



**COMUNE DI FERRARA**  
Città Patrimonio dell'Umanità

**ISTITUZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI, SCOLASTICI E PER LE FAMIGLIE**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA SOMMINISTRAZIONE DI  
GENERI ALIMENTARI ALLA CUCINA DEL NIDO DI INFANZIA COMUNALE  
"UGO COSTA 2016 - 2017"**

## **INDICE DEGLI ARTICOLI**

**Articolo 1- OGGETTO DELL'APPALTO**

**Articolo 2 -DURATA DELL'APPALTO**

**Articolo 3 -NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

**Articolo 4 -ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DELLE FORNITURE**

**Articolo 5 -CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA FORNIRE**

**Articolo 6 -PERSONALE DELL'APPALTATORE**

**Articolo 7 - INTERRUZIONI TOTALI DELLA FORNITURA**

**Articolo 8 - SCIOPERI**

**Articolo 9 -CONTROLLO A CARICO DELLA DITTA SULLA CORRETTA  
ESECUZIONE DELLE FORNITURE**

**Articolo 10 - PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA**

**Articolo 11 - IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA**

**Articolo 12 - REVISIONE PREZZI**

**Articolo 13 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

**Articolo 14 - TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

**Articolo 15 - RECUPERO CONTRIBUTI**

**Articolo 16 - CAUZIONE DEFINITIVA**

**Articolo 17 - CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI**

**Articolo 18 - PENALITA'**

**Articolo 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

**Articolo 20 -FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE**

**Articolo 21 - COPERTURA ASSICURATIVA**

**Articolo 22 -ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA**

**Articolo 23 -SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE**

**Articolo 24 -DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO -  
SUBAPPALTO**

**Articolo 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

**Articolo 26 - POLITICA AMBIENTALE DEL COMUNE DI FERRARA**

**Articolo 27 - DOMICILIO**

**Articolo 28 -FORO COMPETENTE**

**Articolo 29 -DISPOSIZIONI FINALI**

**ALLEGATI:**

**A. FOGLIO MENSILE PRESENZE EFFETTIVE IN MENSA**

**B. PIANO SETTIMANALE DELLE CONSEGNE E ORARI DI CONSEGNA DELLE FORNITURE**

**C. GRAMMATURE E MENU'**

**C1: LATTANTI 0/6 MESI**

**C2: GRAMMATURE LATTANTI 7/12 MESI**

**C3: MENU' LATTANTI 7/12 MESI**

**C4: MENU' E GRAMMATURE NIDI ESCUOLE DELL'INFANZIA**

**C5: GRAMMATURE ADULTI**

**C6: CENTRI PER LE FAMIGLIE – DERRATE ALIMENTARI DA FORNIRE**

**D. CALENDARIO DELLE STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

**E. TABELLE MERCEOLOGICHE REQUISITI IGIENICO SANITARI RICHIESTI PER I GENERI ALIMENTARI DA FORNIRE**

## **PRINCIPI GENERALI**

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" nonché ai Criteri Minimi Ambientali di cui Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 Luglio 2011.

### **Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente capitolato disciplina l'appalto per:

1. la fornitura delle derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale necessarie alla preparazione dei pasti presso il nido comunale "Ugo Costa" (via M. Praga, 3/5 Ferrara –tel. 0532 975556) durante l'anno scolastico (Settembre – Giugno)
2. l'eventuale fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti nel mese di Luglio nei plessi scolastici dove venisse attivato un servizio estivo anche rivolto alle scuole dell'infanzia.
3. l'eventuale fornitura di derrate alimentari non deperibili ai Centri per le Famiglie del Comune di Ferrara così come specificato nell'allegato C6 (Centri per le Famiglie – Derrate alimentari da fornire).

In particolare il capitolato disciplina i seguenti aspetti: reperimento sul mercato, acquisto, controllo qualitativo e quantitativo relativo alle tipologie delle forniture, trasporto e consegna presso il nido d'infanzia "Ugo Costa" e, su richiesta, presso gli altri servizi eventualmente attivati di tutti i generi alimentari necessari alla preparazione dei pasti così come richiesti dal presente capitolato d'appalto secondo formati, quantità e qualità desumibili dagli allegati C) e E) riguardanti rispettivamente menù e grammature per pranzi, colazioni e merende, nonché le caratteristiche dei prodotti alimentari oggetto del contratto. Le tabelle dietetiche allegate potranno essere comunque suscettibili di variazioni da concordare con l'appaltatore, in seguito a suggerimenti volti al miglioramento della fornitura provenienti dalla competente A.U.S.L., o da esperti nutrizionisti di fiducia dell'Istituzione.

Da questo punto in avanti si farà riferimento al solo servizio di fornitura al nido Costa, fermo restando la possibilità di attivare, su richiesta dell'Istituzione Scolastica, i servizi sopradescritti indicati come 2 e 3 alle stesse condizioni economiche e giuridiche.

### **Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto del servizio oggetto del presente capitolato ha durata da Ottobre 2016 fino al 31 Agosto 2017. E' fatto salvo il diritto di recesso anticipato dell'Istituzione dei Servizi Educativi qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato dell'Istituzione stessa, eseguito in maniera non soddisfacente.

Alla scadenza naturale, la stazione appaltante potrà, qualora ritenuto idoneo e conveniente, e senza che ciò costituisca in alcun modo un obbligo, rinnovare l'appalto di anno in anno fino ad un massimo di due annualità con specifico provvedimento alle condizioni di legge.

E' in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

Nel caso in cui, al termine del contratto, il Comune non fosse riuscito a completare la procedura per una nuova attribuzione dei servizi, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge fino ad un massimo di 4 mesi

A tale fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo

procedimento di appalto.

### **Articolo3 - NORME MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE**

Gli alimenti e le modalità di esplicazione del servizio dovranno essere rispondenti ai principi di cui alla legge n. 29/2002 della Regione Emilia Romagna "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" e al DM 25 Luglio 2011 con cui sono stati pubblicati i criteri ambientali minimi per "Ristorazione collettiva e derrate alimentari.

Gli alimenti dovranno corrispondere a quanto indicato nelle tabelle merceologiche di cui all' allegato E del presente Capitolato speciale d'appalto.

La Ditta aggiudicataria deve operare in conformità al Reg.CE 852/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento.

La Ditta aggiudicataria deve inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati. La Ditta aggiudicataria deve inoltre garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg.CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole

### **Articolo 4 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DELLE FORNITURE**

L'appaltatore provvederà, a proprie spese:

- A** al reperimento sul mercato e all'acquisto dei generi alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti necessari per il funzionamento del nido d'infanzia Costa e agli eventuali altri plessi di attivazione compresi i servizi estivi e Centri per le Famiglie secondo quanto indicato da menù e grammature previste dal presente capitolato (all.C); la scelta dei generi alimentari dovrà avvenire secondo quanto stabilito dal presente capitolato d'appalto: all.E): "Tabelle merceologiche e requisiti igienico sanitari dei generi alimentari da fornire"

Il piano delle consegne da parte dell'appaltatore terrà conto delle seguenti condizioni :

1. Gli ordini riportanti le presenze previste per il pranzo dei bambini e degli adulti, e delle colazioni e delle merende pomeridiane per i bambini, daranno luogo alle consegne di derrate ai plessi scolastici, sulla base del menù stagionale e delle grammature in vigore;
2. Gli ordini saranno trasmessi una volta alla settimana, via fax, alla ditta Aggiudicataria (indicativamente ogni martedì, in tempi utili per permettere il rifornimento delle derrate.

- B** al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari presso il nido "Costa" e agli eventuali altri plessi di attivazione compresi i servizi estivi. L'aggiudicatario è obbligato a rispettare la frequenza e gli orari di consegna indicati nell'allegato B (piano delle consegne settimanali e orari di consegna delle forniture), salvo successivi e diversi accordi con l'Istituzione dei Servizi Educativi.

Sono previste due consegne a settimana (martedì e venerdì) per i prodotti freschi a regime di temperatura controllata (latte fresco, latticini, carni fresche, ecc) e per i prodotti ortofrutticoli freschi. Il rifornimento del venerdì é relativo alle derrate occorrenti il lunedì e martedì - mentre quello del martedì é relativo alle

consumazioni previste per il mercoledì, giovedì e venerdì;

E' prevista una sola consegna settimanale per generi alimentari confezionati da conservarsi a temperatura ambiente (il venerdì) e per i prodotti surgelati o congelati (il martedì).

La consegna del pane sarà invece giornaliera e sempre misurata in rapporto alle presenze comunicate;

A questo proposito si precisa, tuttavia, che è facoltà dell'Istituzione rivedere l'organizzazione delle consegne in caso emergessero difficoltà o problematiche relative alla pianificazione concordata. Resta inteso che, in tale eventualità, nulla sarà dovuto dall'Istituzione.

L'eventuale fornitura di derrate alimentari ai Centri per le Famiglie dovrà avvenire con frequenza mensile.

#### Caratteristiche dei mezzi di trasporto da utilizzare

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- ▣ Veicoli, almeno euro 4
- ▣ Veicoli elettrici
- ▣ Vetture ibride

Verifica: L'aggiudicatario deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

Il trasporto dovrà essere effettuato con idonei automezzi conformi ai regolamenti igienico-sanitari vigenti e con contenitori adeguati, che si attengano alle norme di legge con particolare riguardo alla tecnica di separazione tra i prodotti surgelati/congelati o refrigerati.

Le temperature di consegna dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati sono quelle di cui al Reg. (CE) 853/2004, al D.Lgs.110/92, al D.P.R.327/80 All. C; le date di scadenza delle carni confezionate in sottovuoto, del latte pastorizzato, dei latticini e degli altri prodotti confezionati sono quelle di cui all'allegato E (Tabella 2: shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna).

La consegna deve essere effettuata agli operatori scolastici responsabili delle singole cucine (cuochi), che sono tenuti a controllare la merce prima di firmare il Documento di trasporto e compilare l'apposita scheda prevista dal Piano di Autocontrollo predisposto dall'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie Reg. (CE) 852/2004.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini o comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto della Ditta aggiudicataria, atto a controllare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o la introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.

In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali e scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

E' fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione.

Il vettore della Ditta incaricato delle consegne dovrà trattenersi presso il plesso rifornito il tempo strettamente necessario al personale per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In caso di difformità, il personale comunale contesterà al vettore quanto rilevato e comunicherà via fax la non conformità con apposito verbale al referente dell'Istituzione. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari, non riscontrati immediatamente.

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce risulta, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui all'allegato E, l'Amministrazione si riserva la facoltà:

- di respingere la merce contestata la quale deve essere ritirata e sostituita con le modalità stabilite dall'art.17, a spese e a rischio della Ditta aggiudicataria. Trascorso tale tempo la merce contestata sarà eliminata dal personale di cucina. L'Istituzione non ha nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.
- di acquistare presso altri fornitori la merce non consegnata tempestivamente o contestata, con addebito alla Ditta aggiudicataria del maggior costo.

#### **Articolo 5 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA FORNIRE**

L'Istituzione dei Servizi Educativi, in conformità a quanto disposto dalla L.R. 02.08.1997 n. 28 e dalla L.R. 4.11.2002 n. 29 intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica, promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla prevenzione della salute dei bambini utenti del servizio.

A tale fine nel corso degli anni ha provveduto ad introdurre, per la produzione di menù scolastici, generi alimentari di largo consumo provenienti da coltivazioni biologiche e a lotta integrata, oltre a prodotti tipici tradizionali. Pertanto, in sintonia con gli indirizzi della Legge Regionale di cui sopra, intende sia continuare ad utilizzare i prodotti già impiegati, sia ampliare la gamma di detti prodotti.

**I seguenti generi alimentari devono obbligatoriamente possedere le sotto elencate qualità:**

- a. **Prodotti biologici:** pane, pasta, semolino, riso, legumi secchi, pomodori pelati, passata di pomodoro, farina, confettura, orzo perlato, camomilla, succo di frutta, corn flakes, carne bovina (tutti i tagli), polpa di pomodoro, insalata, patate, carote, mele, banane, verdure surgelate, uova pastorizzate, uova fresche, latte fresco e a lunga conservazione, latte di riso, carne avicola (tutti i tagli), carne suina (tutti i tagli), aceto di vino, olio extravergine di oliva, pane grattugiato, origano secco, lievito di birra e per dolci, farina di mais, di ceci e di riso, fette

biscottate, omogeneizzati per l'infanzia, latte in polvere, gallette di riso, crackers, taralli, gnocchi di patate, creme per l'infanzia (riso, avena, multi cereali, mais tapioca, ecc), polpa/purea di frutta, biscotti, miele, dessert di riso, dessert di soia, dessert/budino alla vaniglia, yogurt, plum cake, crostatine, tortino, tortino al limone, tortino di riso per diete, burro, caciotta, mozzarella, emmenthal, fontina, ricotta, robiola, stracchino, taleggio, italico, formaggino omogeneizzato per l'infanzia, aglio, cipolle, pomodori, bietole, radicchio, basilico, salvia, rosmarino, scalogno, porri, carciofi, asparagi, cavolfiori, spinaci, melanzane, cavolo cappuccio, zucca, zucchine, verze, peperoni, finocchi, fragole, limoni, meloni, pere, pesche, albicocche, cocomero, arance, clementine, mandarini, cachi, kiwi, susine, uva;

- b. **Prodotti a lotta integrata:** tutta la restante frutta e verdura non indicata al precedente punto a) ed al successivo punto d)
- c. **Prodotti a denominazione di origine protetta/IGP:** prosciutto crudo di Parma e formaggio Parmigiano Reggiano, bresaola punta d'anca, ciliegia di Vignola, asparago di Altedo
- d. **Prodotti provenienti dal commercio equo e solidale:** banane
- e. **L'olio deve essere del tipo extravergine d'oliva.**
- f. **Pane biologico di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati:** filoncino, panino, rosetta, coppiette ferraresi
- g. **Tutte le derrate alimentari, ad eccezione di prodotti ortofrutticoli biologici, sono richieste di provenienza CEE.**
- h. **L'importazione di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica da Paesi Terzi** è consentita soltanto da Paesi Terzi in regime di Equivalenza (all. III Reg. CE 1235/08 modificato da allegato I Reg. CE 508/2012), ad eccezione delle banane.
- i. **Il pesce surgelato** (filetti di platessa, sogliola, nasello e merluzzo) è richiesto da pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council od equivalenti)
- j. Devono inoltre essere fornite **carni macellate secondo i riti religiosi ebraico od islamico** (DM 11/06/80) per la preparazione dei pasti degli utenti che per scelte personali, abbiano fatto richiesta di non consumare carni di altra tipologia.

E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionali qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato deve essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna).

La ditta aggiudicataria dovrà produrre l'elenco dei fornitori di tutti i prodotti richiesti alle precedenti lettere a), b), c), d), e), f), g), h), i), j) e le schede tecniche dei prodotti offerti.

Si precisa che ai fini del presente capitolato si intendono:

- Per prodotto "biologico" un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.
- Per prodotto "a produzione integrata" : si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee guida nazionali di produzione integrata, approvate dal Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17 Aprile 2008, in attuazione della riforma dell'organizzazione comune dei mercati (OCM), di cui al Reg. CE 1234/2007 del Consiglio e al Reg.

CE 1580/2007 della Commissione per quanto riguarda le modalità di applicazione.

- Per “prodotti tipici” si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE n° 510/2006, e STG (Specialità Tradizionali Garantite), così come definite dal Reg. CE n° 509/2006.
- Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto ottenuto in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 30 Aprile 1998, n. 173 e DM 8 Settembre 1999, iscritto nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsto dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente, l'origine non transgenica degli alimenti. (così come previsto dalla normativa vigente).

E' prevista compresa nel prezzo complessivo dell'appalto, la fornitura di acqua oligominerale naturale per i bambini del nido d'infanzia fino ai 12 mesi di età; per i bambini dai 12 mesi viene utilizzata acqua da acquedotto comunale.

Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo di acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 50/150 cl senza ulteriori oneri per l'Istituzione.

Per le preparazioni culinarie industriali o commerciali, dolci o salate, si richiede che prevedano in prima istanza l'utilizzo di olio di oliva, in subordine, nel caso non ne esistano con olio di oliva, di oli di monoseme, ma mai o in minima quantità, solo se non vi siano alternative, oli o grassi tropicali (olio di cocco, di palma, di palmisti, di babasso, di dika, di illipe di karitè, ecc.).

La suddetta richiesta è giustificata dai lavori sperimentali e dalle pubblicazioni scientifiche che dimostrano come questi grassi, ricchi di acidi grassi saturi e in particolare di acido laurico (C12:0), acido miristico (C14:0) e acido palmitico (C16:0), siano dannosi per la salute, poiché favoriscono il processo aterosclerotico, le malattie cardiovascolari, ecc.; è pertanto necessario non proporre ai bambini alimenti che contengono questi oli o grassi.

Per i bambini e gli adulti ai quali sia stata diagnosticata con certificazione medica una patologia di tipo allergico o una temporanea intolleranza a determinati alimenti, verranno adottate le indicazioni prescritte dal medico curante. Pertanto la ditta aggiudicataria dovrà prevedere anche per le diete differenziate all'acquisto di tutte le diverse tipologie di prodotti necessari alla preparazione delle diete, comprese quelle per gli affetti da celiachia, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Istituzione.

Oltre ai prodotti normati dal D.Lgs 111/92, potranno essere richiesti prodotti alimentari particolari (quali ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia o prodotti a base di soia, etc.) per soggetti allergici/intolleranti o soggetti che abbiano fatto richiesta di esclusione dalla dieta di particolari alimenti per motivazioni etico/religiose.

Si precisa che i prodotti saranno valutati sul piano organolettico dall'Istituzione in relazione al gradimento dell'utenza finale. Qualora le caratteristiche organolettiche non siano ritenute adeguate l'Istituzione chiederà la fornitura di un prodotto sostitutivo di uguali caratteristiche merceologiche a parità del prezzo offerto.

Per tutta la durata dell'appalto nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, la Ditta deve inviarne comunicazione scritta al referente dell'Istituzione prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario e allegando le nuove schede tecniche di prodotto. Saranno a carico della ditta aggiudicataria i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile dell'Istituzione o di un suo delegato, verranno sottoposti i nuovi prodotti.

### **Requisiti degli imballaggi**

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-
- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero
- energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti)

## **Articolo 6 - PERSONALE DELL'APPALTATORE**

### **6-1) Disposizioni generali relative al personale**

L'Appaltatore si impegna ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti da contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente.

Gli obblighi derivanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali e comunque nulla è dovuto all'Ente gestore per la mancata prestazione, qualunque ne sia il motivo.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell' Istituzione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.

Ai fini di cui sopra questa Istituzione acquisirà, ex art. 16bis della L. 2/2009, il DURC attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

Nell'ipotesi di inadempimento documentato anche ad uno solo degli obblighi di cui ai commi precedenti l'Istituzione, si riserva di applicare quanto previsto dagli artt. 4 e 5 del DPR. 207/2010.

Fermo restando quanto sopra, in caso di gravi, ovvero, ripetute violazioni dei suddetti obblighi, l'Istituzione ha facoltà, altresì, di dichiarare risolto di diritto il contratto.

#### **6-2) Punto di coordinamento**

L'appaltatore dovrà indicare l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento all'interno del territorio comunale - dotato di telefono e telefax attivo durante il periodo e l'orario di apertura dei servizi oggetto dell'appalto, con responsabili in grado di assumere decisioni immediate rispetto alla soluzione dei problemi derivanti dal contratto. L'appaltatore dovrà inoltre indicare un numero telefonico di riferimento per eventuali situazioni di emergenza che si verificassero oltre l'orario di servizio.

I nominativi delle figure professionali impiegate in tal punto di coordinamento e il numero telefonico per le emergenze dovranno essere comunicati all'Istituzione prima della partenza del contratto.

#### **6-3) Direttore Tecnico**

L'Appaltatore dovrà nominare un Direttore Tecnico, a cui affidare la direzione complessiva del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, con obbligo di reperibilità.

Il Direttore Tecnico sarà il referente responsabile dell'intero appalto nei confronti dell' Istituzione e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'Appaltatore.

Il Direttore Tecnico deve garantire un rapporto costante con gli Uffici dell'Istituzione dei Servizi Educativi e Scolastici per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze formulate dall'Istituzione al Direttore Tecnico, si intendono come presentate direttamente all'Appaltatore.

In caso di assenza o impedimento del Direttore Tecnico, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità e requisiti, dandone immediata comunicazione scritta all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

#### **6-4) Responsabile Operativo**

L'Appaltatore dovrà indicare il nominativo del/i Responsabile/i Operativi. Il Responsabile Operativo dovrà essere in possesso del diploma di istruzione secondaria e di un'esperienza almeno triennale nel settore della ristorazione collettiva.

I Responsabili Operativi devono garantire la corretta attuazione del contratto.

In particolare essi devono garantire un rapporto costante con l'Istituzione dei Servizi Educativi per agevolare il controllo dell'andamento del servizio e garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con l'Istituzione qualora si verificassero problemi di qualsiasi natura.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile Operativo, l'Appaltatore deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro soggetto di pari professionalità, dandone immediata comunicazione scritta all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie.

#### **6-5) Informazioni ai dipendenti dell'Appaltatore**

L'Appaltatore é tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio dell'appalto un incontro, diretto a tutti i dipendenti coinvolti nell'attuazione del presente appalto, nel corso del quale deve illustrare i principi che regolano il contratto ed il contenuto delle prestazioni negoziali e delle specifiche tecniche che costituiscono gli standard di qualità del servizio.

#### **6-6) Nome comportamentali del personale**

L'Appaltatore deve assicurare che il proprio personale:

- tenga un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- consegna immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla ristorazione scolastica;
- segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dall'Istituzione dei Servizi Educativi;
- mantenga riservato ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dell'Istituzione o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

L'Istituzione si riserva il diritto di chiedere all'Appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Appaltatore provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l' Istituzione.

Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

L' Appaltatore è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale e quello dell'Istituzione o incaricato dall'Istituzione stessa.

#### **6-7) Vestiario**

L'Appaltatore in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti fornirà, senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante fornirà gli eventuali indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche se necessarie. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Appaltatore dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

nome e cognome;

- qualifica;
- nome dell'Appaltatore;
- foto personale.

### **6-8) Obbligo di partecipazione dell'Appaltatore**

E' fatto obbligo all'Appaltatore, nella persona del Direttore Tecnico del Servizio e/o del/i Responsabile/i Operativi del Servizio di partecipare se richiesto alle riunioni convocate dall' Istituzione dei Servizi Educativi e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio. Nulla può essere richiesto all'Istituzione per la partecipazione a tali incontri.

### **Articolo.7- INTERRUZIONI TOTALI DELLA FORNITURA**

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come dell' Istituzione che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, furti, atti vandalici, improvvise rotture o malfunzionamenti agli impianti del plesso e/o attrezzature di cucina.

### **Articolo 8 – SCIOPERI**

In caso di sciopero del personale l'Istituzione e/o la Ditta Appaltatrice dovranno, di norma, in reciprocità ,darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni, fatto salvo ogni più puntuale adempimento derivante dall'eventuale applicazione della L.146/90 e successive modificazioni o integrazioni;

Qualora, invece, la comunicazione da parte della Ditta Appaltatrice, fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità di cui al successivo art.18.

Le vertenze sindacali del personale dipendente devono avvenire nel rispetto della legge sul diritto allo sciopero.

Si precisa che la Ditta si obbliga ad assicurare la fornitura in caso di sospensione o revoca dello sciopero.

### **Articolo. 9 - CONTROLLI A CARICO DELLA DITTA SULLA CORRETTA ESECUZIONE DELLE FORNITURE**

La Ditta Aggiudicataria dovrà effettuare una verifica continua sulle corrette modalità di esecuzione della fornitura.

L'aggiudicatario dovrà effettuare, nello svolgimento della propria attività, regolari indagini analitiche con cadenza almeno trimestrale sulle derrate alimentari fornite per la preparazione dei pasti con determinazione dei principali parametri microbiologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto.

I risultati delle verifiche analitiche dovranno di volta in volta essere trasmessi all'Istituzione dei Servizi Educativi unitamente alle azioni correttive intraprese a seguito di non conformità rilevate.

Il/i laboratorio/i che effettuerà le indagini analitiche dovrà essere autorizzato dal Ministero della Salute ad effettuare analisi sugli alimenti ed essere accreditato da Accredia per le prove richieste.

L'Appaltatore dovrà presentare report periodici (entro i mesi di Novembre, Febbraio, Giugno; Settembre per le scuole dove verrà eventualmente svolto il servizio estivo) sull'andamento del servizio oggetto del presente capitolato in cui specificare:

- l'andamento generale delle forniture
- la descrizione delle eventuali non conformità e delle relative azioni correttive
- l'effettiva regolarità negli approvvigionamenti specificando le eventuali sostituzioni di prodotti per mancata reperibilità sul mercato
- le eventuali situazioni di emergenza e le modalità di gestione delle stesse
- la descrizione e i risultati delle verifiche analitiche effettuate nel periodo di riferimento
- la descrizione degli eventi formativi rivolti al personale nel periodo di riferimento
- le eventuali problematiche emerse in corso di svolgimento del servizio

Eventuali altri punti da inserire nei report periodici potranno essere richiesti a discrezione dell'Istituzione.

In occasione della consegna dei suddetti report, si terranno incontri con i rappresentanti dell'Istituzione finalizzati alla verifica dell'andamento generale del servizio.

### **Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari**

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).

### **Articolo 10 - PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA**

Per le derrate da fornire per la preparazione dei pasti nel nido Costa sarà riconosciuto all'appaltatore **un prezzo per pasto, colazione e merenda erogati all'utenza**, ovvero un compenso per le derrate consegnate alle strutture di cucina commisurato alle **presenze effettive registrate in mensa** (pasti, colazioni e merende), comunicate mensilmente dalle scuole all'Ufficio Referente dell'Istituzione e trasmesse all'appaltatore (vedere il modello di cui all'allegato A).

**Il prezzo unitario a base di gara di un pasto a crudo comprendente la merenda del mattino per i soli bambini è pari a € 2.40 IVA esclusa.**

**Il prezzo unitario a base di gara di una colazione o di una merenda pomeridiana a crudo per i soli bambini è pari a € 0,25 IVA esclusa.**

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'Impresa, è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa aggiudicataria

### **Articolo 11 - IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA**

L'importo complessivo contrattuale presunto, comprensivo della previsione di un eventuale rinnovo ai sensi dell'art. 2 del CSA per un massimo di 2 anni, delle forniture ai centri per le famiglie e dell'attivazione di un eventuale servizio estivo viene a quantificarsi **in € 141.499 (I.V.A esclusa) (di cui oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" pari a zero)** ed è così determinato:

1. Costo previsto della fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti, colazioni e merende presso il nido comunale "Ugo Costa" durante l'anno scolastico Settembre 2016 – Giugno 2017: **€ 40.533 + IVA**

2. Costo previsto dell'eventuale rinnovo del contratto per ulteriori due anni (20 mesi) costo complessivo pasti, colazioni e merende per **€ 81.066 +IVA**
3. Costo previsto dell'eventuale fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti nel mese di Luglio nei plessi scolastici dove venisse attivato un servizio estivo anche rivolto alle scuole dell'infanzia.( Servizio Estivo 2017; Servizi Estivo 2018, Servizi Estivo 2019) **€ 10.000 +IVA**
4. Costo previsto dell'eventuale fornitura di derrate alimentari non deperibili ai Centri per le Famiglie del Comune di Ferrara così come specificato nell'allegato C6 (Centri per le Famiglie – Derrate alimentari da fornire): calcolata su 33 mesi comprensivi di eventuali rinnovi: **€ 9.900 +IVA**

Il calcolo del costo complessivo di pasti, colazioni e merende è basato sui dati relativi al numero dei pasti effettivamente fatturati nel periodo da Settembre 2013 a Giugno 2015 come riportato nella seguente tabella:

**NIDO COSTA**

AA.SS. Settembre 2013/Giugno 2014 e Settembre 2014 /Giugno 2015	Totale pasti
Pasti bambino comprensivi di merenda mattutina	24.336
Pasti adulti	7.085
Colazioni	134
Merende pomeridiane	22.487

I dati sopra riportati sono puramente indicativi, non vincolanti per l'Istituzione dei Servizi Educativi e potranno quindi subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, ferme restando le condizioni di aggiudicazione e senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni e pretendere indennità.

**Articolo 12 - REVISIONE PREZZI**

I prezzi unitari dei pasti, nella tipologia sopradescritta e indicata dall'offerta dell'impresa, si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, fatta salva la revisione periodica del prezzo.

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti a seguito di apposita e adeguata istruttoria del responsabile del procedimento.

Si specifica che la revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'appaltatore e dovrà essere corredata dagli elementi giustificativi. Decorrerà dalla data di ricevimento della richiesta, rimanendo quest'ultima priva di effetto retroattivo.

Per il calcolo degli aggiornamenti del prezzo, qualora non siano definiti i cd. costi standard come previsto all'art. 106, potranno essere utilizzati gli strumenti orientativi ritenuti più idonei, tra i quali rientrano gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Altrettanto sarà fatto in caso di rinnovi del contratto.

**Articolo 13 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Le condizioni economiche in base alle quali sarà aggiudicato l'appalto rimarranno ferme per l'intera durata contrattuale secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo. Al termine di ogni mese l'appaltatore dovrà inviare regolare fattura elettronica, così come previsto dalla normativa vigente, relativa a ciascun servizio gestito. Ogni fattura dovrà specificare quanto indicato nell'art. precedente.

Sarà cura della stazione appaltante inviare all'aggiudicatario tutte le informazioni necessarie alla emissione della fattura elettronica.

Il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio.

Le fatture elettroniche, redatte secondo le norme fiscali in vigore saranno intestate all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie – (C.F. 00297110389) – via Guido d'Arezzo n. 2 – 44121 Ferrara e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5 per cento; le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, previa approvazione del certificato di regolare esecuzione del servizio. In caso di aggiudicazione in capo ad un Raggruppamento Temporaneo d'Impresa, le fatture dovranno essere emesse dalla società mandataria.

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

#### **Articolo14- TRACCIABILITA' DEI PAGAMENTI**

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e smi, sia nei rapporti verso l'Istituzione sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia attivi da parte dell'Istituzione sia passivi verso gli Operatori della Filiera, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'appalto.

L'appaltatore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e smi, sarà rilasciata dal rappresentante legale dell'appaltatore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ai fini dell'art.3, co.7, della L.136/2010 l'appaltatore è tenuto altresì a comunicare all'Istituzione gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Amministrazione e dagli altri soggetti di cui al precedente punto 2, il codice identificativo gara (CIG). L'appaltatore, tramite un legale rappresentante o soggetto munito di apposita procura, trasmetterà i contratti sottoscritti con i subappaltatori contenenti, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e smi.

### **Articolo 15 - RECUPERO CONTRIBUTI**

L'appaltatore è tenuto a fornire copia di tutte le fatture e bolle di consegna relative ai propri acquisti di prodotti lattiero-caseari, consegnati alle cucine scolastiche (o in sostituzione una documentazione equipollente), onde permettere all'Istituzione di espletare le procedure per l'ottenimento dei contributi comunitari sui consumi di latticini, così come previsto dal Reg. CE n. 657/2008 recante le modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1234/2007 relativo alla concessione di un aiuto comunitario per la distribuzione di latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

Altrettanto è tenuto a fare per il recupero di contributi eventualmente previsti per altre forniture del presente capitolato.

### **Articolo 16 - CAUZIONE**

#### **16.1. - Cauzione provvisoria Come da disciplinare di gara.**

#### **16.2. - Cauzione definitiva**

La ditta affidataria dovrà prestare, nei modi previsti dalla vigente normativa, una cauzione definitiva ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016, per una somma pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto (IVA esclusa) che verrà depositato o costituito mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa, a norma di legge, e resterà vincolato a favore dell'Istituzione fino al termine del periodo contrattuale.

Tale cauzione, che verrà resa solo al termine del contratto, è prestata a garanzia di ogni adempimento della ditta assunto con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa costituente cauzione definitiva, dovrà prevedere espressamente:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- l'obbligo di pagare le somme richieste a semplice richiesta dell'amministrazione ed entro il termine di quindici giorni, per l'intera durata del contratto;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile.

La garanzia relativa alla cauzione definitiva dovrà avere validità pari alla durata del contratto stipulato per l'esecuzione del servizio

Ove non esistano contestazioni formali fra le parti, la cauzione prestata sarà svincolata alla conclusione del rapporto dopo la verifica della regolare esecuzione del servizio.

Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, la ditta deve provvedere al reintegro entro 15 giorni.

### **Articolo 17 - CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI**

La vigilanza sulla fornitura avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi

ritenuti più idonei dall'amministrazione comunale.

L'Istituzione si riserva la possibilità di effettuare controlli sulla merce consegnata, relativi sia alla quantità che alla qualità, tramite propri operatori o esperti dalla medesima delegati, di effettuare a propria discrezione analisi chimiche e microbiologiche per verificare la rispondenza della merce ai requisiti richiesti.

Il fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri) effettuate dal personale incaricato dall'Istituzione, al momento della consegna dei prodotti stessi risultino non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato.

Il fornitore è inoltre obbligato alla sostituzione dei prodotti che si rivelassero non conformi in un momento successivo a quello della consegna, a seguito di ulteriori controllo da parte del personale incaricato dall'Istituzione o al momento del loro utilizzo per la preparazione dei pasti.

La sostituzione dei prodotti non conformi deve essere effettuata alla fornitura successiva o, su richiesta dell'Istituzione, entro le 8.30 del giorno lavorativo successivo a quello della richiesta di sostituzione. Qualora i prodotti da sostituire siano stati consegnati nella stessa giornata in cui ne è previsto l'utilizzo (es. pane fresco), la sostituzione deve essere effettuata in tempi utili per il normale utilizzo del/i prodotto/i.

Nei casi in cui per esigenze di servizio vi sia necessità di prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti o non conformi ai requisiti di legge o ai requisiti stabiliti dal presente Capitolato e il Fornitore non effettui la sostituzione nei tempi previsti, l'Amministrazione può acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il Fornitore è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante relativa fattura o altro documento giustificativo.

L'Istituzione dei Servizi Educativi, scolastici e per le Famiglie si riserva di effettuare, qualora lo ritenga necessario analisi suppletive tramite un laboratorio che sarà identificato con apposito provvedimento. In tal caso verrà seguita la seguente procedura:

- 1) I campioni di prodotto devono essere prelevati in tre aliquote omogenee, nelle quantità idonee per l'esecuzione delle verifiche analitiche. Le aliquote di prodotto devono essere così destinate:
  - una aliquota di prodotto per l'esecuzione delle verifiche analitiche (di primo grado)
  - una aliquota di prodotto per l'eventuale revisione delle verifiche analitiche (di secondo grado)
  - una aliquota di prodotto da mettere a disposizione del fornitore;
- 2) I prodotti prelevati devono essere esattamente identificati (marca, lotto di produzione, data di confezionamento, scadenza, data di consegna e dati desunti dal documento di trasporto per i prodotti sfusi, ecc);
- 3) L'attività di prelievo deve essere documentata mediante apposito verbale di prelievo; copia del verbale di prelievo deve essere inviata al Fornitore nello stesso giorno di esecuzione del prelievo;
- 4) I campioni prelevati, se deperibili, devono essere conservati, dal momento del prelievo, ad una temperatura conforme alle indicazioni riportate in etichetta;
- 5) Trascorsi i primi due giorni dal prelievo la conservazione dei campioni deve essere effettuata a -18°C;
- 6) I costi relativi ai prodotti prelevati sono a carico dell' Amministrazione, fatta salva l'ipotesi in cui le verifiche analitiche rilevino delle non conformità. In tal caso i costi dei prodotti prelevati s'intendono a carico del fornitore;
- 7) Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di primo grado rilevino la non conformità del/i prodotto/i esaminato/i l'Istituzione comunica per iscritto al Fornitore gli esiti delle verifiche analitiche effettuate;
- 8) Nel caso in cui il Fornitore non accetti i risultati delle verifiche di primo grado, le

parti di comune accordo incaricano un altro laboratorio di analisi autorizzato dal Ministero della Salute ad effettuare analisi sugli alimenti ed in possesso di accreditamento Sinal per le prove richieste, per l'effettuazione delle analisi di secondo grado, relativamente alle non conformità rilevate dalle analisi di primo grado;

- 9) Nel caso in cui le verifiche analitiche di secondo grado confermino la non conformità del/i prodotto/i, il Fornitore è tenuto a pagare le spese per le verifiche analitiche di primo e di secondo grado nonché la penale prevista dal presente capitolato. In questo caso il Fornitore non può pretendere il pagamento del prodotto contestato. Il Fornitore è inoltre tenuto a ritirare il prodotto oggetto della contestazione entro i due giorni lavorativi successivi alla data di comunicazione dell'esito delle analisi da parte dell'Amministrazione. Trascorso inutilmente tale termine massimo, l'Amministrazione può procedere alla distruzione del prodotto ponendo gli eventuali costi a carico del fornitore;
- 10) Nel caso in cui le analisi di secondo grado non rilevino la/e non conformità contestata/e dall'Amministrazione a seguito delle verifiche analitiche di primo grado, al Fornitore sono poste a carico soltanto le spese delle analisi di secondo grado.

In caso di non rispondenza della merce ai requisiti, convalidata da un certificato di analisi, il fornitore è tenuto al pagamento delle spese d'analisi, oltre che alle penalità previste dal presente capitolato

Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità degli automezzi per la consegna dei prodotti alimentari, e in qualsiasi momento, l'ispezione dei locali e di quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei trasporti, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato anche prelevando campioni di prodotti da sottoporre successivamente ad analisi.

L'Istituzione potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio. E' altresì prevista la possibilità per l'Istituzione di esternalizzare il servizio di controllo delle mense mediante appalto o incarico professionale conferito a società o a consulenti il cui nominativo dovrà essere preventivamente comunicato all'appaltatore.

L'appaltatore, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

#### **Articolo 18 - PENALITA'**

Ove l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente capitolato, invierà al Direttore Tecnico del Servizio (ex art. 6.3) formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato nonché dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Questi potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 (giorni) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione o comunque entro l'eventuale termine stabilito nella diffida. Ove ad insindacabile giudizio dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie le controdeduzioni risultassero irrilevanti, nei confronti della Ditta Appaltatrice potranno essere applicate le penalità sottoelencate.

L'applicazione delle penali è adottata con provvedimento formale del Direttore dell'Istituzione su proposta del personale tecnico addetto al controllo e alla gestione del servizio.

Il provvedimento di applicazione delle penali sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti (via posta o via fax o via PEC).

Nel caso in cui la ditta non provveda al pagamento della penale, il recupero della stessa avverrà sul credito vantato per l'esecuzione del servizio e solo in via residuale sulla cauzione.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si riportano le seguenti penalità, precisando che per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile:

1. se i mezzi utilizzati dai vettori per la consegna delle derrate non corrispondono a quanto previsto dalla normativa vigente e sugli stessi non sarà rispettato quanto previsto dal Reg: CE 852/2004, sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
2. in caso di modalità di trasporto e consegna delle merci non rispettosi di quanto indicato dal presente capitolato e dalle normative vigenti, anche per quanto riguarda le temperature di consegna di prodotti deperibili verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
3. se la consegna è eseguita in ritardo rispetto alle giornate e agli orari concordati dall'allegato B (piano delle consegne) l'Istituzione applicherà una penale pari a € 300,00 per ogni plesso;
4. in caso di mancata consegna secondo le giornate indicate nell'allegato B (piano delle consegne) l'Istituzione dei Servizi Educativi applicherà una penale pari a € 300,00 (trecento) per ogni plesso;
5. se la merce consegnata non corrisponde qualitativamente a quanto richiesto dal presente capitolato, verrà applicata una penale pari a € 600,00 (seicento);
6. se la merce utilizzata per la preparazione dei pasti non corrisponde per qualità e marchio alle schede tecniche presentate a seguito dell'aggiudicazione o a quelle presentate a seguito di successivi accordi con l'Istituzione sarà applicata una penale pari a € 400,00 (quattrocento) per ogni prodotto non conforme;
7. per ogni mancata fornitura dei prodotti offerti in sede di gara verrà applicata una penale pari a € 1000,00 (mille) per ogni prodotto non conforme;
8. se la merce utilizzata per la preparazione dei pasti o gli stessi pasti pronti non corrispondessero – a giudizio insindacabile dell'Istituzione e/o degli organi di vigilanza dell'azienda Ausl – ai requisiti igienico sanitari richiesti dalla normativa vigente e dal presente capitolato, compresa la presenza di corpi estranei e parassiti, la penalità è pari a € 1.000,00 (mille), che verrà applicata anche quando la non conformità si riveli al momento dell'utilizzo o del consumo della matrice alimentare;
9. per ogni prodotto confezionato deperibile che risulti scaduto alla consegna verrà applicata una penale di € 1.000,00 (mille)
10. per prodotto confezionato che risulti avere, alla consegna, termine minimo di conservazione superato verrà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
11. per ogni tipologia di prodotti ortofrutticoli che risultino, al momento della consegna, in condizioni non ottimali di freschezza (es. con segni di muffe o avvizzimenti) verrà applicata una penalità pari a € 300,00;

12. se le derrate alimentari consegnate si rivelassero, a seguito di indagini analitiche, non conformi ai requisiti dettati dalle normative vigenti e dal presente Capitolato, verrà applicata una penalità pari a € 1.000,00 (mille);
13. Per la mancata sostituzione di prodotti risultati non conformi nei tempi previsti dall'art. 17 sarà applicata una penalità pari a € 400,00;
14. Per la mancata consegna di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (dietetici o per la prima infanzia), sarà applicata una penalità pari a € 500,00;
15. per ogni etichettatura mancante o non conforme alle normative vigenti e a quanto dettato dal presente Capitolato verrà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento);
16. qualora la merce fosse consegnata in quantitativi inferiori rispetto a quelli ordinati, sarà applicata una penalità pari a € 500,00 (cinquecento)
17. In caso di consegna di una quantità di merce non corrispondente a quanto previsto nei menù allegati e quindi non sufficiente alla preparazione dei pasti, l'Istituzione applicherà una penale pari a € 600,00 (seicento) per ogni plesso a cui è stata recapitata la fornitura non conforme;
18. per mancato rispetto di quanto previsto all'art. 15 (recupero contributi) sarà applicata una penalità pari a € 250,00 (duecentocinquanta);
19. in caso di mancato o ritardato preavviso rispetto al termine di cui all'art.8 (scioperi) sarà applicata una penalità di €1000,00 (mille);
20. in caso di mancanza di riscontro oggettivo entro 5 giorni lavorativi (lettera, e mail o fax) a seguito di: non conformità rilevate e/o di richiesta di chiarimenti e/o informazioni relativi al servizio offerto e/o ai prodotti forniti sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento);
21. per mancato rispetto di quanto indicato all'art. 9 (controlli a carico della Ditta sulla corretta esecuzione delle forniture)) sarà applicata una penalità di Euro 1000,00 (mille);
22. il mancato rispetto delle offerte migliorative che hanno permesso alla Ditta di acquisire punteggio in sede di gara con riferimento al Disciplinare di gara (Criteri di aggiudicazione del servizio), salvo quanto già previsto nelle precedenti penalità, sarà applicata una penalità di Euro 1000,00 (mille).
23. in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito agli articoli 3, 5, 6, 8, 9, 22 e 26, salvo quanto già specificatamente previsto ai punti precedenti, sarà applicata una penale di euro 500,00 (cinquecento);

Si precisa che le possibili inosservanze alle norme del presente capitolato verranno contestate formalmente e daranno diritto all'Istituzione ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito

In caso d'inadempimento dell'appaltatore non riconducibile a quanto previsto dall'art. 7 che porti ad una mancata erogazione dei pasti è prevista per l'Istituzione committente, oltre all'applicazione della penale, la possibilità di provvedere all'acquisto

delle derrate alimentari presso altro fornitore. Il corrispettivo per le derrate in questione sarà recuperato dalla stessa Istituzione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

In relazione alle sopraindicate penali, è prevista l'applicazione di una maggiorazione di €500 (cinquecento) per ciascuna reiterazione successiva alla prima che si dovesse verificare durante lo stesso anno scolastico. A titolo esemplificativo:

- prima inadempienza: valore penale € 1000.00 (mille)
- seconda inadempienza: valore penale € 1500.00 (millecinquecento)
- terza inadempienza: valore penale € 2000.00 (duemila)

## **Articolo 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

### **Sospensione**

Si applica in materia, per quanto compatibile, l'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016.

### **Risoluzione**

Sono causa di risoluzione del contratto i motivi individuati ai commi 1 e 2 dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di gravi inadempienze, si farà luogo alla risoluzione in qualsiasi momento del contratto di appalto, con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente un preavviso di 15 (quindici) giorni da inoltrarsi alla controparte mediante raccomandata A.R. La risoluzione del contratto sarà preceduta dalla contestazione dell'addebito all'appaltatore il quale potrà presentare le proprie controdeduzioni entro quindici giorni. Acquisite e valutate negativamente tali giustificazioni ovvero scaduto inutilmente il termine senza che la ditta abbia risposto, l'Istituzione può disporre la risoluzione.

La facoltà di risolvere il rapporto contrattuale, con apposito atto motivato, opera anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite, qualora si verificano inadempienze particolarmente gravi ovvero ripetute, contestate più volte nel corso dell'esecuzione dell'appalto. Costituisce, comunque, motivo di risoluzione del contratto in qualsiasi momento l'interruzione o la sospensione delle forniture in seguito a decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Istituzione.

L'eventuale sospensione delle forniture per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa. Qualora, infatti, la Ditta Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, la Stazione Appaltante si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In caso di gravi inadempienze della Ditta Appaltatrice, la Stazione appaltante, al fine di garantire la continuità ed il regolare svolgimento delle forniture, potrà avvalersi della facoltà di far eseguire da altri gli approvvigionamenti mancati, incompleti o trascurati. In tale caso la Ditta Appaltatrice dovrà provvedere sia al risarcimento alla Stazione appaltante per gli eventuali danni subiti, sia alla rifusione delle spese sostenute per l'eliminazione delle sopra citate carenze del servizio. A titolo esemplificativo e non esaustivo, costituiscono ipotesi di grave inadempienza quelle in cui la Ditta Appaltatrice:

- non inizi le forniture nei tempi prefissati o, iniziate, le interrompa;
- compia gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali assunti e non li rimuova in seguito alla diffida preventivamente notificata;
- sospenda le forniture senza che esistano effettive ed accertate cause di forza maggiore;
- non provveda al versamento delle retribuzioni e degli oneri previdenziali ed

assistenziali relative ai dipendenti;

- non osservi le norme di legge relative al personale dipendente e non applichi i contratti collettivi;
- non provveda a svolgere i servizi aggiuntivi richiesti dalla Stazione appaltante;
- non provveda a nominare il Direttore tecnico di cui all'art. 6.3;
- presenti nel corso della procedura di gara dichiarazioni di cui venga accertata la non veridicità del contenuto;
- versi in stato di insolvenza o di grave dissesto economico e finanziario risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato dalla gestione degli affari della Ditta Appaltatrice ;
- si trovi nella situazione in cui taluno dei componenti dell'organo di Amministrazione o l'Amministratore delegato o il Direttore generale o il Responsabile tecnico della Ditta Appaltatrice siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- violi ripetutamente le norme di sicurezza e prevenzione;
- abbandoni l'appalto.

L'Istituzione si riserva il diritto di risolvere il presente contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno. In ogni caso si conviene che l'Istituzione, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C., previa dichiarazione da comunicarsi al prestatore di servizio con raccomandata A/R o posta elettronica certificata (PEC), nei seguenti casi:

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti morali richiesti dall'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016;
- mancata reintegrazione delle cauzioni eventualmente escusse entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Istituzione.

La risoluzione del contratto avverrà di diritto nel caso di fallimento dell'Appaltatore come disciplinato all'art. 20 del capitolato.

La risoluzione del contratto per colpa comporta altresì che la Ditta Appaltatrice non potrà partecipare alla successiva gara per l'affidamento del servizio in oggetto indetta dall'Istituzione.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Istituzione potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta Appaltatrice, nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o ulteriori formalità.

## **Articolo 20 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Il fallimento dell'Appaltatore comporta lo scioglimento *ope legis* del contratto di appalto o del 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'Istituzione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 110 del D.lgs. 50/2016, la stazione appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso ovvero procedura d'insolvenza concorsuale o liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 ovvero di recesso ai sensi dell'art. 88, comma 4 ter, del D.Lgs 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta. Nel caso di raggruppamenti temporanei, si applica l'art. 48, commi 17 e 18, del D.lgs. n. 50/2016.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

### **Articolo 21 - COPERTURA ASSICURATIVA**

1. È a carico della Ditta Appaltatrice ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi, per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento dell'appalto in conseguenza del medesimo, anche oltre i massimali previsti nella polizza del successivo comma 2, sollevando in tal senso l'Istituzione, il Comune di Ferrara, ed i funzionari preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite.

2. A fronte delle responsabilità evidenziate al precedente comma, la Ditta Appaltatrice è tenuta a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose), con un massimale non inferiore a € 3.500.000,00 (cinquemilioniduecentomila) per danni alle Persone e per RCO non inferiore a € 3.500.000,00 per sinistro con il limite di Euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila) per prestatore di lavoro.

Dovranno espressamente essere menzionate le seguenti clausole ed estensioni:

- descrizione puntuale del servizio oggetto del presente appalto;
- estensione della qualifica di "Assicurato" all'Amministrazione comunale, suoi Amministratori e Dipendenti;
- estensione del novero dei "Terzi" all'Amministrazione comunale, suoi Amministratori e Dipendenti;
- estensione ai danni imputabili a colpa grave degli Assicurati;

3. La Ditta Appaltatrice, dovrà fornire all'Istituzione copia delle polizze assicurative contestualmente alla stipula del contratto d'appalto ovvero prima dell'affidamento del servizio nel caso previsto dall'art. 26 (Esecuzione anticipata della prestazione in pendenza della stipulazione del contratto). La Ditta Appaltatrice si impegna inoltre a comunicare preventivamente, per iscritto, eventuali variazioni per qualsiasi causa.

4. La Ditta Appaltatrice è unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme in materia refezione scolastica;

5. La sorveglianza sul rispetto del Capitolato non diminuirà in nulla la responsabilità della Ditta Appaltatrice per tutto quanto attiene lo svolgimento delle prestazioni oggetto dell'appalto, responsabilità che rimarrà esclusivamente ed interamente a carico della stessa.

6. La polizza dovrà risultare in regola con il pagamento del relativo premio per l'intero periodo dell'appalto: a tale proposito l'assicuratore dovrà espressamente impegnarsi a notificare all'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, mediante lettera raccomandata, ogni sospensione di copertura per mancato pagamento dei premi o per inadempimento della comunicazione dei dati ai fini della regolazione annuale, entro e non oltre trenta giorni dall'inadempimento.

La Ditta Appaltatrice è obbligata a reintegrare le garanzie di cui l'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie si sia avvalsa, durante l'esecuzione del contratto o che risultino ridotte o poste a riserva dall'assicuratore a seguito di denuncia di sinistro. In caso di mancata reintegrazione delle garanzie, l'Istituzione ha facoltà di trattenere i ratei di prezzi fino alla concorrenza di un importo che, sommato all'eventuale residuo del massimale delle garanzie, ripristini l'ammontare delle garanzie medesime.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della firma contratto in copia resa autentica. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

#### **Articolo 22 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA**

L'Impresa ha l'obbligo di adottare i provvedimenti e le cautele, di cui agli articoli precedenti al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro deve attenersi a quanto previsto dal D.Lgs n. 81 del 09.04.2008 e a quanto stabilito dall'art. 5 "Disposizioni per il contrasto del lavoro irregolare e per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" della Legge n. 123/2007.

Per l'individuazione dei rischi da interferenza di cui all'art. 26 – comma 3 del D. Lgs 81/2008 constatato che il servizio consiste nel trasporto con furgoni e nella consegna alle cucine ubicate nei vari plessi scolastici di pacchi con confezioni di prodotti e che gli eventuali pericoli sono connessi con le operazioni di scarico dei furgoni e con il successivo trasporto manuale delle forniture fino alla cucina e/o all'apposito magazzino, si stabiliscono quindi le seguenti misure di prevenzione dei rischi da interferenza:

**Misura 1:** Il furgone per le consegne si dovrà fermare nel parcheggio più vicino alla cucina. La consegna degli articoli deve essere eseguita a mano o tramite l'utilizzo di appositi carrelli a trazione manuale in dotazione della ditta aggiudicataria.

**Misura 2:** il responsabile della cucina o persona dallo stesso delegata accoglierà il trasportatore e lo accompagnerà nei luoghi ove gli articoli devono essere depositati, sorvegliando affinché la consegna avvenga senza che possano sorgere rischi da interferenza tra chi esegue le consegne e gli operatori della cucina.

**Misura 3:** - Gli addetti della ditta aggiudicataria devono rispettare i tempi di consegna, ed indossare il tesserino personale di identificazione in modo che sia ben visibile.

I rischi da interferenza indicati sono quelli al momento prevedibili in generale e ad essi se ne potranno aggiungere altri per situazioni particolari. In queste situazioni sarà compito del *dipendente della ditta appaltatrice*, in collaborazione con il *responsabile della cucina*, valutare ulteriori rischi presenti di volta in volta e comportarsi in modo da evitare interferenze con la sicurezza degli operatori della cucina.

Il testo unico delle norme in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs. 81/2008 all'art. 26 – comma 5 - indica che: "*Nei singoli contratti di subappalto, d'appalto e di somministrazione, ...devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'art. 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro, con riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto*". Poichè oggetto

della presente gara consiste nella mera fornitura di generi alimentari per ristorazione scolastica si può considerare che nel presente contratto **il costo per i rischi da interferenza è pari a zero.**

### **Articolo 23 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE**

Le spese di bollo, aggiudicazione, pubblicazione degli avvisi di gara ed ogni altra spesa accessoria inerente al presente contratto sono a completo carico dell'appaltatore.

### **Articolo 24 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO O DEL CREDITO - SUBAPPALTO**

#### Cessione del contratto.

È vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del D.lgs. 50/2016.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente procedura d'appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

#### Cessione dei crediti derivanti dal contratto.

Si applica in materia l'art. 106, comma 13, del D.lgs. 50/2016.

#### Subappalto.

A riguardo verrà data applicazione alla disciplina dettata dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016.

### **Articolo 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'Istituzione è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs 196/2003.

La Ditta con la sottoscrizione del contratto assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

### **Articolo 26 – – POLITICA INTEGRATA QUALITA'– AMBIENTE- SOSTENIBILITA' EVENTI DEL COMUNE DI FERRARA**

La Ditta che risulterà aggiudicataria sarà tenuta a conoscere ed osservare i contenuti della Politica Integrata Qualità- Ambiente-Sostenibilità Eventi del Comune di Ferrara (P.G. n. 18116 del 21/03/2016) di cui prenderà visione con la sottoscrizione del contratto. La Ditta si impegna inoltre ad informare i propri dipendenti del contenuto della Politica Integrata del Comune di Ferrara ed a distribuirne copia al proprio interno.

L'Istituzione porterà a conoscenza dell'Aggiudicatario, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale. Nell'ambito dell'esecuzione del servizio in oggetto, la Ditta si conforma inoltre alle principali norme di legislazione in materia di qualità, ambiente e sostenibilità eventi

### **Articolo 27 - DOMICILIO**

L'appaltatore, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale in Ferrara.

### **Articolo 28 - FORO COMPETENTE**

Le eventuali controversie insorte tra l'Istituzione e la Ditta in ordine di interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto, di qualsiasi natura, tecnica, giuridica o amministrativa e non risolvibili mediante transazione è devoluta in via esclusiva alla competenza del Foro di Ferrara.

### **Articolo 29 - DISPOSIZIONI FINALI**

Il presente appalto è soggetto all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato d'appalto e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alla norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi con particolare riguardo al D.Lgs. 50/2016.

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, in quanto applicabili.