusso dei diversi processi condotti con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, firmati dal rappresentante legale.

Le finestre devono essere munite di protezione anti insetti.

La ditta aggiudicataria deve predisporre ex art. 3 del D. Lgs. 155/97 un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi dell'attività oggetto dell'appalto.

## **Art. 34- Modalità di trasporto**

Le derrate dovranno essere confezionate e trasportate in conformità a quanto previsto dal DPR 327/80 e s.m.i. e dal D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.

## **Art. 35 - Livello della qualità igienica**

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti in materia di procedure e nei limiti di contaminazione microbica sia sulle attrezzature, sia sulle derrate, per quanto di competenza.

## **Art. 36 - Conservazione delle derrate**

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova possono essere conservate in frigorifero solo se pastorizzate.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dov'è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

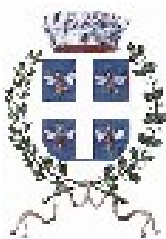
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti in lavorazione.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

## **Art. 37 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo delle derrate da consegnare.

## **TITOLO X**



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

### **Art. 38 - Manipolazione**

Tutte le operazioni di manipolazione degli alimenti devono mirare ad ottenere standards elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati eventualmente incaricati dall'Amministrazione comunale sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

## **TITOLO XI**

### **LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE**

### **Art. 39 - Pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i magazzini della ditta aggiudicataria devono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dalla ditta aggiudicataria in conformità al D. Lgs. 155/97 e smi. I prodotti utilizzati dovranno essere corredati dalle schede tecniche e di sicurezza. Le procedure utilizzate dovranno risultare da apposito manuale da rendere disponibile alla consultazione da parte di incaricati dell'Amministrazione Comunale.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di manipolazione degli alimenti.

### **Art. 40 - Divieti**

E' assolutamente vietato detenere, nelle zone di immagazzinamento, derrate e sostanze estranee di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

### **Art. 41 - Modalità di utilizzo dei detersivi**

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione. I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

### **Art. 42 - Spogliatoi e servizi igienici**

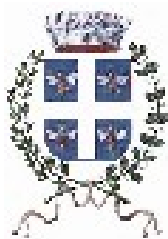
I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

## **TITOLO XII**

### **NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ED ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **Art. 43 - Segnalazioni antinfortunistiche**

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative in vigore in materia.



## TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

### **Art. 44 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi dell'A.S.L., il Settore Scuola del Comune di Avigliana nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

### **Art. 45 - Controlli da parte della Committente**

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato d'appalto, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla ditta aggiudicataria per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali la ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

La ditta aggiudicataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione Comunale. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

### **Art. 46 – Diritto di controllo dell'Amministrazione Comunale**

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale, in qualsiasi momento e senza preavviso alla ditta aggiudicataria e con le modalità che riterrà opportune, effettuare controlli per verificare la rispondenza delle forniture alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

### **Art. 47 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sul controllo dei punti critici; tale piano deve essere elaborato secondo i principi contenuti nella Direttiva 1/97 emanata dall'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte e fare riferimento al D. Lgs. 155/97 e s.m.i.

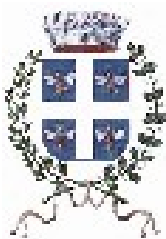
La ditta aggiudicataria deve, inoltre, disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati.

Inoltre la ditta aggiudicataria deve essere in possesso di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere messe a disposizione dell'Amministrazione Comunale per la verifica, dietro specifica richiesta.

### **Art. 48 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)**

Le Commissioni Mensa svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione Comunale. La composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

### **Art. 49 - Metodologia del controllo di qualità**



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----◆-----

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e con le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video ed asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

La quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati.

## **Art. 50 - Rilievi dei tecnici**

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

## **TITOLO XIV PENALITA'**

### **Art. 51 - Penalità**

In caso di parziale o totale inadempimento degli obblighi contrattuali assunti, l'appaltatore, oltre all'obbligo di ovviare in un termine stabilito dal Responsabile del servizio, all'inadempimento contestatogli ed al pagamento degli eventuali maggiori danni subiti dal Comune e dai privati a causa del suddetto inadempimento, e fatte salve le eventuali conseguenze penali, è tenuto al pagamento di una penale di importo variabile a seconda della tipologia dell'inadempimento, come di seguito riportato:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo € 250,00 per ogni violazione
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti: € 500,00 per ogni violazione
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti: € 750,00 per ogni violazione
- altri inadempimenti non espressamente previsti nei punti precedenti: da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 1000,00 in base alla gravità della violazione contrattuale.

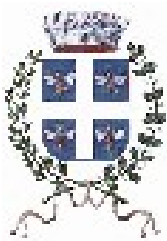
La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 7 giorni dalla data della contestazione.

Le penali di cui al precedente comma sono applicate in misura doppia nel caso di recidiva specifica.

Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Verificandosi deficienze od abuso nell'adempimento degli obblighi contrattuali ed ove l'appaltatore regolarmente diffidato, non ottemperi agli ordini ricevuti e nei tempi indicati, il Comune avrà la facoltà di rivolgersi ad altra impresa del settore per fare eseguire d'ufficio, a spese dell'appaltatore, quanto necessario per il regolare adempimento del servizio, fatta salva l'applicazione delle penali contrattuali ed il risarcimento del maggior danno subito dal Comune.

## **TITOLO XV**



## **RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

### **Art. 52 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività della ditta aggiudicataria
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del magazzino
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle caratteristiche merceologiche
- f) casi di intossicazione alimentare
- g) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi
- h) interruzione non motivata del servizio
- i) applicazione di tre penalità nel medesimo anno scolastico, secondo le previsioni dell'art. 51
- j) mancato adempimento dell'obbligo di eliminazione, nei termini stabiliti dal Responsabile del servizio, delle inadempienze commesse ai sensi dell'art. 51 precitato.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto di fornitura senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Nell'ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

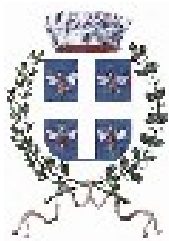
Qualora l'Amministrazione Comunale intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sulla ditta aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

### **Art. 53 - Revisione Prezzi**

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, a richiesta della ditta aggiudicataria, si potrà procedere alla revisione periodica del prezzo, ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006, nella misura massima del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice dei prezzi al consumo accertato dall'ISTAT per le famiglie degli operai e degli impiegati verificatasi nell'anno precedente a quello di riferimento. La revisione prezzi decorrerà dall'avvenuta presentazione della domanda da parte della ditta aggiudicataria.

### **Art. 54 – Documento di valutazione dei rischi da interferenza**

La ditta aggiudicataria dovrà mantenere aggiornato il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza, in conformità dell'art. 26 e seguenti del D. Lgs. N. 81/2008 e smi.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO



Avigliana, 3 agosto 2010

p. Il Responsabile Area Amministrativa  
L'Istruttore Incaricato (Ines Giorda)

Allegati:

- A) Tabelle Merceologiche delle derrate alimentari
- B) Limiti contaminazione microbica