

**APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
PER I MINORI FREQUENTANTI LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO,
PERIODO 01/09/2022 – 31/08/2025**

RELAZIONE DI PROGETTO

Relazione tecnico-illustrativa del contesto

Il servizio di refezione rappresenta un elemento fondamentale all'interno del sistema educativo. La mensa scolastica si configura non solo come basilare supporto all'organizzazione scolastica, ma è soprattutto un momento fortemente educativo e di socializzazione, nonché strumento di contrasto delle condizioni di diversità fra allievi o di svantaggio socio-economico, assicurando a tutti i bambini la possibilità di un pasto adeguato. La refezione scolastica assurge pertanto, da semplice servizio pubblico, a servizio essenziale per la promozione della salute, di sani stili di vita, e di condivisione ed infine, permettendo agli alunni di frequentare le lezioni anche in orario pomeridiano, diventa opportunità fondamentale di sostegno alle famiglie per la gestione familiare.

Su queste premesse, appare alquanto evidente l'importanza per un'Amministrazione pubblica di fornire un servizio che sia il più possibile adeguato alla realtà scolastica e sociale del suo territorio e che rivesta elevati standard qualitativi senza prescindere dalla gradibilità, perché mangiare è certamente momento educativo, ma se non è anche piacevole, il fine rischia di essere vanificato.

Recentemente sono stati approvati dal Ministero dell'Ambiente i nuovi CAM (Criteri Ambientali Minimi) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari che, lungi dall'essere mere disposizioni prescrittive, mirano ad attivare un processo di cambiamento nel procedere delle Amministrazioni Pubbliche e, di conseguenza, nei suoi fornitori, a favore di una maggiore sostenibilità ambientale ed economica dei servizi offerti. Tali principi vengono pertanto recepiti nella documentazione relativa all'articolazione del servizio, alla sua organizzazione e alla gestione della procedura di valutazione delle proposte progettuali.

Il servizio di refezione scolastica é destinato ai bambini, ragazzi e insegnanti che frequentano le scuole dell'Istituto Comprensivo presente sul territorio cittadino; si tratta in particolare di nr. 3 plessi di scuola dell'infanzia - nr. 2 plessi di scuola primaria e nr. 1 plesso di scuola secondaria di 1° grado, per una media giornaliera di circa nr. 800 utenti.

Il Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati, necessari per la scelta dell'affidatario e per garantire la qualificazione e specializzazione della impresa di ristorazione, sono improntati a criteri di qualità e descrivono tutte le clausole essenziali cui questa dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione, con l'utilizzo degli spazi normalmente destinati (refettori), delle attrezzature e arredi presenti in ogni plesso scolastico e con la fornitura, trasporto e distribuzione dei pasti secondo procedure abituali in un contesto di mensa scolastica. Tali previsioni non contemplano situazioni straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del verificarsi di fatti straordinari (come lo è stata ad esempio l'emergenza sanitaria Covid-19). Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, sarà possibile prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso approvare specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare lo stesso a normative specifiche e contingenti volte a garantire la sicurezza alimentare e sanitaria.

**Indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza
di cui all'art. 26 comma 3 D.Lgs 81/2008 e s.m.i.**

Il servizio verrà svolto all'interno delle sedi scolastiche in orario scolastico e nei giorni previsti dal calendario dell'Istituto Comprensivo. Si evidenziano pertanto alcuni rischi da interferenza derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori e soggetti diversi. Tali rischi saranno evidenziati e descritti nel DUVRI che sarà allegato e sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

In relazione all'analisi e alla tipologia dei rischi presunti, e il conseguente rispetto di tutte le misure di prevenzione e protezione che saranno evidenziate nel D.U.V.R.I., si ritiene che i costi relativi alla sicurezza in capo all'impresa di ristorazione ammontino, per il primo triennio, ad € 9.936,00 oltre IVA e, qualora il servizio fosse riaffidato per un ulteriore triennio, ad altri Euro 9.936,00 oltre IVA.

Sono esclusi tutti gli oneri direttamente in capo all'affidatario del servizio per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

**Calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi,
con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**

L'analisi che porta alla definizione del costo dell'appalto, parte dalla stima del numero di pasti annui che sono stati in media forniti negli anni scolastici precedenti, come sotto meglio specificato.

L'importo a base di gara sarà individuato nel prezzo unitario relativo a:

- pasto alunni ed adulti scuole infanzia, primaria, secondarie di 1° grado: € 5,00 IVA esclusa

La spesa presunta è la seguente:

TIPOLOGIA	PASTI MEDI PRESUNTI ANNUI	IMPORT O UNIT. compreso on. sicurezza	TOTALE	IVA 4%	TOTALE GEN.
pasti cotti veicolati infanzia alunni/adulti	34.600	5,00	173.000,00	6.920,00	179.920,00
pasti cotti veicolati primaria alunni/adulti	62.800	5,00	314.000,00	12.560,00	326.560,00
pasti cotti veicolati secondaria di 1° alunni/adulti	13.000	5,00	65.000,00	2.600,00	67.600,00
Totale pasti cotti veicolati	110.400	5,00	552.000,00	22.080,00	574.080,00

La determinazione degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio è compiutamente riportata nel quadro economico allegato.

Descrizione delle prestazioni in appalto

L'appalto ha per oggetto, principalmente, l'affidamento, ad imprese specializzate nella ristorazione scolastica, del servizio di refezione per i minori frequentanti le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, oltre che alcuni servizi complementari. Esso comprende, in particolare i servizi di:

- preparazione, confezionamento, veicolazione e distribuzione dei pasti, secondo specifiche modalità indicate nel capitolato speciale;
- allestimento, riordino, pulizia, sanificazione dei refettori e dei locali annessi, compresi i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti;
- gestione informatizzata, a cura dell'appaltatore, delle presenze mensa con software già in uso presso la stazione appaltante ed apparecchiature informatiche a carico della impresa aggiudicataria

Durata e valore dell'affidamento

L'affidamento riguarda il periodo settembre 2022 – agosto 2025; l'inizio del servizio, compatibilmente con la conclusione della procedura di gara, avverrà nel mese di settembre 2022 e decorrerà dalla comunicazione dell'aggiudicazione.

L'affidamento potrà essere oggetto di rinnovo ai sensi dell'art. 63, comma 5) del D. Lgs 50/2016 per il triennio settembre 2025 - agosto 2028.

Il costo annuo stimato per la procedura di gara è determinato secondo il numero di pasti presunti e il costo unitario del pasto definito quale base di gara è indicato al precedente punto 3). Il numero dei pasti menzionato nella tabella è da intendersi come meramente indicativo perché la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere; l'aggiudicatario non potrà richiedere aumenti o indennizzi per maggiori o minori forniture dei pasti. Il corrispettivo deve comprendere tutti gli oneri e le spese di qualsiasi natura relative alle prestazioni oggetto dell'appalto.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11) del D.Lgs 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016.

Procedura per l'affidamento del servizio.

Il servizio di refezione scolastica rientra negli appalti dei servizi sociali di cui all'allegato IX del D.Lgs 50/2016. Ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. Il servizio verrà aggiudicato mediante la procedura aperta sopra soglia comunitaria, come definita all'art. 35 lett. d) del Codice dei Contratti.

CPV: 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica.

La valutazione dei progetti avverrà con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli art. 95, comma 3), del D.Lgs 50/2016, secondo determinati criteri di valutazione.

Le offerte saranno sottoposte alla valutazione di una commissione giudicatrice appositamente nominata ed il servizio sarà affidato all'Impresa che avrà conseguito il maggior punteggio complessivo derivante dalla somma dei punti assegnati all'offerta tecnica (progetto) e a quella economica, valutate con i pesi di seguito specificati:

- a) offerta tecnica: max 70 punti;
- b) offerta economica: max 30 punti.

Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi:

Elemento di valutazione	Parametro	Criterio di valutazione	Punteggio massimo
Caratteristiche del centro cottura	a) Centro cottura non situato all'interno di stabilimenti industriali, in attività, di scuole o ospedali, dedicato in modo esclusivo alla ristorazione collettiva veicolata	a) Presenza del requisito	a) punti 1
	b) Centro cottura con attività prevalente nel servizio di ristorazione scolastica (superiore al 50%)	b) Presenza del requisito	b) punti 1
	c) Condizioni generali dello	c) Stato di buona manutenzione	c) punti 4

	stabilimento e layout del sistema di produzione d) Sicurezza alimentare riguardo alle intolleranze ed alle allergie alimentari	generale della struttura e degli impianti. Descrizione dell'organizzazione della produzione e del lavoro. Punteggio graduale in base alla situazione con valori da 0 (requisiti non soddisfatti) a 4 (situazione ottimale). d) Presenza di locali, aree, spazi adeguati dedicati alla preparaz. delle diete speciali Punteggio graduale in base alla situazione con valori da 0 (requisiti non soddisfatti) a 4 (situazione ottimale).	d) punti 3
Caratteristiche e origine dei prodotti	Fornitura di prodotti biologici da chilometro zero e/o filiera corta (CAM - criterio C.b.1) fra le seguenti categorie: • ortaggi, frutta • cereali e legumi • prodotti lattiero-caseari • carne, derivati della carne • uova • olio • passate e conserve di Pomodoro a) Fornitura di una percentuale maggiore di prodotti biologici rispetto a quelle indicate nel Capitolato Speciale d'Appalto con riferimento alle seguenti categorie: - legumi e cereali - carne, derivati della carne b) Fornitura di prodotti da acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio (CAM - criterio C.b.5)	Il punteggio sarà attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da Km 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività con riferimento ai criteri (quantità e specifiche) indicati nei CAM vigenti – criterio C.b.1. Verrà assegnato un punto per ogni percentuale di aumento del 10% della categoria di prodotto rilevante fino ad un massimo di 6 punti Dichiarazione nella quale si attesti l'impegno assunto.	punti 10 a) punti 6 b) punti 4
Autocontrollo	a) sistema di rintracciabilità	Presenza, adeguatezza ed evidenza della corretta applicazione di un sistema di rintracciabilità interna con indicazione dei marchi, lotti e scadenze di tutti gli ingredienti utilizzati per la produzione dei pasti comuni, pasti alternativi, diete speciali, frutta/merende; tale sistema deve essere stato applicato e costantemente aggiornato nel centro cottura; deve risultare	a) Punti 3

	b) piano analisi c) Piano di emergenza	evidenza della corretta applicazione del sistema e delle modifiche apportate per adeguare lo stesso alla situazione contingente del centro b) Presenza ed attuazione di un piano analisi, analitico adeguato e dettagliato (descrizione degli alimenti analizzati, parametri ricercati, numero di campioni per anno, limiti di riferimento, frequenza). Disponibilità dei rapporti di prova delle analisi effettuate e credenziali del laboratorio di riferimento (n.accreditam). c) Presenza ed adeguatezza di un piano di emergenza in caso di improvviso inutilizzo del centro di cottura	b) Punti 3 c) punti 2
Logistica	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (CAM – criterio C.b.2) a) impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici; b) adozione di soluzioni collettive per le attività di deposito e trasporto delle merci come magazzinaggio comune, gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi per il trasporto primario e/o secondario	a) Dichiarazione con la quale si attestino gli impegni assunti. Elenco dei veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, targa, se già disponibile) b) Dichiarazione dell'adesione ad un sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci o dell'eventuale proprietà di un deposito a tal fine destinato. Allegare il protocollo sottoscritto tra fornitore e la società che detiene il sistema di gestione centralizzata delle attività di deposito e trasporto delle merci	a) punti 6 b) punti 2
	a) Progetto che contempli iniziative di comunicazione efficace ed adatte	a) Il progetto verrà valutato in base all'adeguatezza, realizzabilità	

Progetto di comunicazione e per la verifica della soddisfazione del cliente	all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (CAM – criterio C.b.3)	e innovatività dello stesso e alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare.	a) Punti 3
	b) Progetto per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio	b) Il progetto verrà valutato in base alla modalità e frequenza del sistema impiegato per il rilevamento del grado di soddisfazione degli utenti che consenta l'individuazione delle criticità o non gradibilità dei piatti al fine degli interventi correttivi	b) Punti 3
Progetto di educazione alimentare	Progetto di educazione alimentare rivolto ai destinatari del servizio	Le proposte saranno valutate in base all'adeguatezza e realizzabilità delle stesse, al numero di incontri, professionalità dei soggetti esperti coinvolti, validità e continuità delle tematiche affrontate nel quinquennio.	Punti 3
Progetto sociale	Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare, secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3)	Progetto finalizzato a recuperare il cibo non servito e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, o ai soggetti di cui all'13 della L166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico protocollo sottoscritto e dovrà contenere soluzioni attuabili in relazione alle eccedenze di cibo servito e non consumato. Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di soggetti (sia alunni che soggetti del territorio)	Punti 5
Formazione	Presenza ed evidenza della corretta applicazione del piano formativo consolidato, attuato da almeno tre anni, relativo al personale operante nel centro di cottura, compreso il personale addetto al lavaggio, gli addetti al trasporto e il personale dei punti di distribuzione	Il progetto sarà valutato in base agli argomenti trattati, alla durata della formazione, alla qualifica del docente, al numero dei partecipanti per incontro (max 25). Valutazione del piano formativo e di aggiornamento delle figure Responsabili del centro cottura e dell'azienda.	Punti 4
Proposte migliorative	a) proposte relative ad interventi finalizzati al miglioramento funzionale degli ambienti b) proposte relative all'organizzazione del servizio	Le proposte saranno valutate in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività delle stesse. Quanto proposto sarà vincolante per l'impresa e non deve comportare costo alcuno per l'amministrazione	a) punti 3

Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla gara tutti i soggetti indicati all'art. 45 del D.Lgs 50/2016, in possesso dei seguenti requisiti:

- a) requisiti di ordine generale: di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 s.m.i. e dell'art. 53 comma 16 ter del D. Lgs 165/2001;
- b) requisiti di idoneità professionale: iscrizione nel Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura o analogo Registro equivalente degli Stati dell'Unione Europea per la categoria di attività oggetto della gara; iscrizione all'Albo delle Società Cooperative presso la Camera di Commercio o Istituzione all'Albo delle Cooperative sociali presso la Regione in cui l'impresa ha sede o Registro analogo per la categoria di attività oggetto della gara;
- c) requisiti di capacità economica e finanziaria: fatturato medio annuo in tre esercizi finanziari, anche non consecutivi, compresi nell'ultimo quinquennio (2017-2021) oppure degli ultimi tre esercizi finanziari chiusi, non inferiore ad Euro 574.000,00 (IVA esclusa) per ogni anno di riferimento
- d) requisiti di capacità tecnico professionale: servizi di refezione a favore di bambini della scuola dell'infanzia e dell'obbligo, nonché gestione di un centro cottura per conto di committenti pubblici e/o privati, con buon esito e senza contestazioni, con fornitura di almeno 100.000 pasti per ogni anno scolastico e per un importo annuo medio pari ad € 574.000,00 per almeno tre anni, anche non consecutivi, nell'ultimo quinquennio (2017-2021); possesso delle certificazioni di qualità UNI EN ISO 9001 - UNI EN ISO 22000 - ISO 14001:2015; disponibilità di una sede produttiva (centro cottura e confezionamento pasti con idonea capacità produttiva in relazione al numero di pasti previsti) ad una distanza non superiore a 30 minuti dal centro del Comune.

Applicazione dei criteri ambientali minimi (CAM)

Gli standard minimi di qualità sono riportati specificamente nel Capitolato Speciale relativo al servizio e nei suoi allegati. Le prescrizioni riferite ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al D.M. 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U. 04.04.2020 n. 90, sono evidenziati nel testo dei vari articoli e si intendono interamente applicabili anche se non espressamente richiamati e si riferiscono a:

- requisiti degli alimenti – fornitura di prodotti biologici
- requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti
- formazione e aggiornamento del personale addetto
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
- prevenzione e gestione dei rifiuti
- caratteristiche materiale pulizie
- caratteristiche arredi e attrezzature
- criteri premianti relativi ai prodotti, flussi informativi e comunicazione, logistica, progetto sociale.

Menù

I menù allegati al capitolato sono stati sottoposti al parere dell'ASL-TO 4; ogni variazione dovrà essere approvata dal servizio stesso prima di essere attuata.

Il menù è unico per i vari tipi di utenza ed è articolato di norma su quattro settimane per il menù invernale (ottobre/marzo) e quattro settimane per il menù estivo (aprile/ottobre).

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati

motivi, senza che né l'Amministrazione Comunale né l'Impresa Appaltatrice abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

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

- a) guasti che non consentano la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili per la preparazione di quel piatto;
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- e) cause gravi, contingenti, imprevedibili, non imputabili all'Impresa.

Struttura del menù

PRANZO
un primo piatto
un secondo piatto
un contorno
Pane
frutta o yogurt o budino
Merenda per infanzia e primaria (solo per iscritti al post scuola)
Acqua minerale naturale nella quantità minima di 500 ml per alunno
acqua minerale naturale in formato da ml. 500 solo per il pranzo al sacco
Oppure, menù con piatto unico, da proporre 2 volte/settimana
un piatto unico
un contorno
Pane
frutta o yogurt o budino
Merenda per infanzia e primaria (post scuola)
Acqua minerale naturale nella quantità minima di 500 ml per alunno
acqua minerale in formato ml. 500 solo per il pranzo al sacco ed emergenze

Controlli e penalità

L'Amministrazione Comunale, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, applica sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Aggiudicataria. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, sarà comminata un'ammonizione al riguardo. Tipologia di massima delle inadempienze che comportano l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri sotto precisati:

	Elementi del servizio oggetto del controllo	Modalità del controllo	Periodicità	Ammontare della penale €
1	Rispetto degli orari di consegna e distribuzione pasti con un ritardo superiore a 15 (quindici) minuti dall'orario specificato dal Comune	Controllo diretto; Controllo con monitoraggio a distanza; segnalazioni dell'utenza	Giornaliero Quando se ne ravvisi necessità	Da 500,00 a 1.000,00

2	Rispetto dei menù, delle diete e delle quantità dei pasti. Standard merceologici - Mancato rispetto dei piatti previsti dai menù; - Mancato rispetto delle diete; - Grammature inferiori rispetto a quanto prescritto nell'allegato "Descrizione piatti e grammature" - Prodotti non conformi, e non autorizzati, rispetto a quanto prescritto nelle "Tabelle Merceologiche" - Mancato rispetto del programma, e della relativa reportistica, di utilizzo di prodotti biologici, di provenienza locale, contermini, a lotta integrata o nazionale così come previsti nelle "Tabelle Merceologiche"; - Confezionamento e/o etichettatura non conforme alle vigenti normative in materia	Controllo diretto; Controllo con monitoraggio a distanza Controllo tramite soggetto incaricato	Giornaliero Quando se ne ravvisi necessità	Da 500,00 a 2.000,00
3	Standard igienico-sanitari: - Mancato rispetto procedure autocontrollo - Presenza corpi estranei di varia natura nei piatti - Rinvenimento prodotti alimentari scaduti - Pulizia locali ed attrezzature, di competenza, non eseguita o eseguita in modo insoddisfacente - Carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto - Insoddisfazione o mancata esecuzione delle operazioni stabilite per la raccolta differenziata dei rifiuti - Temperature dei pasti non conformi alle prescrizioni del Capitolato - Superamento valori limiti per legge rispetto alla presenza di microorganismi	Controllo diretto; Controllo tramite soggetto incaricato	Giornaliero Quando se ne ravvisi necessità	Da 500,00 a 5.000,00
4	Personale in servizio: inosservanza delle disposizioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto	Controllo diretto	Inizio servizio. Mensile. Ogniqualvolta se ne ravvisi la necessità.	Da 1.000,00 a 3.000,00
5	Manutenzione e gestione delle attrezzature: inosservanza delle disposizioni del Capitolato Speciale d'Appalto	Controllo diretto	Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	Da 1.000,00 a 3.000,00

6	Altre difformità o mancato rispetto di obblighi e tempi previsti dal Capitolato Speciale d'Appalto	Controllo diretto	Ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.	Da 500,00 a 2.000,00