N. 95 Reg. Delib.

Copia

COMUNE di GRIGNASCO

Provincia di Novara

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

OGGETTO: ATTO DI INDIRIZZO PER ESPLETAMENTO GARA D'APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, ANZIANI E DIPENDENTI CON RIQUALIFICAZIONE LOCALI - APPROVAZIONE STUDIO DI FATTIBILITA' E CAPITOLATO D'ONERI

L'anno DUEMILAQUATTORDICI addì VENTIDUE del mese di OTTOBRE alle ore QUINDICI e minuti ZERO e seguenti presso la Sede Municipale, in seguito a convocazione disposta dal Sindaco, si è riunita la Giunta Comunale nelle persone dei Sigg.ri:

Cognome e Nome	Presente
1. BEATRICE Roberto - Sindaco	Sì
2. GARAMPAZZI Pier Tomaso - Assessore	Sì
3. BUI Katia - Vice Sindaco	No
4. PIZZI Maurizio - Assessore	Sì
5. BALZARINI Alessandro - Assessore	No
Totale Presenti:	3
Totale Assenti:	2

Assume la presidenza il sig. BEATRICE Roberto nella sua qualità di Sindaco con l'assistenza del Segretario Comunale sig. REGIS MILANO dott. Michele.

Previe le formalità di legge e constatata la legalità della seduta, la Giunta Comunale passa alla trattazione dell'oggetto sopraindicato.

OGGETTO: ATTO DI INDIRIZZO PER ESPLETAMENTO GARA D'APPALTO SERVIZIO MENSA SCOLASTICA, ANZIANI E DIPENDENTI CON RIQUALIFICAZIONE LOCALI - APPROVAZIONE STUDIO DI FATTIBILITA' E CAPITOLATO D'ONERI

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO

- che in data 31.07.2014 è scaduto il contratto relativo al servizio di mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e del servizio mensa del centro incontro anziani e dei dipendenti comunali, già affidato alla Ditta Copra Elior spa di Piacenza;

- che con Delibera di Consiglio Comunale n. 10 del 03.04.2014, esecutiva ai sensi di legge, sono state approvate le linee di indirizzo per l'affidamento pluriennale del servizio di ristorazione scolastica e servizi ausiliari con riqualificazione dei locali di proprietà comunale;

- che la relativa gara, di cui al capitolato approvato con delibera di Giunta n. 37 del 16/04/2014 ed indetto con determinazione n. 62 del 30.04.2014, è andata deserta e pertanto è stato necessario disporre, con proprio atto n. 54 del 18.06.2014, una proroga tecnica fino al 31/01/2015 alla ditta Copra Elior spa di Piacenza per il servizio in oggetto;

- che su direttive del Sindaco e della Giunta, l'Ufficio Tecnico ha redatto un nuovo studio di fattibilità, che, allegato alla presente deliberazione, allegato A), ne costituisce parte integrante e sostanziale; il quale, non discostandosi sostanzialmente dagli indirizzi già espressi dal Consiglio, prevede comunque la realizzazione di una cucina centralizzata presso l'edificio che ospita il Centro incontro anziani di Grignasco, realizzabile tuttavia ad un costo inferiore al precedente;

CONSIDERATO necessario provvedere pertanto ad adottare opportuno atto di indirizzo per l'espletamento di una nuova gara d'appalto a procedura aperta, approvando altresì il suddetto nuovo studio di fattibilità, nonché il relativo Capitolato d'oneri per l'affidamento del contratto misto avente per oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica (Allegato II B D.Lgs 163/2006 e sm.i.) per alunni e personale scolastico della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, centro incontro anziani, dipendenti comunali e centri estivi, per il periodo di dieci anni con previsione, a titolo accessorio, della progettazione preliminare, definitiva, esecutiva e dei relativi lavori di riqualificazione della porzione di edificio da adibire a centro cottura;

PRESO ATTO

- dello Studio di fattibilità di cui sopra che, allegato alla presente deliberazione allegato A), ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- del Capitolato d'oneri suddetto che, allegato alla presente deliberazione allegato B), ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- che, al fine di individuare l'appaltatore del servizio di cui al capitolato oggetto di approvazione della presente deliberazione, sarà svolta una gara a procedura aperta ai sensi dell'art 55 del D. Lgs 163/2006 e s.m.i. e che l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.;

DATO ATTO che l'importo complessivo presunto a base d'asta per il periodo di dieci anni è pari a € 2.005.000,00 (euro duemilionicinquemila/00), oltre IVA in misura di legge;

Rilevato in particolare che la finalità di pubblico interesse dell'affidamento del servizio misto di ristorazione scolastica, come servizio principale, e di riqualificazione del centro cottura, come servizio accessorio, è quello di perseguire economie di tempo e di risorse, nonché di contare su un unico operatore economico, interlocutore della stazione appaltante sia in fase di esecuzione dell'opera che di svolgimento del servizio;

PRESO ATTO:
- del parere favorevole di regolarità contabile espresso dal responsabile del servizio finanziario, ai sensi dell'art. 49 del D.lgs. 267/2000 come modificato dall'art. 3 comma 1 lett. b) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 e dell'art. 147 bis D.lgs. 267/2000 introdotto dall'art. 3 comma 1 lett. d) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 e di copertura finanziaria espresso dal responsabile del servizio finanziario, ai sensi dell'art. 153 comma 5 del D.lgs. 267/2000;
- del parere favorevole di regolarità tecnica attestante la regolarità amministrativa e tecnica espresso dal responsabile del servizio interessato, ai sensi dell'art. 49 del D.lgs. 267/2000 come modificato dall'art. 3 comma 1 lett. b) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 e dell'art. 147 bis D.lgs. 267/2000 introdotto dall'art. 3 comma 1 lett. d) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012;

OSSERVATA:
- la competenza della Giunta comunale, ai sensi dell'art 48 del D.Lgs. 267/2000 e s.m.i.;

CON voti unanimi favorevoli espressi in forma palese per alzata di mano.

DELIBERA

Di adottare atto di indirizzo per l'espletamento di una nuova gara d'appalto a procedura aperta per l'affidamento del contratto misto avente per oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica (Allegato II B D.Lgs 163/2006 e sm.i.) per alunni e personale scolastico della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, centro incontro anziani, dipendenti comunali e centri estivi, per il periodo di dieci anni con previsione, a titolo accessorio, della progettazione preliminare, definitiva, esecutiva e dei relativi lavori di adeguamento ed ampliamento della porzione di edificio da adibire a centro cottura

- Di approvare, per i motivi esposti in narrativa, lo Studio di fattibilità allegato alla presente deliberazione allegato A), che ne costituisce parte integrante e sostanziale, nonché il Capitolato d'oneri allegato alla presente deliberazione allegato B), che ne costituisce parte integrante e sostanziale,per l'affidamento del contratto misto avente per oggetto principale il servizio di ristorazione scolastica (Allegato II B D.Lgs 163/2006 e sm.i.) per alunni e personale scolastico della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, centro incontro anziani, dipendenti comunali e centri estivi, per il periodo di dieci anni con previsione, a titolo accessorio, della progettazione preliminare, definitiva ed esecutiva della riqualificazione dell'edificio da adibire a centro cottura.

Di dare atto che l'importo presunto complessivo a base d'asta per il periodo di dieci anni è pari a € 2.005.000,00 (euro duemilionicinquemila/00), oltre IVA in misura di legge

Di dare atto che si provvederà ad apposita gara con procedura aperta ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i. e che l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 D.Lgs 163/2006 e s.m.i.

Di dare atto che con successivo provvedimento del Responsabile di servizio competente, sarà approvato il bando di gara e saranno impegnati gli oneri di spesa relativi ai servizi affidati in appalto ad avvenuta aggiudicazione del prezzo unico definitivo, inserendo i dovuti stanziamenti nel bilancio 2015 e pluriennale

Di dare atto che il contratto relativo sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a rogito del Segretario Comunale;
di assegnare al presente atto immediata eseguibilità ai sensi dell'art. 134 del Testo Unico degli Enti Locali approvato con D.Lgs. 267 in data 18/08/2000;

di dare ampio mandato al Responsabile del Servizio competente per l'assunzione di tutti gli atti conseguenti la presente deliberazione.

di trasmettere in elenco la presente deliberazione ai Capigruppo Consiliari, in esecuzione all'art. 125 del D.Lgs. 267/2000 e smi

Il presente verbale viene così sottoscritto:

IL SINDACO
(F.to BEATRICE Roberto)

IL SEGRETARIO COMUNALE
(F.to REGIS MILANO dott. Michele)

Si esprime il parere favorevole di regolarità contabile espresso dal responsabile del servizio finanziario, ai sensi dell'art. 49 del D.lgs. 267/2000 come modificato dall'art. 3 comma 1 lett. b) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 e dell'art. 147 bis D.lgs. 267/2000 introdotto dall'art. 3 comma 1 lett. d) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 e di copertura finanziaria espresso dal responsabile del servizio finanziario, ai sensi dell'art. 153 comma 5 del D.lgs. 267/2000

Lì _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
(F.to FRANZINI Annalisa)

Si esprime il parere favorevole di regolarità tecnica attestante la regolarità amministrativa e tecnica espresso dal responsabile del servizio interessato, ai sensi dell'art. 49 del D.lgs. 267/2000 come modificato dall'art. 3 comma 1 lett. b) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012, n. 213 e dell'art. 147 bis D.lgs. 267/2000 introdotto dall'art. 3 comma 1 lett. d) del D.L. 174/2012 convertito nella legge 7 dicembre 2012

Lì _____

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
(F.to REGIS MILANO dott. Michele)

Per copia conforme all'originale:
Lì _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
(REGIS MILANO dott. Michele)

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Si attesta che copia della deliberazione viene pubblicata all'Albo Pretorio di questo Comune per 15 giorni consecutivi, a partire dal:

Lì _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
(F.to REGIS MILANO dott. Michele)

ESECUTIVITÀ

◊ La presente deliberazione, trascorsi 10 giorni dalla su indicata data di inizio pubblicazione, é divenuta esecutiva lì _____ , per la decorrenza dei termini di cui all'art. 134, comma 3 del D.L.vo 18.08.2000 n. 267.

◊ Per la dichiarazione di immediata eseguibilità di cui all'art. 134, comma 4 del D.L.vo 18.08.2000 n. 267.

Lì _____

IL SEGRETARIO COMUNALE
(F.to REGIS MILANO dott. Michele)

C O M U N E D I G R I G N A S C O

Provincia di Novara

CAPITOLATO D'ONERI PER L'AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO MISTO AVENTE PER OGGETTO PRINCIPALE IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (ALLEGATO II B D.LGS. 163/2006 e s.m.i.) PER ALUNNI E INSEGNANTI SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO, CENTRO INCONTRO ANZIANI, DIPENDENTI COMUNALI E CENTRI ESTIVI, PER IL PERIODO DI DIECI ANNI CON PREVISIONE, A TITOLO ACCESSORIO, DELLA PROGETTAZIONE PRELIMINARE, DEFINITIVA ED ESECUTIVA DELLA RIQUALIFICAZIONE DELL'EDIFICIO DA ADIBIRE A CENTRO COTTURA.

C.I.G. 6023247CA7 – C.U.P. B11E14000220004

PARTE PRIMA - DISPOSIZIONI GENERALI

PREMESSA

L'Amministrazione, con deliberazione Consiglio Comunale N. 10 del 03.04.2014, esecutiva ai sensi di legge, ha approvato l'affidamento del contratto misto di cui in oggetto, ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 163/2006, avente per oggetto principale il servizio di gestione della ristorazione scolastica per alunni ed insegnanti scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, centro incontro anziani, dipendenti comunali e centri estiviper il periodo dinove anni con previsione a titolo accessorio della progettazione preliminare, definitive ed esecutiva della riqualificazione dell'edificio da adibire a centro cottura, medianteprocedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006, per un importopresunto a base di gara per il periodo di dieci anni, pari ad €. 2.005.000,00= (duemilionicinquemila/00) oltre IVA nella misura di legge.

La soluzione individuata è quella che in maggior misura garantisce il soddisfacimento delle ragioni di pubblico interesse primario, in quanto mira ad assicurare la realizzazione di prestazioni riconducibili ad un unico contratto da un punto di vista funzionale, nel cui ambito la componente dei lavori si connota per la mera accessorietà, ossia ha la funzione di mero strumento per la corretta esecuzione della prestazione principale, cioè il servizio di ristorazione scolastica.

Le finalità di pubblico interesse, sottese all'affidamento del contratto misto mirante a garantire la continuità del servizio di ristorazione scolastica anche mediante la funzionale riqualificazione dell'edificio da adibirsi a centro cottura, non potrebbero trovare analogo soddisfacimento ove si seguisse la via dei due distinti ed autonomi affidamenti in appalto (progettazione ed esecuzione lavori - servizio di ristorazione scolastica), poiché in siffatta ipotesi il servizio primario e principale erogato alla pubblica utenza ne potrebbe subire un pregiudizio dal punto di vista della continuità, intendendosi adibire lo stabile di proprietà comunale sito in Via C. Battisti 18 a locali di centro cottura.

Detta soluzione, peraltro, consente di perseguire economie di tempo e di risorse, nonché di contare su un unico operatore economico, interlocutore della stazione appaltante sia in fase di esecuzione dell'opera che di svolgimento del servizio.

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, con previsione a titolo accessorio della

progettazione e della esecuzione dei lavori di riqualificazione, ha natura di appalto pubblico di servizi ai sensi dell'art. 14, comma 2, lettera c), dei Codice dei Contratti, avendo per oggetto principale i servizi di cui all'allegato II B dei predetto codice e, a titolo accessorio/secondario, attività ai sensi dell'allegato I del suddetto codice.
In relazione alla classificazione dei servizi oggetto del contratto come servizi rientranti nell'allegato II B del Codice, si determina per la procedura di aggiudicazione l'applicazione dei soli articoli 65,68 e 225 del medesimo Codice, a fronte di quanto stabilito dall'art. 20 di quest'ultimo, nonché si determinano come applicabili alla procedura di aggiudicazione le normerichiamate nel Capitolato d'oneri, nonché quelle, strettamente attinenti l'espletamento della gara, richiamate nel bando e nel disciplinare di gara.
L'affidamento del contratto misto ha luogo conformemente a quanto previsto dall'art. 27 del Codice, nel rispetto dei principi di economicità, efficacia, imparzialità, parità di trattamento, trasparenza e proporzionalità, e a tal fine la procedura di affidamento è quella prevista dall'art. 55 del Codice (procedura aperta), mentre il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo, relativi a profili tecnici, operativi, funzionali e qualitativi del servizio e delle opere da realizzare, secondo i criteri enucleati nell'art. 4 del presente Capitolato d'oneri.
Al fine di soddisfare i principi di cui all'art. 27 del Codice, si ritiene opportuno di dare idonea ed adeguata pubblicità al bando, secondo la Comunicazione interpretativa della Commissione UE del primo agosto 2006, mediante pubblicazione integrale degli atti di gara sul sito internet del Comune e all'Albo pretorio on line comunale, nonché sulla Gazzetta Ufficiale Europea e sulla Gazzetta Ufficiale Repubblica Italiana, ai sensi dell'art. 66 D Lgs 163/2006 come modificato dal D L 66/2014.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO - SPECIFICHE TECNICHE - CARATTERISTICHE DEI SERVIZI – IMPORTO – AMMORTAMENTO – ROYALTIES

*1.1*Oggetto dell'appalto

Formano oggetto del presente appalto i seguenti servizi, elencati in modo esemplificativo:

1. organizzazione, gestione, approvvigionamento e deposito derrate, preparazione, cottura, somministrazione/scodellamento (rapporto 1/30 tra operatori e bambini) in tutti i giorni feriali, escluso il sabato, i giorni festivi e di vacanza secondo calendario scolastico, di pasti giornalieri agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, al personale docente e scolastico, che usufruisce del servizio della mensa scolastica, salvo differenti accordi con l'Amministrazione Comunale;
2. organizzazione, gestione, approvvigionamento e deposito derrate, preparazione, cottura, somministrazione in tutti i giorni sia ferialiche festivi, di pasti giornalieri(pranzo e cena) agli anziani utenti del Centro Incontro Anziani, nonché ai dipendenti comunali nei giorni di servizio;
3. organizzazione, gestione, approvvigionamento e deposito derrate, preparazione, cottura, somministrazione in tutti i giorni dei centri estivi comunali;

Relativamente ai punti sopra indicati:

- servizi di allestimento dei tavoli forniture di tutte le stoviglie, sbarazzo e pulizia dei locali, lavaggio delle stoviglie, fornitura di tutto il materiale previsto in capitolato, fornitura degli utensili per la distribuzione (vassoi, pinze, mestoli, palette, oliere e qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento dei servizio di distribuzione) e la fornitura dei materiali di consumo, dei detersivi necessari (sia detergenti che sanificanti) per la pulizia dei locali dei centri di ristorazione e dei tavoli utilizzati per la mensa;la fornitura di materiale a perdere:piatti, bicchieri, posate, ciotole e quant'altro necessiti per il consumo dei pasti da parte degli utenti;
- la manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti delcentro cottura, la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature fisse e mobili del centro cottura; la pulizia e la sanificazione di tutti i locali delle mensee centro cottura dati in gestione,la fornitura dei detersivi, brillantanti e sali decalcificanti da utilizzarsi per le lavastoviglie e altri macchinari necessari per le pulizie.

Il servizio di distribuzione deve essere fatto, quando espressamente richiesto,direttamente al tavolo, fatte salve differenti richieste per motivi organizzativi e logistici, da parte del responsabile della gestione della mensa scolastica; se vieneespressa tale richiesta l'Appaltatore è tenuto ad uniformarvisi, concordando con il responsabile del competente ufficio comunale le modalità più adeguate del caso, secondo le modalità di cui all'art. 55 seguente.
Presso il Centro Incontro Anziani dovrà essere previsto un "self-service" con la conseguente e necessaria dotazione di attrezzature, individuazione di percorsi e flussi in modo da rendere il sevizio sicuro e funzionale.

1.2 Specifiche tecniche

Forma, inoltre, oggetto dell'appalto la progettazione preliminare, per la riqualificazione dell'edificio di proprietà comunale sito in Via C. Battisti 18 – Grignasco da adibire a centro di cottura, che la Ditta dovrà produrre a seguito di aggiudicazione di gara, tenendo conto della Studio di Fattibilità approvato con Delibera G.C. 95/2014, allegato al presente capitolato.

L'impresa aggiudicataria dovrà produrre e presentare alla Stazione Appaltante, a seguito dell'aggiudicazione del servizio di mensa scolastica e prima dell'esecuzione di qualsiasi intervento, il progetto preliminare, definitivo ed esecutivo delle opere, da redigersi secondo le disposizioni normative contenute nel D.Lgs. 163/06 e relativo Regolamento di attuazione DPR 207/2010.

I progetti dovranno essere approvati dalla Stazione Appaltante e la ditta è tenuta ad individuare il Direttore Lavori e il Coordinatore per la Sicurezza in fase di Esecuzione (D.Lgs. 81/2008).

Prima di qualsiasi inizio di lavori sarà necessario ottenere il benestare da parte dell' ASL Vercelli, per gli aspetti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro, Denuncia Inizio Attività Comunale e benestare Comando Provinciale Vigili del Fuoco.

Tutte le opere dovranno essere rispondenti alle vigenti disposizioni normative di settore vigenti, di cui si elencano alcuni riferimenti a titolo non esaustivo:
Legge 13/89 - DM 236/89 - DPR 37/08 - D.Lgs. 311/06 - D.Lgs. 163/06 - D.Lgs. 81/08 - Norme UNI - Norme CEI – Norme CE – Norme ISO - DPR 380/01.

L'appaltatore, dopo la riqualificazione del centro cottura, dovrà provvedere immediatamente all'installazione e messa in funzione degli impianti tecnologici e delle attrezzature idonee per la produzione dei pasti.
I lavori dovranno essere eseguiti in conformità alle norme e alle condizioni stabilite dal presente capitolato - parte seconda - e con riferimento al progetto esecutivo redatto dall'Appaltatore nei tempi e con le modalità previste dal Capitolato medesimo.
L'Appaltatore realizza le prestazioni e le attività sopraindicate, le quali costituiscono, secondo le specificazioni riportate negli articoli a seguire, specifiche prestazionali e tecniche, ai sensi dell'art. 68 dei Codice dei Contratti Pubblici.
Il complesso delle prestazioni e delle attività relative al presente appalto si intende integrato dalle proposte formalizzate in sede di offerta dall'Appaltatore, comprese le varianti migliorative ammesse dal presente capitolato ovvero dal bando di gara, in base a quanto previsto dall'art. 76 del Codice dei Contratti Pubblici.
Le ditte che chiedono di poter partecipare alla gara devono disporre di un centro di cottura alternativo anche convenzionato, avente la capacità necessaria a far fronte al fabbisogno complessivo giornaliero, a cui far riferimento in caso di eventuali e prolungati (più di 2 (due) giorni) imprevisti che impediscano la normale attività nel centro cottura principale. Il centro di cottura alternativo, che dovrà essere garantito anche durante l'esecuzione dei lavori di adeguamento dell'immobile, dovrà essere regolarmente autorizzato ai sensi delle vigenti normative in materia.
In caso di imprevisto temporaneo breve (2 (due) o meno giorni) sarà possibile per l'appaltatore fornire il "pasto freddo" o "cestino freddo".

1.3 Caratteristiche dei servizi

Come detto nella premessa in relazione alla classificazione dei servizi oggetto del presente appalto come servizi rientranti nell'allegato II B del Codice dei contratti pubblici si determina, per la procedura di aggiudicazione dell'appalto stesso, l'applicazione dei soli articoli 65, 68 e 225 del medesimo D.Lgs. n. 163/2006, a fronte di quanto stabilito dall'art. 20 del Codice.
L'Amministrazione individua come applicabili alla procedura di aggiudicazione del presente appalto le normative richiamate nel Capitolato d'oneri, nonché quelle richiamate nel Bando di gara e nel Disciplinare.
In particolare, nell'ambito del presente Disciplinare di gara sono richiamate specifiche disposizioni del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.), individuate come applicabili in analogia a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.
In ogni caso, ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto di servizi è definito dalle disposizioni del Bando, del Disciplinare di gara e dal Capitolato d'oneri.
Le disposizioni individuate dagli articoli da 113 a 120 del Codice dei contratti pubblici si intendono come applicabili all'esecuzione dei contratto di appalto derivante dalla presente procedura di gara.

Tutti i servizi oggetto dell'appalto sono ad ogni effetto da considerarsi di pubblico interesse e, come tali, non potranno essere sospesi o abbandonati. In caso di sospensione o di abbandono, anche parziale, del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione potrà senz'altro sostituirsi all''Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

1.4 L'importo

L'importo complessivo presunto del contratto di affidamento del servizio di ristorazione scolastica e di progettazione e di riqualificazione del centro cottura ammonta a € 2.005.000,00 al netto di IVA.

Il valore assunto a base di gara è determinato come segue:

- Corrispettivo per il servizio principale (servizio di ristorazione): prezzo/pasto a base di gara: € 4.40 = al netto di IVA, comprensivi degli oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso (pari a € 0,132), calcolato su n. 40.000 pasti medi presunti all'anno (e cosl per € 176.000,00==/anno e € 1.760.000,00=/10 (dieci) anni);
- Corrispettivo per ammortamento annuo della realizzazione attività accessorie/secondarie (progettazione e riqualificazione edificio centro di cottura) pari ad € 24.000,00 (ventiquattromila/00) annui, per gli stessi anni di durata del contratto, in riferimento all'importo stimato in € 245.000,00 (duecentoquarantacinquemila/00) come da Studio di Fattibilità approvato con delibera di Giunta Comunale n. 95/2014, esecutiva ai sensi di legge;

Il valore complessivo risultante dall'offerta dell'Appaltatore costituisce il prezzo del contratto ed i valori unitari nella stessa espressi costituiscono i riferimenti per il calcolo periodizzato delle prestazioni.
E' in facoltà dell'Amministrazione estinguere, in tutto o in parte, anticipatamente rispetto alla scadenza contrattuale, il costo di ammortamento dell'opera, con prosecuzione del contratto d'appalto sino alla sua naturale scadenza e con corrispettivo dovuto all'appaltatore unicamente in riferimento al costo dei pasti forniti.
Il prezzo del pasto è formulato dall'Appaltatore in base a calcoli di propria convenienza e a Suo totale rischio, restando fisso e invariabile, fatta salva la revisione prezzi di cuial successivo art. 6, indifferentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che esso non abbia tenuto presente, per tutta la durata del contratto.
A tal proposito l'appaltatore non avrà alcunché da pretendere dall'appaltante in caso di variazione in meno del numero presunto dei pasti sopra indicato (n. 40.000).
Nella quota legata ai costi di gestione del servizio mensa sono compresi: costo delle risorse umane adibite alla produzione e somministrazione/scodellamento dei pasti, costi delle derrate

alimentari; costi per la pulizia e sicurezza; costi per l'autocontrollo; costi per il controllo di qualità igienico-sanitario; costi per la manutenzione ordinaria del centro cottura e delle relative attrezzature fisse e mobili, imposte e tasse di qualsivoglia natura, altri costi previsti in Capitolato.

***1.5* L'ammortamento**

L'offerta deve prevedere sia la quota relativa al costo della gestione complessiva del servizio principale (ristorazione) sia la durata di ammortamento del costo di riqualificazione del centro cottura.
La durata dell'ammortamento della riqualificazione del centro di cottura sarà pari alla durata del contratto del servizio principale.
La quota di ammortamento annua, verrà corrisposta all'Appaltatore due volte all'anno (al 30.06 e al 31.12 di ogni anno di durata del contratto a decorrere dal 30.06.2015) nel rispetto delle vigenti regole della finanza relative al Patto di Stabilità e senza aggiunta di interessi.
La quota di ammortamento di cui sopra dovrà essere indicata in fattura, alle scadenze su citate, separatamente rispetto al costo del buono pasto o con fattura separata.
Nella quota legata all'ammortamento dell'opera suddetta sono comprese tutte le spese di ristrutturazione dell'edificio, comprese quelle progettuali, le spese per la direzione dei lavori, le spese per le ulteriori figure previste dal presente Capitolato e dalla vigente normativa per le opere pubbliche; nonché qualsiasi altro onere anche finanziario connesso alla realizzazione dell'opera medesima.

1.6 Royalties

L'offerta economica deve prevedere anche il corrispettivo, da corrispondere all'Amministrazione appaltante, per i pasti prodotti nella struttura ed erogati all'esterno della fornitura del presente capitolato, a decorrere dalla messa in funzione del centro cottura e comunque dal 01.02.2015.
L'offerta sui pasti esterni deve essere espressa sul singolo pasto che verrà prodotto e comprovato dal Documento di Trasporto annesso di cui dovrà essere fornita copia agli Uffici Comunali mensilmente.
Il corrispettivo per le royalties non potrà in ogni caso essere inferiore a € 0,30 (zero/30=) a pasto prodotto nella struttura.

ART. 2 - NATURA DEL CONTRATTO - NORME APPLICABILI - PROCEDURA DI GARA E AGGIUDICAZIONE - REQUISITI – SOPRALLUOGO

2.1 Come precisato in premessa al Capitolato, il contratto misto da affidare secondo le disposizioni dello stesso, avendo per oggetto principale i servizi di cui all'allegato II del D.Lgs. 163/06 e in quanto prevede attività ai sensi dell'allegato I del suddetto decreto solo a titolo accessorio, è considerato un appalto pubblico di servizi.

2.2. La procedura di gara è quella prevista e disciplinata dall'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 (procedura aperta), con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83, comma 1, del D.Lgs. 163/2006 e s.***m.i.***

2.3 Gli operatori economici che intendono concorrere alla procedura di affidamento del presente contratto, devono possedere i requisiti di qualificazione e capacità prescritti all'art. 38 delD.Lgs. 163/2006 e s.m.i. per ciascuna prestazione di servizi e lavori previsti nel presente contratto.

2.4 **Elementi essenziali relativi ai soggetti che possono partecipare alla gara:**

2.4.1 Possono partecipare alla gara i soggetti configurabili come operatori economici, assumendo in analogia gli elementi classificatori indicati nell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

2.4.2 I soggetti di cui al precedente punto possono partecipare in raggruppamento temporaneo di impresa o mediante consorzi, secondo le modalità specificate nel Disciplinare di gara.

2.4.3 Si procederà ad aggiudicazione anche nel caso di una sola offerta valida,

2.5 Requisiti di partecipazione.

2.5.1 Gli operatori economici che intendono concorrere alla procedura di gara, devono possedere i requisiti di qualificazione e capacità prescritti all'art 38 del D.Lgs. 163/2006 per ciascuna prestazione di servizi e lavori previsti nel contratto da affidare.

2.5.2 I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale necessari per poter contrattare con le Amministrazioni Pubbliche.

2.5.3 I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere iscritti, per il tipo e l'ambito di attività oggetto dell'appalto, al registro della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato o, se cittadini di Stati membri dell''UE non residenti in Italia, presso analogo registro professionale del Paese di residenza.

2.5.4 I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità economico-finanziaria:

a) idonee referenze bancarie rilasciate da istituti di credito attestanti che gli stessi intrattengono rapporti economici stabili con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico. Tutta la documentazione relativa alle attestazioni degli istituti di credito deve essere rilasciata dagli stessi alla ditta richiedente e partecipante alla selezione su carta intestata, sottoscritta da soggetti abilitati e chiusa in un plico sigillato e datato con data antecedente o contestuale a quella di scadenza per la presentazione delle offerte;

b) fatturato globale d'impresa e fatturato relativo alle attività specifiche oggetto dell'appalto (cioè servizi di ristorazione scolastica), relativa all'ultimo triennio (2011-2013) per un importo annuo non inferiore ad almeno Euro 330.000,00, svolta a favore di soggetti pubblici e privati. Gli elementi specificativi dei requisiti sono dettagliati nel disciplinare di gara.

2.5.5 I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di capacità tecnico-professionale:

a) realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni (per un importo annuo dl almeno 180.000,00 euro e non inferiori ad una quantità media giornaliera di 260 pasti ciascuno e di durata complessiva non inferiore a due anni scolastici, con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata o grave inadempienza), con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

b) indicazione dei tecnici e degli organi tecnici, facenti direttamente capo, o meno, al concorrente e, in particolare, di quelli incaricati dei controlli di qualità.

2.5.6 I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere obbligatoriamente in possesso dei seguenti requisiti di qualificazione, ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.Lgs. 163/2006, per l'esecuzione delle opere:

a) attestazione SOA di cui all'art. 40 del D.Lgs 163/2006 e contestuale art. 60 – 61 D.P.R. 207/2010 regolarmente autorizzata, in corso di validità che documenti il possesso della qualificazione in categorie e classifiche adeguate ai lavori da assumere;

b) certificazione dei sistema di qualità aziendale di cui al all'art. 40 c. 3 lett. a) del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., per l'esecuzione dei lavori.

2.5.7 I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso deiseguenti requisiti per la progettazione e realizzazione di opere pubbliche:

a) qualificazione per prestazioni di costruzione e progettazione per la categoria OG1 - classifica II, ovvero partecipare in raggruppamento con soggetti qualificati per la progettazione, i quali assumono la qualità di mandanti (art. 60 e seguenti D.P.R.207/2010 e s.m.i).

b) essere iscritti negli appositi albi previsti dai vigenti ordinamenti professionali, indipendentemente dalla natura giuridica del soggetto affidatario ai sensi dell'art. 90, comma 7, delD.Lgs. 163/06.

2.5.8 I concorrenti devono essere in possesso della certificazione di qualità ISO 9001:2008 per l'erogazione del servizio di ristorazione scolastica, prodotta da organismi conformi alle serie delle norme europee relative alla certificazione.

2.5.9 La disponibilità di un centro cottura di proprietà, in uso o in convenzione con altri operatori presenti sul territorio, idoneo sotto il profilo igienico sanitario, in grado di produrre i pasti per tutti gli utenti, riferiti al presente capitolato.

Qualora tale centro di cottura fosse in uso, dovrà essere allegata autorizzazione alla produzione di pasti esterni.

2.5.10 Gli elementi specificativi dei requisiti indicati e richiesti nei punti precedenti sono dettagliati nel Disciplinare di gara.

2.6 Le società offerenti prima della presentazione dell'offerta, dovranno effettuare apposito sopralluogo presso l'edificio individuato oggetto di ristrutturazione da adibirsi a centro di cottura, ubicato sul territorio comunale, presso Via C. Battisti 18 - Grignasco, al fine di prenderne piena visione e prendendo atto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sui lavori di ristrutturazione.

Il sopralluogo avverrà, previo appuntamento, nei giorni precedenti dalle ore 9,00 alle ore 12,30 – telefonando allo0163/418488- Ufficio Tecnico.

A tali sopralluoghi, per ogni società offerente, sarà ammesso esclusivamente il Legale rappresentante o suo delegato ai sensi di legge.

L'Amministrazione Comunale rilascerà apposita certificazione riferita a tali visite. Le certificazioni di cui sopra dovranno essere allegate, pena l'esclusione, alla domanda di partecipazione alla gara.

Le società offerenti potranno effettuare anche un sopraluogo nei locali mensa dell'Istituto Comprensivo per la scuola dell'infanzia (Via C. Battisti 22), primaria e secondaria di primo grado (Largo Ferrari 3), del Centro Incontro Anziani (Via C: Battisti 18) e della colonia (Via Manzoni 10).

ART. 3- MODALITA' DI REDAZIONE DELLE OFFERTE – CAUZIONI

3.1. L'offerta redatta in lingua italiana, deve pervenire al protocollo del Comune (Via Vittorio Emanuele II n. 15 – 28075 GRIGNASCO (NO), pena l'esclusione, entro il termine indicato nel bando di gara e disciplinare di gara in un unico plico sigillato e controfirmato dal legale rappresentante sui lembi di chiusura.

L'invio dei plico avverrà comunque ad esclusivo rischio del mittente e non si terrà contodei plichi pervenuti dopo la scadenza del termine anche se sostitutivi o integrativi di offertegià pervenute.

Le modalità di confezionamento del plico sono indicate nel Disciplinare di gara.

Nel plico, pena l'esclusione, devono essere inserite tre buste, ognuna sigillata e firmata suilembi di chiusura, recanti l'oggetto dell'appalto e contraddistinte come indicato nei successivi punti.

3.2 - "ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" PLICO "A"

Il plico deve contenere:

a) **domanda di partecipazione alla gara** redatta utilizzando lo schema predisposto dalla stazione appaltante;

b) **autocertificazione attestante il possesso dei requisiti dì partecipazione,** redatta preferibilmente utilizzando lo schema predisposto dalla stazione appaltante;

c) **quietanza del versamento della cauzione provvisoria** con le modalità di cui all'art. 3.7.1 del capitolato;

d) **dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno verso il concorrente a rilasciare, nel caso di aggiudicazione da parte di quest'ultimo dell'appalto, garanzia fideiussoria definitiva in favore della stazione appaltante** (l'importo di quest'ultima potrà essere ridotto del 50% nell' ipotesi prevista dall'art. 75, comma 7, del D.Lgs. n. 163/06);

e) **attestazione, rilasciata da società di attestazione (SOA)** di cui all'art. 40 del D.L.gs 163/2006 e art. 60 D.P.R. 207/2010 regolarmente autorizzata, in corso di validità, idonea a qualificare il concorrente in relazione ai lavori e le attività di progettazione oggetto dell'appalto;

f) modello gap, compilato nel riquadro "impresa partecipante";

g) **copia del Capitolato d'oneri** sottoscritto in ogni pagina dal legale rappresentante, in segno di accettazione;
h) **dichiarazioni istituti bancari** rese in busta chiusa, sulla capacità finanziaria ed economica in numero non inferiore a due;
i) **certificato di avvenuto sopralluogo,** come indicato nel precedente articolo, rilasciato dall'Amministrazione comunale;
l) **eventuale procura** in originale o in copia autenticata nel caso in cui la firma dell'offerta avvenga da parte di procuratori;
m) **eventuale ulteriore documentazione come precisato nel Disciplinare di gara**

3.3 - " OFFERTA TECNICA" - PLICO "B"

Il plico deve contenere la seguente documentazione:

3.3.1 Parte tecnico-qualitativa dell'offerta relativa al servizio di ristorazione.

3.3.1.1 La parte tecnico-qualitativa dell'offerta riferita al servizio di ristorazione, concretizzata in una **relazione illustrativa di dimensione non superiore a 20 facciate in formato A4 - numerata progressivamente,** sottoscritta in ogni sua parte (pagina e copertine) dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente, deve rappresentare le modalità di svolgimento dei servizi oggetto della gara di appalto, da sviluppare in coerenza con le esigenze dell'Amministrazione.

Sono ammessi allegati descrittividella relazione tecnica, in ragione di n. 4 facciate A4.

3.3.1.2 La redazione della relazione illustrativa dell'offerta tecnico-qualitativa deve essere sviluppata secondo la seguente struttura di indice:

3.3.*1.2.1* Qualità del servizio e modalità di erogazione dello stesso, compresi i sistemi di controllo e qualità previsti e formazione personale - migliorie per il servizio e la gestione:

-organizzazione del servizio: *descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio, gestione imprevisti, emergenze, modifiche del servizio, tipologia dei centri diemergenza*
*- **organizzazione del personale:** piano organizzativo del personale da impiegare, con specifica delle figure dedicate, del monte ore settimanale totale e relativa articolazione, del profilo professionale, delle referenze e dei curricula del personale impiegato; piano di formazione ed aggiornamento del personale addetto al servizio per l'intera durata dell'appalto*
*- **sistemi di controllo qualità e sicurezza:** descrizione degli stessi e pianificazioneanalisi*

- **3.3.1.2.2 Qualità delle derrate alimentari:**

-caratteristiche merceologiche: *descrizione delle tipologie delle derrateimpiegate, corredate da relative schede tecniche*
-selezione fornitori: *descrizione modalità di selezione e di controllo applicate neiconfronti dei fornitori*
-modalità approvvigionamento: *descrizione delle modalità e dei termini diconsegna delle materie prime specifiche per il! Comune*
*- **servizi aggiuntivi:** iniziative atte a migliorare l'approvvigionamento e la qualità dellederrate, quali inserimento di prodotti BIO, DOP, IGP, equo e solidale in aggiunta aquelli già previsti, altre iniziative e/o servizi aggiuntivi*

- **3.3.1.2.3 Piano di educazione alimentare:**

- Iniziative ed attività' di educazione alimentare, con indicazioni sulle modalitàdi coinvolgimento dell'utenza o Indicazione degli strumenti di informazione agli utenti

3.3.1.2.4 Migliorie nella gestione del servizio mensa

- previsione di sistemi alternativi di gestione del servizio di prenotazione pasti e controllo dei buoni pasto;

- ***altre migliorie*** *(esempio: gestione ecologica delle stoviglie (piatti, posate e bicchieri non a perdere) con predisposizione di lavastoviglie per il lavaggio; iniziative atte a valutare l'indice di gradimento del servizio ed implementazione di igiene e confort degli alimenti)*

3.3.1.3. La parte tecnico-qualitativa dell'offerta riferita alla realizzazione delle attività accessorie deve essere sviluppata secondo la seguente struttura di indice:

3.3.1.3.1 valore tecnico/economico del progetto edilizio preliminare in relazione al valore dell'intervento e le specifiche progettuali sviluppate sulla base dello studio di fattibilità adottato (tipologia costruttiva, impiego materiali, distribuzione degli spazi)

- Specifiche tecniche progettuali di riqualificazione dell'immobile, composte da Relazione Illustrativa, Relazione Tecnica descrittiva delle opere e delle soluzioni tecniche progettuali, compreso eventuali dettagli costruttivi o impiantistici generali per definire l'opera compiutamente, (con esclusione di qualsiasi riferimento a prezzi unitari o computo metrico), Studio di prefattibilità ambientale, Studi necessari per un adeguata conoscenza del contesto in cui è inserita l'opera, prime indicazioni e misure finalizzate alla tutela della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro per la stesura dei piani di sicurezza, composta da un massimo di 25 fogli A4, oltre alla predisposizione di un massimo di n. 7 tavole planimetriche in formato A3, con l'indicazione della distribuzione degli spazi interni ed esterni o eventuali particolari costruttivi;

- Caratteristiche specifiche dei materiali adottati e delle finiture (pavimenti, rivestimenti, serramenti, ecc...), composte da un massimo di n. 2 fogli A4;

- Soluzioni adottate in fase progettuale finalizzate al risparmio energetico o ecosostenibile del progetto, composto da un massimo di n. 2 fogli A4

- Soluzioni progettuali riferite alla predisposizione del cantiere, e realizzazione dei lavori, in riferimento dell'utilizzo attuale dell'immobile a centro Incontro Anziani, con particolare riferimento alla mitigazione dell'impatto sul servizio in corso dal punto di vista acustico e di interferenza delle lavorazioni, composto da un massimo di n. 2 fogli A4;

- Soluzioni adottate per la sicurezza e la tutela della salute dei lavoratori, con riferimento agli obblighi di cui al D.Lgs. 81/2008, composto da un massimo di n. 2 fogli A4;

- Cronoprogramma dei lavori

3.3.1.4 Tutta la documentazione specificata nei punti precedenti, relativa alla parte tecnico-qualitativa dell'offerta deve essere inserita nella busta " Plico B - Offerta -Parte tecnico-qualitativa".

3.4 - "OFFERTA ECONOMICA" - PLICO "C"

Il plico deve contenere i seguenti documenti:

3.4.*1* L'offerta economica, redatta in bollo da Euro 16,00 e debitamente sottoscritta dal legale rappresentante, riportante:

- l'indicazione della percentuale di ribasso, espressa alla terza cifra decimale, da applicarsi al prezzo del singolo pasto posto a base di gara, non comprensiva degli oneri sulla sicurezza, così come esplicitato al precedente art. 1;

- l'indicazione del prezzo del pasto derivante dal ribasso offerto, come risultato di tutte le voci

che incidono nel suo definitivo valore, cui verranno aggiunti gli oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso;

- l'indicazione della percentuale di ribasso, espressa alla terza cifra decimale, da applicarsi al prezzo della riqualificazione del centro di cottura a base di gara, così come esplicitato al precedente art. 1;

- l'indicazione del prezzo della riqualificazione derivante dal ribasso offerto, come risultato di tutte le voci che incidono nel suo definitivo valore;

- l'indicazione del prezzo delle royalties a pasto;

Tutti gli importi devono essere indicati al netto dell' I.V.A.

3.4.2 Il piano economico-finanziario riportante:
• la quota annuale di ammortamento richiesta al Comune utile alla copertura di tuttii costi di riqualificazione dell'edificio del centro di cottura,suddivisa nelle sue componenti principali (opere edili - spese di progetto e direzione lavori);
L'offerta deve essere corredata dalla dichiarazione che la società concorrente nel redigere la stessa ha tenuto conto degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori, nonché alle condizioni di lavoro.

3.4.3 Le offerte sono corredate delle giustificazioni, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo posto a base di gara, illustrative dei seguenti elementi, ove pertinenti:
a) economia del procedimento di costruzione, del processo di fabbricazione, del metodo di prestazione del servizio;
b) soluzioni tecniche adottate;
c) condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per eseguire i lavori, per fornire i prodotti, o per prestare i servizi;
d) originalità del progetto, dei lavori, delle forniture, dei servizi offerti;
e) rispetto della sostenibilità ambientale nella progettazione e realizzazione del progetto di ristrutturazione dello stabile ad uso cucina centralizzata;
f) rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro;
g) eventualità che l'offerente abbia ottenuto un aiuto di Stato;
h) costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministro del lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali; in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione ai contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

3.4.4 Le giustificazioni a corredo degli elementi di prezzo dell'offerta devono essere presentate in forma scritta. A tal fine, unitamente all'offerta economica, viene presentata una scheda di scomposizione del prezzo, come precisato all'art. 4 dei Capitolato, con l'indicazione e la specificazione degli elementi costitutivi dell'offerta medesima, che consentono la proposta dello stesso in termini economicamente più vantaggiosi.

3-4.5. L'offerta economica è corredata anche dalle dichiarazioni e dalla documentazione relative a:
a) prestazioni subappaltabili, come meglio precisato nel disciplinare di gara.
b) validità dell'offerta per un periodo di 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

3.4.6. *Tutta la documentazione specificata nei punti precedenti, relativa alla parte economica dell'offerta deve essere inserita nella busta " Plico C - Offerta -Parte economica".*

3.5- OPERAZIONI DI GARA - INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

La Commissione giudicatrice, prima dell'apertura dei plichi presentati dai partecipanti, procederà, ove ritenuto necessario, alla definizione dei criteri motivazionali in base ai quali provvederà all'attribuzione dei punteggi previsti tra un minimo ed un massimo in relazione ai criteri per i quali ciò sia dovuto, a fronte di valutazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.
La Commissione giudicatrice procederà in seduta pubblica all'apertura dei plichi per laverifica delle istanze di partecipazione alla selezione e della documentazioneamministrativa.
All'apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti delle Societàpartecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire surichiesta alla Commissione Giudicatrice.

La Commissione Giudicatrice, concluse le operazioni finalizzate all'ammissione deiconcorrenti, procederà sempre nella stessa data, in seduta pubblica all'apertura dei plichicontenenti le parti tecnico-qualitative delle offerte.
All'apertura dei plichi possono essere presenti i Legali rappresentanti delle Societàpartecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire surichiesta alla Commissione Giudicatrice.
La valutazione delle parti tecnico-qualitative delle offerte sarà effettuata dalla Commissionein sedute riservate.
Esaurita la valutazione delle parti tecnico-qualitative delle offerte, la Commissione Giudicatrice procederà in seduta pubblica, previa comunicazione scritta indicante la data, all'apertura dei plichi contenenti le parti economiche delle offerte ed alla lettura delle stesse. Le operazioni di gara devono essere svolte nel rispetto del principio di continuità dell'azione amministrativa. La Commissione è tenuta a motivare a verbale ogni eventuale sospensione delle operazioni di selezione.

La Commissione procederà successivamente alla composizione di una graduatoria provvisoria, sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte, nonchéalla rilevazione delle offerte anormalmente basse, secondo quanto previsto dall'art. 86 del Codice dei contratti pubblici e dal disciplinare di gara.
Non vengono prese in considerazione offerte economiche superiori all'importo posto a base della gara, per quanto riguarda il servizio principale del servizio mensa.
Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

Il secondo classificato dovrà rimanere vincolato alla sua offerta fino all'avvenuta consegna del progetto esecutivo da parte dell'aggiudicatario, nel caso in cui si verifichi l'ipotesi di risoluzione di cui al successivo art. 33 del presente capitolato e si dovesse procedere ad aggiudicazione in favore del secondo classificato.
E' causa di esclusione la presentazione di documenti progettuali non conformi alle disposizioni previste dalla normativa sui lavori. L'Appaltatore, nella formazione del progetto preliminare/definitivo, dovrà conformarsi alla normativa urbanistica.

3.6 RILEVAZIONE E VERIFICA DELLE OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

3.6.1 successivamente alla formazione della graduatoria provvisoria di merito, la Commissione procede alla rilevazione delle eventuali offerte anormalmente basse, applicando il criterio di cui al successivo comma.
3.6.2 La Commissione valuta la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, sono entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara, ai sensi dell'art. 86 comma 2.
3.6.3 Qualora la procedura di rilevazione evidenzi la presenza di una o più offerte anormalmente basse, la Commissione provvederà all'esame delle giustificazioni preliminari presentate a corredo dell'offerta, nonché alla richiesta di ulteriori giustificazioni e chiarimenti, potendo anche consultare un rappresentante del soggetto offerente.
3.6.4. Qualora la Commissione abbia deciso di consultare un rappresentante dell'offerente e

questo non si presenta alla data di convocazione stabilita, la stazione appaltante può prescindere dalla sua audizione per la valutazione definitiva dell'offerta.
3.6.5. La Commissione esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulti, nel suo complesso, inaffidabile.

3.7 CAUZIONI

3.7.1 Cauzione provvisoria

3.7.1.1 L'offerta è corredata da una garanzia, pari al due per cento (2%) del prezzo base indicato nell'art. 1, sotto forma **di cauzione o di fideiussione,** a scelta dell'offerente, per un importo di € 40.100,00 (euro quarantamilacento/00).
La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debitopubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione ditesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favoredell'Amministrazione.
In caso di versamento in contanti o bonifico bancario, gli stessi dovranno essere effettuatipresso il Banco Popolare (Banca Popolare di Novara – filiale di Grignasco) -utilizzando le seguenti coordinate bancarie: **Beneficiario "Comune di Grignasco - Cauzioni provvisorie, codice IBAN IT 42 I 05034 45450 000000089010**

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagliintermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio digaranzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventivaescussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, asemplice richiesta scritta dell'Amministrazione.
La garanzia deve avere validità per almeno centoottanta giorni dalla data di presentazionedell'offerta.
La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed èsvincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

3.7.1.2. L'offerta è altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del Codice dei contratti pubblici.
L'Amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia di cui al comma 1, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

3.7.2 Cauzione definitiva

L'Appaltatore versa, anteriormente alla stipulazione dei contratto, due cauzioni definitive nella misura del 10% ciascuna, una riferita all'importo di aggiudicazione al netto dell'IVA dei servizi di ristorazione ed una riferita all'importo di aggiudicazione al netto dell'IVA per la realizzazione del centro cottura.
Tali cauzioni sono versate a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato.
L'Amministrazione comunale nel caso ricorrano le condizioni per l'applicazione di penali avrà diritto di rivalersi sulle rispettive cauzioni previa diffida.
Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.
La cauzione è costituita mediante fidejussione bancaria o assicurativa e resta vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto e comunque non oltre centoventi giorni dalla scadenza dei contratto medesimo.
Per il Comune l'utilizzo eventuale della cauzione relativa alla realizzazione del centro cottura si riferisce anche ad interventi straordinari richiesti inderogabilmente dal collaudatore o provvedimenti dovuti alla scarsa qualità (anche parziale) di alcune lavorazioni durante la

realizzazione dell'opera.
Le Cauzioni "provvisorie e definitive" di cui ai punti precedenti dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e le loro operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART.4- CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta economicamente più vantaggiosa verrà determinata sulla base dei criteri come meglio indicati dal bando/disciplinare di gara:

OFFERTA TECNICO-QUALITATIVA ED ECONOMICA: MASSIMO PUNTI 100 così suddivisi:

A) Caratteristiche generali, tecnico - qualitative ed organizzative del servizio:
Punteggio massimo attribuibile 45 punti.

B) Caratteristiche tecnico progettuali, riferite alla progettazione preliminare delle opere di adeguamento e ampliamento dell'immobile:
Punteggio massimo attribuibile 25 punti.

C) Offerta Economica (massimo 30 punti) così suddivisi:

Prezzo per il servizio di ristorazione a pasto	**max.**	**punti 13**
Prezzo per la riqualificazione del centro cottura	**Max.**	**Punti 13**
Royalties a pasto	**Max.**	**Punti 4**

Per l'attribuzione del punteggio relativo al prezzo si procederà applicando la seguente formula:

-per i prezzi al ribasso:
prezzo minimo (più basso) offerto diviso prezzo singola offerta, moltiplicato per il punteggio massimo.

$$p = \frac{pM \times Off\ migliore}{Off\ cons}$$

- per i prezzi al rialzo
prezzo considerato offerto diviso prezzo migliore (più alto), moltiplicato per il punteggio massimo.

$$p = \frac{pM \times Off\ cons}{Off\ migliore}$$

dove:
p= punteggio da attribuire all'offerta presa in considerazione;
pM= punteggio massimo attribuibile;
Off migliore= prezzo dell'offerta migliore (offerta con il prezzo più basso)
Off cons= prezzo dell' offerta presa in considerazione;

SCHEDA SCOMPOSIZIONE OFFERTA

Per ogni offerta saranno sommati i punteggi relativi ai vari elementi indicati nelle lettere A), B) e C). Risulterà aggiudicatario provvisorio il concorrente miglior offerente, cioè che avrà conseguito il punteggio complessivamente più alto.

ART. 5- DURATA DEL CONTRATTO – PROROGA – RINNOVO

5.1 Il contratto per la gestione del servizio di ristorazione ha la durata risultante dall'aggiudicazione a decorrere del 01.02.2015
Ove per qualsiasi motivo il centro cottura non possa entrare in attività il 01.02.2015 l'Amministrazione si riserva la facoltà diconcertare con l'Appaltatore nuovo aggiudicatario modalità alternative per garantire l'inizio del servizio, ai sensi dell'art. 2.5.9 del presente capitolato. In tal caso il prezzo del pasto da corrispondere nella fase transitoria (e cioè sino all'attivazionedel centro cottura) è quello risultante dall'aggiudicazione della gara d'appalto per la sola gestione del servizio di ristorazione.
Il servizio di fornitura pasti prende avvio annualmente a decorrere dal 01.02.2015 e fino al 31.01.2025, e secondo il calendario scolastico determinato dalle Autorità competenti, ed è articolato nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento della scuola, nonché durante il periodo estivo per attività organizzate dall'Amministrazione Comunale, sempreché comunicate per tempo dall'Amministrazionee durante tutto l'anno per la fornitura agli anziani del Centro incontro e dei dipendenti nei giorni lavorativi.

5.2 Se alla scadenza naturale del contratto l'Amministrazione non avrà ancora provveduto all'aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, l'Appaltatore è obbligato a continuare la gestione del servizio per un periodo non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza. Il contratto si intenderà prorogato per tale periodo.

ART. 6- REVISIONE PREZZI

I prezzi oggetto del presente contratto riferiti alla quota del servizio di ristorazione sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dall'art. 115 del Codice dei contratti pubblici.

La revisione dei prezzi è effettuata dall'Amministrazione con specifica istruttoria, condotta dal Responsabile del settore competente, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio ai sensi dell'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice dei contratti pubblici.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

Il valore assunto a riferimento in base all'indicatore di cui al precedente comma 2 o 3 è modulato per l'effettiva definizione della revisione di prezzo considerando l'incidenza sullo stesso dei limiti di spesa per l'amministrazione disposti dalla normativa vigente o a valere sul periodo contrattuale per cui viene a essere effettuata la revisione medesima.

L'Amministrazione informa il fornitore/l'aggiudicatario sulle disposizioni di legge comportanti per essa limiti all'autonomia di spesa entro 30/45 giorni dall'inizio dell'esercizio finanziario ecomunque entro termini analoghi dall'entrata in vigore delle disposizioni vincolanti, fornendo indicazioni sui valori percentuali delle limitazioni stesse.

In relazione all'istruttoria di cui al precedente comma 2, il soggetto deputato a realizzarla invita l'Appaltatore ad inoltrare all'Amministrazione, la documentazione dimostrativa sull'aumento dei costi sostenuti, entro il 31 Dicembre2015, per valere dal primo gennaio2016.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all' art. 1664 del Codice civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

I prezzi resteranno invariati fino al 31.12.2015.

ART. 7- INFORTUNI E DANNI – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore risponderà 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 del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di Società Assicuratrici.

L'Appaltatore è responsabile di qualsiasi danno ed inconveniente causati direttamenteall'Amministrazione od a terzi dal personale addetto al servizio e di ogni altro danno odinconveniente dipendente dalla gestione del servizio stesso.
Sarà a carico dell'Appaltatore la responsabilità civile verso terzi, siano essi utenti, propridipendenti o terzi, derivante dalle attività relative alla prestazione, alla distribuzione ecomunque alla somministrazione degli alimenti restando esclusa ogni responsabilità dellastazione appaltante al riguardo.
Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento delservizio o a cause connesse, derivino al Comune o a terzi, cose o persone, si intendesenza riserve o eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

Allo scopo l'Appaltatore stipula apposite polizze assicurative R.C.T./R.C.O. con un massimale unico non inferiore a €.5.000.000,00= per sinistro.

Il contratto assicurativo deve prevedere la rinuncia alla rivalsa da parte della Compagnia Assicuratrice nei confronti di chicchessia, comprese le Amministrazioni comunali e i suoi dipendenti. Il predetto contratto assicurativo deve, tra l'altro, esplicitamente prevedere la copertura dei rischi di intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, compresi quelli derivanti dalla somministrazione di bevande, liquidi e quant'altro previsto nel menù subiti dai fruitori dei servizi oggetto del presente capitolato.

Le eventuali attrezzature di proprietà comunale che vengono lasciate in uso all'Appaltatore e delle quali viene redatto elenco di consegna, devono rientrare nelle garanzie richieste;
l'Appaltatore provvede a contrarre polizze anche a garanzia dei rischi derivanti da furto ed incendio dei beni mobili degli edifici adibiti a mensa e a Centri di cottura.

Tutti i danni subiti dagli utenti dei servizi oggetto dell'appalto, allorquando non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'Appaltatore a causa a) della non operatività della copertura assicurativa, b) dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti, c) di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'Appaltatore con la Compagnia assicuratrice, sono da ascrivere all'Appaltatore.

Per quanto attiene ai lavori di realizzazione dell'edificio centro cottura l'Appaltatore è, altresì, tenuto a stipulare polizza assicurativa, valida sino alla data di emissione del certificato di collaudo definitivo, che tenga indenne il Comune da tutti i rischi di esecuzione dell'opera, qualunque sia la causa che li determini, compresi anche quelli legati ad errori di progettazione, insufficiente progettazione, azioni di terzi o cause di forza maggiore e preveda, altresì, una garanzia per la responsabilità civile per danni a terzi nell'esecuzione dei lavori.

Il Comune si riserva di richiedere precisazioni, chiarimenti ed integrazioni alle polizze esibite dall''Appaltatore, il quale è tenuto a depositare, presso l'Ufficio Contratti del Comune per tutta la durata dell'appalto, l'originale delle polizze annuali e l'attestazione comprovante il pagamento del premio.

ART.8 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Costituiscono causa di risoluzione dei contratti, oltre quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile, le seguenti fattispecie, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile:
a. Il non rispetto della diffida ad adempiere previsto nei singoli articoli del capitolato;
b. Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività a terzi;
c. Mancata osservanza dei divieto di sub-appalto e impiego di personale nondipendente dall'Appaltatore (salvo deroghe previste)
d. Grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie come prescritte da disposizionilegislative, regolamentari e dal presente Capitolato;
e. Casi di tossinfezione alimentare;
f. inosservanza delle leggi relative ai personale dipendente e mancata applicazionedei contratti collettivi di lavoro;
g. Interruzione non motivata del servizio;

h. Violazione ripetuta (almeno due) delle norme di sicurezza e prevenzione;
i. Inosservanza del piano di manutenzione dei beni mobili ed immobili;
j. Gravi violazioni delle disposizioni dei presente capitolato relative all'espletamentodel servizio;
k. Mancato rispetto dei termini di consegna dei progetto esecutivo dell'edificio mensa;
l.Impossibilità, per colpa dell'Appaltatore, di effettuare, da parte della stazioneappaltante, la consegna dell'area;
m. Destinazione dei locali affidati all'impresa ad uso diverso da quello stabilito dalpresente capitolato;
n. Mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta
o. Mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede di offerta;
p. Mancata messa in atto delle varianti migliorative presentate in caso di offerta.

ART. 9 - PROCEDURA PER LA RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

A fronte di inadempimenti gravi da parte dell'Appaltatore, con riferimento principale a quanto previsto dai precedente art. 8, l'Amministrazione può procedere alla risoluzione del contratto, previo esperimento, quando possibile e quando le circostanze ancora lo permettano, di diffida ad adempiere.
La risoluzione del contratto è comunicata dall'Amministrazione all'Appaltatore mediante lettera raccomandata A/R e comporta tutte le conseguenze di legge e di contratto, ivi compresa la possibilità di affidare a terzi gli interventi in sostituzione dell'Appaltatore stesso, dovendo comunque quest'ultimo concordare le modalità organizzative di subentro del nuovo soggetto gestore delle attività.

ART. 10 - RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, in qualunque tempo e fino al termine del servizio per motivi di pubblicointeresse.
Il recesso è esercitata per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo dilettera raccomandata A/R.
Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi quindici (15) giorni dal ricevimentodella comunicazione di cui ai precedente comma 2.
Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga apagare all'Appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:
1) prestazioni già eseguite dall'Appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'Amministrazione;
2) spese sostenute dai l'Appaltatore;
3) un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ART. 11 - CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO PER VOLONTÀ DELL'AMMINISTRAZIONE - RECESSO DELL'APPALTATORE

Per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa.
Decorso un periodo di sei (6) mesi è facoltà dell'Appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese. L'Amministrazione, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità. L'Amministrazione provvede a comunicare per iscritto all'appaltatore la sospensione dell'esecuzione almeno ventiquattro (24) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

ART. 12 - RISOLUZIONE IN VIA TRANSATTIVA DI CONTROVERSIE INERENTI L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'Amministrazione e dall'Appaltatore, avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.

La proposta di transazione può essere formulata:
a) dall'Appaltatore, per essere presentata all'esame del responsabile competente dell'Amministrazione;
b) dal responsabile competente dell'Amministrazione, per essere rivolta all'Appaltatore, previaaudizione del medesimo.
La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità.

ART. 13 - DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE NON RISOLVIBILI IN VIA TRANSATTIVA

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo similare in base al precedente art.12 è devoluta alla competenza del Foro di Novara.
È comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte lecontroversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dall'art. 244 del Codice dei contrattipubblici.

ART. 14 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro sessanta (60) giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione di concordare con l'aggiudicatario diverso termine in differimento.
Il contratto relativo al presente appalto è comunque stipulato non prima di trenta (30) giorni dalla comunicazione ai controinteressati del provvedimento di aggiudicazione, salvo motivate ragioni di particolare urgenza che non consentano all'Amministrazione di attendere il decorso del predetto termine e che siano rese note con adeguate modalità, nonché precisate nel provvedimento di aggiudicazione.
Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante atto pubblico notarile mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

ART. 15 - SPESE RELATIVE ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo ai presente appalto sono a carico dell'appaltatore/aggiudicatario, con riferimento particolare:

a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
b) all'assolvimento dell'imposta di registro;
c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati.
Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, arti. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

ART. 16 – CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006. L'Amministrazione si riserva la facoltà di cedere il contratto ad enti selezionati o costituiti appositamente per l'affidamento di funzioni/servizi pubblici, alla gestione delle/dei quali siano funzionali o anche indirettamente connesse le prestazioni oggetto del contratto.

ART.17 - CESSIONE DEI CREDITI MATURATI IN RELAZIONE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltatore può, in relazione ai crediti verso l'Amministrazione derivanti dai contrattoavente ad oggetto il presente appalto, avvalersi delle disposizioni di cui alla L. 21 febbraio1991, n. 52, potendo effettuare la cessione degli stessi crediti a banche o intermediarifinanziari disciplinati dalle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto socialepreveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti di impresa.
Ai fini dell'opponibilità all'Amministrazione, le cessioni di crediti devono essere stipulatedall'appaltatore mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono esserenotificate all'Amministrazione stessa quale soggetto debitore.
Le cessioni di crediti derivanti dal corrispettivo del presente appalto sono efficaci eopponibili all'Amministrazione qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi all'appaltatore cedente e al soggetto cessionario entro quindici giorni dalla notifica dellacessione.
L'Amministrazione, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale correlato alcontratto per il presente appalto, può preventivamente accettare la cessione da partedell'appaltatore di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione.
In ogni caso, quando all'Amministrazione sia notificata la cessione, essa può opporre alcessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto relativo a servizi conquesto stipulato.

ART. 18 - VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L'APPALTATORE INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'Appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del D.P.C.M. 11maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.Lgs. n. 163/2006.
Nei sessanta (60) giorni successivi l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti di cui all'articolo 10-sexies della legge 31 maggio 1965, n. 575, e successive modificazioni. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta (60) giorni di cui ai comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.
Le disposizioni di cui ai precedenti commi da 1 a 3 si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della L. 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della L. 23 luglio 1991, n. 223. Il fallimento dell'Appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2, del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o dei vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.
Qualora l'appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto. Qualora l'appaltatore sia un Raggruppamento di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio/fornitura direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

ART. 19 - ESECUZIONE D'UFFICIO

Nel caso si verifichino deficienze ed abusi nell'espletamento del servizio, l'Amministrazione potrà fare eseguire d'ufficio i lavori e quant'altro necessario per il regolare assolvimento degli obblighi contrattuali, ove l'Appaltatore, espressamente diffidato, non vi ottemperi nel termine stabilito.

L'ammontare delle spese per l'esecuzione d'ufficio sarà trattenuto dalle somme dovute all'Appaltatore ed all'occorrenza sarà prelevato dalla cauzione.

ART. 20 – SCIOPERI

In caso di sciopero del personale dell'Appaltatore o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovràessere avvisata con anticipo di almeno 2 giorni, fermo restando l'obbligo di provvedere alla fornitura di un "cestino freddo".

Le interruzioni totale del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori e controllo sia dell'Appaltatore sia del comune che lo stesso non può evitare con l'esercizio della normale diligenza (a titolo meramente esemplificativo: terremoti ed altre calamità naturali, guerra, sommosse, disordini civili.)

ART. 21 – SUBAPPALTO

L'Appaltatore ha facoltà di subappaltare i soli servizi accessori (lavori di adeguamento del centro cottura, manutenzioni, trasporti, pulizie); non è ammesso il subappalto per le parti del servizio relative alla preparazione e confezionamento dei pasti conformemente a quanto previsto dall'art.118 del D.Lgs 163/2006. La cessione del contratto è tassativamente vietata a pena di nullità ai sensi dell'art.118 – 1° comma D.Lgs.163/2006.

ART.22 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI-RINVIO

Per quanto non precisato nel presente capitolato si fa espresso riferimento all'intera normativa in materia di ristorazione scolastica, segnatamente le "Linee Guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica" pubblicato del luglio 2002 - 2° supplemento straordinario al nr. 36, e per quanto riguarda le modalità di gestione del contratto alle disposizioni di cui al D.Lgs. 163/2006, e alla normativa da esso richiamata.

Nel caso in cui si faccia riferimento a disposizioni normative che siano abrogate da norme successive, il riferimento si intende alle corrispondenti disposizioni in vigore.

La partecipazione all'appalto de quo, oggetto del presente capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni di cui sopra.

Oltre all'osservanza di tutte le norme richiamate nel presente capitolato, l'Appaltatore avrà l'obbligo di osservare e fare osservare costantemente dal personale addetto tutte le disposizioni di legge e di regolamento in vigore e che potessero venire emanate durante il corso dell'appalto, comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali e, specialmente, quelle aventi rapporti con i servizi oggetto dell'appalto.

L'Amministrazione potrà, in circostanze eccezionali, sentito il responsabile del competente settore e su proposta di questo, emanare norme speciali sulle modalità di espletamento del servizio.

ART. 23 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E MODALITA' PER IL TRASFERIMENTO DELLE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'Appaltatore è designato quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'Appaltatore dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento. L'Amministrazione e l'Appaltatore prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali

all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

ART. 24 - DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Le attività relative alla direzione dell'esecuzione del contratto sono svolte dal Responsabile del procedimento o da altro soggetto con competenza specifica, a tal fine individuato. Qualora nell'ambito temporale di efficacia del contratto relativo al presente appalto sia approvato il Regolamento attuativo/applicativo del Codice dei contratti pubblici, in forza di quanto previsto dall'art. 5 dello stesso, ed in tale complesso normativo risultino disposizioni volte a disciplinare la direzione dell'esecuzione del contratto e l'individuazione del soggetto a ciò deputato, come previsto dall'art. 119 del Codice medesimo, l'Amministrazione assume tale dato regolamentativo come riferimento per la disciplina della direzione dell'esecuzione del contratto.

ART. 25 – PAGAMENTO CORRISPETTIVI

La fatturazione verrà eseguita dall'Appaltatore alla fine di ogni mese di servizio sulla base del numero di pasti consumati dagli utenti. Il numero dei pasti espressi in fattura dovrà corrispondere al numero indicato in sede di prenotazione.
Le fatture verranno liquidate a mezzo mandato di pagamento tramite Tesoreria Comunale, entro i termini stabiliti dalla legge, dalla data di ricevimento della fattura. Dal pagamento dell'importo delle fatture sarà detratto l'importo di eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelli delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto. La fatturazione dovrà essere effettuata distintamente per ogni tipologia di servizio e comunque come indicato dagli uffici competenti.

PARTE SECONDA
RIQUALIFICAZIONE DELL'EDIFICIO DA ADIBIRE A CENTRO COTTURA NEL COMUNE DI GRIGNASCO - NOVARA

ART. 26 – OGGETTO
La seguente specifica parte del capitolato ha come oggetto la progettazione, la realizzazione e l'allestimento dell'edificio da adibire a centro di cottura in uno stabile di proprietà del Comune di Grignasco sito in via C. Battisti n. 18.
L'opera prevista è descritta nelle specifiche di massima riportate di seguito e si riferisce alla riqualificazione dell'edificio, dei relativi impianti e attrezzature produttive dimensionati per la produzione, il confezionamento dei pasti destinati alla refezione scolastica, nonché della refezione per il Centro Incontro Anziani e per i dipendenti comunali e per i centri estivi organizzati dall'Amministrazione comunale secondo quanto meglio specificato nelle diverse parti del presente capitolato e dello studio di fattibilità preliminare approvato dall'Amministrazione Comunale e dal successivo progetto Preliminare, definitivo ed esecutivo a seguito di approvazione da parte della Giunta Comunale da considerarsi, unitamente ai suoi allegati, parte integrante del presente Capitolato.
L'utilizzazione degli spazi esterni dovranno tenere conto del contemporaneo svolgimento delle attività legate al Centro Incontro Anziani e che l'approvvigionamento dovrà essere effettuato coordinando le medesime attività in modo da non creare continue interferenze.
Nell'appalto sono compresi tutti gli impianti, le forniture e i servizi energetici , luce, acqua e gas per rendere in funzione l'opera nel suo complesso.

ART. 27- CRITERI PROGETTUALI GENERALI

Ogni Società concorrente alla gara d'appalto può progettare, costruire e organizzare il centro di cottura nella modalità più confacente alla propria metodologia di lavoro al fine di ottenere il numero di pasti richiesti nell'espansione massima dei pasti giornalieri,attenendosi alle leggi vigenti nel settore e alle specifiche tecniche dimensionali dei locali ad uso cucina centralizzata.
Il concorrente è quindi libero di formulare la propria proposta in merito alla ristrutturazione dell'edificio da adibire a centro di cottura; condizione necessaria nella formulazione del progetto è il rispetto di tutte le normative vigenti e delle indicazioni dettate dallo studio di fattibilità preliminare approvato dall'Amministrazione Comunale, da considerarsi, unitamente ai suoi

allegati, parte integrante del presente Capitolato.
L'obiettivo generale nell'individuazione delle specifiche del progetto è il raggiungimento della massima qualità del prodotto con particolare salvaguardia delle norme igienico/alimentari e delle catene produttive del freddo e del caldo. Il centro è organizzato con la logica produttivadella marcia in avanti e con le opportune separazioni tra gli ambienti al fine di prevenire qualsiasi contaminazione crociata.
Per quanto riguarda larestituzione dell'edifico centro di cottura, dovrà essere posta particolare attenzione all'uso dei materiali impiegati, alla realizzazione degli impianti e delle finiture secondo schemi di risparmio energetico, basso impatto ambientale ed economicità per l'Amministrazione Comunale.
A tal fine si invitano i concorrenti, oltre che allo studio del lay-out ottimale, all'adozione delle attrezzature e degli accorgimenti impiantistici con il più alto standard qualitativo energetico ed ecosostenibile al fine di garantire maggiore durata ed ammortamento nel tempo.

ART. 28 - SPECIFICHE DI PROGETTO

L'intervento prevede l'ampliamento e la razionalizzazione degli spazi della cucina centralizzata, mettendo a disposizione dei nuovi locali della cucina, per una superficie di circa 120.00 mq., al fine di migliorarne la funzionalità della cucina e migliorare le condizioni di preparazioni dei pasti, arrivando cosi ad una superficie complessiva ad uso della cucina centralizzata di circa 183.00 mq..
Congiuntamente si rendono necessari interventi di manutenzione straordinaria e di adeguamento alle normative vigenti in materia impiantistica, antincendio, igienico sanitarie e di sicurezza.
Tali interventi hanno lo scopo di garantire la adeguata preparazione dei pasti in condizioni di igiene e sicurezza, garantendo altresì adeguate condizioni di lavoro per gli incaricati.
L'adeguamento funzionale prevede la riorganizzazione degli spazi sia nel locale cucina, che si prevede di spostare a piano primo, che negli attuali locali a piano terreno che sono individuati per il confezionamento e la spedizione delle pietanze, in modo da reperire nuovi spazi da annettere alla zona cottura.
In virtù delle potenze installate nel locale fuochi e nel locale centrale termica l'attività è soggetta al rilascio del certificato di prevenzione incendi per entrambi i locali, oltre che per il gruppo elettrogeno eventuale da prevedere. Se si prevede la realizzazione delle attrezzature da cucina alimentate a gas metano, in alternativa all'energia elettrica, si rendono pertanto necessari lavori di adeguamento alla normativa antincendio, quali ad esempio: compartimentazione dei locali a rischio specifico, protezioni strutture, uscite di sicurezza, presidi antincendio, sistemi di rilevazione ed estinzione incendi. In caso di alimentazione con energia elettrica degli impianti e attrezzature per la preparazione dei pasti, si rende necessario prevedere la realizzazione di idonea cabina di trasformazione, nelle adiacenze dell'immobile, su terreno di proprietà comunale, per la fornitura di potenze assorbite al di sopra dei 200 kw.
L'adeguamento impiantistico si compone di lavori correlati all'adeguamento funzionale e antincendio oltre che ad interventi di manutenzione straordinaria in virtù della vetustà delle apparecchiature installate.
In considerazione dell'ampliamento dei locali a piano primo, oltre alle opere di demolizione delle pareti e degli attuali impianti delle camere da letto, si dovrà pertanto necessariamente provvedere alle seguenti opere di adeguamento:
_ Rifacimento impianto elettrico e di illuminazione. Corredato di relativa certificazione di legge.
_ Realizzazione rete di adduzione acqua sanitaria ove necessaria e relativa rete di scarico nel piano.
_ Realizzazione di idonea canna di esalazione per estrazione meccanica dei fumi da zona lavaggio e cucina.
_ Realizzazione di idoneo impianto di trattamento aria e raffrescamento nella cucina.
_ Realizzazione opere di tinteggiatura pareti e soffitti.
Il complesso dovrà essere costituito in via indicativa da:
- Ufficio di modeste dimensioni;
- Magazzino – dispensa;
- Area lavaggio stoviglie e pentolame;
- Area lavaggio verdure;
- Area preparazione carni;

- Area preparazione piatti freddi;
- Area preparazione diete speciali;
- Area celle frigorifere;
- Area di predisposizione ed il confezionamento delle pietanze per il trasporto;
- Servizi igienici per il personale uomini e donne;
- Corridoi e disimpegni oltre a piccolo ripostiglio;

Il progetto dovrà prevedere tecnologie e finiture tali da garantire sial'insonorizzazione degli ambienti che requisiti di sicurezza e di rispetto delle normativeigieniche.
Si auspica l'implementazione dell'impianto di riscaldamento con sistemi innovativi che possono prevedere sia il riscaldamento che il condizionamento secondo le variazioni climatiche, nonché prevedere l'integrazione per la produzione di acqua calda sanitaria con l'utilizzo integrato di pannelli solari termici e fotovoltaici.
Si rende necessario provvedere alla fornitura e posa di serramenti esterni in alluminio o pvc a taglio termico, con vetrocamera ed eventuale sistema di ombreggiatura e oscuramento degli ambienti.
Sempre ai sensi delle direttive regionali vigenti si precisa che gli impianti, idrosanitario, diriscaldamento ed elettrico, dovranno essere realizzati a norma di Legge e certificati diconseguenza.
La potenzialità di progetto del centro deve essere di almeno 220 pasti giornalieri con lapossibilità di implementare la produzione senza stravolgimenti strutturali o organizzative, ma al più con l'integrazione delle attrezzatureesistenti.
Sono apprezzate soluzioni di buona qualità prestazionale ed estetica per la ristorazione.
Nella nuova cucina tutte le attrezzature dovranno essere nuove e a norma.
Le celle per la conservazione degli alimenti dovranno essere suddivise per merceologia e sidovrà provvedere ad una registrazione computerizzata delle temperature di conservazione.
Dovrà essere previsto un idoneo impianto di aspirazione e di climatizzazione ai fine dimantenere, costantemente e in tutti gli ambienti, una condizione climatica di benessere.
La struttura dovrà essere dotata di accesso per l'arrivo delle derrate e per l'accesso del personale posizionato da via C. battisti, tenuto conto della struttura e natura della via di accesso per il quale occorrono mezzi di approvvigionamento di piccola / media taglia.
Dovranno essere realizzati, a carico dell'aggiudicatario gli allacciamenti alle reti gas, acqua, fognatura, elettricità e telefono, i punti di consegna delle adduzioni necessarie e degli scarichi fognari verranno indicati negli appositi allegati grafici.
Dovrà essere previsto apposito alloggiamento dei contatori secondo indicazioni delle aziende erogatrici dei servizi a cui l'Appaltatore dovrà fare domanda.

ART. 29 - REDAZIONE DEL PROGETTO PRELIMINARE, IN SEDE DI OFFERTA

Il livello di progettazione richiesto è quello del progetto preliminare, redatto ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 163/2006 e le specifiche disposte dall'art. 17 e seguenti del D.P.R. 207/2010 e s.m.i..
Nessun altra formulazione progettuale sarà accettata: la presentazione di un progetto non conforme alla precitata normativa comporterà l'automatica esclusione dalla gara d'appalto. Nel caso in cui il progetto, pur conforme allanormativa sui lavori pubblici, dovesse presentare difformità di tipo urbanistico, l'Appaltatore, impregiudicato il progetto stesso dal punto di vista edilizio, dovrà conformarsi alla normativa urbanistica.
Il livello progettuale richiesto sulla base delle indicazioni del presente capitolato e dei relativi allegati dovrà comprendere:
a) il progetto preliminare relativamente alla realizzazione edile, strutturale e allo sviluppo degli impianti meccanici ed elettrici. Come già affermato il grado di precisione e approfondimento è quello di un progetto preliminare stabilito secondo i dettami dell'art. 17 del D.P.R. n. 207/2010;
Il progetto preliminare definisce le caratteristiche qualitative e funzionali dei lavori, il quadro delle esigenze da soddisfare e delle specifiche prestazioni da fornire nel rispetto delle indicazioni del documento preliminare alla progettazione; evidenzia le aree impegnate, le relative eventuali fasce di rispetto e le occorrenti misure di salvaguardia, nonché le specifiche funzionali delle opere da realizzare, ivi compreso il limite di interventi e misure compensative dell'impatto territoriale e sociale e per le infrastrutture ed opere connesse, necessarie alla realizzazione. Il progetto preliminare stabilisce i profili e le caratteristiche più significative degli elaborati dei successivi livelli di progettazione, in funzione delle dimensioni economiche e della tipologia e categoria dell'intervento, ed è composto dai seguenti elaborati, salva diversa motivata determinazione del

responsabile del procedimento ai sensi dell'articolo 15, comma 3, anche con riferimento alla loro articolazione:

- relazione illustrativa;
- relazione tecnica;
- studio di prefattibilità;
- studi necessari per un'adeguata conoscenza del contesto in cui è inserita l'opera, corredati da dati bibliografici, accertamenti ed indagini preliminari - quali quelle ambientali, topografiche e sulle interferenze e relative relazioni ed elaborati grafici – atti a pervenire ad una completa caratterizzazione dell'intervento ed in particolare delle aree impegnate;
- planimetria generale e elaborati grafici;
- prime indicazioni e misure finalizzate alla tutela della salute e sicurezza dei luoghi di lavoro per la stesura dei piani di sicurezza con i contenuti minimi di cui al comma 2;
- rilievo di massima degli immobili.

NON vengono accettati, a pena di esclusione dalla gara, gli atti relativi a Elenchi Prezzi o Computi Metrici o altre valutazioni estimative dei lavori in sede di valutazione della documentazione tecnica in sede di gara.

All'interno della relazione Tecnica è possibile inserire le seguenti valutazioni:
- il progetto del lay-out di adattamento delle attrezzature esistenti, comprendente l'indicazione del posizionamento e il tipo di attrezzature eventualmente proposte in sede di offerta, nonché la specificazione degli spazi funzionali e del percorso "pulito - sporco". La dotazione delle attrezzature eventualmente offerte in sede di gara, dovrà essere confortata da schede tecniche complete e integrata con depliant e altro materiale esplicativo con indicazione delle marche commerciali. Le attrezzature dovranno essere perfettamente a norma e di capacità produttiva adeguata;
- una relazione descrittivarelativamente ai lay-out e all'organizzazione degli ambienti produttivi;
- una relazione esplicativasinteticarelativamente alle scelte impiantistiche con indicazione delle attrezzature e marche commerciali relative agli impianti di areazione, riscaldamento e condizionamento, complete dei calcoli dimostrativi la capacità del raggiungimento dei valorimicroclimatici di comfort richiesti dalle vigenti normative ed ottenibili in funzione delle attività esplicate;
- una relazionesinteticarelativamentealle scelte progettuali edili: sia strutturali che architettoniche (sia esterne che interne al centro di cottura). Dovrà essere adeguatamente relazionato sulle tipologie dei materiali da utilizzare segnalandone la provenienza. Per quanto riguarda i materiali di finitura e gli impianti dovranno essere indicati in modo inequivocabile i prodotti che saranno posti in opera;
- il disciplinare descrittivo e prestazionale degli elementi tecnici del progetto;
- la relazione del calcolo strutturale e degli impianti;
- cronoprogramma dello sviluppo dei lavori di realizzazione dell'opera;

ART. 30 - ELABORATI GRAFICI (PROGETTO PRELIMINARE IN SEDE DI OFFERTA).

Al fine dell'esame del progetto di cui all'articolo precedente, gli elaborati grafici minimi indispensabili sono costituiti da:
1) rilievo planivolumetrico in scala 1:200 fornito dall'Ente appaltante raffigurante il comparto oggetto dell'intervento. Tale rilievo dovrà essere preso a base per la progettazione;
2) planimetria in scala 1:200, corredata da due o più sezioni atte ad illustrare tutti i profili significativi dell'intervento. La planimetria dovrà riportare la sistemazione degli spazi interni ed esterni indicando le aree di intervento rispetto la planimetria generale, dovrà essere integrata con una tabella riassuntiva di tutti gli elementi geometrici del progetto: superficie dei locali, volume delle eventuali parti esterne per gli alloggiamenti di attrezzatura tecnica e ogni altro elemento utile e necessario per la verifica urbanistica.
3) piante in scala non inferiore a 1:100 (compresa la pianta della copertura), con indicazione delle destinazioni d'uso dei locali e delle strutture portanti;
4) due sezioni significative, trasversale e longitudinale, in scala non inferiore a 1:100, con la misura delle altezze nette, dello spessore dei solai e dell'altezza totale dell'edificio con

indicazione degli impianti esterni in realizzazione.
5) tutti i prospetti, in scala non inferiore a 1:200, completi di riferimento alle altezze e ai distacchi dagli edifici circostanti, alle quote del terreno e alle sue eventuali modifiche. Le tavole dovranno riportare anche indicazione dei materiali di finitura delle facciate e dei particolari più significativi;
6) progetto strutturale in scala non inferiore a 1:100;
7) schemi funzionali e dimensionamento dei diversi impianti, sia interni che esterni;
8) planimetrie e sezioni in scala non inferiore a 1:200, con i tracciati delle reti impiantistiche esterne con indicazione del dimensionamento e le localizzazioni delle centrali dei diversi apparati, oltre alle indicazioni del rispetto delle vigenti norme in materia di sicurezza;

ART. 31 - APPROVAZIONE PROGETTO PRELIMINARE

Il progetto preliminare, individuato a seguito dell'aggiudicazione, sarà approvato dall'Ente appaltante con la delibera di Giunta Comunale successiva all'aggiudicazione. Di tale approvazione verrà data opportuna comunicazione all'Appaltatore.

ART. 32 - PROGETTO DEFINITIVO ED ESECUTIVO

L'Appaltatore si impegna a consegnare al Comune di Grignasco, per l'approvazione, il progetto definitivo ed esecutivo dell'edificio da destinare a mensa scolastica, redatto ai sensi del D.P.R. 207/2010, per la suaformale approvazione e per la successiva esecuzione dell'opera (ivi incluse tutte le opereaccessorie e complementari, gli impianti e le attrezzature) entro e non oltre 30 (trenta) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto.
Sarà verificata a carico dell'Ente appaltante, di concerto con l'aggiudicatario, la richiesta di specifici pareri agli enti competenti (A.S.L., etc ...), quantificando i relativi tempi diconsegna.
Unitamente alla consegna del progetto esecutivo, l'Appaltatore dovrà produrre l'elenco deglieventuali subappaltatori, dichiarando per gli stessi il possesso dei requisiti previsti dallavigente normativa in termini di qualificazione delle imprese; almeno dieci giorni primadell'esecuzione delle lavorazioni, l'Appaltatore dovrà provvedere al deposito del Contratto diSubappalto.

ART. 33 - PENALE PER IL RITARDO NELLA CONSEGNA DEL PROGETTO ESECUTIVO

Ogni giorno di ritardo rispetto al termine di cui all'articolo precedente comporta l'applicazione di una penale stabilita nella misura di € 500,00= (Euro cinquecento/00), fatti salvi i maggiori danni. Nel caso di ritardo superiore a trenta giorni l'Amministrazione appaltante può risolvere il contratto a suo insindacabile giudizio e l'Appaltatore inadempiente dovrà rifondere i maggiori oneri che conseguiranno alla mancata tempestiva elaborazione e consegna del progetto esecutivo, nonché quelli derivanti dal nuovo affidamento d'appalto.

ART. 34 - PIANO DI MANUTENZIONE DELL 'OPERA E DELLE SUE PARTI

L'Appaltatore dovrà consegnare, quale parte integrante del progetto esecutivo, un "Piano di manutenzione dell'opera e delle sue parti" che prevede un programma, tenendo conto degli elaborati progettuali esecutivi, effettivamente "realizzati", l'attività di manutenzione ordinaria dell'opera e le scadenze delle revisioni obbligatorie per le attrezzature, gli impianti e le particolarifiniture previste dal progetto dell'intervento al fine di mantenerne nel tempo la funzionalità, le caratteristiche di qualità, l'efficienza edilvalore economico.

ART. 35 - PIANI DI SICUREZZA E DI COORDINAMENTO

L'Appaltatore, entro i tempi previsti per la consegna del Progetto Esecutivo, dovrà redigere, a sua cura, e consegnare per l'approvazione da parte dell'Amministrazione Appaltante il Piano di sicurezza redatto ai sensi dei Decreto Legislativo n. 81/2008 e un "Piano Operativo di sicurezza" per quanto attiene le proprie scelte autonome e relative responsabilità

nell'organizzazione del cantiere e nell'esecuzione dei lavori.
Gravi o ripetute violazioni dei piani da parte dell'Appaltatore sono causa di risoluzione del contratto, previa costituzione in mora. La definizione delle cause dì risoluzione è demandata al regolamento previsto dall'articolo dagli artt. 240 e seguenti del D.Lgs163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni. La vigilanza sull'osservanza dei piani di sicurezza è affidata al direttore del cantiere e al coordinatore della sicurezza.

ART. 36 - APPROVAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO

Prima della approvazione, il Responsabile Unico del Procedimento, individuato ai sensi del D.Lgs. 163/2006, procederà alla validazione del progetto esecutivo, previa richiesta di eventuali integrazioni.

ART. 37 - VARIAZIONE DELLE OPERE IN PROGETTO

Non sono ammesse variazioni alle opere di progetto.

ART. 38 - NOMINA DEL DIRETTORE DEI LAVORI E DEL COORDINATORE PER L'ESECUZIONE

L'Appaltatore dovrà nominare un "Direttore Lavori", sul cui nominativo il Comune di Grignascodovrà esprimere il proprio gradimento, previa analisi delle credenziali professionali offerte.
Il direttore lavori è responsabile della conformità dell'opera rispetto al progetto esecutivoapprovato, è inoltre responsabile nei confronti dell'Amministrazione appaltante dellaconformità degli atti di competenza.
L' Appaltatore dovrà procedere alla nomina del coordinatore della sicurezza di cantiere ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i..
L'Impresa realizzatrice si renderà quindi responsabile delle condizioni di sicurezza deicantiere.
L'Amministrazione appaltante potrà richiedere modifiche al piano di sicurezza oevidenziare situazioni rischiose attraverso il R.U.P. ed il coordinatore: in questo casol'Impresa sarà tenuta ad adeguarsi immediatamente, il R.U.P. in qualità di Responsabile Unico del Progetto svolge la funzione di vigilanza come previsto dal D.P.R. 207/2010 e s.m.i.. Il mancato adeguamento alle prescrizioni emesse dal R.U.P. e dal coordinatore può comportare ladecadenza del contratto d'appalto.
L'Amministrazione Comunale potrà richiedere, durante il corso dei lavori, la sostituzione del Direttore dei medesimi e del Coordinatore per la Sicurezza, qualora fossero riscontrategravi inadempienze da partedegli stessi, senza che l'Appaltatore possa opporre nulla ariguardo.

ART. 39 - NOMINA DEL COLLAUDATORE

L'Amministrazione comunale effettuerà la sua funzione di controllo sull'esecuzione dell'edificio da adibire a mensa scolastica mediante la nomina di un collaudatore (o commissione di collaudo) generale dell'opera, il cui compenso sarà a carico dell'Appaltatore. Il collaudatore si occuperà del collaudo finale, verificherà e valuterà lo sviluppo dei lavori in tutte le loro fasi. La valutazione del collaudatore e le eventuali modifiche o richieste saranno indiscutibili e dovranno essere effettuate immediatamente dall'Impresa realizzatrice. Gravi anomalie riscontrate in corso d'opera dal Responsabile Unico del Procedimento, che interverrà nel controllo delle lavorazioni ove previsto dallavigente normativa, potranno comportare la mancata liquidazione dell'opera e l'annullamento del contratto di appalto.
Entro trenta giorni dalla data di ultimazione dei lavori, l'Amministrazione appaltante dovrà nominare l'incaricato ovvero la commissione incaricata del collaudo dei lavori di costruzione dell'edificio da adibire a centro di cottura scelta tra soggetti di specifica qualificazione professionale commisurata alla tipologia dell'intervento con le modalità di cui all'art.2016 del D.P.R. 207/2010.

ART. 40 - CONSEGNA DELL'AREA E DEI LAVORI

La consegna dell'area avrà luogo entro 7 (sette) giorni dalla data di approvazione del progetto esecutivo.
Con tale consegna si intenderanno, altresì, consegnati i lavori.
Dalla data di consegna dell'area e contestuale consegna dei lavori decorrerà il termine perla realizzazione dell'opera.
Il termine iniziale, invece, per il decorso del periodo di gestione ed ammortamentodell'investimento decorrerà dal collaudo provvisorio o dal verbale di accertamento (art. 230 D.P.R.207/2010).
La consegna dell'area e dei lavori dovrà risultare da un verbale redatto in contraddittorio trale parti e dalla data di esso decorre il termine utile per il compimento delle opere. Qualoral'Appaltatore non si presenti nel giorno stabilito l'Appaltante assegnerà un termineperentorio decorso il quale il contratto si intende risolto di diritto. In tal caso l'appaltante procederà all'incameramento della cauzione, fatto salvo, comunque, il risarcimento del maggior danno.

ART. 41 - ACCETTAZIONE DEI MATERIALI

I materiali e le forniture da impiegare nelle opere da eseguire dovranno essere delle miglioriqualità esistenti in commercio, possedere le caratteristiche stabilite dalle leggi e dairegolamenti vigenti in materia ed inoltre corrispondere alla specifica normativa U.N.I.,C.N.R,C.E.1.
L'Appaltatore dovrà fornire in corso d'opera apposita campionatura dei materiali su richiestadel R.U.P, fatte salve le richieste di campionatura effettuate direttamente dal DirettoreLavori.
Salvo diversa indicazione, i materiali e le forniture proverranno da quelle località che l'Appaltatore riterrà di sua convenienza, purché, a giudizio della Direzione Lavori di concertocon il R.U.P., ne sia riconosciuta l'idoneità e la rispondenza ai requisiti prescritti.
L'Appaltatore e' obbligato a prestarsi, in qualsiasi momento, ad eseguire o far eseguire aproprie spese, presso il laboratorio o istituto indicato, tutte le prove necessario a dimostrarei requisiti prestazionali dei materiali/opere sia prefabbricati che formati in opera e sulleforniture in genere richieste dal collaudatore, dalla normativa vigente e dagli elaborati deilivelli di progettazione successiva.
Il prelievo dei campioni verrà effettuato in contraddittorio e sarà appositamente verbalizzato.
L'Appaltatore farà sì che tutti i materiali mantengano, durante il corso dei lavori, le stesse caratteristiche riconosciute e precedentemente accettate. Qualora in corso d'opera, i materiali e le forniture non fossero più rispondenti ai requisiti prescritti o si verificasse la necessità di cambiare gli approvvigionamenti, l'Appaltatore sarà tenuto alle relative sostituzioni e adeguamenti senza che questo costituisca titolo per avanzare alcuna richiesta di variazione prezzi, salvo eventuali nuovi prezzi derivantiesclusivamente da variazioni di progetto.
Tutte le forniture, i materiali e le categorie di lavoro sono soggetti all'approvazione della Direzione Lavori che ha facoltà insindacabile di richiedere la sostituzione o il rifacimento totale o parziale del lavoro eseguito; in questo caso l'Appaltatore dovrà provvedere, con immediatezza e a sue spese, all'esecuzione di tali richieste, eliminando inoltre, sempre a suo carico, gli eventuali danni causati.
Le forniture non accettate, ad insindacabile giudizio, dalla Direzione Lavori dovranno essere immediatamente allontanate dal cantiere, a cura e spese dell'Appaltatore, e sostituite con altre rispondenti ai requisiti richiesti, L'Appaltatore resta comunque totalmente responsabile in rapporto ai materiali forniti la cui accettazione, in ogni caso, non pregiudica i diritti che la Stazione Appaltante si riserva di avanzare in sede di collaudo finale.

ART. 42 - ACCETTAZIONE DEGLI IMPIANTI

Tutti gli impianti presenti nell'appalto da realizzare e la loro messa in opera completa di ogni categoria o tipo di lavoro necessari alla perfetta installazione, saranno eseguiti nella totale osservanza delle prescrizioni progettuali, delle disposizioni impartite dalla Direzione Lavori, delle specifiche del presente Capitolato o degli altri atti contrattuali, delle leggi, norme U.N.I., C.N.R, C.E.I. ecc. e regolamenti vigenti in materia. I disegni esecutivi riguardanti ogni tipo di impianto dovranno essere consegnati alla Direzione Lavori ed essere messi in visione al

Responsabile del Procedimento referente per l'Amministrazione Appaltante, almeno 10 giorni prima dell'inizio lavori relativi agli impianti indicati ed andranno corredati da relazioni tecnico-descrittive contenenti tutte le informazioni necessarie per un completo esame dei dati progettuali e delle caratteristiche sia delle singole parti che dell'impianto nel suo insieme.
L'Appaltatore è tenuto a presentare, contestualmente ai disegni esecutivi, un'adeguata campionatura delle parti costituenti l'impianto nei tipi di installazione richiesti ed i certificaticomprovanti origine e qualità dei materiali impiegati.
Tutte le forniture relative agli impianti non accettate, ai sensi del precedente art. 35, ad insindacabile giudizio della Direzione Lavori ovvero dei tecnici designati dall'Amministrazione per il controllo sui lavori, dovranno essere immediatamente allontanatedal cantiere, a cura e spese dell'Appaltatore, e sostituite con altre rispondenti ai requisitirichiesti.
L'Appaltatore resta, comunque, totalmente responsabile di tutte le forniture degli impianti, oparti di essi, la cui accettazione effettuata dalla Direzione Lavori non pregiudica i diritti chela Stazione Appaltante si riserva di avanzare in sede di collaudo finale o nei tempi previstidalle garanzie fornite per l'opera e le sue parti.
L'Appaltatore, a conclusione delle opere, dovrà fornire alla Stazione Appaltante tutte lecertificazioni, relative agli impianti, previste dalla vigente normativa.
Durante l'esecuzione dei lavori di preparazione, di installazione, di finitura degli impianti edelle opere murarie relative, l'Appaltatore dovrà osservare tutte le prescrizioni dellanormativa vigente in materia antinfortunistica oltre alle suddette specifiche progettuali o delpresente Capitolato.
Eventuali discordanze, danni causati direttamente od indirettamente, imperfezioni riscontrate durante l'installazione od il collaudo, ed ogni altra anomaliasegnalata dalla Direzione Lavori o dal Responsabile del Procedimento designato dall'Amministrazione, dovranno essere prontamente riparate a totale carico e spese dell'Appaltatore.

ART. 43 - MISURAZIONE DEI LAVORI

Il Responsabile Unico del Procedimento potrà procedere in qualunque momento all'accertamento e misurazione delle opere compiute. Ove l'Appaltatore non si prestasse a eseguire in contradditoriotali operazioni, gli sarà assegnato un termine perentorio, scaduto il quale gli verranno addebitati i maggiori oneri di conseguenza sostenuti.

ART. 44 - TERMINE DI ULTIMAZIONE DEI LAVORI E PENALI

Il tempo utile per consegnare ultimati tutti i lavori di costruzione dell'edificio da adibire a centro di cottura, compresa la messa in opera delle attrezzature e le opere di finitura, è stabilito entro la data massima del 01 luglio 2015. L'Appaltatore dovrà presentare un cronogramma che verrà allegato al progetto definitivo che dimostrerà l'eseguibilità dell'opera e i tempi per le lavorazioni. Qualora in sede di cronoprogramma verranno indicate date di scadenza inferiori al tempo previsto dal presente capitolato, tale requisito verrà valutato dalla commissione aggiudicatrice come punteggio di merito. L'Appaltatore per il tempo impiegato nell'esecuzione dei lavori, oltre il termine contrattuale, dovrà versare alla Stazione Appaltante una penale pecuniaria pari all'1 per mille dell'importo netto di aggiudicazione, relativo ai lavori, per ogni giorno naturale consecutivo di ritardo. L'ammontare della penale e delle eventuali ulteriori spese sostenute dall'Amministrazione per ritardi potrà essere trattenuto sulla cauzione.

ART. 45 - VERBALE DI ULTIMAZIONE LAVORI

In esito a formale comunicazione dell'Appaltatore di intervenuta ultimazione dei lavori, il Direttore Lavori effettua i necessari accertamenti in contraddittorio con l'Appaltatore e rilascia, senza ritardo alcuno, il certificato attestante l'avvenuta ultimazione in doppio esemplare, seguendo le stesse disposizioni previste per il verbale di consegna. Il processo verbale è redatto in doppio esemplare, firmato dal Direttore Lavori e dall'Appaltatore. Un esemplare del verbale di ultimazione lavori è inviato al Responsabile del Procedimento.

ART. 46 - COLLAUDO - CONSEGNA ANTICIPATA DELL'OPERA

Entro tre mesi dal verbale di ultimazione dei lavori sarà redatto il Certificato di Collaudo finale, o atto analogo, dell'edificio da adibire a mensa scolastica che riguarderà la corrispondenza delle opere eseguite e delle forniture a quanto previsto dal progetto, nonché la relativa efficienza funzionale.
Il termine di cui sopra potrà essere interrotto da eventuale ordine scritto del Collaudatore di dar corso ad interventi di sistemazione, di integrazione, di manufatti edili o di parti di impianti e attrezzature ovvero di perfetta messa a punto del suo funzionamento e riprenderàa decorrere, nuovamente, dalla data della comunicazione scritta dell'Appaltatore d'aver provveduto all'integrale adempimento di quanto prescritto nell'ordine suddetto (salvo verificada parte del Collaudatore). In proposito l'Appaltatore si impegna a provvedere agli interventirichiesti dalCollaudatore con la massima sollecitudine possibile e, comunque, nel termineche sarà fissato dallo stesso.
L'Appaltatore all'atto del Collaudo delle opere dovrà essere in possesso di tutti i nulla-ostanecessari, i certificati di prevenzioni incendi, le autorizzazioni sanitarie, l'inserimento inmappa catastale con la redazione delle rispettive schede, ecc.
In carenza, detto collaudo rimarrà sospeso fino a quando non sarà pervenuta la totalitàdelle certificazioni di legge.
L'approvazione del certificato di collaudo avrà luogo ai sensi dell'art. 141 del D.Lgs 163/2006 e successive modificazioni e integrazioni, degli artt. 222 e seguenti del D.P.R. n°207/2010e s.m.i., nonché del D.Lgs. n° 145/2000 e s.m.i.
Il collaudo dovrà in particolare accertare, mediante operazioni di controllo in sito e prove difunzionamento, la conformità dei lavori eseguiti e delle forniture alle previsioni progettualiper quanto riguarda la tipologia delle opere, i magisteri per la loro posa in opera, il risultatoconseguito sotto il profilo della funzionalità, delle opere, degli impianti e delle attrezzature,nonché della sicurezza e continuità di esercizio.
Le operazioni di collaudo in campo possono essere ordinate, controllate e verbalizzate dal Direttore dei Lavori; i relativi documenti dovranno essere sottoposti all'esame delCollaudatore per l'accettazione, fatta salva la facoltà di quest'ultimo di richiedere laripetizione delle prove prescritte.
Tutta la documentazione prodotta per il collaudo dovrà essere, altresì, consegnata in copiaal Settore Tecnico del Comune di Grignasco.
Per quanto riguarda l'agibilità, la stessa sarà rilasciata a cura dell'Amministrazione Comunale.

ART. 47 - DIFETTI DI COSTRUZIONE

L'Appaltatore deve demolire e rifare, a sue spese, i lavori eseguiti senza la necessaria diligenza o con materiali non idonei, per qualità, misura o peso; qualora non ottemperi all'ordine ricevuto, si procederà d'ufficio alla demolizione ed al rifacimento dei lavori sopradetti, addebitandoglieli.
Qualora siano riscontrati dei vizi, saranno a carico dell'Appaltatore, oltre a tutte le spese per la loro eliminazione, anche quelle affrontate per le operazioni di verifica; in assenza di vizi, saranno a carico dell'Appaltatore quelle affrontate per le operazioni di verifica.

ART. 48 - DANNI ALLE OPERE, DANNI DI FORZA MAGGIORE

Saranno considerati danni di forza maggiore quelli provocati alle opere da eventi imprevedibili o eccezionali e per i quali l'Appaltatore non abbia trascurato le ordinarieprecauzioni. L'Appaltatore è tenuto a prendere tempestivamente tutte le misure preventiveatte a evitare tali danni o provvedere alla loro immediata eliminazione.
I giorni di ritardo sul termine di esecuzione dei lavori dovuti a cause di forza maggiore,quando riconosciuti, saranno scontati agli effetti del calcolo delle penalità.
I danni che dovessero derivare alle opere a causa della loro arbitraria esecuzione in regimedi sospensione, non potranno mai essere ascritti a cause di forza maggiore e dovrannoessere riparati a cura e spese dell'Appaltatore, il quale è, altresì, obbligato a risarcire glieventuali danni derivati alla Stazione Appaltante.
I danni che l'Appaltatore ritenesse di ascrivere a cause di forza maggiore, dovranno esseredenunciati immediatamente e in nessun caso, sotto pena di decadenza, oltre i cinque giornidalla data dell'evento. L'Appaltatore non potrà, sotto nessun pretesto, sospendere orallentare l'esecuzione dei lavori, tranne in quelle parti per le quali lo stato delle cose debbarimanere inalterato fino all'esecuzione dell'accertamento dei fatti.

ART. 49 - MANUTENZIONE

L'Appaltatore dovrà altresì provvedere, a proprie cure e spese, alla costante manutenzione ordinaria dell'edificio da adibire a cucina centralizzata, secondo l'ordine del cronoprogramma approvato, oltre ad adeguare il centro e le apparecchiature a tutte le disposizioni e norme che dovessero sopravvenire e che richiedessero specifici interventi. Nel caso in cui si verifichi un guasto, di qualsiasi natura, l'Appaltatore è tenuto a chiamare immediatamente una propria impresa o tecnico di fiducia per la relativa riparazione, con l'obbligo di annotare, su un apposito registro: il tipo di intervento eseguito, la data e il nominativo del riparatore.
Nel caso di intervento straordinario l'Appaltatore dovrà trasmettere agli Uffici comunali competenti una relazione dettagliata dell'intervento. Sarà cura dell'Appaltatore provvedere alla manutenzione anche attraverso appositi contratti o con proprio personale e comunque intervenire entro 24 ore dall'avvenuta segnalazione del guasto verificatosi.
Per gli interventi di manutenzione ordinaria dovrà, altresì, pervenire al medesimo Ufficio Comunale copia della bolletta della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento. Sia il tipo di intervento che la frequenza della manutenzione ordinaria, da effettuarsi sulle apparecchiature, devono corrispondere al cronoprogramma presentato in sede di offerta. In qualunque momento, su richiesta del Comune di Grignasco e comunque ogni 12 mesi o in occasione di scadenza o rinnovo del contratto, le parti provvederanno alla verifica, a carico del Settore Tecnico, che potrà avvalersi anche di personale tecnico di supporto, dello stato delle attrezzature, degli impianti e dello stato di conservazione di quanto consegnato, come pure degli interventi di manutenzione effettuati e riportati sul registro di manutenzione.L'Appaltatore è quindi obbligato a garantire, permanentemente, il perfetto stato manutentivo e funzionale dell'edificio da adibire a mensa scolastica; al riguardo, l'Amministrazione Comunale, qualora rilevi inadempimenti, anche solo per il ritardo, provvederà a rivolgere all'Appaltatore invito scritto all'adempimento, fissando, all'uopo, un termine, trascorso ilquale l'Amministrazione appaltante potrà procedere all'esecuzione d'ufficio dell'intervento necessario (con atto dì rivalsa sulla cauzione prestata o sui corrispettivi dovuti per la gestione) oppure, in relazione alla gravità dell'adempimento e alla frequenza degli inadempimenti, alla risoluzione dei contratto. Detta risoluzione potrà essere disposta solo a seguito di specifica contestazione, cui l'Appaltatore, entro il termine fissato dall'Amministrazione comunale, dovrà dar seguito con deduzioni e giustificazioni. In caso di risoluzione l'Appaltatore deve consegnare l'edificio da adibire a centro di cottura al Comune di Grignasco, entro 45 (quarantacinque) giorni dalla comunicazione dellarisoluzione stessa, libero da persone o cose, senza diritto ad alcun compenso o risarcimento per le opere realizzate e per il periodo di mancata gestione. Al momento della redazione del certificato di collaudo, l'Appaltatore deve consegnare all'Amministrazione Appaltante e precisamente al Settore Tecnico, su supporto cartaceo e informatico (CD-rom), il manuale di esercizio e manutenzione del centro e di tutte le sue parti, scritto in lingua italiana, completo di tutti i disegni esecutivi e gli schemi di installazione e funzionali e di tutta la documentazione necessaria per una corretta gestione e manutenzione. Per ogni giorno di ritardo verrà applicata una penale di € 250,00= (Euro duecentocinquanta/00)

ART. 50 - ONERI E OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

Fatte salve le ulteriori prescrizioni meglio specificate nelle altre parti del presente Capitolato e qualsiasi altro onere di cui al D.Lgs. 163/2006 e regolamento di Attuazione D.P.R. 207/2010 oltre Decreto 19 aprile 2000 n. 145 in quanto applicabile, sono a completo carico dell'Appaltatore, gli oneri e gli obblighi seguenti:
- il pagamento di tutte le spese relative alla progettazione, Direzione Lavori, Redazione del Piano di Sicurezza, nomina del Coordinatore per la sicurezza in fase di esecuzione, Collaudazione di edifici, impianti ed attrezzature anche se nominati dall'Amministrazione, nonché le spese relative alla responsabilità procedimentale (R.U.P.) e all'Istruttoria tecnico - amministrativa;
- la tenuta dei libri contabili relativi alla costruzione dell'edificio centro di cottura, in conformità a quanto previsto dal Regolamento per la Direzione, Contabilità e Collaudazione dei Lavori dello Stato, nonché dal Capitolato Generale d'Appalto dei Lavori Pubblici per le opere di competenza del Ministero dei LL.PP.;
- l'ottenimento di ogni tipo di autorizzazione e permesso necessario alla realizzazione delcentro di produzione pasti. In particolare si rammentano l'iter di approvazione della ASL competente e dei VV.FF. per l'ottenimento del C.P.I.;
- la denuncia e al deposito degli atti, ai competenti Uffici Comunali, delle eventuali opere in cls armato e carpenteria metallica, nonché la denuncia catastale;

- l'occupazione temporanea di suolo pubblico e gli importi dovuti per uso e danni a pubbliche pavimentazioni ed in genere ad impianti e manufatti di proprietà pubblica o di terzi, per diritti ed opere provvisionali per l'uso e la salvaguardia dì strade e di impianti di terzi (linee elettriche, tubazioni, canalizzazioni, ecc.);
- la predisposizione delle opere e le spese necessarie per le prove di carico; l'allacciamento di energia elettrica ed acqua per gli usi di cantiere e la fornitura di acqua potabile per le maestranze;
- la formazione del cantiere attrezzato in relazione all'entità dell'opera con tutti i più moderni e perfezionati impianti al fine di assicurare una perfetta e rapida esecuzione di tutte le opere;
- l'effettuazione presso i competenti istituti abilitati di tutte le prove disposte per legge o espressamente ordinate dal Collaudatore nominato dall'Amministrazione;
- le prestazioni di idonea mano d'opera e la messa a disposizione di apparecchi e strumenti di controllo e di misura, preventivamente tarati, e di quant'altro occorre per eseguire le verifiche e le prove preliminari degli impianti e di quelle di collaudo;
- la fornitura all'Amministrazione Appaltante, ad impianti ultimati, di schede in triplice copia, firmate dal progettista, che rappresentino in modo chiaro e completo ogni singola opera e impianto come realmente eseguiti dall'impresa;
- la presentazione o l'esecuzione, per ciascuna provvista o manufatto, di un campione in conformità alle istruzioni ricevute dal collaudatore: le provviste ed i manufatti che si differenziassero dai campioni o da quanto previsto in progetto e nelle schede descrittive saranno da considerarsi rifiutati e dovranno essere sostituiti senza alcun compenso;
- l'esecuzione di fotografie in duplice copia formato 18 x 20 cm., durante l'esecuzione dei lavori, nel numero che sarà indicato dal Collaudatore;
- il pagamento dì imposte, tasse, eventuali sanzioni amministrative e contributi per concessioni di permessi ed il pagamento di ogni onere presente e futuro, comunque di competenza dell'Appaltatore per la costruzione di tutte le opere e per le forniture oggetto dell'appalto;
- l'osservanza di tutte le norme e prescrizioni dei contratti collettivi di lavoro, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione dei lavoratori; l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, degli addetti ai lavori, dei terzi, nonché per evitare danni a beni pubblici e privati (fermo quanto previsto al punto precedente); ogni più ampia responsabilità in caso di infortunio ricadrà sull' Appaltatore, restando sollevata l'Amministrazione Appaltante.

ART. 51 - PERSONALE

Il personale destinato ai lavori di ristrutturazione dell'edificio da adibire a centro cottura dovrà essere, per numero e qualità, adeguato all'importanza dei lavori da eseguire ed ai termini di consegna stabiliti. L'Appaltatore dovrà, inoltre, osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti vigenti sull'assunzione, tutela, protezione e assistenza dei lavoratori impegnati sul cantiere, comunicando, non oltre 15 giorni dalla consegna dei lavori, gli estremi della propria iscrizione agli Istituti previdenziali ed assicurativi. Tutti i dipendenti dell'Appaltatore sono tenuti ad osservare: i regolamenti in vigore in cantiere; le norme antinfortunistiche proprie del lavoro in esecuzione e quelle particolari vigenti in cantiere. L'inosservanza delle predette condizioni costituisce per l'Appaltatore responsabilità, sia in via penale che civile, dei danni che, per effetto dell'inosservanza stessa, dovessero derivare al personale, a terzi e agli impianti di cantiere.

ART. 52 - CONSEGNA DELL' EDIFICIO DA ADIBIRE A CENTRO COTTURA

Alla data di avvenuta approvazione del certificato di collaudo provvisorio o del verbale di accertamento di cui all'art. 230 del D.P.R.207/2010, l'Appaltatore è tenuto a consegnare l'edificio da adibire a centro cottura, comprensivo delle eventuali attrezzature oggetto di miglioria in sede di offerta, che resterà di proprietà del Comune di Grignasco.
Le eventuali attrezzature e la stoviglieria di proprietà dell'Amministrazione Comunale, devono essere restituite alla scadenza del contratto nel numero pari aquello che è stato rilevato all'inizio del servizio in sede di effettuazione di inventario.
Le strutture, gli impianti e le attrezzature dovranno essere riconsegnati al Comune diGrignasco in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normaleusura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
A tal fine viene redatto, in contraddittorio, il verbale di consistenza attestante la quantità e la qualità dell'edificio, degli impianti e delle attrezzature. Qualora vengano riscontrate anomalie, difetti anche occulti e non rilevati in sede di collaudo o un pessimo stato di conservazione sia

della struttura che degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, la Stazione Appaltante provvede, entro 30 giorni dalla data del verbale, alla quantificazione del depauperamento. Nei successivi 30 giorni viene richiesto all'Appaltatore il pagamento dei danni rilevati, il mancato pagamento entro i successivi 60 giorni dalla data di comunicazione, notificata a mezzo raccomandata AR, dà luogo al recupero sul deposito cauzionale o, qualora l'importo da recuperare ecceda questo, sugli eventuali crediti dell'Appaltatore.
in merito agli impianti e alle attrezzature forniti dall'Appaltatore viene verificata la loro rispondenza alla normativa vigente, in termini di sicurezza, funzionalità ed efficienza, al momento della scadenza del contratto, anche in considerazione della percentuale di quelle sostituite negli anni.
Nel caso di non rispondenza alle norme o anche solo in caso di inefficienza funzionale, il Comune di Grignasco attua la medesima procedura sopra riportata per il recupero del danno.

ART. 53 - DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

Costituiscono parte integrante della parte seconda del presente capitolato, lo studi di fattibilità preliminarereso dall'Ufficio Tecnico Comunale e approvato in allegato alla deliberazione Consigliare n. 95/2014

PARTE TERZA -GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 54 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il numero dei pasti medi giornalieri (considerato il calendario scolastico e frequenza degli utenti anziani durante tutto l'anno solare (365/366 gg) per pranzo e cena, dei centri estivi nel mese di luglio) di cui è prevista la somministrazione è di circa 200 per complessivi presunti 40.000 pasti annui, suddivisi per rispettiva presenza nella mensa della scuola dell'infanziasita in Via C. Battisti 22 e nella mensa della scuola primaria e secondaria sita in Largo Ferrari 3 e della mensa del Centro Incontro Anziani sita in Via C. Battisti 18 e della mensa del centro estivo sita in Via Manzoni 10, oltre ad eventuali pasti da erogare in occasione di manifestazioni organizzate dal Comune, se concordate con l'Amministrazione, secondo le modalità da definirsi mediante prescrizioni fornite dall'Amministrazione. In occasione di manifestazioni organizzate dal Comune verranno richiesti preventivi specifici, rimanendo, altresì, in facoltà dell'Amministrazione richiedere preventivi ad altri operatori economici o esercizi pubblici operanti nel settore, ai fini della verifica della congruità dell'offerta fatta dall' Appaltatore.

In caso di gite, se richiesto, si provvederà alla somministrazione di quanto necessario per la colazione al sacco.

Si precisa che il numero dei pasti innanzi indicato è da intendersi a titolo meramente indicativo, in quanto la fornitura dei pasti stessi avverrà, di volta in volta, in base alle effettive presenze di alunni e del personale autorizzato, delle richieste degli anziani e dei dipendenti, dietro presentazione di buono pasto giornaliero..

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (per tipo e qualità, in difetto o in eccesso) da quelli indicati nel menu **(allegato n.11).** in conformità alla tabella delle grammature **(allegato n.10).** distinta in relazione all'età dell'utenza e del menu di massima quadrisettimanale.

Durante l'appalto potranno essere apportate modifiche alle tabelle delle grammature ed al menu, purché autorizzate, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura, e quindi senza incremento del prezzo contrattuale.

Il menu è unico per tutti e non potrà essere modificato da parte dell'Appaltatore se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale.

ART. 55 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL' UTENZA- PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA EFFETTIVA

L'utenza del Comune è composta:

1. dai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia.
2. dagli alunni frequentanti le scuola primaria
3. dagli alunni frequentanti la scuola secondaria di primo grado
4. dagli utenti della Scuola Materna Estiva e delCentro Estivo;
5. dagli utenti del Centro Incontro Anziani

6. dai dipendenti comunali.
Sono destinatari del servizio anche gli insegnanti statali e il personale che svolge compiti educativi, i Volontari e Lavoratori Socialmente utili in capo al Comune di Grignasco.
Sono, altresì, destinatari del servizio le persone indicate all' art.1 del presente Capitolato.
I pasti verranno serviti in orario compreso tra le ore 11.45 e le ore 13.30 secondo il programma concordato con l'istituto Comprensivo e l'Amministrazione Comunale.
La dimensione media dell'utenza del Comune considerata come valore di riferimento, è di 40.000 (quarantamila) pasti annui.
I dati forniti negli allegati fanno riferimento alla attuale organizzazione e sono da intendersi a titolo meramente indicativo,cioè forniti al solo scopo di descrivere le caratteristiche fondamentali del servizio; resta, quindi, inteso che variazioni nell'organizzazione scolastica influenzate da eventuali riforme del sistema scolastico o scaturenti da decisioni degli Istituti scolastici o dall'Amministrazione Comunale, tali da modificare i dati, sia quantitativamente sia qualitativamente, non possono costituire motivo di alcuna pretesa, di qualsivoglia natura, da parte dell'Appaltatore. L'Appaltatore può assumere altri contratti per la fornitura del servizio, previa autorizzazione del Comune, fino a raggiungere la capacità massima produttivadel centro di cottura, così come definita nella parte seconda del presente Capitolato. Per la fornitura di altri contratti e pasti esterni verranno fornite le relative Royalties ai sensi dell'art. 1.6 del presente Capitolato.
I pasti dovranno essere confezionati nel centro cottura sito in Via C. Battisti 18 – Grignasco, secondo il principio della lineacalda con personale e derrate a carico del l'Appaltatore.
Per il servizio oggetto del presente appalto l'Appaltatore dovrà, inoltre, osservarequanto segue:
• in ogni plesso scolastico, personale a carico dell' Appaltatore dovrà provvedere all'approntamento dei locali mensa, allo scodellamento (con rapporto 1/30 tra operatore e bambini) dei pasti con relativo servizio al tavolo, se richiesto, nonché alla successiva pulizia delle stoviglie e dei locali stessi, ed ad ogni ulteriore incombenza prevista dal Capitolato per la necessaria buona esecuzione del servizio;
• nel plesso scolastico della scuola dell'infanzia, personale a carico dell'Appaltatore provvederà inoltre alla distribuzione della merenda (frutta, yogurt, panino, torte, bevande, ecc.) durante l'orario di ricreazione pomeridiana.

ART. 56 - ATTREZZATURE - MANUTENZIONI

L'Amministrazione Comunale fornirà all'Appaltatore i seguenti materiali:
- tavoli e sedie delle singole mense scolastiche.

Salvo quanto previsto in altri articoli, l'Appaltatore dovrà fornire:
- spese di consumo di acqua, metano ed energia elettrica, telefono e tasse varie (es. TARSU,...).
- materiali di consumo ordinari per il funzionamento delle singole mense scolastiche;
- contenitori termici igienicamente idonei al trasporto dei pasti presso le varie mense indicate nell'art. 54;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto delle sostanze alimentari;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- veicolare i pasti alla scuola dell'infanzia comunale, alla scuola primaria, secondaria di primo grado e al centro estivo di Via Manzoni 10;
- quant'altro non rientri espressamente nelle tipologie di fornitura e servizi a caricodell'Amministrazione Comunale.

Per quanto concerne eventuali guasti o inadeguatezze delle attrezzature, l'Appaltatore, attraverso il proprio personale dipendente provvederà alle verifiche e adeguamenti necessari.
La manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, sia del centro cottura che dei refettori, è a carico dell'Appaltatore.
La manutenzione straordinaria e l'eventuale sostituzione (parziale e/o totale) degli impiantiè a carico dell'Amministrazione comunale, salvo che i relativiinterventi siano determinati da incuria o colpa dell' Appaltatore.

I locali, gli impianti e le attrezzature, nelle loro condizioni di fatto e di efficienza vengono verificati ed accettati dall'Appaltatore al momento del sopralluogo eseguito preventivamente all'effettuazione dell'offerta nonché al momento dell'espletamento del servizio.

MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione delle attrezzature, degli impianti e locali del Centro cottura è a carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà eseguire gli interventi dì manutenzione nel più breve termine possibileidoneo a garantire la continuità e regolarità del servizio.

Al verificarsi del guasto, dì qualsiasi natura esso sia, l'Appaltatore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia, che dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dall''Appaltatore, dovrà pervenireall'Ufficio comunale copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativiall'interventostesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimentodell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante delle cucine edei locali adibiti a mensa.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possonodeterminare, se non eseguiti tempestivamente, decadimento - anche temporaneo – dellaqualità efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nellapercentuale massima del 33% del valore del costo delle macchine nuove.

Sono comunque, operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'Appaltatore, leseguenti:

a) sostituzione delle guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetteria per acqua calda e fredda, gas, e simili;
b) pulizia dì sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione, e simili;
c) pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nelle cucine e nelle mense con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli, e simili;
e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
g) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti neicentri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R.547/1955 o nel tempo vigente.

L'elencazione sopra riportata è fatta a solo titolo esemplificativo e non ha affatto carattereesaustivo.

MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Per quanto attiene la manutenzione straordinaria, la determinazione e le modalità degli interventi da eseguire saranno concordate, preventivamente e congiuntamente, dall'Amministrazione Comunale con l'Appaltatore.

ART. 57 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Appaltatore e quindi indicato nel libro paga dell'impresa medesima.

L'Appaltatore nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale addetto in forza alla gestione uscente, ad esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva.

Tutto il personale impiegato deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto collettivo nazionale di lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Appaltatore, elaborando il piano di gestione del servizio, indica il numero di addetti alla distribuzione assegnato ad ogni singolo plesso adibito a mensa.

57.1 - Organico degli addetti

L'Appaltatore, in sede di offerta, nel predisporre il progetto di gestione del servizio, definisce l'organico necessario per garantire al meglio l'esecuzione dello stesso con indicazione in particolare del numero di personale impiegato e del monte - ore complessivo.

Periodicamente l'Appaltatore conferma la consistenza mediante elenco nominativo inviato ai

competenti uffici comunali. Eventuali variazioni del personale (nominativi, consistenza numerica, qualifiche) rispetto a quanto prospettato in sede offerta, devono essereconcordate preventivamente con il Comune, pena l'applicazione di una penale di € 250,00.
L'Appaltante si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, in tal caso l'Appaltatore provvede aquanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensioltre a quelli pattuiti.
Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere, in ogni momento, numericamente conforme a quanto prestabilito (rapporto 1/30 tra operatore e bambini) per ogni centro di ristorazione; le eventualiassenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere invariato il rapportooperatore/pasti distribuiti.

57.2 - Direzione del servizio:
L'Appaltatore garantisce la presenza fissa di un Direttore per mantenere rapporti continui con il Comune in merito all'espletamento del servizio.
Il direttore deve possedere una qualificazione professionale idonea a svolgere la funzioneed una esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio diristorazione collettiva di complessità simile a quella del Comune.
In caso di assenza o impedimento del direttore, l'Appaltatore provvede alla sostituzionecon un altro direttore e ne da comunicazione al Comune.
In sede di offerta l'Appaltatore comunica il nominativo del direttore e il suo curriculum professionale.
Nel corso della durata contrattuale il direttore potrà essere cambiato, a condizione che possegga una qualifica analoga ed una esperienza di servizio almeno triennale, previa comunicazione e benestare dell'Amministrazione, pena l'applicazione dì una penale di € 250,00=.

57.3 - Rispetto delle normative:
L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.
L'Appaltatore deve, inoltre, attuare l'osservanza delle norme riguardanti l'igiene del lavoro, le assicurazioni contro gli infortuni, le previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia e di ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in corso di appalto per la tutela materiale delle lavoratrici e dei lavoratori. Tutto il personale, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'Appaltatore.
L'Appaltatore deve assumere ed inquadrare il personale nel rispetto delle condizioni normative e retributive previste dal C.C.N.L. di riferimento.
L'Appaltatore in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, deve dimostrare dì aver ottemperato a quanto sopra indicato.
Il personale, ove previsto, dovrà essere in regola con le leggi e i regolamenti in vigore in relazione alle prescrizioni sanitarie (visite, vaccinazioni ecc.) e con le norme in materia di formazione previste dai D.Lgs. n° 155/1997 e dalla regolamentazione regionale sulla sanità pubblica in particolare ciò che concerne la ristorazione collettiva. Si osservano le disposizioni del Decreto Bersani.
Il personale dovrà attenersi al codice di comportamento e disciplinare approvato con delibera di giunta comunale n 15 del 22.01.2014, esecutive ai sensi di legge.

57.4 - Vestiario e dispositivi dì protezione individuale:
L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle disposizioni vigenti in materia d'igiene, da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.
Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Appaltatore ed il nome e cognome del dipendente. Devono, inoltre, essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione/somministrazione dei pasti e per i lavori di pulizia/sanificazione.
L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di segnalare all' Appaltatore la necessità di sottoporre il personale a controlli sanitari occasionali. I soggetti risultati portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici saranno immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere allontanato immediatamente dai servizio.

57.5 - Formazione del personale:
L'Appaltatore attua un piano di formazione del personale finalizzato a garantire lagestione del servizio secondo gli standard eventualmente richiesti dal Comune.
In sede di offerta l'Appaltatore dovrà indicare per ciascuna figura professionale operativa (cuochi - addetti alla preparazione - addetti alla somministrazione - magazzinieri - ecc ...): il monte - ore annuo, il calendario e gli argomenti dei momenti formativi.
In fase di realizzazione di quanto indicato nel predetto piano l'Appaltatore devecomunicare preventivamente al Comune data, argomenti degli incontri, numero di addetti coinvolti, sede degli incontri, eventuali esperti relatori.

57.6 - Collaborazioni:
L'Appaltatore è chiamato a garantire la piena collaborazione nell'attuare, all'interno della propria azienda e particolarmente nell'ambito della gestione locale del servizio appaltato, eventuali progetti di inserimento lavorativo di soggetti disabili promossi dal Comune, in accordo con altri Enti territoriali (Azienda sociale, A.S.L, cooperative sociali ecc.).
Per quanto attiene l'igiene personale e l'igiene dell'abbigliamento si applicano le disposizioni di cui alle: "Linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica", del 2002 e le proposte operative regionali del 2007

ART.58 - DERRATE – MODALITÀ NELLE FASI DI LAVORAZIONE PASTO

Le derrate alimentari e le bevande devono essere forniti in conformità:
- ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate;
- ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa e, nel caso di mancata prescrizione normativa, a quanto dichiarato dall'Appaltatore in sede di offerta, il quale deve specificare la fonte scientifica comprovante il dato;
- alle tabelle merceologiche e alle schede tecniche e commerciali proposte dall'Appaltatore in sede di offerta nel rispetto delle condizioni generali indicate di seguito;
- ai piani di approvvigionamento e alla vita residua delle merci assicurando il rifornimento delle stesse con almeno il restante 50% della loro vita commerciale;
- l'Appaltatoreelabora il piano di approvvigionamento distinto per categorie di derrate, facendo riferimento alle schede tecniche dei vari prodotto presentate in sede di offerta.

L'Appaltatore, quando richiesto, è tenuto ad esibire la certificazione attestante la conformità a quanto dichiarato e tutta la documentazione amministrativo-commerciale riguardante le materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti.
Qualsiasi variazione introdotta nel corso della vigenza del contratto rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta deve essere oggetto, da parte dell'Appaltatore, di puntuale e formale comunicazione al competente ufficio comunale e di successiva approvazione del medesimo ufficio, pena l'applicazione di una penale di € 300,00=.

58.1 - Condizioni generali
Si osservano le seguenti condizioni generali:
a) i fornitori delle materie prime devono disporre di idonee certificazioni di qualità o produrre dichiarazioni di conformità alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alle tabelle merceologiche proposte dall'Appaltatore in sede di offerta;
b) le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
e) in ottemperanza a quanto richiesto dal Regolamento CEE n° *178/2002,* per ogni prodotto l'Appaltatore dovrà poter documentare l'origine sulla base del concetto di tracciabilità enunciato dallo stesso Regolamento;
I prodotti alimentari devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle linee guida regionali approvate nel 2002.
Per quanto non ivi previsto si rimanda alle disposizioni di cui alle "Linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica", e alle proposte operative del 2007.

58. 2 - Fornitura di prodotti biologici:
Per prodotti biologici si intendono gli alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi nel rispetto del Regolamento CEE n°2092 del 24 giugno 1991, reperiti presso aziende sottoposte ai controlli di cui al D.M. 17915/GL 775 del 31 dicembre 1992 da parte di uno degli enti autorizzati.

Le etichette dei prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 17 marzo 1995 n°220.
La società aggiudicataria dovrà garantire per tutta la durata contrattuale la fornitura dei seguenti prodotti biologici, certificati a norma di legge, compresi nel prezzo offerto in sede di gara:
- pomodori pelati
- yogurt
- farina
- mele.

L'Amministrazione Comunale si riserva, nel corso dell'appalto, la possibilità dell'inserimento di ulteriori prodotti biologici concordando con la società aggiudicataria le modalità e gli eventuali oneri aggiuntivi.

ART.59 - MENU'

In base ai L.A.R.N. e stabilendo di fornire con il pasto di mezzogiorno circa il 40% del fabbisogno calorico giornaliero definito per le fasce d'età nel modo seguente: fascia. 3-6 anni: Kcal 600 (2511,6 kj)/fascia 6-11 anni: Kcal 800 (3348,8 Kj) / fascia 11-15 anni: kcal 880 (3687,2 Kj) /adulti: Kcal 1000 (4186 Kj), l'Appaltatore in fase di progetto di gestione predispone le tabelle riportanti gli ingredienti dei singoli piatti, le grammature (al crudo e al netto degli scarti) e i valori nutrizionali con la relativa ripartizione calorica dei piatti relative ai menù proposti dal Comune ed allegati al presente capitolato.
I menù sono in versione autunnale - invernale – primaverile ed estiva e sono articolati su 4 (quattro) settimane, salvo proposta migliorativa in sede di offerta.
Inoltre deve essere proposta la composizione del cestino freddo da utilizzarsi in particolare per i centri ricreativi diurni in sostituzione del pasto caldo in occasione di gite.
Durante il periodo di vigenza del contratto i menù definiti potranno essere oggetto di variazione al fine di migliorarne l'aderenza al gusto collettivo e al contesto delle abitudini alimentari, di tenere conto della soddisfazione da parte dell'utenza, dì dare valenza significativamente educativa alle proposte di "alimenti critici" secondo scansioni ed abbinamenti mirati all'interno del menù. Le variazioni concordate non possono comportare oneri aggiuntivi per il Comune.
I menù proposti sia autunnali/invernali che primaverili/estivi dovranno, prima di essere effettivamente applicati, essere vidimati ed autorizzati dall'ASL competente territorialmente.

59.1 - Quantità in volumi e in pesi:
La società aggiudicataria predispone, all'inizio del servizio, ad uso del personale addetto alla somministrazione del pasto, una tabella espressa in pesi o volumi delle pietanze cotte allo scopo di rilevare la corrispondenza tra la grammatura a crudo e la grammatura a cotto.

59.2 -Variazioni del menù
Le variazioni che non sono dovute alle cause più sopra riportate sono consentite, in viatemporanea, nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni d'energia, ecc... ;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- avarie o guasti di qualsiasi natura che possano limitare o impedire il normale funzionamentodi uno o più centri di ristorazione.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione anche verbale, incaso di urgenza, da confermare, poi in forma scritta.
Nella preparazione delle pietanze sostitutive l'Appaltatore si deve attenere alla tabelladietetica proposta e provvedere ad affiggere, quando possibile, una comunicazione in ogni plesso mensa conalmeno 24 ore di anticipo. All'Appaltatore possono essere richieste, previo accordo e senzache ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune, variazioni al menù in occasione diparticolari feste e/o ricorrenze. Nell'eventualità che l'erogazione del servizio non possaavvenire ricorrendo a variazioni transitorie, l'Appaltatore è tenuto a fornire i pasti trasportandoli da altri centri di cottura.

59.3 - Tabelle dietetiche
Le tabelle proposte sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a:
stagionalità, grado di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti biologici, tipici e tradizionali, oltre a quelli già proposti in sede di offerta, sperimentazioni e iniziative di

educazione alimentare, disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti (AS.L, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale. L'Appaltatore è tenuto a fornire le tabelle dei pesi a crudo relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza e riferite ad ogni tabella dietetica stagionale. Le quantità da utilizzare sono quelle previste dalle tabelle allegate al progetto tecnico nelle quali sono riportati i pesi degli ingredienti necessari per la produzione di ogni singola porzione al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

59.4 - Diete speciali:
L'Appaltatore è tenuto a predisporre diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza secondo quanto stabilito dalle normative nazionali e/o regionali vigentie di concerto con gli Uffici comunali di riferimento in relazione all'iter procedurale daseguire ed alle linee operative dettate dalle A.S.L. territorialmente competenti.
Le diete speciali dovranno essere fornite, in monoporzione, in singoli contenitori termici diacciaio inox o con altri sistemi coibentati; ogni confezione dovrà riportare su appositaetichetta il nominativo del bambino, la scuola, la classe e la sezione di appartenenza.
La società aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni di cui al D.Lgs. 196/2003 inmateria di trattamento dei dati personali.
Rientrano tra le diete speciali anche quelle individuali, richieste per motivi etnico-religiosi evegetariani.

59.5 - Diete di transizione o diete leggere:
La dieta leggera è composta indicativamente nel modo seguente e in aderenza al menù del giorno:
- Primo piatto: pasta o riso asciutti conditi con olio crudo extra-vergine d'oliva -eventualmente poco parmigiano/grana padano stagionati;
- Secondo piatto: carne magra o pesce cotti al vapore o lessati;
- Formaggi: mozzarella o ricotta;
- Contorno: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo extravergine d'oliva;
- Pane e frutta.

La richiesta di somministrazione di dieta leggera è avanzata dal genitore nel caso di utentidi minore età e non necessita di prescrizione medica se non supera un periodo disomministrazione di tre giorni.
L'Appaltatore si impegna alla predisposizione delle diete di transizione qualora venga fattarichiesta entro le ore 11.00 dello stesso giorno.
Ogni confezione per dieta fornita dovrà riportare su apposita etichetta il nominativo del bambino, la scuola, la classe e la sezione di appartenenza.
La società aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni di cui al D.Lgs. 196/2003 in materia di trattamento dei dati personali.

Art. 60 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e quelliindicati dall'Appaltatore in sede di offerta, in particolare per quanto attiene i limiti dicontaminazione microbica delle varie categorie merceologiche.
Le linee di processo devono essere definite in modo da evitare contaminazioni incrociate edeve essere rispettato il principio della "marcia in avanti",in modo che non vi sia contattotra alimenti da preparare «sporchi» e quelli già pronti.
L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto allapreparazione dei piatti freddi (prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi ecc).
L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante le fasi di mondatura e porzionatura delle carni crude, sia durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte (arrosti,brasati).
L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata,pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo traessi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra leporzioni.
L'Appaltatore può elaborare e sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche,che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto ai centro diproduzione; il regolamento deve essere visibile all'interno delle strutture interessate efornito in copia ai competenti Uffici comunali.

60.1 - Stoccaggio derrate e prodotti intermedi di lavorazione

La conservazione delle materie prime avviene in magazzini, celle e frigoriferi in perfettostato igienico e in buon ordine, il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibilecon le potenzialità dell'impianto frigorifero.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non vieneimmediatamente consumato, tale contenuto deve essere travasato in altro contenitore divetro o acciaio inox.

I prodotti in uso dovranno essere adeguatamente protetti, dovranno mantenere allegate le etichette originarie e dovranno riportare le rispettive date di sconfezionamento.

I prodotti cotti refrigerati devono essere conservati in apposita cella ad una temperaturanon superiore a + 4° centigradi.

I prodotti cotti vengono conservati esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E'vietato l'uso di recipienti in alluminio.

E', altresì, vietato congelare pane e materie prime decongelate.

Nei plessi mensa devono essere disponibili per il personale alle dipendenzedell'Appaltatore e per eventuali controlli delle autorità preposte, strumenti dì rilevazionedelle temperature e un protocollo che definisca la frequenza di registrazione dei datirilevati, la scansione delle fasi di manutenzione delle apparecchiature e di controllo dellatarature degli strumenti di rilevazione.

60 .2 - Divieto di riciclo

Tutti i cibi devono essere preparati nello stesso giorno del consumo, tranne quanto contemplato nei successivi articoli. E' quindi vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo, nonché degli avanzi.

Art. 61 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica. Per il raggiungimento delle finalità sopra indicate si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezione degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole ecc), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto ed al fine di introdurre eventuali correttivi di procedura devono essere messi a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione della stesso.

61.1 - Indicazioni per preparazioni e cotture

- la mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni crude possono essere anticipate il giorno precedente il consumo, a condizione che la temperatura della carne non superi i 7°centigradi;
- la carne trita, direttamente tritata nel Centro di Produzione dei pasti, deve essere macinata in tempi il più possibile ravvicinati al consumo;
- il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo illavaggio delle verdure per il minestrone nel caso vengano usate verdure fresche;
- l'impanatura deve essere fatta nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- la frittura tradizionale per immersione in olio non può essere effettuata;
- le cotture analoghe alla frittura vengono realizzate in forni a termoconvezione;
- il pesce e le verdure possono anche essere cotti a vapore;
- tutti i cibi devono essere cotti in giornata ad esclusione degli alimenti refrigerati;
- i legumi secchi devono permanere in ammollo per 12 ore con almeno due ricambi d'acqua;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione; i piatti freddi vengono preparati con l'ausilio di mascherine e guanti monouso e la loro conservazione precedentemente al trasporto avviene in frigorifero ed in conformità alle prescrizioni normative vigenti;
- per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo delle uova si devono utilizzare prodotti pastorizzati in confezioni idonee al consumo giornaliero;

- è vietato l'uso di residui di confezioni già utilizzate di uova pastorizzate così come il consumo di uova non completamente cotte.

61.2 - Linea refrigerata
E' consentita la preparazione di alcuni cibi il giorno precedente al consumo purché, entro enon oltre 20 minuti dopo la cottura, vengano sottoposti a refrigerazione con abbattitorerapido di temperatura secondo le normative in vigore e siano posti in recipienti idonei econservati in frigoriferi a temperatura non superiore a + 4° C.
Gli alimenti ammessi a cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roast-beef,brasati, bolliti, polpette, lasagne.
E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

61.3 - Pentolame per la cottura
La cottura di tutti i cibi deve avvenire in pentole in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
Come precisato all'art. 58 del Capitolato, i prodotti alimentari e i relativi procedimenti di trattamento, lavorazione e trasformazione, devono essere conformi alle caratteristiche previste nelle disposizioni di cui alle "Linee guida della Regione Piemonte per la ristorazione scolastica", del 2002 e delle proposte operative del 2007.

ART. 62 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'Appaltatore deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù proposto e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche collegate al menù. L'Appaltatore è tenuto a consegnare, in ogni punto di ristorazione almeno il sette per cento di pasti in più di quelli prenotati con lo scopo di assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.
Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e per l'esigenza che i cibi caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative e dai manuali di corretta prassi igienica l'Appaltatore è tenuto:
- a dotare il proprio personale operante nei centri cottura di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi;
- ad, eventualmente, integrare la dotazione delle attrezzature presenti nei singoli centri di somministrazione (carrelli termici) per garantire il mantenimento delle corrette temperature e le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e la distribuzione delle singole preparazioni.

62.1 - indicazioni operative
Il personale addetto alla distribuzione deve:
- essere munito di cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni commensale, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanzedirettamente nei contenitori in arrivo;
- distribuire il secondo piatto dopo che gli utenti hanno consumato il primo piatto, a meno che non siano in atto soluzioni organizzative tipo self-service, secondo gli accordi intercorsi con l'Amministrazione;
- provvedere, ove richiesto, nella Scuola dell'Infanzia, al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta.
- provvedere alla distribuzione della merenda pomeridiana presso la scuola dell'infanzia.
Presso ogni centro di ristorazione deve essere disponibile un quantitativo di stoviglie a perdere e non a perdere a seconda dei casi (piatti, posate, bicchieri caraffe, ecc.) tovaglioli e tovaglie e quant'altro utile al servizio in misura da consentire una immediata sostituzione in caso di rottura, danneggiamento ecc.
Il refettorio della scuola primaria è utilizzato anche dagli alunni della locale scuola secondaria di primo grado – in un turno successivo.

62.2 - Tabella pesi a cotto:

L'Appaltatore predispone una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: la tabella è elaborata per ogni menù stagionale e per ogni ordine di scuola. Le tabelle dei pesi a cotto devono pervenire ai competenti uffici comunali ed essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento.

ART. 63 - PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E CONSUMO

L'Appaltatore, presso i centri di cottura, è tenuto ad eseguire i trattamenti di pulizia e disanificazione ordinaria e straordinaria secondo i piani di pulizia e sanificazione ordinaria estraordinaria presentati in sede di offerta.
Sono inclusi negli interventi a carico dell'Appaltatore anche quelli di disinfestazione e diderattizzazione generale, sia all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenzaalmeno semestrale.
Per i centri di cottura e per i terminali di somministrazione l'Appaltatore dovrà tenere un registro che comprovi il rispetto del piano di sanificazione.
E' compito dei personale assegnato ai centri di ristorazione provvedere, dopo il consumodel pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia e igienizzazione dei locali e degliarredi e attrezzature utilizzati per l'erogazione del servizio (refettori, locale di ricevimento gastro-norm veicolati, magazzino, dispense, servizi igienici e spogliatoi).
In tutti i luoghi interessati al servizio ove sono presenti lavastoviglie devono essere forniti irelativi detersivi con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

63.1- Detergenti e sanificanti:
I prodotti detergenti e sanificanti devono essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale.
I prodotti detergenti e sanificanti devono essere sempre conservati in armadi chiusi edessere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.
I prodotti sanificanti devono essere autorizzati dal Ministero della Sanità.

63.2- Rifiuti:
Per lo smaltimento dei rifiuti l'Appaltatore si adegua alle indicazioni fornite dal competenteUfficio tecnico del Comune.
L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida esecca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali.
Le spese per il servizio di ritiro presso l'edificio mensa sia dei rifiuti normali che speciali, sono a carico dell'Appaltatore.
Resta inteso che eventuali modifiche a quanto sopra riportato apportate nel corso deglianni saranno recepite dall'Appaltatore senza comportare alcun aggravio sul prezzo/pastoper il Comune.
L'Appaltante (in particolare l'Ufficio Tecnico Comunale) provvede alla fornitura di cassonetti esterni adatti al conferimento dei rifiutiraccolti.
Ai fine di individuare più celermente le cause di intossicazione alimentare, la gestione dovràprelevare 100 gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in due sacchetti sterili econservarli in frigo per 48 ore successive.

ART. 64 – PREVENZIONE - SICUREZZA - INFORTUNISTICA

L'Appaltatore è tenuto a dare piena attuazione alle disposizioni legislative vigenti inmateria di sicurezza e tutela della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro.
Prima dell'inizio del servizio l'Appaltatore dimostra di aver redatto il documento di cui all'art.4 del D.Lgs. n. 626/1994, consegnandone copia all'Amministrazione.
L'Appaltatore pone in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamentidovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza e igiene del lavoro edirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.
L'Appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto, nonchédegli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro.
L'Appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga afar osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quantonecessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.Lgs. n.

626/1994, coordinato con il D.Lgs. n. 242/1996).
Il referente presso il quale i concorrenti possono ottenere informazioni relative agli obblighi sulle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego, di condizioni di lavoro, applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto, è individuato nel Responsabile del Settore Tecnico dell'Amministrazione.
L'Appaltatore si impegna a fornire all'Amministrazione, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente asegnalare ogni eventuale modifica o integrazione che si verificasse nella duratacontrattuale:
-il nominativo del responsabile della sicurezza;
-il nominativo del rappresentante dei lavoratori;
- requisiti tecnico-professionali richiesti da legislazione specifica;
- mezzi/attrezzature antinfortunistiche inerenti alla tipologia del lavoro da eseguire;
- formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- mezzi e attrezzature previsti e disponibili per l'esecuzione del lavoro;
- dotazione di dispositivi di protezione individuali;
- numero e presenza media di addetti;
- numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni;
- altre informazioni che l'Appaltatore ritiene utile fornire in merito al suo servizio di prevenzione e protezione.

ART. 65 - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

65.1 - Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale
E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterranno opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti ed i centri di ristorazione per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'Appaltatore alle prescrizioni sia legislative sia contrattuali del Capitolato Speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta-progetto dall'Appaltatore medesimo. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo il Comune potrà impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo ed, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità.

65.2 - Personale preposto al controllo
Oltre agli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale dipendente del Comune potrà esercitare operazioni di vigilanza e controllo anche:
- le società o i professionisti specializzati incaricati dall'Appaltante;
- i componenti delle Commissioni Mensa.

Nessun organismo deputato al controllo potrà intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza dovrà essere rivolta unicamente ai Responsabile della gestione del servizio individuato e segnalato dall'Appaltatore.
Ogni ispezione o controllo si svolgerà senza interferenze con lo svolgimento del servizio e di contro l'Appaltatore garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.
L'Appaltatore è tenuto a mettere a disposizione dei rappresentanti della commissione mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita del centro di cottura e delle mense; a tutto questo personale non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

65.3 - Tipologia dei controlli
I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.
a) Le ispezioni mirano a verificare e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo: modalità di stoccaggio nelle celle - temperatura di servizio delle celle - etichettatura e data di scadenza dei prodotti - modalità di lavorazione, di cottura, di trasporto dei pasti e di distribuzione - procedimenti di manutenzione, disinfezione, disinfestazione e di pulizia - organizzazione del personale - quantità delle porzioni (su almeno 10 piatti) - ecc.;
b) i controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'Appaltatore o dai tecnici incaricati dal Comune;
c) gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici emerceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiutisia dai laboratori dell'A.S.L. , sia dai laboratori di soggetti eventualmente incaricati dalComune.
Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agliaccertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comuneparticolarmente in relazione alle quantità

utilizzate

65.4 - Conservazione dei campioni
L'Appaltatore preleva nel centro cottura giornalmente almeno 150 grammi edibili di ogni prodotto somministrato, ripone la campionatura in sacchetti o contenitori sterili ermeticamente chiusi e la conserva refrigerata tra 0° e + 4° C per 72 ore dal momento della preparazione. I sacchetti o i contenitori devono riportare un'etichetta riportante ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

65.5 - Controllo della qualità:
L'Appaltatore, in sede di offerta, indica se dispone di un proprio laboratorio di analisi per il controllo qualitativo chimico-fisico, Microbiologico e nel caso non ne disponga, ne individua uno accreditato.Dichiara inoltre la periodicità e numero dei controlli riferiti sia alle derrate crude e cotte sia alle attrezzature.
I referti delle analisi devono essere trasmessi ai competenti Uffici Comunali e raccolti in un registro, presso i centri cottura, che rimane disponibile per la consultazione.

65.6 - Modalità di segnalazione dei rilievi e di applicazione delle penalità:
Prima di procedere all'applicazione delle penalità l'Ufficio comunale preposto contestaall'Appaltatore i rilievi inerenti alle difformità/irregolarità rispetto al servizio contrattualmente previsto. L'Appaltatore ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dalla notifica della contestazione.
Se entro il predetto termine l'Appaltatore non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non sia ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste dal presente capitolato. Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate, a mezzo del servizio postale mediante raccomandata A.R. al domicilio dell'Appaltatore o notificate mediante messo comunale.

ART.66 - PENALITÀ'

il Comune a tutela delle disposizioni contenute nella presente parte si riservano di applicare le seguenti penalità:
1) € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per il mancato rispetto di quanto stabilito giornalmente da menù;
2) € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per la non corrispondenza tra numero dei pasti consegnati e ordinati;
3) € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per la mancata consegna di materiale d'uso nei centri di ristorazione;
4) € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per il mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso le mense e i centri cottura o presso i terminali di somministrazione;
5) € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) per il mancato rispetto dell'orario di ogni singola consegna dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto;
6) € 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche (standards di qualità, confezionamento, etichettatura);
7) € 500,00 (euro cinquecento/00) per il mancato rispetto delle grammature, verificato su 30 pesate della stessa preparazione;
8) € 500,00 (euro cinquecento/00) per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione dei pasti, il riciclo, l'igiene delle attrezzature e dei mezzi di trasporto;
9) € 500,00 (euro cinquecento/00) per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le mense e i centri cottura, nonché di quello addetto al trasporto dei pasti;
10) € 500,00 (euro cinquecento/00) per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nell'art. 54 del presente Capitolato;
11)€ 1.500,00 (euro millecinquecento/00) per la totale mancata consegna di una portata nei plessi scolastici (anche se trattasi di un solo plesso);
12) € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
13) € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
14) € 5.000,00 (euro duemilacinquecento/00) per la fornitura di pasti chimicamente contaminati, avariati, tali da non risultare commestibili;

15) In ogni altro caso di inadempimento o violazione contrattuale non contemplati nell'elencazione precedente, il Comune può diffidare l'Appaltatore ad adempiere in tempo utile, comunque non superiore a 48 ore, e a far cessare la violazione.
Nel caso in cui l'Appaltatore si adegui alla diffida il Comune applica una penale da € 250,00 (euro duecentocinquanta/00) a € 1.000,00 (euro mille/00) a seconda della gravita e della recidività. In caso di mancata ottemperanza alla diffida lo stesso Comune, oltre ad applicare la sanzione, ha facoltàdi procedere alla risoluzione del contratto.
Il Comune può procedere al recupero della penalità anche mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese successivo a quello nel quale è stata comunicata la decisione definitiva.
L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 67-SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

L'Appaltatore accetta sin d'ora e sì impegna a dichiarare, nella sottoscrizione del contratto di appalto, di accettare in modo specifico, ai sensi dell'alt. 1341 del codice civile, gli articoli aventi ad oggetto;
- cessione e subappalto (artt. 16 e 21);
- corrispettivi (art. 25);
- cauzione (art. 3);
- spese contrattuali (art.15);
- personale (artt. 50 e 57);
- osservanza di leggi e regolamenti;
- penalità e risoluzione del contratto (artt. 8, 9, 12, 13);
- esecuzione d'ufficio (art. 19);
- controversie (art. 13);
- infortuni e danni (art. 7).

Grignasco, il 25.11.2014

F.to IL RESPONSABILE DELL'AREA TECNICO MANUTENTIVA
FACCINI Milver

F.to IL RESPONSABILE DELL' AREA SOCIO/ASSISTENZIALE
Dott. Milchele REGIS MILANO

INDICE

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. DESCRIZIONE

1 - OGGETTO DELL'APPALTO - SPECIFICHE TECNICHE – CARATTERISTICHE DEI SERVIZI – IMPORTO – AMMORTAMENTO – ROYALTIES

2 - NATURA DEL CONTRATTO - NORME APPLICABILI - PROCEDURA DI GARA E AGGIUDICAZIONE - REQUISITI - SOPRALLUOGO

3 - MODALITÀ DI REDAZIONE DELLE OFFERTE - CAUZIONI

4 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

5 - DURATA DEL CONTRATTO - PROROGA - RINNOVO

6 - REVISIONE PREZZI

7 - INFORTUNI E DANNI - RESPONSABILITÀ' DELL'APPALTATORE

8 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

9 - PROCEDURA PER LA RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

10 - RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

11 - CAUSE OSTATIVE ALL'ESECUZIONE DELL'APPALTO E SOSPENSIONE DELL'APPALTO PER VOLONTÀ' DELL'AMMINISTRAZIONE - RECESSO DELL'APPALTATORE

12 - RISOLUZIONE IN VIA TRANSATTIVA DI CONTROVERSIE INERENTI L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

13 - DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE NON RISOLVIBILI IN VIA TRANSATTIVA

14 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO DI APPALTO

15 - SPESE RELATIVE ALLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E REGISTRAZIONE DEL CONTRATTO

16 - CESSIONE DEL CONTRATTO

17 - CESSIONE DEI CREDITI MATURATI IN RELAZIONE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

18 - VICENDE SOGGETTIVE INERENTI L'APPALTATORE INCIDENTI SUL RAPPORTO CONTRATTUALE - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE

19 - ESECUZIONE D'UFFICIO

20 - SCIOPERI

21 - SUBAPPALTO

22 - OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI - RINVIO

23 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO/ MODALITÀ' PER IL TRASFERIMENTO DELLE INFORMAZIONI RELATIVE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

24 - DIREZIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

25 - PAGAMENTO CORRISPETTIVI

Parte II – RIQUALIFICAZIONE DELL'EDIFICIO DA ADIBIRE A CENTRO COTTURA NEL COMUNE DI GRIGNASCO

ART. DESCRIZIONE

26 - OGGETTO

27 - CRITERI PROGETTUALI GENERALI

28 - SPECIFICHE DI PROGETTO

29 - REDAZIONE DEL PROGETTO PRELIMINARE IN SEDE DI OFFERTA

30 - ELABORATI GRAFICI (PROGETTO PRELIMINARE IN SEDE DI OFFERTA)

31 - APPROVAZIONE PROGETTO PRELIMINARE

32 - PROGETTO DEFINITIVO ED ESECUTIVO

33 - PENALE PER IL RITARDO NELLA CONSEGNA DEL PROGETTO ESECUTIVO

34 - PIANO DI MANUTENZIONE DELL 'OPERA E DELLE SUE PARTI

35 - PIANI DI SICUREZZA E DI COORDINAMENTO

36 - APPROVAZIONE DEL PROGETTO ESECUTIVO

37 - VARIAZIONE DELLE OPERE IN PROGETTO

38 - NOMINA DEL DIRETTORE DEI LAVORI E DEL COORDINATORE PERL'ESECUZIONE

39 - NOMINA DEL COLLAUDATORE

40 - CONSEGNA DELL 'AREA E DEI LAVORI

41 - ACCETTAZIONE DEI MATERIALI

42 - ACCETTAZIONE DEGLI IMPIANTI

43 - MISURAZIONE DEI LAVORI

44 - TERMINE DI ULTIMAZIONE DEI LAVORI E PENALI

45 - VERBALE DI ULTIMAZIONE LAVORI

46 - COLLAUDO - CONSEGNA ANTICIPATA DELL'OPERA

47 - DIFETTI DI COSTRUZIONE

48 - DANNI ALLE OPERE, DANNI DI FORZA MAGGIORE

49 - MANUTENZIONE

50 - ONERI E OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELL'APPALTATORE

51 - PERSONALE

52 - CONSEGNA DELL'EDIFICIO DA ADIBIRE A CENTRO COTTURA

53 - DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

Parte III - GESTIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. DESCRIZIONE

54 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

55 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL 'UTENZA - PRENOTAZIONE PASTI E VERIFICA UTENZA EFFETTIVA

56 - ATTREZZATURE - MANUTENZIONI

57 - NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

58 - DERRATE - MODALITA' NELLE FASI DI LAVORAZIONE PASTO

59 - MENU'

60 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

61 - TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE E PRODUZIONE DEL PASTO

62 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

63 - PULIZIA ED IGIENE DEGLI AMBIENTI DI PRODUZIONE E CONSUMO

64 - PREVENZIONE - SICUREZZA - INFORTUNISTICA

65 - CONTROLLI DI QUALITÀ' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

66 -PENALITÀ'

67 - SOTTOSCRIZIONE CLAUSOLE ONEROSE

ALLEGATI

Allegato 1 - domanda di partecipazione

Allegato 2 - autocertificazione attestante il possesso dei requisiti di partecipazione alla gara

Allegato 3 - dichiarazione sistemi di qualità

Allegato 4 - offerta economica

Allegato 5 - raggruppamento temporaneo di impresa orizzontale – dichiarazione di impegno

Allegato 6 - raggruppamento temporaneo di impresa verticale – dichiarazione di impegno

Allegato 7- modello gap

Allegato 8- scheda scomposizione prezzo

Allegato 09 - grammature a crudo

Allegato 10 - menù autunnale/invernale/primaverile/estivo

Allegato 11 - Studio di Fattibilità

Attestato di avvenuto sopralluogo

Progetto preliminare e relativi allegati

COMUNE DI GRIGNASCO

PROVINCIA DI NOVARA

CUCINA CENTRALIZZATA PRESSO CENTRO INCONTRO ANZIANI DI GRIGNASCO

Manutenzione straordinaria con riqualificazione e adeguamento funzionale, impiantistico e alle norme di sicurezza

STUDIO DI FATTIBILITA' PRELIMINARE

Relazione illustrativa

Ufficio Tecnico Comunale

Introduzione

L'immobile, edificato negli anni ottanta e ampliato nel 2000, ospita attualmente il centro per l'incontro anziani del Comune, dispone di otto camere per il soggiorno degli anziani autosufficienti e attualmente solo due sono occupate, una mensa con la capienza di 90 coperti circa e una sala bar per il ritrovo degli anziani.
All'interno della struttura si trova anche la cucina centralizzata per la preparazione dei pasti, oltre che per il centro incontro anziani, anche per le scuole comunali dell'infanzia, primaria di primo e secondo grado e della casa di riposo di Grignasco.
I locali in servizio da oltre 25 anni, risultano carenti in fatto di superficie utile di preparazione degli alimenti, sulla base del numero dei pasti minimi da preparare e necessitano di interventi volti a garantire una migliore gestione e il rispetto delle norme di sicurezza vigenti.
L'intervento si articola in:

_ ampliamento della superficie utile ad uso della cucina centralizzata;

_ adeguamento funzionale;

_ adeguamento impiantistico;

_ adeguamento antincendio.

Descrizione sommaria dell'immobile

Trattasi di locali realizzati all'interno della struttura dell'immobile principale del centro incontro anziani, posto sul retro e in adiacenza alla sala mensa e uffici del Centro, realizzato in C.A. e muratura perimetrale in laterizio, di forma pressoché quadrata per una superficie attuale ad uso della cucina di circa 95 mq., comprensiva del magazzino per lo stoccaggio del materiale.
La cucina centralizzata si sviluppa principalmente al piano terreno e al piano interrato trovano posto il magazzino e la dispensa del materiale.
I locali di preparazione dei pasti, si trovano in un unico locale di circa 35 mq., adiacente al locale di lavaggio stoviglie e di stoccaggio frigo e hanno altezza interna di 3.00 mt e sono dotati di finestre apribili in alluminio, mentre i servizi igienici e i locali al piano interrato hanno il ricircolo d'aria forzato.
Gli attuali locali di preparazione pasti e stoccaggio materiale, risultano ampiamente al di sotto delle misure minime previste per il numero di pasti confezionati per il servizio mensa scolastico.

Descrizione dell'intervento

L'intervento prevede l'ampliamento e la razionalizzazione degli spazi della cucina centralizzata, mettendo a disposizione dei nuovi locali della cucina, l'area esterna del fabbricato, attualmente strutturata quale campo da bocce in disuso, per una superficie massima utilizzabile di circa 120.00mq., al fine di migliorarne

la funzionalità della cucina e migliorare le condizioni di preparazioni dei pasti, arrivando cosi ad una superficie complessiva ad uso della cucina centralizzata di circa 180.00 mq..

Congiuntamente si rendono necessari interventi di manutenzione straordinaria e di adeguamento alle normative vigenti in materia impiantistica, antincendio, igienico sanitarie e di sicurezza.

Tali interventi hanno lo scopo di garantire la adeguata preparazione dei pasti in condizioni di igiene e sicurezza, garantendo altresì adeguate condizioni di lavoro per gli incaricati.

L'adeguamento funzionale prevede la riorganizzazione degli spazi sia nel locale cucina, che si prevede di spostare nella nuova area in ampliamento, che negli attuali locali a piano terreno che saranno eventualmente individuati per il confezionamento e la spedizione delle pietanze, in modo da reperire nuovi spazi da annettere alla zona cottura.

In virtù delle potenze installate nel locale fuochi e nel locale centrale termica l'attività è soggetta al rilascio del certificato di prevenzione incendi per entrambi i locali, oltre che per il gruppo elettrogeno eventuale da prevedere. Se si prevede la realizzazione delle attrezzature da cucina alimentate a gas metano, in alternativa all'energia elettrica, si renderà pertanto necessario prevedere l'esecuzione delle opere secondo l'attuale normativa antincendio, che prevede la verifica del Certificato di Prevenzione Incendi, quali ad esempio: compartimentazione dei locali a rischio specifico, protezioni strutture, uscite di sicurezza, presidi antincendio, sistemi di rilevazione ed estinzione incendi. In caso di alimentazione con energia elettrica degli impianti e attrezzature per la preparazione dei pasti, si rende necessario prevedere la realizzazione di idonea cabina di trasformazione, nelle adiacenze dell'immobile, su terreno di proprietà comunale, per la fornitura di potenze assorbite al di sopra dei 200 kw.

L'adeguamento impiantistico si compone di lavori correlati all'adeguamento funzionale e antincendio oltre che ad interventi di manutenzione straordinaria in virtù della vetustà delle apparecchiature installate.

In considerazione dell'ampliamento dei locali a piano primo, oltre alle opere di demolizione delle pareti e degli attuali impianti delle camere da letto, si dovrà pertanto necessariamente provvedere alle seguenti opere di adeguamento:

_ Realizzazione e rifacimento impianto elettrico e di illuminazione. Corredato di relativa certificazione di legge.

_ Realizzazione rete di adduzione acqua sanitaria ove necessaria e relativa rete di scarico.

_ Realizzazione di idonea canna di esalazione per estrazione meccanica dei fumi da zona lavaggio e cucina.

_ Realizzazione di idoneo impianto di trattamento aria e raffrescamento nella cucina.

_ Realizzazione opere di tinteggiatura pareti e soffitti.

Il complesso dovrà essere costituito da :

- Ufficio di modeste dimensioni;
- Magazzino – dispensa;
- Area lavaggio stoviglie e pentolame;
- Area lavaggio verdure;
- Area preparazione carni;

- Area preparazione piatti freddi;
- Area preparazione diete speciali;
- Area celle frigorifere;
- Area di predisposizione ed il confezionamento delle pietanze per il trasporto;
- Servizi igienici per il personale uomini e donne;
- Corridoi e disimpegni oltre a piccolo ripostiglio;

Linee Progettuali di Indirizzo

Il progetto prevede una serie di opere edili ed impiantistiche finalizzate al miglioramento e al rinnovamento degli spazi dell'attuale cucina centralizzata.

Le aree di intervento sono individuate nella zona ampliamento e piano terreno esistente, attualmente già occupato dalla cucina, come indicate nelle planimetrie allegate alla presente e si sintetizzano, in sequenza, come segue:

1- Rinnovamento spogliatoio maschile e femminile;

2- realizzazione nuova dispensa e magazzino;

2- Realizzazione nuove celle frigo;

3- Realizzazione ampliamento del fabbricato a piano terra con ripartizione delle aree necessarie al funzionamento della cucina centralizzata con eventuale compartimentazione dei locali e creazione di aree dedicate alla preparazione dei pasti e delle diete speciali.

L'impresa aggiudicataria dovrà produrre e presentare alla Stazione Appaltante, prima dell'esecuzione di qualsiasi intervento, il progetto definitivo ed esecutivo delle opere, da redigersi secondo le disposizioni normative contenute nel D.Lgs. 163/06 e relativo Regolamento di attuazione DPR 207/2010.

I progetti dovranno essere approvati dalla Stazione Appaltante e la ditta è tenuta ad individuare il Direttore Lavori e il Coordinatore per la Sicurezza in fase di Esecuzione (D.Lgs. 81/08).

Prima di qualsiasi inizio di lavori sarà necessario ottenere il benestare da parte dell' ASL Vercelli, per gli aspetti di igiene e sicurezza dei luoghi di lavoro, Denuncia Inizio Attività Comunale e benestare Comando Provinciale Vigili del Fuoco.

Tutti le opere dovranno essere rispondenti alle vigenti disposizioni normative di settore vigenti, di cui si elencano alcuni riferimenti a titolo non esaustivo:

Legge 13/89	Norme CEI
DM 236/89	DPR 380/01
DPR 37/08	
D.Lgs. 311/06	
D.Lgs. 163/06	
D.Lgs. 81/08	
Norme UNI	

Autorizzazioni e Pareri di enti terzi necessari all'approvazione del progetto

I pareri preventivi di enti terzi necessari alla progettazione definitiva ed esecutiva sono:

- Eventuale realizzazione di cabina di trasformazione in caso di alimentazione elettrica degli impianti, da richiedere al gestore competente sul territorio;
- Parere preventivo igienico sanitario da parte della ASL;
- Parere preventivo di conformità progetto da parte dei Vigili del Fuoco per l'attività di cucina centralizzata, eventuale gruppo elettrogeno;

La pratica inerente il parere di conformità antincendio dovrà essere redatta dal soggetto aggiudicatario, in quanto gestore dell'attività di cucina.

Quadro economico di spesa presunto

La stima sintetica viene predisposta sulla base delle indicazioni progettuali, con riferimento al prezziario regionale per l'adeguamento edilizio e impiantistico degli edifici.

Si presume un ammortamento della spesa di investimento in un arco temporale che va dai sette ai nove anni di durata del contratto di concessione servizio mensa.

STIMA SINTETICA DEI LAVORI		
N. PROG	DESCRIZIONE	IMPORTO COMPLESSIVO
1	**Opere di progetto ed edili necessarie all'ampliamento e adeguamento edilizio e impiantistico dei locali a piano terra, comprensivi della compartimentazione delle aree o realizzazione cabina di trasformazione.**	**€ 245.000,00**
02	**Allestimento e approntamento attrezzature da cucina, comprensivi delle postazioni per la preparazione, cottura e confezionamento pasti, impianti frigo e trattamento dell'aria**	**In capo a società aggiudicataria**
	IMPORTO COMPLESSIVO DELLE OPERE oltre Iva di Legge	**Euro 245.000,00**

Il Responsabile del Servizio Tecnico

f.to Geom. Milver Faccini