



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

**Il presente capitolato speciale d'appalto sostituisce integralmente quello pubblicato sul sito comunale ed all'Albo Pretorio dal 7 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. 68 "Pagamenti". Restano invariati i termini per la presentazione delle offerte e dell'aggiudicazione della gara.**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNALI E SERVIZI AGGIUNTIVI PER IL PERIODO DALL'A.S. 2010/2011 AL TERMINE DELL'A.S. 2012/2013.**

## PARTE I

### SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNALI

#### **Art. 1 – Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di distribuzione.

#### **Art. 2 – Tipologia del servizio richiesto**

I pasti preparati devono essere trasportati con il sistema del legame misto in multirazione utilizzando contenitori termici idonei e mezzi di trasporto adeguati.

#### **Art. 3 – Durata del servizio**

Il servizio di fornitura pasti decorrerà dall'anno scolastico 2010/2011 al termine dell'anno scolastico 2012/2013.

#### **Art. 4 – Tipologia dell'utenza**

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita da alunni delle scuole primarie e da personale docente delle scuole.

#### **Art. 5 – Standards minimi di qualità del servizio**

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

#### **Art. 6 – Prezzo del pasto**

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante per il primo anno di appalto, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 7 – Inizio della fornitura**

La ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data stabilita dal Settore Cultura, Turismo, Servizi alla Persona del Comune di Avigliana, indicativamente nella seconda metà del mese di settembre con esclusivo riferimento agli anni scolastici 2010/2011 – 2011/2012 e 2012/2013.

L'Amministrazione comunale si riserva di posticipare la data di inizio del servizio 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 del servizio.

## **Art. 8 – Sedi di consegna e dimensione presumibile dell'utenza**

L'erogazione avverrà su tre giorni settimanali (lunedì, martedì e giovedì) presso i plessi scolastici **I. Calvino** – Via Mompellato 13 -, **A. Frank** – Via Drubiaglio 1 -, **N. Rosa** – provvisoriamente nella sede di Piazzale Grande Torino e **D. Berti** – Via Einaudi 33 - osservando, in almeno tre dei quattro suddetti plessi, due turni di refezione, indicativamente con orario 12,30 (il primo) e 13,00 (il secondo).

In linea di massima i pasti dovranno essere forniti settimanalmente nella seguente misura:

### Scuola Primaria Italo Calvino

3 giorni settimanali: n. 70 pasti presunti  
per un totale complessivo presunto di 210 pasti

### Scuola Primaria Anna Frank

2 giorni settimanali: n.15 pasti presunti  
3 giorni settimanali: n. 75 pasti presunti  
per un totale complessivo presunto di 240 pasti

### Scuola Primaria Norberto Rosa

3 giorni settimanali: n. 105 pasti presunti  
per un totale complessivo presunto di 315 pasti

### Scuola Primaria Domenico Berti

3 giorni settimanali: n. 135 pasti presunti  
2 giorni settimanali: n. 45 pasti presunti  
per un totale complessivo presunto di 450 pasti

e quindi per un totale complessivo di 1.215 pasti presunti settimanali e, conseguentemente, per un totale annuale presunto di 41.000 pasti.

L'eventuale variazione del numero dei pasti richiesti nel corso dell'appalto, per qualsivoglia motivo, non potrà dare luogo ad alcuna recriminazione da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, la quale sarà tenuta ad erogare sempre la prestazione richiesta, secondo contratto.

## **Art. 9 – Modalità di trasporto e consegna dei pasti.**



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

La sede produttiva della ditta aggiudicataria dovrà essere ubicata a non più di 40 chilometri dal centro della Città di Avigliana (Piazza del Popolo), secondo il calcolo ufficiale della distanza chilometrica risultante dalla documentazione stradale A.C.I.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, nei locali adibiti a refettorio, presso i centri di refezione, a cura della ditta aggiudicataria.

Si specifica che l'arrivo dei pasti nelle scuole dovrà avvenire con non più di 45 minuti di anticipo sull'orario del primo turno, in caso di effettuazione di doppio turno, e 60 minuti di anticipo in caso di turno singolo. In caso di doppio turno i pasti di ogni singolo turno dovranno essere trasportati in contenitori termici diversi.

Tali clausole dovranno essere rispettate in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

Per ogni plesso di 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.

## **Art. 10 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione comunale alla ditta aggiudicataria**

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione comunale cede in uso gratuito alla ditta aggiudicataria i locali destinati alla distribuzione, le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per il servizio di distribuzione.

A partire dal primo giorno di servizio la ditta aggiudicataria dovrà rendere disponibili in ogni terminale di distribuzione uno o più carrelli termici per il mantenimento delle temperature minime di legge ed un forno a microonde. Gli addetti alla distribuzione verificheranno la temperatura di ogni singola tipologia di alimento al momento del ricevimento dei pasti, accertandosi che, per i cibi caldi, sia rispettato il limite minimo di 60° e, per i cibi freddi, il limite massimo di 10°.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni ceduti in uso gratuito per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali danneggiamenti resta a totale carico della ditta aggiudicataria.

## **Art. 11 – 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 per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. L'Amministrazione comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

## **Art. 12 – Oneri inerenti il servizio**

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione, al ritiro e lavaggio dei contenitori termici e riscaldati, alla pulizia e al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti al servizio di refezione, ivi compresi i serramenti, i vetri, le veneziane, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione, esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale anche se di accesso diretto ai refettori, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## Art. 13 – Assicurazioni

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni di cui sia dimostrata la causa nell'ingestione, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio 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, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. **A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà contrarre un'assicurazione contro i rischi inerenti la gestione del servizio per un massimale minimo RCT di euro 5.000.000,00 per sinistro blocco unico, che dovrà essere trasmessa al Comune in copia, dopo l'avvenuta aggiudicazione del servizio.**

## Art. 14 – Materiali di consumo

Restano altresì a carico della ditta aggiudicataria la fornitura degli utensili per la distribuzione nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo per materiali di consumo si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, guanti monouso ecc.). In particolare lo stovigliato a perdere deve essere conforme a quanto previsto dalle sottoindicate specifiche:

### Piatti, Bicchieri e Posate di plastica

La ditta aggiudicataria dovrà fornire piatti, bicchieri e posate di plastica conformi a quanto previsto dal D.M. 21.3.1973 e s.m.i.

### Tovaglioli di carta

Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo. La fornitura deve essere costituita da due tovaglioli per ogni utente con dimensioni 33 x 33 cm – peso medio 3,2 gr. –.

## Art. 15 – Sospensione del servizio

In caso di scioperi o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione comunale e/o la ditta aggiudicataria dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

## Art. 16 – Contenitori

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

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni; nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole, è consentito l'uso di sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta dovranno avere un'altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento, ad eccezione dei casi in cui i carrelli termici o i self-service non siano idonei a contenerli.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

## **Art. 17 – Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto per la consegna dei pasti 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. 18 – Distribuzione**

I pasti saranno distribuiti in stovigliato a perdere, fornito dalla ditta aggiudicataria.

Il personale della medesima addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero di alunni presenti, **tassativamente non inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero, così come dovrà essere presente almeno un operatore – per ogni refettorio - in caso di utilizzo di più refettori nello stesso plesso.**

Tenendo conto delle condizioni strutturali degli impianti e dell'organizzazione del servizio di distribuzione il rapporto sopra indicato potrà subire variazioni da concordare con l'Amministrazione comunale.

## **Art. 19 – Operazioni da effettuare prima della distribuzione dei pasti**

Il personale addetto alla distribuzione prima di distribuire i pasti deve:

1. Togliersi anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orologio, collane e orecchini
2. Lavarsi le mani
3. Indossare camice, guanti, cuffia, mascherina e apposite calzature
4. Condire le pietanze direttamente nel contenitore in arrivo
5. Distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico
6. Aprire il contenitore all'arrivo delle derrate alimentari per poter effettuare il rilevamento delle temperature, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni. Tale operazione deve essere rapida e non prevedere l'apertura contemporanea di più contenitori, che debbono essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isotermico o comunque nei carrelli termici (rif. art. 17 del presente capitolato). I dati relativi al rilievo della T° dovranno essere registrati su idonea modulistica e resi disponibili per verifiche da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.
7. Utilizzare strumenti adeguati e calibrati per il rilievo della T°
8. Utilizzare utensili adeguati e puliti per il porzionamento dei pasti.

## **Art. 20 – Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche**

La ditta aggiudicataria deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dal menù e nella quantità prevista dalle Tabelle; non possono essere distribuite razioni supplementari onde garantire il rispetto delle tabelle dietetiche.

## **Art. 21 – Norme legislative**





# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

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.i., al D. Lgs. 155 del 26.5.1997 e s.m.i. nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato. Comunque tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

## **Art. 22 – Personale**

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Il personale addetto al trasporto e alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, 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.

**La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nei plessi scolastici con l'indicazione delle qualifiche possedute, della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'INPS nonché del numero di posizione INAIL.**

**Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere immediatamente comunicata per scritto all'Amministrazione comunale. Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale il curriculum professionale.**

## **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.

La ditta aggiudicataria sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

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

Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne di autocontrollo (HACCP).

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: di tutte le iniziative, dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione comunale.

## **Art. 25 – Vestiario**

La ditta aggiudicataria fornirà a tutto il personale indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 26 – Igiene del personale**

Il personale in servizio presso il centro di cottura dovrà rispettare le disposizioni impartite dal D.P.R. 327/80, art. 42. In particolare, il personale addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, 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.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti devono essere esplicitamente vietate le pratiche antisanitarie 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. 27 – Idoneità sanitaria**

E' attualmente sospeso, in ambito regionale, l'obbligo del libretto di idoneità sanitaria. Qualora la Regione Piemonte dovesse reintrodurlo, il personale addetto, nessuno escluso, dovrà adeguarsi con effetto immediato.

## **Art. 28 – 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. 29 – 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.

## **Art. 30 – Caratteristiche delle derrate alimentari per il servizio di refezione scolastica**

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 contraddistinto con la lettera "A"**) e ai limiti di contaminazione microbica.

I prodotti non restituiti immediatamente al fornitore devono essere evidenziati correttamente ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

## **Art. 31 – Etichettatura delle derrate per il servizio di refezione scolastica**

Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti, con riferimento al D. Lgs. 109/92 e s.m.i., e per i singoli prodotti, alle specifiche normative a loro applicabili.

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



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 32 – Menù**

I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita, in accordo con l'Amministrazione Comunale, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù concordati dalle parti.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso venire effettuata e concordata con l'Amministrazione comunale con comunicazione scritta e via fax.

## **Art. 33 - Variazione del menù**

E' facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere la variazione del menù.

La ditta aggiudicataria può proporre variazioni del menù che devono, comunque, essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dalla Amministrazione Comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Amministrazione comunale.

## **Art. 34 - Struttura del menù**

un primo piatto  
un secondo piatto  
un contorno  
pane  
frutta o yogurt o budino  
acqua minerale naturale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo

oppure

un piatto unico  
un contorno  
pane  
frutta o yogurt o budino  
acqua minerale naturale cl. 25 nel menù invernale, cl. 50 nel menù estivo.

## **Art. 35 - Pasti sostitutivi**

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, la ditta aggiudicataria entro 45 minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione.

## **Art. 36 - Quantità delle vivande**

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche.

Nelle tabelle dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. E' consentita, in fase di confezionamento per ogni preparazione alimentare di ogni scuola, una variazione di peso, in eccesso o in diminuzione, non superiore al 10% del peso netto.





# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

## **Art. 37 - Diete speciali**

La ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

Sarà cura degli uffici comunali preposti inviare alla ditta aggiudicataria i certificati medici attestanti le patologie, le allergie ed intolleranze alimentari per le quali è necessaria una dieta speciale.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monorazione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata e deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Le diete dovranno essere predisposte nel centro di cottura.

La ditta dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito del D. Lgs. 196/2003.

## **Art. 38 - Diete in bianco**

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di un certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio fresco. Nel caso che la fornitura avvenga in vaschette monorazione valgono le stesse prescrizioni dell'articolo che precede.

## **Art. 39 - Menù alternativi**

Su richiesta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari.

## **Art. 40 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la ditta aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione comunale le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempreché esse non siano già previste nelle tabelle dietetiche allegate.

## **Art. 41 - Organizzazione lavoro per la produzione**

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, che dovranno essere organizzate in maniera tale da prevenire ogni forma di contaminazione.

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

## **Art. 42 - Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve garantire giornalmente la tracciabilità del prodotto e prelevare due aliquote da g. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a +4°C per 48 ore e l'altro nel congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. L'Amministrazione comunale si riserva di individuare proprie modalità di raccolta e conservazione di campioni dei prodotti somministrati.

## **Art. 43 - Riciclo**

E' vietata ogni forma di riciclo, destinato ad alimentazione umana, dei cibi preparati.

## **Art. 44 - Eccedenze alimentari**



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Le eccedenze alimentari potranno essere destinate, così come consentito dalla Legge 155/2003, detta del “Buon Samaritano”, a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

## **Art. 45 - Manipolazione e cottura**

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

La competenza professionale della ditta aggiudicataria deve quindi esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

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.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

E' possibile, in deroga, autorizzare la ditta aggiudicataria ad utilizzare prodotti congelati, qualora non sia reperibile il prodotto surgelato, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

## **Art. 46 - Linea refrigerata**

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purchè, dopo cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi.

E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

## **Art. 47 - Pentolame per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

## **Art. 48 - Condimenti**

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite direttamente nel refettorio, al momento della distribuzione, e il formaggio grattugiato andrà aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva e una bottiglia di aceto.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio monoseme di arachide come ausilio tecnologico da aggiungere ai primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

Gli oli per la frittura dovranno essere conformi a quanto previsto dalla Circolare Ministeriale della Sanità n. 1 dell'11 gennaio 1991.

## **Art. 49 - Pulizia e sanificazione**

Tutti i trattamenti di pulizia e di sanificazione da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura devono essere oggetto di specifica procedura. La ditta aggiudicataria è tenuta a rendere disponibile, per i controlli e le ispezioni previste, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza ecc.).

Si specifica che l'utilizzo di prodotti di pulizia che hanno ottenuto un'etichetta ambientale di tipo I come, ad esempio, l'Ecolabel Europeo o il Blauer Engel tedesco o il Nordic Swan dei paesi nordici saranno oggetto di valutazione nell'ambito del progetto tecnico da presentare in sede di gara.

## **Art. 50 - 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.

## **Art. 51 - Organismi preposti al controllo**

Gli organismi preposti al controllo sono i componenti Servizi dell'A.S.L., il Settore Cultura, Turismo, Servizi alla Persona del Comune di Avigliana nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.

## **Art. 52 - 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.

I rilievi mossi alla ditta saranno considerati a tutti gli effetti non conformità e per ognuno di essi dovranno essere indicate le relative azioni correttive adottate.

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. 53 - Esercizio dell'autocontrollo da parte della ditta aggiudicataria**

La ditta aggiudicataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi del metodo HACCP, e di un sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere messe a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche.

## **Art. 54 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissioni Mensa)**

Le Commissioni Mensa (istituite presso i Circoli Didattici) svolgono funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione comunale. La



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

composizione e le attribuzioni delle Commissioni Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

## **Art. 55 - Metodologia del controllo di qualità**

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.

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. 56 - Prelievi**

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

## **Art. 57 - Rilievi dei tecnici**

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

## **Art. 58 – Tutela della Privacy**

Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 la ditta appaltatrice verrà designata quale Responsabile per il trattamento dei dati personali e sensibili che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto, con l'obbligo di trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

La ditta appaltatrice dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D. Lgs. N. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'Amministrazione comunale e la ditta appaltatrice prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali, all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

## **Art. 59 – Valutazione di qualità e carta del servizio**

Al fine di tutelare i diritti dei consumatori e degli utenti dei servizi pubblici locali e di garantire la qualità, l'universalità e l'economicità delle relative prestazioni, l'aggiudicatario sarà tenuto a emanare una "Carta della qualità dei servizi", così come previsto dall'art. 2 co 461 della L. 24.12.2007 n. 244 (Legge Finanziaria 2008).

L'Appaltatore dovrà quindi predisporre una carta del servizio ed un sistema per la valutazione della performance del servizio.

A tal fine, entro la conclusione di ciascun anno scolastico, deve essere effettuata la rilevazione della qualità del servizio percepita dall'utenza (customer satisfaction).

Per l'attuazione di quanto previsto al precedente comma, l'Appaltatore, in costanza del servizio, è tenuto a predisporre, in collaborazione con il Comune, uno schema contenente una griglia che consenta un'oggettiva "misurazione" del gradimento espresso dalle diverse tipologie di utenza in ordine alla qualità del complessivo servizio erogato.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'esito di ogni indagine, comprensivo di tutti i dati raccolti, deve essere presentato al Comune. Contestualmente l'Appaltatore è tenuto a presentare le proposte migliorative che si rendesse necessario predisporre a seguito del giudizio formulato dall'utenza.

Lo schema e/o altri strumenti di indagine devono essere predisposti con il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione del sistema di valutazione della performance sono a carico dell'Appaltatore.





## PARTE II

### SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE PRIMARIE COMUNALI

### SERVIZI AGGIUNTIVI INERENTI LA GESTIONE INFORMATIZZATA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA ED ALTRI SERVIZI ALLA PERSONA DEL COMUNE DI AVIGLIA

#### **Art. 60 – Informatizzazione del sistema per la gestione della rilevazione delle presenze e delle rette relative al servizio di refezione scolastica**

L'impresa dovrà provvedere, senza alcun onere aggiuntivo a carico della stazione appaltante, all'acquisto, avvio ed utilizzo di un sistema informatico finalizzato alla gestione delle prenotazioni dei pasti.

Dovrà essere presentato un dettagliato progetto tecnico, ove siano specificate le caratteristiche dell'intero sistema, con l'indicazione del modo e con quali tecnologie e certificazioni si intende soddisfare quanto richiesto nel presente articolo. E' richiesta la descrizione dell'intero processo che dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione ed apparato del sistema interamente web based, così come sottospecificato.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente capitolato e dall'offerta tecnica progettuale presentata in sede di gara costituirà giusta causa di risoluzione del contratto.

Detto sistema dovrà essere avviato a partire dall'anno scolastico 2010/2011 con operatività garantita a pieno regime dal 1° ottobre 2010.

Poiché l'accesso agli atti sarà consentito nella misura prevista dall'articolo 13 del D.Lgs n. 163/2006, viene richiesto agli offerenti di indicare le parti progettuali che ritengono essere segreti tecnici o commerciali. In assenza di detta indicazione, viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale della documentazione presentata.

L'impresa dovrà gestire, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali, in applicazione del D. Lgs. 30.6.2003 n. 196 e s.m.i, con particolare riferimento ai dati sensibili.

La gestione informatica viene richiesta per i sottoindicati servizi:

#### **A) SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**

- a) iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica (mense scuole dell'infanzia, ancorché gestite direttamente dal Comune, e mense scuole primarie)
- b) rilevazione presenze/assenze
- c) prenotazione pasti
- d) tipologia pasti (diete)
- e) costi e tariffe pasti
- f) addebito dei costi con modalità di pagamento anticipato da parte dei genitori
- g) anagrafica utenti
- h) POS punti di pagamento
- i) comunicazioni con le famiglie.
- l) statistiche



## B) ALTRI SERVIZI ALLA PERSONA

- a) pagamento servizio scuolabus
- b) pagamento centro estivo.

### Art. 61 – Specificazioni

1 - Il servizio dovrà riguardare:

a) la gestione informatica di tutte le mense scolastiche comunali e, più precisamente:

1) mense scuola dell'infanzia (attive 5 giorni alla settimana):

- n. Plessi: 3
- n. pasti/giorno: 1;
- n. medio utenti/pasto: 220;

2) mense scuole primarie (attive 3 giorni alla settimana):

- n. Plessi: 4;
- n. pasti/giorno: 1;
- n. medio utenti/pasto: 450;

b) la gestione informatica degli altri servizi alla persona

c) la gestione informatica dei pagamenti dei servizi sub a) e b) tramite POS installati presso 5 (CINQUE) esercizi commerciali convenzionati, individuati dall'Amministrazione comunale.

### Art. 62 – Descrizione del servizio

1 - Saranno a carico dell'appaltatore:

- fornitura e installazione programma
- gestione rilevazione presenze/assenze e prenotazione pasti
- fornitura e installazione POS
- assistenza e manutenzione
- formazione del personale.

2 - L'appaltatore dovrà provvedere al caricamento, nel data-base del sistema proposto, dei dati (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata, forniti in formato excel dal Comune di Avigliana, entro il termine di gg. 15 (quindici) dalla data di comunicazione del provvedimento di affidamento dell'appalto.

3 - Il data base dovrà riprodurre la struttura organizzativa oggetto del servizio (scuole, classi, mense, ecc.) e contenere i dati anagrafici del bambino e del genitore, regimi dietetici, sistema tariffario, ecc.

4 - Il sistema dovrà permettere giornalmente ed in automatico la rilevazione delle presenze/assenze presso i plessi scolastici e la prenotazione dei pasti ai centri cottura, gestendo diete speciali, ipocaloriche e religiose nel pieno rispetto della Privacy.

5 - L'attività dovrà essere il più possibile semplice e accessibile per i soggetti coinvolti, garantendo la prenotazione ai centri cottura entro le h 9.30.

6 - Il sistema dovrà gestire anche i pasti forniti al personale scolastico (insegnanti e operatori) sia paganti che non paganti.



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- 7 - Al sistema di prenotazione pasti dovrà essere collegato l'addebito automatico del relativo costo, secondo la tariffa di fruizione.
- 8 - La registrazione dei pagamenti dovrà avvenire tramite POS presso gli esercizi commerciali convenzionati, individuati dall'Amministrazione Comunale.
- 9 - A tal fine il programma dovrà attribuire un codice numerico univoco per ogni utente per l'effettuazione della ricarica, che dovrà essere possibile preferibilmente attraverso l'utilizzo della tessera sanitaria individuale.
- 10 - Al termine della ricarica il POS dovrà rilasciare automaticamente uno scontrino riportante i dati relativi a: valore di ricarica, saldo comprensivo del valore di ricarica, saldo residuo (anche in assenza di ricarica), codice utente, ora, codice POS.
- 11 - Il sistema dovrà prevedere delle pagine web di consultazione, accessibili tramite passwords personali.
- 12 - Il sistema dovrà consentire agli uffici comunali il controllo del saldo contabile per singolo utente, che dovrà risultare aggiornato in tempo reale.
- 13 - Il sistema dovrà provvedere a segnalare i saldi prossimi all'azzeramento producendo un sollecito di pagamento, tramite l'invio di SMS ed e-mail (con oneri a carico dell'appaltatore) riportanti l'invito ad effettuare la ricarica.
- 14 - In difetto di ricarica (saldi negativi) il sistema dovrà sviluppare la produzione di una lettera di sollecito -secondo un modello suscettibile di modifica da parte del personale comunale- riportante il dettaglio della morosità.
- 15 - La morosità persistente verrà gestita direttamente dal Comune con gli strumenti istituzionali.
- 16 - Dal sistema informativo dovrà essere possibile visualizzare e stampare in ogni momento la situazione degli insoluti, delle morosità persistenti e dei solleciti effettuati.
- 17 - Il sistema dovrà prevedere l'aggiornamento in tempo reale dei dati relativi a ricariche, prenotazione, incassi.
- 18 - Il sistema dovrà gestire in modo integrato, secondo le stesse specifiche del servizio di refezione scolastica ed utilizzando la stessa base anagrafica o altra fornita dal Comune, gli altri servizi alla persona specificati all'art. 60, punto "B".
- 19 - I pagamenti degli altri servizi dovranno essere possibili tramite gli stessi canali di pagamento impiegati per la refezione scolastica.
- 21 - Alla scadenza del contratto l'appaltatore dovrà restituire, in formato excel, il database del sistema fornito dall'Amministrazione per lo svolgimento del servizio.

## **Art. 63 – Requisiti tecnici e sicurezza**

- 1 - Il sistema dovrà essere interamente Nativo Web.
- 2 - La banca dati e l'intero sistema informatico dovranno risiedere presso idonea Server Farm certificata ISO27001.
- 3 - La struttura del sistema dovrà essere a norma di legge e dovrà tutelare la privacy dell'Ente e degli utenti, con particolare riguardo ai dati sensibili.
- 4 - Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della L. n. 4 del 9.1.2004 *"Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici"*.
- 5 - L'amministratore del sistema potrà regolamentare gli accessi tramite passwords personali nel rispetto delle normative sulla privacy (D. Lgs 196/2003), nonché definire:
- Gruppi di utenti
  - Utenti
  - Funzioni alle quali sono abilitati



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

- Permessi all'interno delle funzioni (lettura/scrittura/cancellazione/esecuzione).

## **Art. 64 - Assistenza e manutenzione**

1- L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio in oggetto senza interruzioni, esclusa la forza maggiore.

2- L'appaltatore dovrà, comunque, garantire l'assistenza telefonica dal lunedì al venerdì nel normale orario d'ufficio ovvero on site per le ipotesi in cui dovessero insorgere problematiche di particolare gravità, non altrimenti risolvibili.

3- Sarà a carico dell'appaltatore la manutenzione del sistema e dei supporti strumentali (POS, ecc.) necessari per il perfetto funzionamento del medesimo, alla cui tempestiva riparazione/sostituzione sarà tenuto lo stesso appaltatore entro le 48 ore successive, decorrenti dalla segnalazione.

4- Nessuna responsabilità potrà essere imputata al Comune in ipotesi di danneggiamento dei POS e della dotazione strumentale fornita dall'appaltatore ed in uso presso gli esercizi commerciali convenzionati.

5- Rimarrà a carico del Comune la gestione operativa del sistema, i materiali di consumo (carta, elettricità, costi di trasmissione dati, con esclusione dei costi d'invio SMS ed e-mail), PC presso il centro di cottura comunale di Via Einaudi 29 e connettività ad internet per accedere al programma gestionale.

6 - L'appaltatore dovrà verificare quotidianamente l'esattezza dei dati inerenti gli ordinativi trasmessi ai centri di cottura, con particolare attenzione alle varie diete speciali.

## **Art. 65 - Formazione del personale**

1 - L'appaltatore dovrà provvedere, al fine dell'avvio a regime del sistema, alla formazione di tutto il personale coinvolto (Ente, utenti, operatori scolastici, insegnanti, punti di ricarica e personale del centro cottura comunale);

2 - L'attività di formazione dovrà essere ultimata entro il termine di giorni dieci dalla data di consegna, da parte del Comune, dei dati in formato excel (banca dati anagrafica) necessari per la gestione informatizzata.



## CONDIZIONI GENERALI

### **Art. 66 – Modalità della gara**

La gara si svolgerà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 12.4.2006 n. 163 e nel rispetto di quanto stabilito nel disciplinare di gara, dove sono indicate tutte le modalità di partecipazione.

### **Art. 67 – Deposito cauzionale provvisorio e definitivo**

Le ditte concorrenti dovranno presentare cauzione provvisoria e definitiva, secondo i seguenti criteri:

- a) **cauzione provvisoria:** da presentare a corredo dell'offerta, pari al 2% dell'importo complessivo posto a base di gara; può essere costituita con le modalità di cui all'art. 75, commi 2 e 3, del D. Lgs. 163/2006 e deve rispettare i successivi commi 4 e 5, a pena di esclusione. La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'art. 75, comma 3, dovrà prevedere espressamente 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 quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione comunale. L'offerta dovrà essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario (art. 75, comma 8 del D. Lgs. 163/2006).
- b) **cauzione definitiva:** 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. La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 da parte dell'Amministrazione comunale, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria. Il deposito cauzionale definitivo dovrà avere validità temporale almeno pari alla durata del contratto e dovrà comunque avere efficacia fino ad apposita dichiarazione liberatoria da parte dell'Amministrazione beneficiaria. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il dieci per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.

In presenza delle certificazioni previste dall'art. 75, comma 7, del D. Lgs. N. 163/2006, l'importo della garanzia, sia provvisoria sia definitiva, è ridotto del 50%.

Nel caso in cui il concorrente intenda usufruire del beneficio della riduzione dell'importo della cauzione secondo quanto sopra, dovrà produrre certificazione UNI CEI ISO 9000 o idonea autocertificazione, ex DPR n. 445/2000.





# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----◆-----

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 verrà restituita a completamento dell'appalto e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile di Area Amministrativa alla scadenza del contratto, in assenza di controversia.

## **Art. 68 – 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 che saranno emesse dalla ditta aggiudicataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile competente, nonché esibizione trimestrale del Mod. DM 10 e 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 penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

## **Art. 69 – Revisione dei prezzi**

Per ogni anno scolastico 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. 70 – 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. 71 – Subappalto**

Non è consentito il subappalto, nemmeno parziale del servizio di ristorazione, ad eccezione dei servizi di:

- trasporto dei pasti (movimentazione dei contenitori isotermini già chiusi a cura del personale della ditta), di pulizia e sanificazione dei centri di cottura, di pulizia di serramenti, tapparelle, vetri e veneziane e di eventuali interventi di pulizia straordinaria presso i refettori.
- gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica ed altri servizi alla persona.

**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 i predetti servizi, successivamente all'affidamento dell'incarico.

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



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO

-----♦-----

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

## **Art. 72 – 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.

## **Art. 73 – Penalità**

L'Amministrazione comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

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 non conformità elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità, da parte della ditta aggiudicataria, di far constare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che di norma comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri più sotto precisati:

- mancato rispetto delle procedure di autocontrollo
- mancata consegna di pasti interi o parte di pasti
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti o negli alimenti
- mancata consegna o errata preparazione delle diete speciali
- personale inferiore ai parametri stabiliti
- pulizia dei locali di competenza della ditta non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente
- carenti condizioni igieniche dei mezzi e delle attrezzature di trasporto, salvo segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti
- altri inadempimenti non espressamente previsti nei punti precedenti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Le sanzioni e/o penalità sono previste, da un minimo di 250,00 euro ad un massimo di 5.000,00 euro, in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata alla medesima ditta per un'inadempienza commessa, anche in una scuola diversa dalla precedente, sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

Dopo la comminazione di 5 sanzioni pecuniarie nel medesimo anno scolastico, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

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.

## **Art. 74 - 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, potranno costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura giudiziale 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 centro di cottura e del magazzino
- e) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed 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 la previsione dell'art. 73.
- j) mancato adempimento dell'obbligo di eliminazione, nei termini stabiliti dal Responsabile di Area, delle inadempienze commesse ai sensi dell'art. 73 precitato.

Si precisa che l'elenco soprariportato, relativo alle cause di risoluzione e/o decadenza del contratto, è meramente indicativo ed esemplificativo e non esaustivo e che l'Amministrazione comunale ha facoltà di revocare o dichiarare decaduto il contratto al verificarsi di fatti gravi di inadempienze o disfunzioni valutabili ad esclusivo giudizio della stessa.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare, a suo insindacabile e motivato giudizio, risolto il contratto di appalto 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. 75 – Controversie e Foro competente**

Nel caso di qualsiasi controversia e contestazione che non potesse essere definita tra le parti in via transattiva, è riconosciuta la competenza del Foro di Torino.

## **Art. 76 – Clausola di rinvio**

Per quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente capitolato a fini di regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi ed oneri, l'Amministrazione appaltante e la ditta appaltatrice fanno riferimento alle disposizioni del Codice Civile e di altre leggi vigenti per la



# CITTA' di AVIGLIANA

Provincia di TORINO



disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

Avigliana, 5 agosto 2010

Il Responsabile Area Amministrativa  
(Dr Giovanni Trombadore)

**Allegati al presente capitolato speciale d'appalto:**

- Allegato "A": Tabelle merceologiche servizio di refezione scolastica per le scuole primarie comunali