

UNIONE MONTANA DORA BALTEA

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

“Servizio di Refezione Scolastica comprensivo di fornitura pasti mediante produzione in loco, veicolazione, somministrazione dei pasti agli alunni delle scuole dell’infanzia ed elementari di Quincinetto e Tavagnasco, vigilanza degli alunni della sola scuola primaria di Quincinetto durante la consumazione del pasto e fino al rientro delle insegnanti, nonché le pulizie ed il riassetto dei refettori e dei locali di produzione distribuzione di entrambe le scuole per il periodo dal 01.09.2017 al 31.07.2021”.

Anni Scolastici :

2017/18

2018/19

2019/20

2020/21

ART. 1 - MODALITA' DI GESTIONE E OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento ad imprese di ristorazione specializzate del servizio di preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti nonché delle pulizie ed del riassetto del centro cottura situato presso il locali della scuola primaria di Quincinetto, dei refettori e dei locali di distribuzione, della vigilanza dei soli alunni della scuola primaria di Quincinetto durante la consumazione del pasto e fino al rientro delle insegnanti.

Ai fini dell'esecuzione dell'appalto di cui al presente Capitolato, l'Ente appaltante è rappresentato dal dirigente del servizio dell'Unione Montana Dora Baltea,

Il servizio comprende l'organizzazione e il funzionamento di:

1) centro cottura comunale sito presso il plesso scolastico della Scuola Primaria in Quincinetto destinato a:

- alunni e personale docente ed ausiliario della Scuola dell'Infanzia, sede di Quincinetto;
- alunni (classi 3°, 4° e 5°) e personale docente ed ausiliario della Scuola Primaria di Quincinetto;
- alunni e personale docente ed ausiliario della Scuola dell'Infanzia, sede di Tavagnasco
- alunni (classi 1° e 2°) e personale docente ed ausiliario della Scuola Primaria di Tavagnasco

Il servizio di mensa come definito al precedente comma è regolato dal presente Capitolato, dal documento "Linee di indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica" pubblicato dalla Ministero della Salute (G.U. n.134 del 11/06/2010), dal Protocollo Generale predisposto dal servizio SIAN – ASL TO 4, e dai LARN (Revisione 2014).

GLI OBIETTIVI DEI LARN sono:

1. **Proteggere** l'intera popolazione dal rischio di carenze nutrizionali
2. **Fornire elementi utili** per valutare l'adeguatezza nutrizionale della dieta media della popolazione
3. **Pianificare** la politica degli approvvigionamenti alimentari nazionali, nonché l'alimentazione di comunità (scolastica, assistenziale, ospedaliera)

Raggiungere le indicazioni dei LARN non è difficile: basta mantenere uno stile alimentare il più possibile vario, ricco di tutte le fonti di nutrienti che la natura ci mette a disposizione.

In una parola uno stile alimentare che rispecchi la tradizione mediterranea.

Detto documento si intende parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Le prescrizioni del documento esplicitamente richiamata dal presente Disciplinare hanno carattere normativo e vincolante; le restanti si ritengono quali indicazioni generali.

ART. 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

Il servizio di cui al presente disciplinare, salve le definizioni in ordine all'oggetto dell'articolo 1, comprende:

- a) la preparazione e distribuzione di un pasto giornaliero per gli alunni ed il personale individuati al precedente art. 1, con l'esclusivo utilizzo dell'esistente centro di cottura di proprietà comunale allocato all'interno della scuola primaria di Quincinetto;
- b) la preparazione e distribuzione della merenda per gli alunni della Scuola dell'Infanzia, sedi di Quincinetto e Tavagnasco;
- c) la tenuta dei locali di cucina e refezione secondo quanto specificato di seguito;
- d) il trasporto dei pasti dal centro cottura comunale di Quincinetto alle sedi delle scuole dell'infanzia e primaria di Quincinetto e Tavagnasco
- f) le pulizie ed il riassetto del centro cottura, dei refettori e dei locali di distribuzione.

ART. 3 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

I pasti dovranno essere preparati e confezionati a cura dell'Appaltatore unicamente presso la cucina appositamente attrezzata nei locali del plesso scolastico di Quincinetto (scuola primaria).

Dovranno poi essere distribuiti con legume fresco – caldo presso:

- 1) il refettorio adiacente la stessa cucina o in altri locali siti nel medesimo plesso ovvero nello stabile di proprietà comunale sede della Scuola Primaria, e della scuola dell'Infanzia, siti in Quincinetto
- 2) il refettorio delle scuole primaria e dell'infanzia di Tavagnasco.

Pertanto, restano a carico dell'Appaltatore i seguenti oneri:

- impiego del personale specializzato e generico occorrente per il servizio, ivi compreso il governo e la vigilanza degli alunni della scuola primaria di Quincinetto, secondo l'art. 1;
- fornitura dei necessari generi alimentari e delle previste bevande;
- controllo delle presenze con programma informatizzato presso le classi materne, elementari del plesso scolastico ;
- predisposizione degli ingredienti e confezionamento dei cibi;
- trasporto dei pasti da servirsi presso il refettorio delle scuole dell'infanzia e primaria di Tavagnasco con mezzi coibentati e contenitori isotermitici rispondenti alle esigenze igieniche e tecniche della migliore tecnologia in base a quanto indicato ai commi 1 e 2 del presente articolo;
- distribuzione dei pasti;
- rigoverno dei locali delle sedi di Quincinetto e Tavagnasco impiegati per la refezione, pulizia delle superfici e delle pavimentazioni, dei mobili, delle attrezzature e delle stoviglie;
- pulizia dei locali della cucina e dei locali di servizio annessi e di tutta l'attrezzatura in dotazione, anche di proprietà del Comune di Quincinetto, secondo le indicazioni di cui alle "Linee guida per la ristorazione scolastica in Piemonte" allegato n. 5 "Sicurezza igienica e sistema di autocontrollo";
- fornitura dei materiali, anche di consumo, occorrenti per la pulizia,
- conferimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori.

I suddetti servizi devono essere garantiti in base al calendario scolastico regionale, che indica i periodi di attività dei vari ordini di scuola e in base alle effettive giornate di mensa per le suddette scuole.

ART. 4 – PIANO D'EMERGENZA

L'appaltatore dovrà sempre e comunque garantire le consegne dei pasti nel plesso scolastico alle ore stabilite, anche in caso di gravi imprevisti (sciopero personale ditta appaltatrice, chiusura strada causa incidenti vari, guasti agli automezzi, ecc..).

All'uopo la ditta dovrà prevedere un piano di emergenza da attuarsi in tali situazioni o comunque dopo 30 minuti massimo di ritardo rispetto all'ora prevista per l'inizio della somministrazione.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea inagibilità della cucina, il concorrente dovrà dichiarare di disporre di un centro cottura debitamente autorizzato al funzionamento per attività di ristorazione scolastica, idoneo e con la disponibilità ad intervenire in caso di emergenza, di distanza congrua.

ART. 5 - DURATA e ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

La durata dell'appalto avrà durata quadriennale: inizierà con l'anno scolastico 2017/2018 e terminerà con la fine dell'anno scolastica 2020/2021.

Ai sensi dell'art.106, comma 1, lett.a) è possibile la ripetizione del presente appalto per ulteriori due anni, al termine del periodo contrattuale, a condizione della disponibilità di risorse economiche sufficienti ed a seguito di opportune valutazioni da parte dell'Amministrazione Comunale.

Il servizio si intende attivo tutti i giorni dal lunedì al venerdì per la scuola dell'infanzia ed il lunedì, martedì, giovedì e venerdì per la scuola primaria

La distribuzione dei pasti dovrà rispettare quotidianamente i seguenti orari:

- ore 10: distribuzione di frutta appositamente preparata per gli alunni delle Scuole dell'Infanzia e primaria di Quincinetto e Tavagnasco,
- ore 12.00: distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuole dell'Infanzia di Quincinetto e Tavagnasco
- ore 12,30: distribuzione del pranzo (con esclusione della frutta se già distribuita) per gli alunni ed il personale docente ed ausiliario della Scuole Primarie di Quassolo e Quincinetto

Nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dalla stazione appaltante alla ditta aggiudicataria tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Durante il periodo di vigenza dell'appalto, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di richiedere lo svolgimento del servizio anche in giorni o periodi non compresi fra quelli indicati al precedente art. 3 e per necessità extra - scolastiche.

Resta la facoltà dell'Amministrazione appaltante di estendere il servizio anche ad altre Scuole di Mongrando senza alcun incremento del prezzo contrattuale.

ART.6 – DIMENSIONE UTENZA

La prospettazione annua delle dimensioni di utenza, in base al numero dei pasti riferito all'anno 2016, è pari a 21.600 pasti.

ART.7 – SERVIZIO INFORMATIZZATO BUONI PASTO

Ogni utente che intenda usufruire del servizio provvederà a far apposita richiesta all'Unione Montana Dora Baltea. Per ogni alunno utente viene attivato un "conto" su cui i genitori provvederanno a versare quote personalizzate finalizzate al pagamento dei buoni pasto.

Il personale docente della scuola rileva le presenze giornaliere degli alunni che intendono prenotare il pranzo e consegnano gli elenchi cartacei entro le ore 9,30 agli addetti del centro cottura che provvedono ad inviare i dati a mezzo mail all'Unione Montana Dora Baltea.

Il bambino che, per diversi motivi, abbandona la scuola entro le ore 10,30 non dovrà essere inserito nell'elenco dei paganti e di conseguenza il pasto non dovrà essere fatturato.

ART.8 – PAGAMENTI DELLE FATTURE

La ditta appaltatrice è tenuta ad emettere la fatturazione elettronica in rate bimestrali posticipate secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri facili ed immediati.

I pagamenti saranno effettuati, tramite il servizio di tesoreria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio entro trenta giorni dalla data di presentazione della relativa fattura. Si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte dell'amministrazione ricevente del timbro a calendario sulle fatture od altra documentazione di addebito.

ART.9 - ONERI A CARICO DELL 'UNIONE APPALTANTE

Restano a carico dell'Amministrazione appaltante:

- le forniture di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento e forza motrice;
- lo sgombero dei rifiuti dall'apposito punto di raccolta;
- l'IVA sul prezzo dell'appalto se dovuta.

ART. 10 - SPESE CONTRATTUALI ED ONERI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese relative al contratto di appalto, ivi compresi l'imposta di bollo, la registrazione e i diritti di segreteria restano a carico dell'Appaltatore.

Prima della stipulazione dello stesso contratto, la Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà presentare la certificazione necessaria al conseguimento della documentazione antimafia.

Resta a carico dell'Appaltatore:

- la manutenzione ordinaria e straordinaria con la relativa sostituzione se necessaria di tutte le attrezzature presenti presso la cucina di Quincinetto al momento di inizio dell'appalto e di cui verrà redatto apposito inventario controfirmato dall'Appaltatore;
- la fornitura e la conseguente manutenzione di tutte le attrezzature per la cucina e la sala mensa che lo stesso ritenesse utili in aggiunta alla dotazione esistente al momento dell'aggiudicazione, anche in relazione a particolari innovazioni nel sistema di confezionamento e/o distribuzione dei pasti introdotte su iniziativa dell'Appaltatore stesso. Tali attrezzature resteranno di proprietà dell'Appaltatore e verranno custodite senza alcuna responsabilità a carico dell'Amministrazione appaltante.

-

TITOLO II PROCEDURE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
--

ART. 11 – PROCEDURA e DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La presente procedura aperta viene svolta dall'Unione Montana Valle Elvo ai sensi dell'art.37 comma 4 lettera b) del D.Lgs. 50/2016.

L'appalto è aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art.60 , del D.Lgs. 50/2016,

CPV (Vocabolario Comune per gli appalti) 55523100-3 Servizi di ristorazione scolastica.

Categoria del servizio: n.17, numero di riferimento della CPC n. 64 (all. II B alla Direttiva 2004/18/CE del 31.03.2004).

Trattasi di servizio di refezione scolastica e sarà eseguito in osservanza di quanto previsto:

- a) dal presente capitolato speciale d'appalto;
- b) dal disciplinare di gara;

- c) dalle vigenti norme di legge e regolamenti di igiene pubblica e sicurezza;
- d) dalle norme del Codice Civile in quanto applicabile.

ART. 12 – IMPORTO A BASE DELLA GARA

L'importo a base d'asta viene stabilito in **euro 4,60 a pasto** soggetto a ribasso.
L'importo sopra riportato è comprensivo di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.
Il quantitativo dei pasti complessivo **presunto annuali è di circa 21.600** (ventunmilaseicento), ha valore indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale.
Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva situazione di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli alunni, all'istituzione del centro estivo o per qualsiasi altra causa, senza che ciò possa modificare i termini dell'offerta.
Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche.
Si precisa che ai soli fini fiscali, l'importo stimato dell'appalto ammonta ad euro 397.440,00 (trecentonovantasettemilaquattrocentoquaranta) - esclusa iva, per la durata di 4 anni, rinnovabile di due anni,

ART. 13 - REVISIONE DEI PREZZI

Per i primi dodici mesi i prezzi resteranno invariati; dall'inizio del secondo anno saranno sottoposti a revisione. Qualora all'inizio del secondo anno l'ISTAT non abbia pubblicato i prezzi all'art.44 della Legge 724/94, si farà riferimento, per la revisione prezzi dall'inizio del secondo anno contrattuale, all'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera collettività, pubblicato dall'ISTAT stesso.

ART. 14 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per l'affidamento si procederà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, determinata ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.Lgs.50/2016, e successive modifiche ed integrazioni, previa valutazione ed esame offerte a cura di apposita Commissione di Gara il cui giudizio è insindacabile.
Il servizio verrà affidato all'offerente che avrà ottenuto il punteggio complessivo più alto, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai parametri tecnico-qualitativi e al prezzo.
I punti per la valutazione della qualità verranno attribuiti dalla Commissione Giudicatrice, sulla base dei seguenti pesi ed elementi:

a) Area prezzo:

max punti 20 attribuiti secondo la seguente formula:

$$X = (P1 * C) : PO$$

Dove:

X = punteggio totale attribuito al concorrente medesimo

C = punteggio massimo attribuibile

PO = offerta del concorrente

P1 = offerta migliore ovvero prezzo più basso

b) Area qualità

Il punteggio relativo all'aspetto tecnico-qualitativo sarà attribuito conformemente ai seguenti parametri:

PARAMETRI	PUNTEGGIO
Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari provenienti da filiera corta – prodotti alimentari a Km.0 – Bio – Lotta integrata	MAX 18 PUNTI
Piano di analisi	MAX 2 PUNTI
Organico	MAX 4 PUNTI
Formazione e aggiornamento professionale	MAX 4 PUNTI
Migliorie proposte per il servizio	MAX 15 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto ad alunni	MAX 7 PUNTI
Progetto educazione alimentare rivolto alle famiglie	MAX 3 PUNTI
Presentazione di menù stagionale e tabelle dietetiche	MAX 12 PUNTI
Centro cottura di Emergenza	MAX 3 PUNTI
Misure per ridurre l'impatto ambientale	MAX 12 PUNTI
TOTALE PUNTEGGIO	MAX 80 PUNTI

1- PROCESSO DI APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ALIMENTARI PROVENIENTI DA FILIERA CORTA – PRODOTTI ALIMENTARI A Km 0 – BIOLOGICI- LOTTA INTEGRATA e BIODINAMICA: MAX 18 PUNTI

Dovrà essere presentata una relazione sulle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e sulle strategie di controllo per il mantenimento degli standards qualitativi dichiarati (allegare caratteristiche merceologiche). Il punteggio verrà così attribuito:

- Prodotti da Agricoltura Biologica (tra 50% e 60% punti 4; tra il 60% e 70% punti 6; tra il 70% e l'80% punti 8; oltre il 80% punti 12).
- Prodotti da Agricoltura Lotta Integrata (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Agricoltura Biodinamica (oltre il 10% punti 2).
- Prodotti da Filiera Corta Km.0 (oltre il 10% punti 2).

2- PIANO DI ANALISI MAX PUNTI 2

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione delle analisi che verranno effettuate per valutare la salubrità e la qualità delle preparazioni e l'igiene delle superfici.

3- ORGANICO MAX PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata dell'organizzazione del personale inteso come monte ore giornaliero all'interno delle strutture operative, livelli di professionalità e mansioni svolte.

4- PIANO FORMAZIONE AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE MAX PUNTI 4

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata della pianificazione dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale. Tale relazione non dovrà superare n. 5 fogli dattiloscritti.

5- MIGLIORIE PROPOSTE PER IL SERVIZIO MAX PUNTI 15

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale si dovranno elencare le migliorie che si intendono apportate al servizio (con particolare riferimento alla dotazione di nuove attrezzature o integrazione di arredi e/o pentolame, stoviglie ecc....., servizi aggiuntivi). Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti.

6- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO AGLI ALUNNI MAX PUNTI 7

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

7- PROGETTO EDUCAZIONE ALIMENTARE RIVOLTO ALLE FAMIGLIE MAX PUNTI 3

Le ditte concorrenti dovranno produrre descrizione dettagliata nella quale dovrà essere pianificato il progetto. Tale relazione non dovrà superare n. 10 fogli dattiloscritti. In tale progetto si dovranno elencare le iniziative proposte: incontri pubblici, distribuzione di opuscoli, ecc..... precisando la periodicità d'intervento per ogni struttura operativa.

8- PRESENTAZIONE DI MENU' STAGIONALE e TABELLE DIETETICHE MAX PUNTI 12

Presentazione di menù stagionale differenziato per gli alunni delle scuole secondarie di I° grado (che tenga conto della stagionalità dei prodotti, che sia più vario possibile, che preveda piatti tipici locali, ecc.).

Presentazione delle grammature suddivise per fasce di età supportate da ricettario dei menù proposti.

9- CENTRO COTTURA DI EMERGENZA MAX PUNTI 3

Centro cottura con PREVALENZA RISTORAZIONE SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 3; dai 20 minuti ai 25 minuti di percorrenza punti 2, oltre i 25 minuti punti 0.

Centro cottura NON IN PREVALENZA SCOLASTICA: distanza entro i 20 minuti di percorrenza punti 1; oltre i 20 minuti di percorrenza punti 0.

10- MISURE PER RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE MAX PUNTI 12

Le ditte concorrenti dovranno relazionare le misure adottate per ridurre l'impatto ambientale nello svolgimento del servizio di cui al presente appalto, quali: interventi volti a migliorare la prestazione energetica dell'edificio diminuendo l'impatto ambientale, gestione dei rifiuti di lavorazione, misure rivolte al risparmio energetico, utilizzo di prodotti ecologici e riduzione degli sprechi, ecc.....

In caso di parità di punteggio, fra due o più ditte concorrenti, si procederà all'aggiudicazione in favore dell'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio sotto l'aspetto tecnico-qualitativo.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico, senza che alcun concorrente possa vantare diritto alcuno.

TITOLO III STRUTTURE – ATTREZZATURE - ARREDI

ART. 15 – Strutture, impianti, attrezzature e arredi affidati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria – oneri –

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

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati in uso gratuito per tutta la durata del contratto.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di macchinari ed attrezzature o l'eventuale integrazione nel corso dell'appalto sono a totale carico della ditta aggiudicataria, che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire la continuità e la regolarità del servizio. La Ditta non potrà addurre motivazioni di carattere tecnico circa lo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenza di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno alla Ditta, imprevisti vari) per giustificare interruzioni o disservizi di qualsiasi genere.

Al termine dell'appalto, o comunque al momento della cessazione del medesimo per qualsiasi causa, tutti i materiali utilizzati presso le cucine, tanto quelli esistenti all'inizio dell'appalto quanto quelli integrati dalla ditta appaltatrice, resteranno di proprietà del Comune di Quincinetto.

La manutenzione ordinaria dei locali (cucina e locali annessi, refettori) riguardanti le opere elettriche (sostituzione lampade) opere idro/sanitarie (riparazione rubinetti, riparazione cassette W.C., ripristino scarichi e carichi), opere varie (riparazione e/o sostituzione di maniglie, serrature, tinteggiatura dei locali in uso (obbligo una volta ogni tre anni e alla necessità, qualora dovessero insorgere problemi di infiltrazione di acqua o macchie di umidità, purchè strettamente correlati alla responsabilità diretta della Ditta aggiudicataria, compresa riparazione di eventuali distacchi parziali e localizzati di intonaco) saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Il Comune si accolla esclusivamente gli interventi straordinari relativi alla struttura muraria e agli impianti, fatto salvo il diritto di rivalersi per i fatti dovuti ad incuria od uso non corretto da parte del personale dell'impresa.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della Ditta appaltatrice.

Per le attrezzature già di proprietà comunale, l'appaltatore al termine dell'appalto restituirà all'Amministrazione Comunale le stesse, nelle condizioni riscontrate alla consegna, salvo il normale deperimento connesso all'uso.

Il comune di Quincinetto si farà carico di tutte le spese di energie necessarie al funzionamento delle mense compreso il riscaldamento (gas, luce, acqua, forza motrice, combustibile), la tariffa relativa allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

ART. 16– Verbale di consegna dei locali ed inventario.

La stazione appaltante redigerà l'inventario dei beni dati in uso all'impresa aggiudicataria. Tale documento farà parte integrante dei documenti contrattuali.

ART.17 – Accessi

La ditta aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o ai componenti della commissione mensa, 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.

TITOLO IV ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
--

ART. 18 – Oneri inerenti il servizio

Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o persone, sono senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta.

La Ditta, a copertura dei rischi di servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della compagnia stessa ad azione di rivalsa nei confronti del Comune.

ART. 19- Obblighi e responsabilità dell'impresa aggiudicataria

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

E' fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'impresa si obbliga ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni di ordine interno che venissero comunicate dall'ente. Inoltre, l'impresa deve essere assicurata con adeguati massimali per responsabilità civile verso i propri dipendenti, verso terzi e verso l'Ente appaltante.

Copia della polizza attestante la copertura assicurativa dovrà essere prodotta prima dell'inizio dell'appalto.

ART. 20 – 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. 21- Spese contrattuali

Sono a carico della ditta appaltatrice le spese contrattuali, di bollo, registrazione ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

TITOLO V NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 22 – Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/80 ed al Regolamento CE 852/2004.

In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature dotati di coperchio a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno collocati contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica per il mantenimento delle temperature previste dalla Legge.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere le dimensioni per essere contenuti dai carrelli termici o self service.

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

I piatti dovranno essere in ceramica o in melanina, le posate in acciaio inox, i bicchieri in vetro o in melanina.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistente e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consente l'uso di cassette o scatole. La frutta per i bambini delle Scuole d'Infanzia dovrà essere somministrata sbucciata.

ART. 23 – Mezzo di trasporto

Il mezzo di trasporto per la consegna dei pasti deve essere idoneo e adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR327/80 art.43, ed al Regolamento CE 852/2004.

E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione settimanale del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

ART. 24 – Distribuzione

IL personale addetto alla distribuzione dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero degli alunni presenti:

SCUOLA D'INFANZIA di Tavagnasco e Quincinetto (Servizio al tavolo)

Il rapporto tassativamente non potrà essere inferiore ad un operatore ogni 35 utenti o frazioni di 35 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

SCUOLA PRIMARIA (servizio al tavolo)

Il rapporto tassativamente non potrà essere inferiore ad un operatore ogni 50 utenti o frazioni di 50 nel caso in cui gli iscritti non raggiungano tale numero.

ART. 25– 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 dietetiche.

ART. 26 – 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.i., al regolamento CE 852/2004, al regolamento CE 853/2004 e al regolamento CE 178/2002, nonché a quanto previsto dal regolamento 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. 27 – Personale

Per quanto attiene al personale dipendente, l'Appaltatore dovrà attenersi tassativamente all'organico ed al numero di ore settimanali di lavoro per ciascun singolo operatore proposto in sede di gara d'appalto.

Tali parametri potranno essere variati in diminuzione solo in presenza di un numero di pasti inferiore di almeno 1/4 rispetto al dato medio indicato nel presente capitolato e a condizione che tale diminuzione sia stata accertata costantemente per almeno venti giorni di effettivo servizio.

L'Appaltatore che assuma il servizio in seguito alla scadenza di un precedente contratto d'appalto affidato ad altra Ditta dovrà provvedere all'assunzione del personale già in servizio alle dipendenze del precedente appaltatore.

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

La ditta aggiudicataria dovrà trasmettere 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 alla Stazione appaltante.

ART. 28 – Vestiario e Igiene del personale

La ditta aggiudicataria, in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 81/2008 e dalle discipline specifiche di settore, fornirà a tutto il personale divise da lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'impresa. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio vigente.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e successive modificazioni e integrazioni, al D.Lgs.26 maggio 1997, n.155 e ss.mm.ii nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale ed in particolare il personale di cucina non deve portare capelli, barba e/o baffi lunghi o in disordine, il taglio e la pulizia delle unghie devono essere accurati, le unghie devono essere senza smalto. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

ART. 29 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Un elemento imprescindibile nella formulazione del menù è la scelta di alimenti protettivi per la salute.

L'Unione Montana si fa artefice e promotore di iniziative che rendono la tabella dietetica strumento educativo per i piccoli utenti:

- la rotazione dei menù e la stagionalità di frutta e verdura offrono una vasta gamma di preparazioni, per dare l'opportunità ad ogni bambino di formare ed ampliare il proprio gusto ed evitare la monotonia;
- lo spuntino a metà mattina: ogni giorno il servizio viene predisposto in modo da permettere di anticipare il consumo della frutta a metà mattina, con il duplice scopo di evitare merende troppo ricche in grassi e/o zuccheri e di ridurre gli avanzi a tavola. 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 e ai limiti di contaminazione microbica.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere all'Appaltatore di documentare con certificazione.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Ogni prodotto, al di là delle specifiche merceologiche proprie dell'alimento, deve:

- rispondere, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto;
- possedere le caratteristiche del prodotto di 1^a qualità;
- assicurare la Tracciabilità di filiera di ciascun prodotto.

Tutte le informazioni relative al fornitore, alla produzione, all'etichettatura, alla data di lavorazione in cucina, sono conservate per un adeguato periodo di tempo in un apposito sistema di registrazione.

Le Ditte che prenderanno parte alla gara d'appalto dovranno esibire in quella sede l'elenco dei propri fornitori per i generi, alimentari e non, impiegati nel servizio oggetto del presente Capitolato. L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di ottenere l'esclusione di uno o più fornitori in caso di comprovata inadeguatezza anche se legata ad episodi verificatesi in altre sedi.

La ditta appaltatrice dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti regole generali:

- effettuare lo scongelamento delle derrate tra +0-4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tali quali;
- cuocere tutte le verdure per i contorni preferibilmente a vapore, o al forno, anche quelle da destinarsi per ulteriori lavorazioni (es. patate per il purè);
- non congelare mai materie prime acquistate fresche;
- non friggere gli alimenti ma cuocere in forno;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quali addensanti è ammessa solo la farina.
- Non utilizzare dadi da brodo e preparati per condimento;
- Utilizzare guanti monouso in fase di preparazione ;
- Non sono ammesse lavorazioni di alimenti il giorno precedente la distribuzione;
- È vietato il riutilizzo di alimenti avanzati.

TITOLO VIII MENU'

ART. 30 – Menù

I menù dovranno essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti e differenziati in base all'età dei fruitori. Dovranno prevedere almeno due menù all'anno e su quattro settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita in accordo con la stazione appaltante, tenendo conto della situazione climatica del momento.

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

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, interruzione 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 la stazione appaltante con comunicazione scritta e via fax.

La Ditta Aggiudicataria dovrà far vidimare i menù dall'ASLTO4 con relative grammature ed elenco degli allergeni.

ART. 31 – Variazione al 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 dall'amministrazione comunale. Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante e del S.I.A.N. (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) dell'ASL TO4.

ART. 32 – Struttura del menù

Scuole d'infanzia, primaria:

Frutta a metà mattina

Un primo piatto

Un secondo piatto

Un contorno

Pane

Oppure

Frutta a metà mattina

Un piatto unico

Un contorno

Pane

Merenda per le Scuole d'Infanzia

Latte e biscotti o yogurt alla frutta o frullato di frutta o macedonia di frutta o budino o pane e marmellata, o pane e olio, o torte (non confezionate), o gelato (confezionato).

Potrà essere utilizzata l'acqua potabile, che andrà servita in apposite caraffe meglio se di vetro. Qualora l'acqua non dovesse risultare perfettamente limpida (causa lavori sulla rete idrica), la ditta dovrà provvedere all'acquisto di acqua minerale naturale confezionata.

ART. 33 – Destinazione del cibo non somministrato

L'Aggiudicatario si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza,

distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge n.166 del 19/08/2016 “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”.

TITOLO IX TABELLE DIETETICHE

ART. 34 – Quantità delle vivande

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalle tabelle dietetiche (LARN Revisione 2014).

Nelle tabelle dietetiche dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti, necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione, dei cali di peso dovuti allo scongelamento e relativi allergeni.

ART. 35 – Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi preposti e comunicate all'Amministrazione Comunale, che le trasmetterà all'Impresa Appaltatrice la quale dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche previste facendo riferimento alle tabelle dietetiche.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari e celiachia si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

L'Impresa dovrà garantire l'erogazione di diete a carattere etico-religiose e vegetariane:

la ditta dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere etico-religiose ed in particolare:

dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni questa saranno sostituite con legumi, pesce, uova o formaggio;

dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggio.

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese relative all'acquisto di derrate alimentari di qualunque marca indicata da certificazione medica anche se non previste nel presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle diete speciali.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in minorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe.

Procedura:

- Il genitore chiede all'Ufficio dell'Unione la modulistica regionale da far compilare al Pediatra e/o medico di base dell'ASL di competenza e la riconsegna compilata con allegato il certificato che accerta la diagnosi di allergia o intolleranza.

- la Responsabile del Servizio lo trasmette al Responsabile della Ditta appaltatrice per l'elaborazione della tabella dietetica personalizzata ed invia una copia all'ASL TO4 per la validazione. Una copia all'Unione Montana, una al centro cottura e una alla famiglia.

La tabella dietetica personalizzata è valida per tutto l'anno scolastico fatta eccezione la celiachia.

In caso di necessità di proseguimento della dietoterapia, il certificato medico deve essere rinnovato entro il mese di luglio dell'anno scolastico in corso.

In caso di liberalizzazione della dieta è necessario presentare certificato medico di annullamento.

ART. 36 – Diete in bianco

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti. Le diete in bianco non dovranno durare più di due settimane.

ART. 37 – Cestini freddi per pranzo al sacco

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa la fornitura di piatti freddi o cestini da viaggio dove dovranno essere presenti:

SCUOLA INFANZIA:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 succo di frutta (preferibilmente mela), n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

SCUOLA PRIMARIA:

n.1 panino con formaggio, n.1 panino con prosciutto cotto, n.1 panino con prosciutto crudo o bresaola, n.1 succo di frutta (preferibilmente mela o agrumi), n.1 pacchetto di crackers o 1 fetta di pizza o focaccia, n.1 bottiglietta acqua minerale naturale 50 cl, n. 1 frutto.

Date e orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicate di volta in volta dall'Amministrazione Comunale con una settimana di anticipo.

TITOLO X IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 38 – Conservazione campioni

Il controllo qualitativo presso la cucina dovrà essere coordinato dall'Appaltatore che rivolgendosi alle strutture sanitarie pubbliche, provvederà a organizzare con cadenza trimestrale i prelievi di campioni sulle materie prime e tamponi su strumenti di lavoro della cucina, piani di appoggio dei refettori, comunicando alla stazione appaltante i risultati delle analisi.

Dovrà comunque curare, attraverso i propri operatori, di conservare tramite refrigerazione per 72 ore un campione rappresentativo del pasto completo del giorno (di almeno 150 gr. per ogni tipo di alimento), in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, da utilizzare nel caso si verificano casi di intossicazione per analisi di laboratorio.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di far svolgere analoghi accertamenti in qualunque momento e senza preavviso.

ART. 39 – Riciclo

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

TITOLO XI TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE
--

ART. 40 – Manipolazione e cottura

La ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative sulla base delle procedure HACCP e dell'autocontrollo.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

ART. 41 – Pentolame per la cottura

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

ART. 42 – Condimenti

In ogni locale adibito a refettorio, durante la distribuzione, devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine di oliva di coltivazione nazionale biologica e una bottiglia di aceto di mele e/o riso.

Nelle preparazioni si consiglia l'utilizzo di sale iodato.

TITOLO XII

CONTROLLI SULLA PRODUZIONE E SUL SERVIZIO

ART. 43 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti servizi dell'ASL TO4, nonché eventuali altre organizzazioni specializzate incaricate dalla stazione appaltante.

ART. 44 – Commissione mensa

La commissione mensa svolge funzioni di verifica dell'andamento del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

I rappresentanti della Commissione mensa potranno:

- assaggiare le preparazioni gastronomiche;
- formulare proposte specifiche sul menù.

La stazione appaltante provvederà a comunicare all'impresa i nominativi dei componenti (di rappresentanza degli utenti) che possono accedere ai locali di produzione e consumo.

L'impresa ai componenti della Commissione deve fornire camici e copricapo monouso.

ART. 45 – Metodologia del controllo di qualità

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo.

Inoltre dovrà essere valutato:

- Valutazione della soddisfazione degli utenti (tramite schede, ad esempio);
- Valutazione dell'entità degli scarti.

TITOLO XIII

PENALITÀ

Art. 46 – Penalità

L'Appaltatore assume la piena e incondizionata responsabilità in ordine allo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto sollevando l'Amministrazione appaltante.

Resta inteso che per "prestazioni difformi" non si intendono quelle modifiche previste per i casi di urgenza e preventivamente concordate con l'amministrazione appaltante.

In caso di perduranti o ripetute gravi inadempienze resta facoltà dell'Amministrazione appaltante di procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto ovvero all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo ogni diritto dell'Amministrazione appaltante di tutelarsi nelle opportune sedi per il recupero di eventuali danni subiti.

La stazione appaltante 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 10 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 contro deduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di controdedurre secondo la procedura ordinaria.

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

Si riporta di seguito una casistica di inadempienze che potranno comportare 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;
- grammature diverse da quelle prescritte dalle tabelle dietetiche;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti;
- 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 di trasporto, salva segnalazione alle competenti autorità sanitarie in caso di non conformità dei medesimi ai requisiti tecnici prescritti;

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione Comunale. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 4.000,00 rapportate 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.

TITOLO IX RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO
--

Art. 47 – Risoluzione

Nei casi di colpevole e negligente reiterazione delle inadempienze rilevate, l'Amministrazione Comunale si riserva, salvo ed impregiudicato l'esercizio di ogni azione penale e civile, la risoluzione del contratto.

Inoltre si procederà alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- Abbandono dell'appalto;
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- Inosservanza da parte della ditta appaltatrice di uno o più impegni assunti con il l'Amministrazione Comunale;
- In caso di fallimento e/o frode;
- In caso di inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetuto utilizzo di derrate non previste dal capitolato, condizioni igieniche gravi non conformi a quanto previsto dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del c.c. –

In tutti i casi previsti la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione del contratto.

Eventuali controversie che potranno insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice dovranno essere risolte dall'Autorità giudiziaria competente senza far ricorso all'arbitrato.

In caso di risoluzione del contratto è facoltà di procedere all'affidamento dell'appalto alla ditta immediatamente seguente nella graduatoria, formata dall'apposita commissione in sede di aggiudicazione.

Art.48 – Norma di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici.

Art.49 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art.13 del d.lgs. n.196/2003 i dati raccolti verranno acquisiti dalla Stazione Appaltante e trattati anche con l'ausilio di mezzi informatici, esclusivamente per le finalità connesse alla procedura di gara cui si riferisce il presente capitolato, ovvero per dare esecuzione ad obblighi di legge. Titolare del trattamento è l'Unione Montana Dora Baltea

Art. 50 – Obblighi relativi alle norme sulla Tracciabilità dei flussi finanziari, la Trasparenza, l'Anticorruzione e sull'incompatibilità e/o inconfiribilità dell'incarico pubblico

Ai fini dell'eventuale liquidazione di somme che l'Unione Montana dovesse erogare a qualsiasi titolo a favore dell'affidatario, quest'ultimo assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art.3 della Legge 13/08/2010 n.136. In ottemperanza della predetta norma, il soggetto aggiudicatario dovrà comunicare, prima della sottoscrizione del contratto, il riferimento bancario/postale (codice IBAN) per i pagamenti, nonché il nominativo e il codice fiscale dei soggetti autorizzati ad effettuare operazioni sul predetto conto.

L'operatore economico che risulterà aggiudicatario dovrà dichiarare, altresì, l'insussistenza di conflitti di interesse e altre cause di inconfiribilità e/o di incompatibilità all'assunzione del servizio in oggetto, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 8 aprile 2013 n.39.

Ai sensi dell'art.53 comma 16-ter del D.Lgs.n.165/2001 e s.m.e i., l'aggiudicatario dovrà, altresì, attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e

comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Mongrando che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei loro confronti, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto.

Art. 51 – Controversie

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere è competente il Foro di Ivrea con esclusione di qualsiasi altro Foro concorrente.

Art. 52 – Norme Finali

Per tutto non espressamente previsto dal presente capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

IL DIRIGENTE e RUP

Dott. Giampiero BOZZELLO-VEROLE