

COMUNITA' COLLINARE "VIGNE & VINI"

Incisa Scapaccino
Provincia di Asti



GESTIONE SERVIZIO REFEZIONE ALUNNI SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PERIODO 2019/2021

CAPITOLATO D'APPALTO

ARTICOLO 1 OGGETTO

1) Il contratto ha come oggetto il confezionamento, il trasporto, la consegna e la distribuzione giornaliero dei pasti caldi per gli alunni delle scuole medie, elementari e materna e per il personale scolastico docente per il Comune di Incisa Scapaccino, e per le scuole elementari dei Comuni di Calamandrana, Castelnuovo Belbo e Cortiglione, durante il funzionamento delle scuole e indicativamente:

COMUNE DI INCISA SCAPACCINO:

SCUOLA MATERNA	dal lunedì al venerdì (5 gg)	pasti annui circa n. 5633
SCUOLA ELEMENTARE	mercoledì (1gg) e DOPOSCUOLA	SC.ELEMEN. lunedì,
	mercoledì e venerdì (3 gg)	pasti annui circa n. 6149
SCUOLA MEDIA	martedì o giovedì (1 gg)	pasti annui circa n. 2300

COMUNE DI CALAMANDRANA:

SCUOLA ELEMENTARE	giovedì (1 gg)	pasti annui circa n. 2122
-------------------	----------------	---------------------------

COMUNE DI CASTELNUOVO BELBO:

SCUOLA MATERNA	dal lunedì al venerdì (5 gg)	pasti annui circa n. 2665
SCUOLA ELEMENTARE	martedì (1 gg)	pasti annui circa n. 1702

COMUNE DI CORTIGLIONE:

SCUOLA ELEMENTARE	martedì (1 gg) e DOPOSCUOLA	SC. ELEMEN. dal lunedì
	al venerdì (5 gg)	pasti annui circa n. 515

Totale complessivo dei pasti circa 14.082

2) Il numero dei pasti è puramente indicativo (basato sull'effettivo rendiconto dell'anno scolastico 2018/2019) in quanto il consumo è subordinato al numero di utenti che richiedono

il servizio, conseguentemente il servizio potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra citati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

3) Il quantitativo dei pasti da distribuire giornalmente nei centri di refezione sarà stabilito sulla base delle presenze effettive che il personale scolastico rileverà tutti i giorni dal calendario scolastico.

4) La ditta affidataria dovrà garantire il servizio per il centro mensa di Incisa Scapaccino con il personale già impegnato con mansioni di cuoca negli anni precedenti, garantendo ai sensi di legge la stabilità del posto e con proprio personale presso il proprio Centro cottura per le mense scolastiche dei Comuni di Castelnuovo Belbo, Calamandrana e Cortigione dove i pasti dovranno essere veicolati.

5) La ditta aggiudicataria dovrà essere iscritta nel Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A. per la categoria di attività oggetto del servizio.

ARTICOLO 2 CARATTERISTICHE E PERIODO DELLA FORNITURA

1) Il periodo della fornitura avrà la seguente durata indicativa dei periodi scolastici nel triennio 2019/ 2021 /(indicativamente dal 08.09 al 15.06), con decorrenze e termini diversi sulla base dei calendari scolastici della scuola media, elementare e materna (fino al 30 giugno).

L'amministrazione si riserva la facoltà di apportare nel corso della fornitura variazioni nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari, qualora venissero richiesti dalle Autorità Sanitarie.

Si riserva inoltre la facoltà di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

In occasione di momenti di verifica l'Amministrazione si riserva la facoltà di proporre alla ditta eventuali modifiche e/o alternative, alla composizione del menù atte a migliorare la qualità.

ARTICOLO 3 PREZZI BASE DI GARA

1) Il prezzo a base d'asta è fissato in € 4,00 + IVA 4% per ogni pasto confezionato e distribuito, comprensivo delle ore aggiuntive per la mensa di Incisa Scapaccino e lo sporzionamento nelle scuole di Incisa Scapaccino e Castelnuovo Belbo, e per una spesa totale presunta di € 147.496,00 + IVA, così suddivisa per ogni anno scolastico:

- 2019/2020 € 73.748,00 IVA
- 2020/2021 € 73.748,00 + IVA

2) La ditta aggiudicatrice è tenuta a fornire tutti i prodotti indicati nel menù.

ARTICOLO 4 MODALITA' LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

1) Il servizio appaltato comprende:

a) confezionamento del pasto, che dovrà avvenire:

a1) per la mensa delle **scuole di Incisa Scapaccino** nel centro cottura sito nella scuola stessa, avendo la scuola struttura adeguata a tal tipo di servizio;

a2) menù predisposto dal dietologo, concordato con l'amministrazione ed il corpo docente e sottoposto al visto A.S.L. competente;

a3) il monte ore ed i giorni di servizio sono presuntivamente i seguenti:

- 5,30/h lunedì, mercoledì, venerdì;
- 7/h martedì e giovedì;

a4) il rigoverno dei locali della cucina, compreso il servizio ai tavoli.

a5) fornitura di piatti, bicchieri e tovaglioli (monouso biodegradabile, certificato con certificazioni a sensi di legge);

b) per le **mense scolastiche delle scuole elementari di Calamandrana e Cortiglione e scuola materne ed elementari di Castelnuovo Belbo** nel centro cottura della Ditta aggiudicataria, sito alla distanza stradale massima di 40 minuti di percorrenza dimostrata con metodo di calcolo telematico (es Google maps.), attestato tramite dichiarazione obbligatoria da allegare alla presentazione dell'offerta., dalle varie sedi dei comuni interessati e dovranno essere veicolati e consegnati nelle mense su indicate. I pasti dovranno essere consegnati con automezzi idonei, in appositi contenitori termici atti a mantenere le caratteristiche organolettiche e di temperatura proprie di ciascun cibo nel rispetto della normativa vigente.

Gli orari di consegna verranno concordati con i responsabili delle varie mense scolastiche prima dell'inizio del servizio,

Dal confezionamento dei contenitori termici alla consegna degli stessi presso i refettori, non potranno intercorrere più di 40 minuti.

Il gestore inoltre dovrà far pervenire giornalmente all'Unione collinare tramite le scuole, i documenti di trasporto contenente l'indicazione del numero dei pasti consegnati a ciascuna scuola, a cui dovranno seguire poi apposite fatture alla fine di ogni mese.

c) il numero degli alunni che usufruiranno della mensa è indicato nella tabella riportata all'art. 1 del presente capitolato

d) i viveri dovranno essere di assoluta prima qualità;

ARTICOLO 5 ONERI A CARICO PER LA DITTA

Sono a carico della ditta (e compresi nel prezzo offerto) i seguenti oneri:

1. la predisposizione, prima dell'inizio di ogni anno scolastico per il biennio 2019/2021, del centro di stoccaggio e di cottura e delle relative attrezzature, destinati alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto della fornitura. Dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere in grado di garantire il numero dei pasti annui richiesti e quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara stabiliti nel relativo bando e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;
2. la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché la fornitura delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tali locali di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;

3. il corretto funzionamento del centro o dei centri di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
4. Approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
5. fornitura, per il periodo dell'appalto, delle attrezzature necessarie per il funzionamento dei vari refettori scolastici: a tale proposito la ditta dovrà provvedere alla fornitura di quanto necessario a rendere agevole l'operazione: stoviglie e posate monouso, in materiale biodegradabile (certificato con certificazioni a sensi di legge) idoneo e robusto, tale da non piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposti ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa; mestoli vari, tovagliette e tovaglioli di carta (posate e tovagliolo dovranno essere sigillati in apposita busta monoporzionata), così come di vassoi, caraffe in plastica resistente, cestini per il pane e per la frutta, contenitore per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni, oltre a quanto necessario per il condimento delle verdure crude (olio extra vergine, aceto, sale).
6. La ditta recapiterà le attrezzature suddette a proprie spese presso i refettori dei singoli plessi scolastici.
7. Fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
8. Fornitura rotoloni di carta asciuga tutto di cellulosa pura per ogni locale mensa;
9. Trasporto dei pasti preparati con propri automezzi idonei e personale dal centro di cottura alle sedi dei refettori scolastici e ritiro dei contenitori dai refettori medesimi dopo l'avvenuta consumazione dei cibi;
10. Accurata pulizia e predisposizione delle attrezzature "prima" e "dopo" di ogni refezione (compresi tavoli, sedie e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);
11. **Per la SOMMINISTRAZIONE/PORZIONATURA dei pasti dovrà essere messo a disposizione un numero di addetti adeguato, in modo tale da garantire la qualità del servizio e precisamente:**
 - a) **n. 2 addetti per 1 ora per la mensa del comune di Calamandrana**
 - b) **n. 1 addetto per 2 ore per la mensa del comune di Castelnuovo Belbo**
 - c) **n. 1 addetto per 1 per la mensa del comune di Cortiglione**
 - d) **per la mensa del Comune di Incisa Scapaccino n. 1 cuoca n. 18 ore e n. 1 cuoca 32 circa, le eventuali ore aggiuntive sono già state previste nell'importo a base di gara.**
12. manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature necessarie per il funzionamento delle mense;
13. provvedere a privare della buccia per i bambini inferiori agli anni 8;
14. l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto dal presente capitolato;
15. la presenza di personale qualificato ed in particolare **di almeno un dietista** che segua ogni volta che ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari ed effettui i normali controlli; detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune e dovrà essere sempre ed immediatamente disponibile per fornire tutte le necessarie informazioni;
16. avere a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive in almeno due delle sedi scolastiche di refezione e relazioni in merito al responsabile del servizio del Comune;
17. osservare e far osservare le norme igienico sanitarie da parte del personale proprio addetto

- a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
18. prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore;
 19. voltura, ove necessario e con oneri a proprio carico, di eventuali autorizzazioni igienico-sanitarie locali;
 20. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso del piano di autocontrollo documentato ai sensi del Reg. CE 852/2004 e s.m.i., con la predisposizione del manuale di procedura per la rilevazione dei punti critici e con le modalità degli interventi da attuarsi per garantire la sicurezza degli impianti e l'igiene dei prodotti, secondo i principi del sistema HACCP;
 21. prima dell'avvio del servizio, la Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto, dovrà presentare il piano di autocontrollo secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno delle mense, sistemi di verifica del piano proposto, presentazione del manuale di buona prassi igienica, indicazione dei soggetti di controllo, descrizione delle procedure impiegate per la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti, etc.;
 22. la ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso, inoltre, del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;
 23. provvedere alla redazione del DUVRI con le rispettive Direzioni Didattiche

ART. 6 BUONI PASTO

La Ditta sarà l'unica responsabile nei confronti dei propri fornitori per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare la fornitura dei pasti

I buoni pasto dovranno essere forniti dalla ditta appaltatrice alle Banche titolate ed incaricate dai Comuni dell'Unione Collinare sede delle mense scolastiche, nella misura della totalità dei pasti effettivamente richiesti, potranno essere forniti in tranches trimestrali, in blocchetti da n. 10 buoni ciascuno, non separabili, numerati progressivamente secondo il fax simile riportato

<p>BUONO PASTO</p> <p>N. 00000000</p> <p>REFEZIONE SCOLASTICA</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>UNIONE COLLINARE VIGNE E VINI INCISA SCAPACCINO</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p>UNIONE COLLINARE VIGNE E VINI Via Molino, 10 – INCISA SCAPACCINO Tel. 0141.747863 – fax 0141.747831</p> <p>BUONO PASTO N. 0000000000000000</p>	<p>ALUNNO: _____</p> <p>DATA _____ SCUOLA _____</p> <p>DEL COMUNE DI _____</p> <p style="text-align: center; color: green;">“dati della ditta appaltatrice “</p>
---	---	--

ART. 7 OBBLIGHI DELL'UNIONE PER CONTO DEI COMUNI

L'unione e/o comuni sedi delle mense scolastiche dovrà:

- ❖ provvedere alla rimozione dei rifiuti solidi urbani ed al pagamento delle relative spese;
- ❖ provvedere alla manutenzione straordinaria degli impianti e delle attrezzature, fatti salvi i danni imputabili alla non corretta gestione o uso degli stessi;
- ❖ provvedere alla disinfezione ed alla disinfestazione dei locali.

ART. 8 TRASPORTO PASTI

I pasti multiporzione dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es. acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni). Detti contenitori chiusi dovranno essere a loro volta inseriti in idonei contenitori termici.

Nel tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo. La Ditta dovrà garantire, tra fine cottura e somministrazione dei pasti un tempo massimo non superiore alle **n. 2 ore**.

La consegna ai vari terminali di utilizzo deve avvenire tra i 15 e i 30 minuti prima dell'orario stabilito per la refezione e comunque in tempo utile affinché il servizio di refezione scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ciascuna scuola.

Il trasporto e la consegna dei pasti ad ogni singola scuola dovrà avvenire con apposito documento di trasporto, sul quale dovranno essere indicate la data e l'ora della consegna; tale documento sarà sottoscritto da un incaricato della scuola, che ne conserverà copia.

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo ed i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzione nei casi di diete speciali e di contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e la garanzia igienica previste dalla legge. Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore ed una per lo scarico della condensa. Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermitici provvisti di piastre refrigeranti. I contenitori termici per il trasporto pasti multiporzione e quelli per il trasporto pasti monoporzione per utenti soggetti a diete particolari, dovranno risultare in perfette condizioni, essere in materiale adatto al trasporto di alimenti, con chiusura ermetica e quant'altro possa consentire il mantenimento della temperatura. I contenitori termici infatti devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- ❖ gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C;
- ❖ gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ed una temperatura non superiore a + 4°C;
- ❖ gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10° C.

Per le consegne la Ditta dovrà avvalersi di appositi mezzi adeguatamente predisposti per il trasporto degli alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile. Tali mezzi dovranno risultare in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano presso le scuole nei tempi di cui al presente articolo.

La Ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro giornaliero, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

ARTICOLO 9 MODALITA' DI PRESENTAZIONE E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'affidamento del servizio verrà aggiudicata mediante PROCEDURA APERTA ai sensi dell'art. 60, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, a favore della Ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95, commi 3 e 6, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Gli elementi in base ai quali verrà valutata l'offerta, analiticamente descritti nel Disciplinare di gara, sono i seguenti:

Qualità del servizio max. punti 70

Prezzo del servizio max. punti 30

ARTICOLO 10 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

- 1 Avere la cucina centralizzata della ditta sita alla distanza stradale massima di 40 minuti di percorrenza dimostrata con metodo di calcolo telematico (es google maps.), attestato tramite dichiarazione obbligatoria da allegare alla presentazione.
- 2 Non devono sussistere, a carico degli operatori economici interessati, alla data della dichiarazione, le cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di contratti pubblici previste dall'art. 80, del d.lgs. 50/2016, o da altre disposizioni di legge vigenti
- 3 I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti o adempiere a quanto previsto nei commi seguenti:

REQUISITI DI IDONEITÀ

- a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, co 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito, inserendo la relativa documentazione dimostrativa.

Per la comprova dell'iscrizione in registri e albi per i quali non esista un collegamento diretto con il sistema AVCpass, il concorrente inserisce la relativa documentazione nel sistema AVCpass.

REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

- b) Fatturato complessivo nel triennio antecedente 2016 – 2017 2018 pari al valore dell'appalto cioè € 147.496,00 oltre IVA;

REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Esecuzione nell'ultimo triennio di un servizio/fornitura analogo di importo non inferiore ad € 75.000,00 oltre IVA.

La comprova del requisito, è fornita in uno dei seguenti modi:

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- copia conforme del contratto unitamente a copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto;
- dichiarazione del concorrente contenente l'oggetto del contratto, il CIG (ove disponibile) e il relativo importo, il nominativo del contraente pubblico e la data di stipula del contratto stesso unitamente a copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- originale o copia autentica dei contratti unitamente a originale o copia conforme delle fatture relative al periodo richiesto.
- c) disporre di personale qualificato, da destinare all'espletamento del servizio in oggetto, idoneo a svolgere tali prestazioni.
- d) essere in possesso di certificazione del sistema di qualità UNI EN ISO 9001, certificazione UNI EN ISO 22.000 per la sicurezza alimentare, certificazione UNI EN ISO 22.005, per il sistema di rintracciabilità degli alimenti;
- e) di essere in possesso di registrazione EMAS (regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit) o certificazione ISO 14001 o equivalente, in corso di validità; in alternativa di presentare una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato in conformità ad una norma tecnica riconosciuta (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione);
- f) di avere adottato il piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP) per il Centro di produzione-cottura e nella fase di distribuzione dei pasti ex art. 5 Reg. CE 852/2004, ai fini del presente appalto ovvero di impegnarsi ad adottarlo, entro il termine fissato per avere la piena disponibilità del centro di cottura;

ARTICOLO 11 PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatta salva l'ipotesi di risoluzione contrattuale, verranno applicate le seguenti penalità in presenza delle seguenti fattispecie indicative dell'importanza e della gravità che la stazione appaltante ricollega alla corretta esecuzione di un servizio che è destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie:

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

- 1) mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica = sanzione di euro 2.000;
- 2) rinvenimento di parassiti = sanzione di euro 500;
- 3) rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione = sanzione di euro 1.500 per ogni tipologia;
- 4) rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione = sanzione di euro 2.000;
- 5) conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente = sanzione di euro 1.000;
- 6) per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura e le singole sedi di ristorazione = sanzione di euro 500 per ogni tipologia;
- 7) mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da personale addetto al centro di cottura, al trasporto e alla somministrazione dei pasti = sanzione di euro 500 per ogni tipologia;

- 8) inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione e per inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti = sanzione di euro 5 00 per ogni tipologia;
- 9) temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati = sanzione di euro 1.000.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

- 1) utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in sede di gara = sanzione di euro 500;
- 2) etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato = sanzione di euro 2.000.

C) MENU' BASE E DIETETICI

- 1) mancata produzione o consegna di dieta speciale; non rispetto delle prescrizioni dietetico – sanitarie = sanzione di euro 500;
- 2) consegna di prodotti alimentari non previsti dal menu = sanzione di euro 500 per ogni tipologia di prodotto;
- 3) mancato rispetto del menù previsto = sanzione di euro 500 per ogni portata.

D) QUANTITA'

- 1) mancata consegna di una portata presso ogni plesso scolastico = sanzione di euro 1.000;
- 2) non rispetto delle grammature previste nel presente capitolato = sanzione di euro 1.000;
- 3) non corrispondenza del numero di pasti consegnati a quello ordinato = sanzione di euro 1.000;
- 4) mancata consegna del materiale a perdere = sanzione di euro 1.000.

E) TEMPISTICA

- 1) il ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione = sanzione di euro 500;
- 2) il mancato rispetto del tempo massimo di erogazione dei pasti tra la fine della produzione e l'inizio della somministrazione = sanzione di euro 1.000.

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di contestazione di cui ai successivi articoli, mediante lettera raccomandata o telefax o via pec.

Il ritardo dovuto a cause di forza maggiore non imputabili alla Ditta o ai vettori di cui si serve, purché sia tempestivamente comunicato, non dà luogo ad alcuna penalità. La Ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

Per reiterati inadempimenti, a giudizio insindacabile dell'Unione collinare, lo stesso avrà il diritto di chiedere la risoluzione del contratto in ogni momento e senza alcun preavviso.

ARTICOLO 12 IMPEGNO PREZZI E LORO REVISIONE PERIODICA

- 1) I pagamenti di aggiudicazione sono impegnati e vincolati per tutta la durata del servizio fatti salvi gli aumenti ISTAT relativi al periodo del servizio e saranno liquidati alla ditta

appaltatrice sulla base dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti, su presentazione di regolare fattura.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Unione tutti i servizi e le spese necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

ARTICOLO 13 PAGAMENTI I.V.A.

1) Il pagamento della fornitura dei generi alimentari seguirà di norma, su prenotazione delle relative fatture mensili, corredate dalle documentazioni relative alle consegne effettivamente eseguite e di ogni altra documentazione che l'Amministrazione riterrà utile e necessaria per i controlli.

2) Il pagamento avverrà nel più breve tempo possibile secondo le disposizioni di legge in materia di contabilità degli Enti Pubblici.

3) L' I.V.A. è a carico dell'Amministrazione nella misura prevista dalla legge.

ARTICOLO 14 VINCOLO GIURIDICO E CAUZIONE DEFINITIVA

1) L'aggiudicazione, che sarà comunicata alla ditta interessata con lettera, costituirà impegno per l'aggiudicatario a tutti gli effetti dal momento in cui verrà comunicata. Successivamente all'esecutività della determinazione di aggiudicazione ed al provvedimento di impegno del Responsabile del servizio, si addiverrà alla stipulazione del formale atto in relazione alle condizioni del presente capitolato ed a tutti gli altri obblighi inerenti e conseguenti.

2) A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento danni, nonché dei rimborsi delle somme che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per fatto dell'appaltatore a causa d'inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, la ditta aggiudicataria dovrà prestare una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale a mezzo di fideiussione bancaria o assicurativa a sensi dell'art. 103 del Dlgs n. 50/2016.

3) La cauzione verrà restituita al completamento del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

ARTICOLO 15 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1) Si ha la rescissione "de jure" del contratto:

- qualora si verifichi la cessione e qualsiasi altra forma di subappalto;
- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore.

L'unione collinare vigne e vini si riserva la facoltà di risolvere il contratto in ogni momento nei seguenti casi:

- qualora, dopo 2 richiami scritti la ditta non si conformi alle richieste contenute in tali richiami o comunque i servizi non fossero eseguiti con la massima cura e puntualità;
- violazione dei patti contrattuali o delle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
- ogni altra inadempienza, qui non completata, o fatti che rendano impossibile, a giudizio del Unione, la prosecuzione dell'appalto ai sensi art. 1456 c.c.

Nelle ipotesi di cui sopra l'Unione avrà diritto a dichiarare risolto il contratto con effetto immediato, adottando una deliberazione della giunta, senza obbligo di diffida o di ricorso al giudizio arbitrale previsto dal successivo art. 15 o di altro atto giudiziale, provvedendo come meglio crederà per la continuazione del servizio fino alla scadenza del termine di appalto, con l'obbligo dell'appaltatore decaduto di sottostare, a titolo penale, alla perdita della cauzione prestata, che sarà introitata dal Unione, salvo l'obbligo di risarcire all'Unione stesso i danni economici subiti e conseguenti.

In particolare all'appaltatore decaduto saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Amministrazione (rispetto a quelle previste nel contratto rescisso o risolto) per effetto dell'affidamento del servizio ad altra ditta. Tali maggiori spese saranno da calcolarsi fino alla data in cui il contratto risolto sarebbe scaduto.

ARTICOLO 16 RESPONSABILITA' DELL' AFFIDATARIO

1) La ditta aggiudicataria dovrà rispondere in proprio, sul piano civile e penale, di ogni danno che possa derivare per causa della propria fornitura, sia nei confronti del committente che verso terzi.

ARTICOLO 17 OSSERVANZA DELLE LEGGI, NORME E REGOLAMENTI

1) La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli (in quanto applicabili) ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanati dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle prescrizioni del capitolato.

2) L'aggiudicatario è obbligato ad attuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dagli accordi integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria nella località in cui si svolgono i lavori.

3) La ditta aggiudicataria è obbligata ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se società cooperative, anche nel rapporto con i soci.

4) L'aggiudicatario si impegna a trasmettere all'Ispettorato del Lavoro ed all'A.S.L. competente il nominativo della persona designata come responsabile del servizio di protezione e prevenzione e la restante documentazione prescritta dal D.Lgs. N.81/2006, dandone comunicazione al Unione.

5) L'aggiudicatario si impegna altresì a mantenere in atto tutte le misure di legge finalizzate al miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, dopo aver acquisito dagli uffici Comunali informazioni, ai sensi del D.lgs. 81/2006 e successive modificazioni, sugli eventuali rischi specifici esistenti nell' ambiente in cui la Ditta dovrà operare.

ARTICOLO 18 SUBAPPALTO O CESSIONE DEL CONTRATTO

1) E' vietato alla ditta aggiudicataria subappaltare o comunque cedere il contratto, sotto pena dell'immediata risoluzione del medesimo, dell'introito della cauzione e del risarcimento dei danni.

ARTICOLO 19 DOMICILIO

1) A tutti gli effetti del presente capitolato, la ditta aggiudicataria dovrà eleggere il proprio domicilio nella sede di questo Ente, presso il quale il Unione effettuerà tutte le comunicazioni inerenti il presente appalto.

ARTICOLO 20 SPESE CONTRATTUALI

1) La ditta aggiudicataria si farà luogo alla stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa. Le spese contrattuali ed accessorie relative anche alle spese per l'espletamento della presente gara e seguenti, nonché i diritti di segreteria, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 21 CONTROVERSIE

1) Qualsiasi questione interpretativa o vertenza dovesse insorgere tra Unione e ditta appaltatrice in ordine alle norme del presente contratto verrà deferita al giudizio di tre arbitri nominati uno dal Unione, uno dall' appaltatore, uno dal presidente del tribunale, i quali decideranno senza formalità di giudizio.

La decisione arbitrale sarà inappellabile. Le parti rinunciano al ricorso all'Autorità giudiziaria ordinaria.

Le spese di giudizio saranno anticipate dalla parte che avrà avanzato domanda di arbitrato.

La decisione degli arbitri si estende alle spese di giudizio.

ARTICOLO 22 FACOLTA' DI RECESSO

1) L'unione collinare, nel caso che gli attuali presupposti generali legislativi normativi o di ordine interno in base ai quali si è provveduto all' affidamento del Servizio di cui all'oggetto dovessero subire variazioni, si riserva la facoltà di recedere unilateralmente ed a proprio giudizio insindacabile dal contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni

30, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere risarcimento danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara fin d'ora di rinunciare.

GRAMMATURA DEL MENU' PER LE SCUOLE ELEMENTARI

PASTA:	gr. 70 per i piatti asciutti gr. 40 per le minestre
RISO:	gr. 80
PANE:	gr. 80
FORMAGGIOGRANA:	gr. 60 per le pietanze gr. 7 per i primi piatti
POLLO:	gr. 120
CARNE:	gr. 120
PESCE:	gr. 120
PROSCIUTTO COTTO:	gr. 90
FORMAGGIO FRESCO:	gr. 60
VERDURE:	gr. 150
FRUTTA:	gr. 150
GRASSI DA CONDIMENTO:	gr. 15

MENU' TIPO DELLA MENSA

- 1) Risotto allo zafferano
Petti di pollo al forno con insalata verde
Macedonia di frutta fresca
- 2) Pastasciutta al ragù
Prosciutto cotto con purea di patate
Frutta di stagione
- 3) Pastasciutta al pomodoro
Filetti di sogliola al forno
Verdure cotte
Budino
- 4) Minestrone di verdura
Involtini di carne con insalata verde
Frutta fresca
- 5) Risotto con sugo d'arrosto
Arrosto con purea di patate
Frutta fresca
- 6) Tortellini burro salvia
Polpette di carne con verdura fresca
Frutta fresca
- 7) Pastasciutta al sugo
Frittatine con contorno di verdura fresca
Dolce (Budino)
- 8) Risotto con sottiletta
Petti di pollo con contorno di patatine fritte (preferibili quelle al forno)
Macedonia di frutta fresca
- 9) Pastasciutta al sugo di tonno
Scaloppine di carne contorno di verdura fresca
Frutta fresca
- 10) Minestra di verdura
Pesce fresco con contorno di verdura
Dolce

Bevande: acqua minerale naturale