



TERRE DAI MILLE COLORI

UNIONE DI COMUNI

di Casalgrasso, Lombriasco ed Osasio

Province di Cuneo e Torino

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO
DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI
CASALGRASSO – LOMBRIASCO ED OSASIO
PERIODO: ANNO SCOLASTICI 2017/2018 E
2018/2019, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO
PER ULTERIORI 2 (DUE) ANNI.**

Codice CIG 7126231FD7

SOMMARIO

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
Art. 2 – DURATA DELL’APPALTO.....	4
Art. 3 COMPOSIZIONE DEI PASTI E DIMENSIONAMENTO DELL’UTENZA.....	4
ART. 4-IMPORTO DELL'APPALTO.....	5
ART. 5 - REVISIONE PREZZI.....	5
ART. 6 - PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE	5
ART. 7 - REQUISITI MINIMI E CRITERI DI VALUTAZIONE	5
ART. 8 - CAUZIONE DEFINITIVA.....	7
ART. 9 - GESTIONE DEL SERVIZIO.....	7
ART. 10 - OBBLIGHI E COMPITI DELL'APPALTATORE	7
ART.11 - PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI.....	8
ART. 12 - MEZZI DI TRASPORTO.....	8
ART. 13 – MENU’	8
ART 14– DIETE SPECIALI	9
ART. 15 – DIETE IN BIANCO	10
ART. 16 - MENÙ ALTERNATIVI.....	10
ART. 17 - CARATTERISTICHE DELLA MERCE – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI -FRUTTA ALLO STATO FRESCO.....	10
ART. 18- ALLESTIMENTO DELLE SCORTE	13
ART. 19 –MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI CIBI	13
Art. 20 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE	13
Art. 21– DIVIETI	14
ART. 22- RISPETTO DEL MENÙ.....	14
ART. 23 – CONTROLLI E COMMISSIONE MENSA.....	14
ART. 25 - PENALITÀ.....	15
ART. 25– PERSONALE	15
ART.26-OBBLIGHI DEL PERSONALE	16
ART. 27 -OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI	16
ART. 28- RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI ASSICURATIVI	17
ART. 29– CONTROVERSIE	17
ART. 30 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	17

ART. 31 - DIVIETO DI SUBAPPALTO	18
ART. 33 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE	18
ART. 34- COSTITUZIONE IN MORA	18
ART. 35 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE	18
ART. 37 - DUVRI	18
ART. 37 - RINVIO	18
ART. 38 - RISERVATEZZA DEI DATI.....	18

ART. 1- OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento dei servizi di preparazione, cottura, confezionamento, veicolazione, distribuzione e somministrazione pasti e bevande, delle pulizie e del riassetto del refettorio, della cucina, della dispensa e dei locali mensa presso le scuole dell'infanzia e primaria di Casalgrasso, Lombriasco ed Osasio.

L'Appaltatore, ove lo richieda nell'offerta, potrà disporre delle strutture comunali adibite a cucina presso la scuola di Lombriasco.

L'Amministrazione unionale si riserva la facoltà di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti rispetto a quelle individuate all'art. 3 e per ulteriori attività promosse dai Comuni o dall'Unione.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2017/2018 – 2018/2019 con possibile rinnovo per un massimo di due anni, nonché la possibilità del subentro dei singoli Comuni nel rapporto contrattuale per la relativa parte del servizio.

L'inizio del servizio dovrà coincidere con il primo giorno di lezione del mese di settembre previsto dal calendario scolastico dell'anno 2017/2018 fino all'ultimo giorno del calendario scolastico.

Il servizio dovrà essere svolto nelle giornate, nelle sedi e negli orari che verranno comunicati all'inizio dell'anno scolastico.

ART. 3 COMPOSIZIONE DEI PASTI E DIMENSIONAMENTO DELL'UTENZA

Il quantitativo complessivo dei pasti è stimato in n. 16.300 pasti annui.

Un pasto completo dovrà essere composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno di verdura cotta o cruda
- pane: secondo la tabella dietetica
- un frutto fresco di stagione o uno yogurt o gelato
- 1/4 lt. di acqua minerale naturale
- tovaglie e tovaglioli a perdere
- Piatti, (totalmente biodegradabili) posate e bicchieri a perdere

L'utenza è composta dagli alunni della scuola dell'infanzia e primaria dei tre comuni facenti parte dell'unione. Destinatari del servizio sono inoltre il personale docente incaricato dell'assistenza degli alunni durante il consumo dei pasti e da eventuale personale ausiliario autorizzato dell'unione.

Il quantitativo globale dei pasti ha comunque valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione unionale in quanto il medesimo sarà stabilito sulla base delle effettive presenze degli utenti.

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e quindi, per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Il numero dei pasti annuali previsti per il periodo contrattuale, determinato sulla scorta dei dati a consuntivo dei due anni scolastici precedenti, viene illustrato nella tabella seguente:

Scuola	n. pasti annuo
Infanzia e primaria di Osasio	5.000
Infanzia e primaria di Casalgrasso	6.900
Infanzia e primaria di Lombriasco	4.400

ART. 4-IMPORTO DELL'APPALTO

Il prezzo massimo di ogni pasto completo considerato, è di € 4,70 (quattro/settanta) escluso IVA – di cui Euro 2,35 imputabili a costo di manodopera - e comprensivo della spesa di distribuzione pasti, di pulizie della cucina e locali annessi

Il fabbisogno dei pasti è presuntivamente stimato in un totale di 16.300 pasti (sedicimilatrecento) per anno scolastico e quindi pasti 32.600 (trentaduemilaseicento) per l'intera durata dell'appalto, per cui l'importo complessivo a base di gara soggetto a ribasso è stimato in circa Euro 306.440,00 oltre Euro 3.000,00 per oneri per la sicurezza non assoggettati al ribasso.

ART. 5 - REVISIONE PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante per tutta la durata dell'appalto.

ART. 6 – PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE

1. La gara sarà espletata con le modalità di cui all'art.36 comma 2 lett b) del D.Lgs n. 50/2016, con aggiudicazione, ai sensi dell'art. 95 comma 3, del suddetto decreto, sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata in ragione del miglior rapporto qualità/prezzo.
2. L'aggiudicazione può aver luogo anche in presenza di una sola offerta valida. L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non aggiudicare e di procedere a nuova gara.
3. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo fissato a base d'asta.
4. In caso di carente, irregolare o intempestiva presentazione dei documenti prescritti, ovvero di non veridicità delle dichiarazioni rilasciate, di mancati adempimenti connessi e conseguenti all'aggiudicazione, la medesima sarà annullata e la fornitura sarà affidata al concorrente che segue nella graduatoria
5. Gli operatori economici saranno vincolati alla propria offerta per 180 giorni.

ART. 7-REQUISITI MINIMI E CRITERI DI VALUTAZIONE

L'appaltatore dovrà possedere i seguenti requisiti minimi di carattere economico e finanziario e professionale:

1. fatturato globale dell'impresa riferito agli ultimi tre esercizi finanziari (2014/2015/2016)per un importo almeno pari all'importo a base di gara;
2. possesso della certificazione di sistemi di gestione per la qualità (SGQ) rilasciata sulla base della norma ISO 9001:2008 per l'oggetto dell'appalto di ristorazione scolastica
3. aver effettuato nell'ultimo triennio, almeno una fornitura di servizi identici (fornitura di pasti scolastici veicolati da centro di cottura esterno) per tipologia e portata economica pari o superiore a quella in esame;

4. 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;
5. avere stipulato contratti o di stipularne con laboratori o aziende specializzate per i controlli igienico – sanitari e di qualità (analisi microbiologiche, chimico – fisiche, ecc.) ovvero di descrivere i sistemi di controllo garantiti dall’Impresa;

L’assegnazione del punteggio avverrà a seguito di esame delle offerte da parte di apposita commissione. Della valutazione delle offerte sarà redatto apposito verbale.

La Commissione giudicatrice prenderà in esame i vari elementi dell’offerta, osservando i seguenti criteri nell’attribuzione del punteggio:

Prezzo: punteggio massimo 30 punti

Il punteggio massimo di trenta punti viene attribuito all’offerta migliore in ragione del maggior ribasso, espresso in percentuale, sul valore posto a base di gara (€ 306.440,00 I.V.A. esclusa).

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l’offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{30 * \text{offerta più bassa}}{\text{offerta in esame}}$$

(arrotondamento del risultato in eccesso o per difetto alla seconda cifra decimale, se la terza è rispettivamente superiore o uguale/inferiore a 5). Non sono ammesse offerte in aumento.

Qualità: punteggio massimo 70 punti attribuiti come di seguito descritto:

a) **Luogo di cucina sito in uno dei tre Comuni: punti 25**

L’Appaltatore dovrà dichiarare l’esatta ubicazione del centro di cottura, il punteggio sarà assegnato se il centro di cottura ha sede in uno dei tre Comuni dell’Unione, se ubicato in diversa sede, saranno assegnati 0 punti.

b) **Tempi di percorrenza tra luogo di cottura e consumo: punteggio massimo 20 punti**

Il punteggio massimo di venti punti viene attribuito all’offerta migliore in ragione della minor distanza tra il luogo di cottura dei cibi e la più vicina delle scuole elementari dei Comuni di Lombriasco, Osasio e Casalgrasso.

Non sarà assegnato alcun punteggio al concorrente che avrà presentato la proposta del luogo di cottura distante oltre 10 km dalla sede anche di una sola scuola.

Alle altre offerte sarà attribuito un punteggio determinato dal confronto proporzionale di ciascuna di esse con l’offerta migliore, secondo la seguente formula:

$$\text{punteggio} = \frac{20 * \text{luogo di cottura offerta più vicina a scuola}^1(\text{km})}{\text{distanza luogo cottura offerta in esame}(\text{km})}$$

Nel caso in cui l’offerta più vicina alla scuola abbia il luogo di cottura nella scuola al numeratore si dà valore complessivo di 20, per cui la formula diviene:

$$\text{punteggio} = \frac{20 (\text{km})}{\text{distanza luogo cottura offerta in esame}(\text{km})}$$

- c) **Centri alternativi in caso di mancato funzionamento del centro di cottura : punteggio massimo 4**
n. 4 punti se disponibile centro alternativo entro i 25 Km.
n. 1 punto per ogni centro alternativo entro i 50 Km, con un massimo di punti 2
- d) **Materie prime alimentari impiegate: punteggio massimo 16 punti**
Prodotti proposti a KM 0 e/o provenienti da agricoltura biologica, sarà assegnato 0,50 punto per derrata con massimo 16 punti.
- e) **Elenco fornitori di materie prime certificati alla norma UNI EN ISO 9001: punteggio massimo 5 punti** Sarà assegnato n. 1 punto per ogni singola certificazione di qualità presentata – con massimo di 5 punti.

ART. 8 - CAUZIONE DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà costituire la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto di appalto mediante versamento presso la tesoreria dell'Unione o stipulazione di una polizza fidejussoria o assicurativa.

Detta cauzione rimane vincolata per tutta la durata dell'appalto a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento danni nonché al rimborso delle spese che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata per danni causati dall'Appaltatore a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione del servizio. Resta salva per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente.

ART. 9 - GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dall'Appaltatore con proprio personale, propri mezzi tecnici, attrezzi e macchine ed in particolare avvalendosi, per questioni igieniche, di stoviglie monouso.

L'Appaltatore, nel rispetto degli accordi sindacali di categoria, si impegna a garantire prioritariamente la tutela occupazionale del personale già impiegato come indicato al successivo art. 25.

ART. 10 - OBBLIGHI E COMPITI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore si impegna a:

- 1) fornire la dispensa dei generi necessari alla preparazione di pasti indicati nel menù settimanale che, dovrà essere predisposto ed approvato come indicato al successivo art. 13. Tutte le merci impiegate dovranno essere di prima qualità.
- 2) provvedere a propria cura e spese a:
 - effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria, la pulizia, prima e dopo l'uso, di tutte le attrezzature, dei piccoli elettrodomestici e degli arredi di cucina del centro di cottura, dei terminali di cucina e dei locali sede ricezione –distribuzione pasti e servizi annessi;
 - l'acquisto di tutto il materiale occorrente per la pulizia;
 - fornire tutte le attrezzature occorrenti a rendere funzionale il centro di cottura comprensivo di tutti gli utensili necessari per la conservazione delle derrate alimentari nonché per il lavaggio e la sterilizzazione delle stoviglie;
 - fornire dei vuoti a perdere: piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli (in plastica o in carta);
 - effettuare pulizia ordinaria e straordinaria, completa ed approfondita, di locali, attrezzature, arredi, vetri e davanzali, impianti di illuminazione, con spese a carico dell'Appaltatore per tutto il materiale necessario;
 - fornire periodicamente i dati delle analisi del controllo acque destinate alla preparazione dei cibi.

- 3) rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione unionale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.
- 4) dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che, il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

ART. 11 – PRENOTAZIONE E CONSEGNA DEI PASTI

Laddove non preparati in loco, la consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio.

Il numero dei pasti da consegnare verrà comunicato giornalmente all'Appaltatore sulla base delle presenze effettive.

In caso di sospensione delle lezioni, dipendente da qualsiasi motivo, l'Appaltatore sarà avvertito con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo può essere richiesto a questo Ente.

In caso di sciopero del personale della Appaltatore, la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione, tramite comunicazione scritta, con 48 ore di anticipo e si dovrà impegnare alla fornitura di cestini contenenti cibi freddi di eguale valore.

Gli eventuali pasti freddi per gite giornaliere dovranno essere consegnati in tempo utile per la consegna alla classe prima della partenza.

La consegna dovrà essere effettuata franca di ogni e qualsiasi spesa, perché compresa nel prezzo del pasto, con le attrezzature dell'Appaltatore e personale alle dirette dipendenze della medesima.

L'Appaltatore dovrà:

Far pervenire le materie prime presso la mensa scolastica in modo tale da ridurre al minimo l'intervallo di tempo tra l'arrivo delle derrate nella cucina e l'utilizzo per la preparazione dei cibi con particolare riguardo per gli alimenti deperibili.

Segnalare all' Amministrazione unionale il nominativo delle persone preposte all'adempimento del disposto del presente capitolato e di tutte le incombenze che dallo stesso derivano.

Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da regolare documentazione fiscale o sanitaria se prevista.

Rifornire la cucina con alimenti provenienti da laboratori di produzione conosciuti e debitamente autorizzati a norma di legge.

Il trasporto delle sostanze alimentari deve avvenire secondo la normativa vigente, rispettando le prescritte temperature di trasporto.

ART. 12 – MEZZI DI TRASPORTO

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti dovranno essere conformi alle vigenti normative ed alle linee guida emanate dalla Regione Piemonte.

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, dovranno essere idonei, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle vigenti normative.

L'Appaltatore dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Tale piano di percorrenza dovrà essere consegnato all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

ART. 13 – MENÙ

I menù sono articolati in quattro settimane per il menù invernale ed egualmente per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL.

L'Unione provvederà a richiedere al SIAN delle ASL TO5e CN1 l'approvazione dei menù che l'Appaltatore dovrà predisporre secondo le indicazioni che verranno fornite dal responsabile incaricato dall'Unione.

È 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.

Qualsiasi variazione al menù dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione e tempestivamente comunicata in forma scritta.

L'Appaltatore dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

L'Amministrazione potrà inoltre richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Dopo il primo anno di servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

In occasione di ricorrenze o festività ed a fine anno scolastico, L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere menù particolari, come ad esempio il pranzo al sacco per le gite scolastiche, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo .

ART 14 – DIETE SPECIALI

L'Appaltatore dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

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

Il trasporto dovrà avvenire in modo refrigerato in appositi contenitori isotermici o termici idonei che dovranno essere sottoposti ad adeguata attività di pulizia e disinfezione, tali da garantire il mantenimento della temperatura.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

La predisposizione delle diete speciali dovrà avvenire in conformità ai contenuti della certificazione medica, secondo i modelli predisposti dall'Assessorato Regionale alla Sanità (reperibili su www.regione.piemonte.it oppure www.aslto5.piemonte.it).

I certificati medici dovranno avere validità non superiore ad un anno ed alla scadenza dovrà essere ripresentata la nuova documentazione.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dall'Appaltatore. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Analogamente si dovrà provvedere per la riattivazione. Per le sostituzioni sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di prodotti naturalmente privi di glutine (ad es. riso, patate, carne, pesce, formaggi, uova, verdure, frutta) oppure alimenti confezionati con la dicitura "senza glutine", ai sensi del Reg. CE 41/2009, oppure inseriti

nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia o, infine, alimenti con il marchio AIC della spiga sbarrata.

L'Appaltatore sarà tenuto a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

ART. 15 – DIETE IN BIANCO

L'Appaltatore si impegna alla predisposizione di diete in bianco, ossia povere di grassi animali o, se del caso, di fibre, che non necessitano di certificato medico. Le diete in bianco devono essere attuate in ogni caso senza stravolgere il menù ma apportando opportune sostituzioni.

Le diete in bianco, richieste estemporaneamente, avranno una durata massima di 5 giorni, oltre tale termine dovrà essere richiesta la presentazione di un certificato medico.

ART. 16 - MENÙ ALTERNATIVI

Su specifica richiesta delle famiglie, dovranno essere serviti menù speciali con diete rispondenti a ragioni etnico – religiose o etnico-culturali, purchè conformi alle grammature e alle tabelle merceologiche prescritte ed approvati dall'A.S.L.

Tali menù non richiedono certificazione medica e pertanto i singoli piatti dovranno essere adeguati allo scopo di soddisfare i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non comporteranno variazione di prezzo.

ART. 17 –SPECIFICHE TECNICHE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE – CRITERI MINIMI AMBIENTALI- CARATTERISTICHE DELLA MERCE – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FRUTTA ALLO STATO FRESCO

Ai sensi dell'art. 18, c. 2 , della legge n. 221/2015, l'appaltatore è tenuto a rispettare, per almeno il cinquanta per cento delle prestazioni dedotte in contratto, le disposizioni di cui all'allegato 1 del Decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti.

a) FRUTTA

La frutta da fornire deve essere confezionata negli appositi imballaggi classici e tradizionali, solidi, maneggevoli ed in uso nei mercati nazionali.

1. La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- Presentare peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltivazione in causa;
- Avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche, pari a pezzatura media di gr. 150;
- Avere raggiunta la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo ed essere bene avviata a maturazione così da poterla raggiungere in deposito; essa, per altro non deve essere bagnata artificialmente.
- La frutta non dovrà mai presentare polpa ammezzata e fermentata in processi incipienti ed in via d'evoluzione né iter - spacchi di sopra-maturazione.

b) ORTAGGI

1. Gli ortaggi devono:

- Presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità della cultivar in causa;
- Essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- Essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio di persona proposta al controllo i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

2. Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che:

- Presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- Abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione, la consistenza vegetale.

3. Le patate devono essere di morfologia uniforme e devono avere le caratteristiche proprie singola cultivar nazionale continentale, insulare ed estera.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde erpicale, di germogliazione tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte e superate. Devono inoltre essere esenti da odori particolari.

b.1) ORTAGGI SURGELATI:

1. Le forniture di ortaggi surgelati (piselli, fagiolini, spinaci, costine) dovranno giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provveda, nei locali stessi, all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura.

2. Dovranno inoltre:

- essere esenti da odori e sapori spiacevoli;
- presentare il colore tipico della specie e cultivar relativa al prodotto in causa;
- essere esenti da tracce di "bruciature da surgelazione";
- essere usati interamente nel giorno della cottura;
- avere indicata la data di scadenza.

c) CARNE BOVINA:

- deve essere di bovino adulto, maschio o femmina, categoria vitellone, macellato in locali a privati o pubblici.
- Non è ammessa carne congelata ma solo refrigerata.
- Sono ammessi tagli di coscia per la cotoletta e dell'anteriore, con esclusione della punta di spezzatino.

d) PRODOTTI ITTICI:

Sono ammesse sogliole e platasse. Il pesce deve essere freschissimo o surgelato. Non è ammesso pesce congelato. I bastoncini di pesce, ottenuti da filetti di merluzzo, non devono essere ricostituiti. L'utilizzo di prodotti ittici deve dare assoluta garanzia dell'assenza di spine.

e) UOVA:

per le preparazioni alimentari dovranno essere utilizzati prodotti pastorizzati in confezioni originali. Nel caso si utilizzino uova fresche in guscio, devono essere di categoria "A EXTRA" di produzione nazionale in confezioni originali conformi alle norme vigenti. Assoluto divieto del consumo di uova crude o di preparazioni a base di uova crude.

f) POLLAME:

Sono ammessi il petto e la coscia di pollo e la fesa di tacchino. Il pollame deve provenire da macelli e laboratori di sezionamento autorizzati, già sezionato e confezionato.

g) PASTA:

Deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe;
- aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa;
- resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di pasta ed eccessivo deposito di amido;
- la composizione bromatologia deve essere quella della pasta di semola di grano duro;
- i formati saranno:
 - per la pasta asciutta
 - per le minestre

h) RISO:

dovrà essere di prima qualità, garantito dell'annata (dal 1° Dicembre al 30 Novembre dell'anno successivo - deve essere usato solo quello dell'annata precedente) la data indicata sulle confezioni sigillate.

i) BURRO - OLIO - FORMAGGI - SALUMI:

Condimenti: dovranno essere BURRO, OLIO e SUGO di POMODORO.

- L'OLIO dovrà essere esclusivamente di oliva, extra vergine per la confezione di piatti a crudo. L'olio deve essere di marca nota e dare garanzia e sicurezza. Va esclusa la fornitura di oli o altri alimenti in recipienti in plastica, anche se recanti la scritta "per alimenti". Gli oli di cui sopra dovranno presentare i requisiti richiesti dalla normativa vigente.
- Il BURRO dovrà essere conforme alle caratteristiche chimico - fisiche - organolettiche di cui alla Legge 23/12/1956 n° 1526.
- Per il SUGO di POMODORO si userà passato di pomodoro al naturale in contenitori in vetro.
- FORMAGGIO - sono ammessi: stracchino e mozzarella come secondo piatto, parmigiano o grana padano come condimento o nella preparazione dei cibi. Le caratteristiche chimico - fisiche ed organolettiche dovranno corrispondere ai disposti della normativa vigente.
- PROSCIUTTO COTTO: dovrà essere di coscia del tipo senza conservanti e polifosfati, non preconfezionato; si dovrà rispettare scrupolosamente il peso considerando lo scarto massimo concordato con l'allegata tabella dietetica, ricordando che il prosciutto troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni, pregiudicando il rendimento alimentare. Dovrà altresì essere ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio.

• PANE:

Si intende per il pane il prodotto ottenuto dalla cottura di pasta omogenea convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune. Dovrà comunque rispondere alle seguenti caratteristiche: odore gradevole, la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente, uniforme e ben aderente alla mollica; questa deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchie, di sapore gradevole e non acida. Si dovrà utilizzare pane fresco di giornata. E' vietato l'uso del pane surgelato o riscaldato.

PANE GRATTUGGIATO: di tipo "00" di diversa grammatura a seconda degli alimenti trattati.

- j) LATTE: dovrà essere intero a lunga conservazione.
- k) BUDINO: preparato con latte, in giornata e correttamente conservato o in alternativa budino confezionato che può essere conservato a temperatura ambiente
- l) YOGURT: di latte intero ed alla frutta, in confezioni singole da gr. 125 ciascuna.
- m) FARINA: di frumento "00".
- n) AROMI: a seconda della necessità di menù, saranno forniti aromi e gusti (aglio, cipolle, limoni, ecc.).

ART. 18 ALLESTIMENTO DELLE SCORTE

Appaltatore dovrà mettere a disposizione una scorta di derrate alimentari nella sede della cucina, atte al confezionamento di almeno 25 pasti costituiti da pasta al sugo di pomodoro, formaggio, frutta, yogurt con intesa che ovviamente le derrate alimentari depositate riguardino prodotti non alterabili e quindi da potersi in qualsiasi momento utilizzare con buona resa organolettica ed igienica. La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente. Il controllo delle derrate depositate dovrà avvenire almeno una volta al mese e, nel caso in cui si riscontrano prodotti alterati o avariati, l'Appaltatore dovrà provvedere alla loro sostituzione entro 48 ore.

ART. 19 –MODALITÀ DI PREPARAZIONE DEI CIBI

Sono ammesse solo le preparazioni riportate nel menù. Sono vietati i soffritti nella preparazione dei sughi e dello spezzatino. I cibi dovranno essere preparati il mattino stesso del consumo. È vietato l'utilizzo di avanzi. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

È assolutamente vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato mono- sodico, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

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

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine, aromi naturali vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano che dovrà 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. Nel locale adibito a refettorio durante la distribuzione dovranno essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva, una bottiglia di aceto ed un contenitore di sale.

Gli oli per la cottura dovranno essere conformi alle normative vigenti.

Art. 20 - PULIZIA, SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFEZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da ogni genere di insetti da eseguire presso i refettori, i locali di distribuzione ed i centri di cottura saranno a carico dell'Appaltatore e dovranno essere oggetto di specifica procedura. L'Appaltatore sarà tenuto a trasmettere la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'Appaltatore inoltre sarà tenuto a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione.

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed essere ad elevata biodegradabilità e l'aggiudicatario dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che intende utilizzare.

Le operazioni oggetto del presente titolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari.

Art. 21– DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole, per nessun motivo potranno essere conservati in locali/mobili accessibili agli utenti del servizio. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto in conformità alle normative vigenti.

ART. 22- RISPETTO DEL MENÙ

Non sono ammesse da parte dell'Appaltatore variazioni al menù allegato senza preventiva autorizzazione dell'Amministrazione unionale. Quest'ultima si riserva inoltre la facoltà di richiedere la fornitura di alimenti non indicati nel menù per particolari esigenze dei bambini.

ART. 23– CONTROLLI E COMMISSIONE MENSA

Dato atto che taluni controlli per legge competono all'ASL (sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate, controlli sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienicosanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo, ecc.), compete all'Amministrazione la sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, con controlli rivolti a:

- qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- rispetto delle porzioni
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- accettazione del pasto.

Per la corrispondenza ai requisiti contrattuali è istituita una Commissione mensa scolastica a supporto dell'Amministrazione contraente e con ruolo di collegamento tra l'utenza, la scuola e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa nonché monitorando l'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte.

La Commissione è nominata dalla Giunta dell'Unione ed è composta da 3 membri per ogni refettorio scolastico dei quali uno scelto dall'Amministrazione dell'Unione che funga da presidente della Commissione, uno scelto tra gli insegnanti e uno scelto tra i genitori del refettorio interessato dal servizio mensa.

Alle riunioni della Commissione mensa hanno diritto a partecipare i rappresentanti dell'Appaltatore.

Il funzionamento della Commissione è disciplinato dal provvedimento di Giunta che la nomina.

La Commissione ha facoltà di osservare le procedure dell'andamento del servizio, quali si manifestano durante la distribuzione ed il consumo dei pasti, e può usufruire gratuitamente di apposite porzioni assaggio da non consumare in presenza degli utenti, con utilizzo di stoviglie a perdere fornite dal personale addetto al servizio.

L'amministrazione unionale si riserva inoltre la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata e dei cibi confezionati a mezzo di analisi da praticarsi da parte del competente laboratorio provinciale di igiene e profilassi nonché della pulizia dei locali della cucina.

Qualora la merce e i cibi al controllo quantitativo e qualitativo non risultassero conformi al dichiarato, il fornitore deve immediatamente provvedere a integrare i quantitativi mancanti e qualora dall'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti essa sarà immediatamente sostituita a cura e spese dell'Appaltatore. Saranno carico del medesimo le spese sostenute per i controlli e le analisi.

ART. 24 - PENALITÀ

Fatte salve ipotesi sanzionate dalla legge, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme contrattuali, l'Amministrazione dell'Unione - anche su segnalazione della Commissione Mensa - si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme:

	inadempienza	sanzione (in euro)
a)	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	350,00
b)	consegna di un numero di pasti inferiori al numero dei pasti prenotati	250,00
c)	pasti in difformità quantitativa/qualitativa al capitolato o mal confezionati	125,00
d)	fornitura prodotti non conformi alle caratteristiche organolettiche richieste dal capitolato	250,00
e)	temperatura dei pasti non conformi	250,00
f)	ritardo nella consegna dei pasti per un tempo non superiore a dieci minuti salvo cause di forza maggiore	125,00
g)	mancata o errata consegna delle diete speciali richieste	125,00
h)	presenza di corpi estranei di varia natura nei piatti	125,00
i)	inadeguata igiene dei locali o delle attrezzature, utensili e/o stoviglie	250,00
j)	altre inadempienze contrattuali	125,00

In caso di recidiva specifica nel periodo di vigenza dell'appalto le penalità indicate saranno raddoppiate e poi triplicate. In caso di ulteriore recidiva qualora si verificassero, da parte dell'Appaltatore appaltatrice, inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio, l'Amministrazione dell'Unione potrà risolvere il contratto anche prima della scadenza procedendo nei confronti dell'Appaltatore appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare constatazione dell'inadempienza alla quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.

L'Unione dei Comuni procederà al recupero della penalità richiedendo all'appaltatore l'emissione di nota di credito e la relativa fattura non verrà liquidata sino al ricevimento della nota suindicata.

ART. 25 – PERSONALE

L'Appaltatore si obbliga all'assorbimento dell'eventuale personale già in servizio presso i terminali di somministrazione delle scuole dell'infanzia e primarie di Casalgrasso, Lombriasco e Osasio, ove questo presti il proprio consenso.

L'Appaltatore dovrà assicurare il servizio con proprio personale, professionalmente qualificato ed aggiornato sulla materia oggetto del servizio. Qualora qualche addetto al servizio dovesse risultare inabile, a giudizio

dell'Ufficiale Sanitario competente, dovrà essere sospeso o sostituito a seconda dei casi, fatto salvo il diritto dell'interessato o dell'Appaltatore di ricorrere alla Commissione Medica Militare che deciderà inappellabilmente.

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed applicare integralmente per il personale impiegato tutte le disposizioni e le normative vigenti per tutta la durata dell'appalto, nonché quelle relative all'assunzione obbligatoria degli appartenenti a determinate categorie di cui alla legge 02/04/1968 n. 682 e successive modifiche o variazioni.

La stessa è tenuta altresì al pagamento dei contributi posti a carico del datore di lavoro.

Si obbliga, infine, ad osservare quanto stabilito dagli art. 1 - 2 - 3 della circolare del Ministero del Lavoro e Previdenza Sociale del 12/03/1951 n° 9810/15G e comunicata dalla Prefettura di Torino in data 02/05/1951 n° 20696-Dip. 4° all'oggetto "Capitolati d'appalto e clausole di contratto collettivo".

In caso di inottemperanza accertata dall'amministrazione unionale e da essa segnalata all'Ispettorato del Lavoro, l'Unione potrà provvedere direttamente impiegando le somme dovute a pagamento delle prestazioni, della cauzione senza che l'Appaltatore possa porre né aver titolo al risarcimento danni.

Prima di procedere alla fatturazione l'Appaltatore dovrà presentare la documentazione per la verifica da parte della stazione appaltante dei certificati degli istituti assicurativi e previdenziali dai quali risulti l'avvenuto adempimento di tutti i suoi obblighi in merito (D.U.R.C.).

ART.26-OBBLIGHI DEL PERSONALE

Il personale in servizio dovrà mantenere un contegno riguardoso e corretto. L'Appaltatore si impegna a richiamare, multare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Le segnalazioni e le richieste dell'Unione in questo senso saranno impegnative per l'Appaltatore.

Il personale, in servizio presso la mensa, addetto alla manipolazione e preparazione degli alimenti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercing, 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, forniti dall'Appaltatore, previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale, inoltre, durante le fasi di cui sopra, dovrà indossare guanti monouso e mascherina.

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

L'Appaltatore dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Unione dei Comuni, in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili, acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D.lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati

ART. 27 -OSSERVANZA NORME E DISPOSIZIONI

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, i decreti, i regolamenti ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, anche laddove non espressamente previsti nel presente Capitolato. L'Appaltatore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato (Sistema HACCP), nonché di un Sistema di qualità certificato, la cui documentazione e le relative procedure devono essere trasmesse all'Amministrazione.

L'appaltatore è altresì obbligato al rispetto dei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare.

ART. 28- RESPONSABILITÀ ED OBBLIGI ASSICURATIVI

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione unionale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Unione.

In particolare l'Appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione unionale da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse contro la medesima venire intentata.

L'Appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

- Euro 5.000.000,00= per sinistro
- Euro 1.500.000,00= per persona
- Euro 1.500.000,00= per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

- Euro 2.500.000,00= per sinistro
- Euro 1.500.000,00= per persona

La polizza dovrà prevedere altresì l'estensione di garanzia per i danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate a tutti gli utenti, anche occasionali, del servizio di mensa scolastica ed imputabili a:

- vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
- cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi.

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente per l'Appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Appaltatore all'Amministrazione unionale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento a carico dell'Unione o in solido con l'Unione con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Unione medesima e di ogni indennizzo.

ART. 29 – CONTROVERSIE

Per la definizione delle controversie è competente, ai sensi dell'art. 20 del codice di procedura civile, il giudice del luogo ove il contratto è stato stipulato.

ART. 30 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di grave inadempienza si farà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

ART. 31 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

È fatto divieto all'Appaltatore di cedere o subappaltare il servizio senza preventivo consenso scritto dell'Amministrazione pena la immediata risoluzione del contratto e dell'incameramento della cauzione.

In caso di infrazione alle norme del presente contratto commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Unione e verso i terzi si intenderà l'Appaltatore.

ART. 32 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Le spese relative al contratto d'appalto, che sarà stipulato a seguito di provvedimento di aggiudicazione definitiva, nessuna esclusa od accettata, saranno a carico dell'Appaltatore.

ART. 33- COSTITUZIONE IN MORA

I termini e le comminatorie contenuti nel presente capitolato operano in pieno diritto senza obbligo per l'Unione della costituzione in mora dell'Appaltatore.

ART. 34 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutti gli effetti del presente contratto l'Appaltatore elegge domicilio come da dichiarazioni prodotte ai fini della partecipazione alla presente procedura.

Le comunicazioni e notificazioni saranno effettuate a mezzo lettera raccomandata o posta elettronica certificata.

ART. 35 -DUVRI

L'Appaltatore dovrà provvedere alla redazione del DUVRI con gli incaricati individuati dalle rispettive Direzioni Didattiche

ART. 36 - RINVIO

Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato d'onori, si rinvia alle disposizioni normative e legislative vigenti in materia di appalto di servizi.

ART. 37 - RISERVATEZZA DEI DATI

A norma del D.lgs. n.196/2003 i dati raccolti nell'ambito del presente procedimento sono esclusivamente finalizzati alla stessa. L'utilizzatore e l'eventuale comunicazione ad organi e uffici dell'ente committente sono limitate agli adempimenti necessari nel rispetto del fine di cui sopra. I diritti spettanti all'interessato sono quelli di cui al D.lgs. n. 196/2003 a cui si rinvia espressamente.