



Unione dei Comuni Valli e Delizie

Argenta – Ostellato – Portomaggiore
Provincia di Ferrara

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA

CAPITOLATO GENERALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato disciplina l'appalto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, relativo alle sotto indicate prestazioni da svolgere, nell'ambito dei singoli Lotti:

- Lotto 1) – COMUNE DI ARGENTA (FE)
- Lotto 2) – COMUNE DI PORTOMAGGIORE (FE)
- Lotto 3) – COMUNE DI OSTELLATO (FE)

posti a gara, secondo le modalità generali indicate negli articoli da 1 a 33 del presente documento, nonché secondo le specifiche vevolevoli unicamente per ciascun Lotto ed indicate negli allegati n. 1), 2) e 3):

- I. Refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, presso le sedi previste per ciascun lotto, così articolata:
 - a) preparazione presso il centro produzione della ditta di pasti confezionati e destinati al servizio di refezione scolastica per le scuole d'infanzia, primarie, secondarie di primo grado;
 - b) trasporto dei pasti ai plessi scolastici di destinazione;
 - c) sporzionamento e distribuzione agli utenti;
- II. Fornitura refezione per i servizi estivi, o iniziative analoghe, comunali o convenzionati con il Comune, presso le sedi di svolgimento, previste per ciascun lotto;
- III. Fornitura dei pasti al nido d'infanzia comunale, come descritto nei singoli lotti;
- IV. Sedi, come descritto nei singoli lotti.

2. Al termine di ogni anno scolastico la ditta aggiudicataria dovrà fornire agli enti committenti copia del bilancio aziendale relativamente alle macro voci oggetto della gara d'appalto: acquisto derrate, costi funzionamento centro cottura, costo personale addetto, costo veicolazione pasti.

Articolo 2 - SPECIFICA DELLE PRESTAZIONI

1. La preparazione dei pasti per la refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e per i bambini grandi dei nidi d'infanzia dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti specifiche:
 - a) la ditta aggiudicataria provvederà autonomamente all'acquisto delle materie prime occorrenti per la preparazione dei pasti;

- b) i pasti saranno preparati la mattina stessa del consumo in legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) e confezionati di norma in multiporzione presso il centro cottura della ditta, secondo i menù indicativi allegati ai singoli lotti, e le grammature standard indicate nella delibera Giunta Regionale n. 418/2012: "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo";
- c) Il Comune Ente Committente e l'Autorità sanitaria potranno richiedere variazioni nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari, nonché apportare variazioni al menù, nel qual caso la ditta dovrà adeguare la produzione;
- d) i pasti saranno confezionati distinti per tipologia di prodotto, di lavorazione e di prenotazione.

2. Il trasporto dei pasti per la refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, e per i bambini grandi dei nidi d'infanzia dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti specifiche:

- a) L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:
 - Veicoli, almeno euro 4, GPL o metano
 - Veicoli elettrici
 - Vetture ibride

La ditta aggiudicataria deve fornire, all'atto della sottoscrizione del contratto, 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. Gli acquisti di eventuali nuovi mezzi di trasporto, destinati al presente appalto, dovranno essere comunicati agli enti committenti e dovranno rispettare le prescrizioni dettate dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia (D.M. Ambiente, Tutela del Territorio e del Mare del 25.07.2011) e pertanto dovrà essere fornita apposita scheda integrativa;

- b) Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici di destinazione sarà a cura della ditta aggiudicataria e dovrà avvenire con automezzi idonei e contenitori adeguati, muniti di regolare autorizzazione sanitaria; per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura e di contenitori refrigerati mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili. La ditta dovrà sanificare i mezzi prima del trasporto dei pasti.
- c) I pasti dovranno arrivare nei centri di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali; i cibi caldi dovranno arrivare ed essere somministrati ad una temperatura non inferiore ai 65° gradi e i cibi freddi devono essere somministrati ad una temperatura non superiore ai 10° gradi; ove vi siano indicazione di temperatura in etichetta del prodotto confezionato devono essere rispettate tali temperature durante il trasporto e la somministrazione, tale corrispondenza deve essere ogni volta verificata dagli addetti allo sporzionamento.
- d) La ditta aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine, che non potrà comunque protrarsi oltre cinque giorni consecutivi), si impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro di cottura alternativo di emergenza, che deve essere obbligatoriamente garantito, che dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche ed igieniche di legge.
- e) Qualora anche il centro di cottura alternativo fosse impossibilitato a prestare servizio, e l'aggiudicatario non fosse in grado di fornire i pasti caldi come pattuito, lo stesso si impegna a fornire un equivalente pasto freddo.

3. La distribuzione dei pasti per la refezione scolastica nelle scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti specifiche:

- a) La ditta aggiudicataria dovrà disporre di scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi al livello di temperatura non inferiore ai 65° centigradi fino alla somministrazione; tale corrispondenza deve essere ogni volta verificata dagli addetti allo sporzionamento. Restano a carico della ditta aggiudicataria eventuali danni a cose e persone provocati in seguito a tale accensione e/o derivanti da una cattiva manutenzione e/o predisposizione degli stessi (ad esempio mancanza o insufficiente presenza di acqua).

- b) La ditta aggiudicataria dovrà inoltre disporre, all'interno dei locali scolastici, di frigoriferi e scaffalature idonee alla conservazione e stoccaggio degli alimenti, nonché delle attrezzature necessarie alla distribuzione, comprese le piccole attrezzature e beni di consumo quali ad esempio pellicola trasparente, alluminio, piccoli utensili da cucina e quant'altro si rendesse utile per il funzionamento del servizio.

Il fornitore deve utilizzare, in caso di nuovi acquisti/sostituzioni di apparecchiature già in uso, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 2/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti deve essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica.

- c) la ditta aggiudicataria provvede alla fornitura di:

- Vassoi
- Tovaglietta copri vassoio, di dimensioni tali da coprire completamente il vassoio utilizzato
- Tovaglia decorata per i tavoli
- Tovaglioli

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Pertanto la ditta aggiudicataria deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare.

- Bicchieri
- Piatti
- Posate

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Il ricorso a prodotti monouso potrà essere possibile per documentate esigenze tecniche derivanti dalle caratteristiche dei locali mensa dei singoli Comuni Enti Committenti.

In ogni caso le forniture a perdere e durevole (prodotti monouso), dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

Fornitura a perdere	Fornitura durevole
Bicchiere in pla, monouso, imbustato singolarmente	bicchiere in vetro infrangibile
Piatto piano in Mater Bi per pietanza e contorno	Piatto piano in ceramica, porcellana o coccio per pietanza e contorno
Piatto fondo in Mater Bi per primi piatti	Piatto fondo in ceramica, porcellana o coccio, per primi piatti
Bis/Tris di posate in Mater Bi con tovagliolo, imbustati	Posate in acciaio
	Specifica: I piatti dovranno essere integri, non anneriti, non graffiati o scheggiati. Il lavaggio giornaliero delle stoviglie compete alla ditta aggiudicataria.

Si rimanda comunque ai singoli lotti per le modalità di organizzazione nei plessi scolastici.

- d) L'apparecchiatura dei tavoli, lo sporzionamento dei pasti e la distribuzione degli stessi avverranno a cura della ditta; i pasti saranno distribuiti con sistema self-service o con altro sistema distributivo ove, per problemi di spazio, non sia attuabile la modalità self-service. In tutte le scuole la distribuzione avviene per giri successivi: primo, secondo, contorno e pane, frutta/dessert e spetta al personale della ditta addetta al servizio il compito di consegnare le varie porzioni.

- e) Qualora si renda necessario e su richiesta del personale docente il taglio della carne e la sbucciatura della frutta per gli alunni delle scuole dell'infanzia e classi prima e seconda della scuola primaria avverrà a cura della ditta.
- f) L'Istituzione scolastica, sentito l'Ente committente per quanto di sua competenza, nel periodo di durata del contratto ha la facoltà di apportare variazioni alle modalità di espletamento del servizio di distribuzione pasti di refezione scolastica se ritenute più confacenti alle esigenze della scuola. La ditta conseguentemente, senza alcuna variazione dei corrispettivi, provvede all'adeguamento del servizio.
- g) Competono alla ditta aggiudicataria: la sparcchiatura, pulizia, detersione e sanificazione dei tavoli/banchi usati per il consumo dei pasti (i prodotti ed i materiali necessari per le fasi di pulizia e sanificazione sono a carico della ditta aggiudicataria); la pulizia, detersione e sanificazione delle stoviglie e posaterie eventualmente utilizzate e delle attrezzature usate per la distribuzione c/o terminale con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui, il ritiro dei contenitori dai refettori e la loro veicolazione al centro produzione pasti; la raccolta rifiuti e conferimento negli appositi contenitori della raccolta differenziata.
- h) L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. Pertanto la ditta aggiudicataria deve fornire, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati di etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel dovrà essere presentata documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
- i) Competono alla ditta aggiudicataria il monitoraggio continuo e la disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio, con la frequenza necessaria ad assicurare la massima igiene degli stessi.

4. Per la preparazione dei pasti per i nidi comunali si rimanda alle modalità descritte nei singoli lotti.

5. La fornitura dei pasti per i centri estivi, dei quali il Comune Ente Committente darà notizia annualmente alla ditta aggiudicataria, dovrà avvenire nel rispetto delle seguenti specifiche:

- a) Le specifiche sulla preparazione ed il trasporto dei pasti sono le stesse indicate ai punti 1 e 2 del presente articolo;
- b) La ditta aggiudicataria dovrà, se richiestane, fornire i pasti in monoporzione anziché in multiporzione.
- c) La presenza dello scaldavivande e la fornitura della stoviglieria e posateria a perdere sono garantite dalla ditta aggiudicataria presso tutti i centri estivi.
- d) La distribuzione avverrà come descritto in allegato per ciascun lotto.

Articolo 3 - PASTI

1. La composizione dei pasti dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

- a) tutti i menù devono essere approvati dall'AUSL;
- b) per tutti i plessi delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o dessert; In luogo di un primo e di un secondo potrà essere fornito un piatto unico su espressa richiesta dell'Istituto Comprensivo; per la fornitura dell'acqua e degli eventuali spuntini si rimanda agli allegati per singoli lotti.
- c) Per i nidi:
 - c.1 per i bambini grandi: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua minerale; colazione e merenda.
 - c.2 per i bambini lattanti: come da menù riportato in allegato ai singoli lotti, comprensivo di acqua minerale, colazione e merenda.

2. Il numero presunto dei pasti da somministrare per anno scolastico è specificato nei singoli lotti.

3. Il numero addetti alla distribuzione è specificato nei singoli lotti. In linea generale, si stabilisce che per le operazioni di sporzionamento e distribuzione dei pasti è richiesta la presenza minima di n. 1 operatore ogni 45 commensali (con arrotondamento per eccesso qualora il primo decimale sia uguale o superiore a 5), salvo casi di particolari condizioni logistiche specificate nei singoli lotti.

4. Gli orari di somministrazione dei pasti sono specificati nei singoli lotti e potranno subire delle variazioni su richiesta delle Istituzioni scolastiche. L'eventuale conseguente revisione del piano del trasporto dei pasti dovrà essere concordata con il Comune Ente Committente.

Articolo 4 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

1. Le grammature e le caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nelle **tabelle allegate** al presente capitolato d'appalto e potranno variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico sulla base di eventuali modifiche/aggiornamenti apportati dai competenti organi in materia.

2. Le forniture dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- a) Materie prime alimentari: sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari perverranno attraverso un ciclo interamente controllato e saranno sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto all'utilizzazione. La ditta aggiudicataria libera il Comune Ente Committente da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.
- b) Preparazione dei pasti: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni che sono impartite dai competenti organismi competenti in materia.
- c) Pasti sostitutivi: ove, per cause accidentali ed impreviste, la ditta aggiudicataria non fosse in grado di fornire pasti caldi come pattuito, neanche attraverso il centro di cottura alternativo di emergenza, la stessa si impegna a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni così composto: n° 2 panini da gr. 50 cadauno o pane a fette, prosciutto crudo/cotto gr. 60 in totale, oppure formaggio gr. 80 in totale, un frutto e crostata gr. 80. Il pasto freddo al sacco deve essere fornito anche su richiesta degli Istituti scolastici in occasione di eventuali gite scolastiche, deve essere fornito alle medesime condizioni economiche e deve essere consegnato negli orari e nei luoghi indicati dalla scuola. I cestini, se forniti per gite scolastiche, devono comprendere mezzo litro di acqua oligominerale. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo). In caso di annullamento della gita per la quale si è già provveduto all'ordinazione dei cestini freddi, la scuola può revocare l'ordine entro il giorno precedente; la ditta, conseguentemente, nel giorno fissato per la gita sopperisce per la/le classe/i interessata/e con un menù di emergenza che rispetti i criteri della tabella, debitamente autorizzato dal competente servizio dell'AUSL.
- d) Confezionamento e trasporto: i primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché del formaggio grana e conditi esclusivamente con olio extra-vergine di oliva. L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori quali pizza, frittata, sfornato e pesce al forno deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo fra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni. Il condimento al pomodoro o al ragù di carne/pesce per il primo piatto deve poter essere sempre sostituito da condimento in bianco, a scelta del commensale, previa ordinazione al centro di cottura da parte della scuola, senza alcun aggravio di costo per i Comuni Enti Committenti.

Articolo 5 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Le caratteristiche qualitative dei prodotti alimentari dovranno rispettare le seguenti prescrizioni:

1. Aspetti nutrizionali:

a) Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, le multiporzioni dovranno essere conformi agli standard indicati nelle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" di cui alla delibera Giunta Regionale Emilia - Romagna n. 418/2012.

b) La ditta aggiudicataria si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- presenza di residui di pesticidi;
- parametri merceologici;
- parametri microbiologici.

c) Inoltre, le derrate alimentari dovranno essere di prima qualità e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, ed alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "tabelle merceologiche e requisiti igienico sanitari dei generi alimentari da utilizzare".

d) La ditta aggiudicataria si impegna a preparare i pasti secondo le modalità di cui alle tabelle merceologiche allegate utilizzando prodotti rispondenti alle prescrizioni qualitative indicate.

e) Per i pasti oggetto del presente capitolato non potranno essere utilizzati generi precotti o sottoposti a parziale cottura, surgelati e non (es. cotolette, bastoncini di pesce, medaglioni, sofficieni).

f) Tutti gli alimenti devono essere cotti al mattino, immediatamente prima del confezionamento e della spedizione dei pasti.

g) Fornitura giornaliera di pane fresco di produzione locale.

h) E' comunque tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o geneticamente modificati.

i) La frutta deve essere lavata e consegnata a temperatura ambiente e soprattutto in adeguato stato di maturazione.

j) Il Comune Ente Committente potrà richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che, anche da un esame sommario, riterrà non idonee.

2. Caratteristiche degli alimenti e delle bevande

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG - come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e a filiera corta, rispettando i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo; per alimenti a filiera corta si intende l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Si tratta quindi principalmente di prodotti ortofrutticoli locali freschi stagionali.

La carne deve provenire,

- quella bovina interamente da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il pesce deve provenire,

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - *Marine Stewardship Council* od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

3. Verifiche

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica fornirà alla amministrazione aggiudicatrice gli attestati di assoggettamento dei propri fornitori che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

4. Vigilanza

a) La vigilanza sui servizi compete al Comune Ente Committente e all'Azienda USL per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia d'igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della qualità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso che dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso la ditta aggiudicataria è tenuta alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto del Comune Ente Committente alla refusione di eventuali danni procurati.

5. HACCP

- a) Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP adottato dalla ditta aggiudicataria in ottemperanza al Reg.Ce 852/2004 deve essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, sporzionamento/somministrazione agli utenti, pulizia e sanificazione degli ambienti adibiti a refettori e cucina.
- b) Il piano di autocontrollo deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL.
- c) La ditta aggiudicataria dovrà fornire al Comune Ente Committente il Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.
- d) Il Comune Ente Committente ha la facoltà, di richiedere, in qualsiasi momento della durata del Contratto, evidenza oggettiva dell'effettiva applicazione dell'organizzazione del servizio e del rispetto dei requisiti minimi richiesti, così come da capitolato.
- e) Il Comune Ente Committente porterà a conoscenza della ditta aggiudicataria, con opportuni mezzi, tutte le deliberazioni, ordinanze, provvedimenti che comportino variazioni della situazione iniziale.

6. Conformità

Qualora nel conferimento delle derrate alimentari venga riscontrato l'utilizzo di derrate non conformi al menù o non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria, è prevista una penale così come stabilito all'art. 27. Oltre a detta penalità il Comune Ente Committente si riserva di rescindere il contratto qualora la ditta aggiudicataria incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

7. 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:

- o UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio,
- o UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte,
- o UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo,

- o UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali,
- o UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo,
- o 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%. La ditta deve presentare all'interno della relazione tecnica in sede di offerta, la descrizione dell'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 -TABELLE DIETETICHE E MENU'

1. La ditta aggiudicataria si impegnerà a:

- a) seguire scrupolosamente la programmazione dietetica approvata dal competente servizio dell'AUSL;
- b) applicare i menù di refezione scolastica articolati su quattro settimane e stagionali riportati in allegato ai singoli lotti a cui si fa rimando. Il menù autunno/inverno (dalla prima settimana di Ottobre all'ultima settimana di Marzo) e il menù primavera/estate (dalla prima settimana di Aprile all'ultima di Settembre) sono articolati su quattro settimane e per ogni mese successivo, la settimana inizierà con il menù del martedì e così via sempre a scalare di un giorno, per variare i menù dei moduli scolastici che rientrano sempre nella stessa giornata;
- c) apportare eventuali variazioni ai menù e/o elaborare nuovi menù con proprie figure professionali competenti in accordo con l'ASL e con gli enti committenti;
- d) effettuare le singole preparazioni seguendo un ricettario formalizzato ed approvato dai competenti Servizi dell'Azienda USL;
- e) fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- f) effettuare un controllo analitico sull'efficacia della sanificazione stessa;
- g) utilizzare per il condimento esclusivamente olio extra vergine d'oliva.
- h) utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- i) è vietato l'utilizzo di glutammato di sodio (dado da brodo);
- l) fornire pane biologico di produzione locale (ferrarese) nei seguenti formati: filoncino o panino o rosetta o coppietta;
- m) curare la presentazione al Comune e l'affissione presso ogni refettorio della tabella dietetica definitiva e delle sue variazioni, previa approvazione del competente servizio dell'Azienda USL.

2. Per i bambini e gli adulti che risultano affetti da patologie, attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettate da scelte religiose e culturali, verrà predisposto un menù differenziato, che terrà conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, cui la ditta aggiudicataria dovrà attenersi senza alcun aggravio di costo per il Comune Ente Committente; tali diete dovranno seguire per quanto possibile i menù giornalieri e assicurare una adeguata varietà delle pietanze proposte; i menù alternativi devono comunque essere autorizzati o concordati dal servizio dell'Azienda USL; sarà garantita la riservatezza dei dati riguardanti la salute dei bambini e degli adulti nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 30/06/2003 n. 196.

3. La preparazione delle diete speciali deve avvenire in un locale appositamente dedicato o quantomeno in una zona ben identificata e separata dell'attività utilizzando piani di lavoro, attrezzature, strumenti appositi e ben identificabili prevedendo comunque un'accurata procedura di sanificazione delle attrezzature ed utensili tra le diverse tipologie di diete speciali.

Il locale dedicato o la zona separata della cucina deputata alla preparazione delle diete speciali deve comunque essere di dimensioni congrue rispetto al numero dei pasti da preparare, al numero delle diverse tipologie di diete speciali gestite ed al numero degli operatori impiegati nelle fasi di preparazione.

4. Ogni dieta personalizzata deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata contrassegnata dal nome e cognome del bambino e dell'adulto, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Il personale addetto allo sporzionamento deve essere dotato dell'elenco nominativo dei bambini che devono seguire un particolare regime dietetico.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

5. I prodotti da utilizzare per diete speciali relativi ai soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).

6. La ditta aggiudicataria deve predisporre e produrre i seguenti menù costituiti da diete e pasti speciali, senza alcun aggravio di costo per il Comune Ente Committente:

a) PASTO IN BIANCO in caso di lievi disturbi gastrointestinali, previa richiesta dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso, condito con olio extravergine di oliva e parmigiano, da una verdura (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, oppure prosciutto crudo, bresaola, parmigiano reggiano, frutta;

b) DIETA PERSONALIZZATA per bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, celiachia, problematiche psicorelazionali, ecc.), documentate da certificazioni mediche ed autorizzate dal pediatra dell'Azienda Usl, con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome e nome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

c) DIETA MODIFICATA rispettosa di posizioni etiche autorizzate dall'azienda USL o religiose familiari, con validità annuale; le diete modificate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome e nome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

d) DIETA TRANSITORIA: percorso alimentare transitorio, documentato da certificazioni mediche, per bambini che necessitano di abituarsi gradatamente all'assunzione degli alimenti previsti nel menù ordinariamente adottato.

e) PIATTI ALTERNATIVI da inserire almeno una volta al mese in occasione di festività o legati a tradizioni (ad esempio: Halloween, Natale, Martedì grasso, Pasqua, Fine anno scolastico, menù regionali).

7. Le grammature e le caratteristiche merceologiche degli alimenti da rispettare saranno quelle allegare al presente capitolato.

8. Qualsiasi variazione di menù occasionale e imputabile a cause di forza maggiore dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune Ente Committente ed alle singole scuole interessate prima dell'avvio del servizio.

9. Il Comune Ente Committente, potrà annualmente, richiedere variazioni ai menù senza variazioni del prezzo pattuito.

Articolo 7 - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

1. I centri di produzione pasti utilizzati dalla ditta aggiudicataria devono rispettare i requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dal regolamento 852/2004 e devono essere autorizzati ai sensi del D.P.R. 26/3/1980 n. 327, regolamento di attuazione della legge 30/4/1962, n° 283, o registrati ai sensi del regolamento 852/2004.

2. Prima dell'inizio del servizio la ditta aggiudicataria dovrà presentare una certificazione rilasciata dai Servizi della Prevenzione dell'A.U.S.L. competente, attestante che "il centro di produzione pasti è in buone condizioni igienico-sanitarie, che non si rilevano inconvenienti relativi a strutture ed attrezzature e che la produzione giornaliera del numero dei pasti richiesti dal presente capitolato appare compatibile con le potenzialità del centro che non dovrà, durante tutta la durata dell'appalto, superare le proprie capacità produttive".

3. Il centro di produzione pasti della ditta aggiudicataria deve essere in possesso, quantomeno, dei seguenti requisiti:

- separazione fisica fra "area grigia" (lavaggio verdure, lavaggio stoviglie) e "area bianca" (preparazione verdure, preparazione carni, cottura e porzionatura alimenti cotti) con ulteriore separazione almeno funzionale fra i singoli reparti citati;
- la superficie dei reparti di cucina deve essere adeguata al numero dei pasti richiesti;
- presenza di abbattitore di temperatura, ove sia necessario il suo utilizzo nella preparazione del pasto, celle refrigerate differenziate a seconda della tipologia delle materie prime, superfici di lavoro distinte per ognuno dei reparti di cucina citati, termometri o, preferibilmente, termografi in tutte le celle per surgelati e congelati, termometri in tutti i frigoriferi e scaldavivande utilizzati presso i refettori;
- nel caso in cui siano interposti nella rete idrica addolcitori, autoclavi, cisterne e boiler, la ditta aggiudicataria dovrà presentare un certificato di potabilità dell'acqua utilizzata nella cucina e si dovrà impegnare ad eseguire trimestralmente un controllo di tipo "C2" sull'acqua potabile al livello di un rubinetto di distribuzione e a comunicare tempestivamente l'esito al SIP.

4. Il fornitore deve utilizzare, in caso di nuovi acquisti/sostituzioni di apparecchiature già in uso, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 2/75/Cee del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori;
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti deve essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica .

Articolo 8 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE DI RIFERIMENTO

Per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie, la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alla normativa nazionale e regionale vigente in materia ed a quella eventualmente introdotta durante l'arco di validità del contratto d'appalto, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

Articolo 9 - GESTIONE DEI RIFIUTI

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata che si trovano sul retro dei plessi scolastici.

2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, bagni); qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

3. La ditta aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni vigenti in materia di raccolta differenziata.

Articolo 10 - RECUPERO ECCELENZE ALIMENTARI

1. In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la 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). Dovrà

dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

2. Il Comune Ente Committente si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla Legge n. 155/2003 "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale" detta "Legge del buon samaritano", ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

3. Per tale ragione la ditta aggiudicataria **dovrà presentare, all'interno della relazione tecnica in sede di offerta, un progetto per il recupero in tal senso delle eventuali eccedenze alimentari**, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, senza costi aggiuntivi a carico del Comune Ente Committente rispetto al prezzo di aggiudicazione.

4. Il progetto potrà altresì prevedere, nel caso dei pasti già sporzionati, la distribuzione rivolta agli animali (gattili, canili, ecc.).

Articolo 11 - COMITATO MENSA

1. Al fine di promuovere la partecipazione dell'utenza nei procedimenti di verifica sulla funzionalità e sulla qualità del servizio di refezione scolastica, il Comune Ente Committente può avvalersi del Comitato Mensa composto da utenti, genitori degli utenti, personale docente e personale incaricato dallo stesso sulla base di propri regolamenti.

2. Tale Comitato ha competenze prettamente consultive e di collaborazione con il Comune Ente Committente, svolge un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune Ente Committente stesso, facendosi carico di riportare le diverse istanze, esercitare un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, svolgere un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio, e favorire la collaborazione fra genitori ed insegnanti per una corretta educazione alimentare.

3. Tale Comitato potrà effettuare controlli nei luoghi di distribuzione per quanto riguarda: puntualità di consegna, temperature del pasto, gradibilità del pasto percepita, quantità del pasto e lo svolgimento del servizio in genere.

4. Il Comitato Mensa può effettuare visite e controlli in qualsiasi momento, anche senza preavviso presso i refettori scolastici. Le visite sono finalizzate al controllo sull'andamento complessivo del servizio presso ogni singola struttura scolastica. I componenti del Comitato ed in ogni caso gli incaricati dell'ufficio scuola del Comune Ente Committente potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali l'aspetto, le temperature, il gusto, la gradibilità dei cibi.

5. Tale istituto potrà essere attivato anche per gli asili nido.

6. La ditta aggiudicataria, se richiesto, ha l'obbligo di partecipare alle riunioni del Comitato Mensa.

Articolo 12 - CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

1. A garanzia della qualità della produzione la ditta aggiudicataria dovrà effettuare nello svolgimento della propria attività, regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti pronti al consumo, e con frequenza almeno quadrimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e sui pasti stessi con determinazione dei principali parametri

biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto. Il Comune Ente Committente ha facoltà di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati.

2. La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dagli enti convenzionati.

3. La ditta aggiudicataria, e per essa i suoi dipendenti, è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

4. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la ditta aggiudicataria dovrà prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data, abbattere la temperatura con abbattitore e conservarlo a + 4 gradi centigradi per 48 ore.

5. Qualora i pasti non risultassero conformi a quanto richiesto, la ditta aggiudicataria ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione ed integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio.

Articolo 13 - ALLESTIMENTO DEI LOCALI

1. Allestimento locali di refezione scolastica ed utilizzo delle attrezzature e dei materiali:

a) presso i refettori e la zona cucina delle scuole il Comune Ente committente dispone degli arredi (es. tavoli, sedie, armadi), delle attrezzature (es. elettrodomestici) e dei materiali (es. stoviglie) indicati negli elenchi allegati ai singoli lotti, che sono concessi alla ditta in comodato d'uso gratuito, con obbligo del mantenimento della destinazione funzionale alla refezione scolastica;

b) la ditta aggiudicataria si impegna a non portare, per nessuno motivo, fuori dai locali i beni avuti in consegna, di farne buon uso, di provvedere alla manutenzione e di restituirli alla fine del servizio purché ancora utilizzabili;

c) ulteriori arredi, attrezzature e materiali necessari per il buon funzionamento del servizio devono essere acquistati ed installati secondo le normative vigenti e future e compatibilmente con le condizioni strutturali dei locali a cura della ditta che, alla scadenza del contratto, ne mantiene la proprietà;

d) Nel caso sub c), il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

- alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori
- alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni.

Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, la scelta in caso di nuovi acquisti deve essere orientata ad apparecchiature a basso consumo, caratteristica desumibile dalla relativa documentazione tecnica.

e) tutti i beni eventualmente sostituiti dalla ditta nel corso dell'appalto rimarranno di proprietà della ditta alla scadenza del contratto.

f) la consegna e la riconsegna dei beni di cui al punto a) dovranno essere effettuata previa sottoscrizione di apposito verbale.

2. competono al Comune Ente committente i costi per le utenze necessarie al funzionamento dei refettori scolastici, e il Comune Ente committente si riserva il diritto in ogni momento di effettuare controlli sui consumi.

Articolo 14 - ONERI DELL'APPALTATORE

1. La ditta aggiudicataria, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi, oltre che a Leggi e Regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività oggetto del presente appalto, alle istruzioni che le siano comunicate verbalmente o per iscritto dal Comune Ente committente.

2. In particolare la ditta aggiudicataria dovrà garantire:

- a) che tutti i servizi oggetto del presente capitolato, non subappaltati, siano espletati con il proprio personale;
- b) la continuità dei servizi oggetto del presente capitolato anche in caso di malattia, infortunio, ferie, permessi, o altro del proprio personale; l'immediata sostituzione dovrà avvenire con personale in possesso degli stessi requisiti del personale da sostituire;
- c) l'occupazione dei lavoratori già impiegati nell'impresa uscente, in caso di modifica del soggetto gestore dell'appalto, previa attivazione delle opportune procedure previste dai Contratti di Lavoro in vigore;
- d) la comunicazione per iscritto alla stazione appaltante entro sette (7) giorni dalla consegna dell'appalto dei nominativi degli operatori impiegati nel servizio e, per ognuno di essi, degli estremi del documento di riconoscimento (tipo di documento, autorità, numero e data di rilascio), con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco, indicando nel medesimo tutte le eventuali sostituzioni;
- e) di presentarsi, se espressamente richiesto, presso il competente ufficio comunale direttamente o a mezzo di suo incaricato, per ricevere le comunicazioni che si rendessero necessarie ed opportune;
- f) la fornitura di divise al personale;
- g) la dotazione al personale di apposito cartellino di riconoscimento;
- h) l'osservanza e l'applicazione integrale di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione;
- i) la certificazione od autocertificazione, preliminare alla stipulazione del contratto, del rispetto degli obblighi contemplati dalla L. 68/99;
- j) l'assunzione dell'onere assicurativo e previdenziale degli operatori impegnati nella gestione del servizio nel rispetto della normativa vigente in materia, stabilendo che la base imponibile non può risultare difforme dalle previsioni contrattuali riferite ai trattamenti economici e all'inquadramento delle maestranze;
- k) che la ditta aggiudicataria e gli eventuali subappaltatori provvedano all'accensione di apposita posizione presso l'INPS e l'INAIL di Ferrara e che la posizione assicurativa permanga per tutta la durata del servizio, fino all'ultimazione del medesimo;
- l) l'impegno a richiamare, sanzionare e, se del caso, sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. In questo senso le segnalazioni e le richieste del Comune Ente Committente saranno prese in giusta considerazione da parte della ditta aggiudicataria;
- m) l'esibizione, quando richiesto, del registro infortuni previsto dalla vigente normativa;
- n) l'osservanza e l'applicazione delle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza e prevenzione sul lavoro dettate dal D.Lgs.81/2008 e successive modifiche ed integrazioni, nonché la dotazione dei dispositivi di prevenzione individuali;
- o) l'impegno ad attenersi alle indicazioni in materia di sicurezza contenute nel presente capitolato;
- p) l'attuazione della più scrupolosa osservanza delle norme igieniche, profilattiche, atte ad evitare inconvenienti di sorta, sia in relazione alla qualità, conservazione, fornitura e somministrazione degli alimenti, sia in relazione ai requisiti del personale.
- q) l'osservanza delle vigenti disposizioni normative in materia di igiene del lavoro;
- r) l'osservanza e l'applicazione delle vigenti disposizioni normative in materia di igiene degli alimenti con particolare riferimento al Reg. CE n. 852/2004 e D.Lgs. 193/07;
- s) l'osservanza delle norme e disposizioni vigenti in materia di raccolta differenziata, evitando, in particolare, il temporaneo deposito fuori dai locali di refezione di sacchetti contenenti rifiuti solidi urbani e lo scarico di rifiuti di qualsiasi tipo negli scarichi fognari (lavandini, bagni); in caso di otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di refezione, la ditta si farà carico dei costi per il ripristino dei medesimi. Inoltre la ditta dovrà collaborare e sostenere le iniziative di raccolta differenziata attuate dalla scuola;
- t) la notifica all'Autorità Sanitaria ai fini della registrazione ai sensi art. 6 Reg CE 852/2004 e delle determina della Regione Emilia Romagna n. 9223 del 01/08/2008, per la gestione del servizio di refezione presso le sedi scolastiche;

- u) di porsi in regola con tutte le norme vigenti in materia di somministrazione alimenti e bevande compreso il possesso dei requisiti professionali;
- v) la predisposizione di tutti gli adempimenti e le procedure conseguenti alle citate normative;
- w) di formare ed informare adeguatamente il personale;
- x) che il personale si attenga scrupolosamente alle disposizioni delle citate normative.

3. La documentazione alla quale si fa riferimento nei punti precedenti deve essere prodotta entro 30 giorni dalla data di affidamento del servizio e deve essere messa a disposizione della struttura e degli organismi competenti in materia di vigilanza.

Articolo 15 - PERSONALE

1. Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, la ditta aggiudicataria si avvale di personale qualificato ed idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto della normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori.

2. Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato deve essere in possesso, operando su generi alimentari, dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative regionali che hanno sospeso o abrogato l'obbligo del libretto sanitario per alimentaristi previsto dalla Legge 283/62.

3. Il Comune Ente Committente potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale alimentarista, dei requisiti richiesti dalle norme vigenti (es. attestati di formazione per il personale alimentarista).

4. Qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, la ditta aggiudicataria si deve avvalere della consulenza regolare di un dietista.

5. I dipendenti della ditta aggiudicataria operanti all'interno dei locali scolastici devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, professionalità e collaborazione. La ditta aggiudicataria deve in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia dotato, a cura e spese della ditta aggiudicataria, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) abbia a propria disposizione nei locali scolastici un apposito armadietto, fornito dalla ditta stessa, nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
- d) consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla refezione scolastica;
- e) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- f) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- g) svolga tutte le attività di propria competenza in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy con particolare riferimento al D.Lgs. 196/2003;
- h) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- i) tenga in ordine gli strumenti di lavoro, conservi con cura e diligenza il materiale e le attrezzature utilizzate e li riponga negli appositi luoghi di ricovero.
- j) attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dai vigenti Codice di comportamento adottati dai Comuni Enti Committenti.

6. La ditta aggiudicataria è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

7. Il Comune Ente Committente si riserva il diritto di effettuare i controlli ritenuti opportuni; si riserva inoltre il diritto di richiedere alla ditta aggiudicataria di adottare provvedimenti nei

confronti del personale dipendente dalla stessa, per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio e per ogni eventuale inadempienza o per incuria nell'esecuzione del servizio; ciò avverrà in contraddittorio fra le parti.

Articolo 16 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

1. La ditta aggiudicataria:

- a) è tenuta ad applicare al personale impiegato nei servizi tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro;
- b) è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e future in materia di assunzione di personale e delle norme specifiche per svolgimento di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori (art. 25 bis del D.P.R. 14/11/2002 n. 313 "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" introdotto con l'art. 2 del D.Lgs. 39/2014);
- c) è responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa stazione appaltante, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza il Comune Ente Committente e le Istituzioni Scolastiche.
- d) deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:
 - Alimentazione e salute;
 - Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - Stagionalità degli alimenti;
 - Corretta gestione dei rifiuti;
 - Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - Energia, trasporti e mensa.
- e) deve attenersi personalmente e tramite il personale preposto, agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dai Codici di comportamento adottati dai Comuni Enti Committenti

Articolo 17 - SCIOPERI / CAUSE DI FORZA MAGGIORE

1. Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della Legge n° 146/90, indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto; pertanto è consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero - con un preavviso scritto minimo di 5 (cinque) giorni - solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione è ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

2. Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi (ad es. riduzione nella giornata dello sciopero degli addetti allo sporzionamento), la ditta aggiudicataria è tenuta ad avvisare il Comune Ente Committente sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni.

3. In caso di sciopero del personale del Nido d'Infanzia Comunale e delle scuole statali sarà cura del Comune Ente Committente e dei dirigenti scolastici dare tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria delle eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

4. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

5. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta aggiudicataria come del Comune Ente Committente che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza.

Articolo 18 - RESPONSABILITA' E OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. La ditta aggiudicataria assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato dell'esercizio del servizio, qualunque ne sia l'entità e la causa, ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose, all'interno o fuori dei locali sede di espletamento dei servizi, per fatti od attività connessi con l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato.

2. In particolare si specifica che restano a carico dell'aggiudicatario eventuali danni a cose e persone provocati in seguito all'accensione e alla predisposizione (es. mancata o insufficienza presenza d'acqua) degli scaldavivande da parte del personale delle ditta aggiudicataria o derivanti da una cattiva manutenzione degli stessi.

3. La ditta aggiudicataria è altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio, nonché dei danni arrecati a persone o cose appartenenti alla propria organizzazione; perciò tiene indenne, a tale titolo, la stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia e si assume tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali connessi.

4. La ditta aggiudicataria è tenuta a stipulare un'assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso i terzi (RCT) e prestatori d'opera (RCO) con massimale non inferiore ad Euro 3.000.000,00 per sinistro, e che preveda che l'istituto assicurativo provvederà alla formalizzazione della proposta liquidativa o della contestazione, entro 45 giorni dalla presentazione da parte del terzo reclamante, della documentazione completa per l'eventuale risarcimento del danno. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune Ente committente prima della firma del relativo contratto di appalto.

Articolo 19 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

1. La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

2. A tale fine la Ditta dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale della scuola o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento.

3. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente ed andranno ad integrare il DUVRI "Documento unico di valutazione del rischio", di cui all'art. 26 del D.Lgs 81/2008, allegato al presente capitolato.

4. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, che deve

essere possibilmente di tipo pediatrico, comprovata da appositi attestati. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

5. L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto, come previsto al successivo art. 27, comma 6.

6. Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale della ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

7. Sono di competenza della ditta aggiudicataria le funzioni di vigilanza della sicurezza di cui al D.Lgs. 81/08 delle attività lavorative svolte all'interno dei locali utilizzati per la gestione del servizio.

8. La Ditta aggiudicataria ha il divieto di modificare anche in minima parte gli impianti, le destinazioni d'uso dei locali utilizzati per la gestione del servizio e quant'altro costruito o impostato dal Comune Ente Committente, ha il divieto di accumulare, all'interno dei locali, oggetti e attrezzature che possano creare rischio di incendio e intralcio alle vie di fuga, ha il dovere di rispettare i protocolli di sicurezza in caso di interferenza lavorativa.

Articolo 20 - RAPPORTI CON L'UTENZA

1. La ditta aggiudicataria deve realizzare un Piano di Informazione agli Utenti al fine di garantire una informazione agli utenti relativamente a:

- a) Alimentazione, salute e ambiente, affrontando tra gli altri il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- b) Provenienza territoriale degli alimenti;
- c) Stagionalità degli alimenti;
- d) Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

2. La ditta aggiudicataria è tenuta a rendere disponibili i propri dietisti ed il responsabile del Centro produzione pasti per incontri periodici con il comitato mensa, con i genitori degli utenti di refezione scolastica, con il Comune ed il SIAN (Servizio Igiene Alimenti Nutrizione) allo scopo di verificare il buon andamento del servizio, apportare eventuali correzioni e fornire informazioni sui principi nutrizionali.

3. Qualora il comitato mensa evidenzia problematiche nella composizione dei menù ed avanzi suggerimenti e proposte, la ditta si impegna a tenerne conto elaborando una proposta di variazione del menù che sottoporrà al SIAN per ottenerne l'avvallo;

4. In caso di modifica dei menù, la ditta provvede a trasmettere copia dei menù modificati ai Servizi Scolastici ed Educativi del Comune Ente committente.

5. La ditta aggiudicataria è tenuta ad una proficua collaborazione con i genitori del comitato mensa istituito dal Comune Ente Committente che effettua i sopralluoghi nei refettori dei plessi scolastici.

Articolo 21 - CONTRIBUTI COMUNITARI

La ditta aggiudicataria, onde permettere al Comune Ente Committente l'applicazione del Reg. CE 657/2008 riguardante il recupero di contributi sui prodotti lattiero - caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuto a fornire i documenti necessari quali fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce alle mense scolastiche, che devono includere solo i prodotti lattiero caseari acquistati per il confezionamento dei pasti, colazioni e merende

distribuiti alle mense scolastiche del Comune Ente Committente, con la relativa percentuale di grasso; inoltre devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Articolo 22 - DURATA DELL'APPALTO

1. Il presente appalto ha durata di 6 (sei) anni a partire dal 01/09/2016 fino al 31/08/2022.
2. Prima dell'avvio dell'anno scolastico ciascun Comune Ente committente comunica alla ditta aggiudicataria i tempi d'inizio della fornitura per le scuole oggetto del Lotto affidatole.
3. Alla scadenza, senza che il Comune Ente committente si sia avvalso della facoltà di proroga di cui al successivo comma 5, il contratto relativo al Lotto non prorogato si intende cessato senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.
4. Con riferimento a ciascun Lotto il relativo Comune Ente committente si riserva di ricorrere alle ripetizione di servizi analoghi ex art. 57 c. 5 lett. b) del D.Lgs. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni per ulteriori tre (3) anni; pertanto si potrà procedere all'affidamento di "nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli già affidati" oggetto del presente Capitolato entro tre anni dalla stipula del contratto
5. Qualora per qualsiasi motivo, alla scadenza dell'appalto o, in caso si eserciti la facoltà della successiva ripetizione di servizi analoghi ai sensi dell'art. 57 c. 5 lett. B) del D.Lgs. 163/06, di quest'ultima, la procedura per la nuova gara non sia ancora conclusa o comunque il nuovo appaltatore non abbia assunto effettivamente l'esercizio, la ditta aggiudicataria è tenuta a prestare servizio fino all'insediamento della nuova impresa ed in ogni caso non oltre sei mesi dalla scadenza, alle stesse condizioni della gestione cessata.

Articolo 23 - PREZZI UNITARI DELL'APPALTO A BASE DI GARA

Per i servizi oggetto dell'appalto sarà riconosciuto alla ditta aggiudicataria il seguente corrispettivo:

- un prezzo per pasto standard,
 - un prezzo per incremento pasto lattanti,
- commisurato alle presenze effettive registrate in mensa.

Articolo 24 - PREZZI UNITARI

1. Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto. La revisione prezzi avverrà ai sensi di legge a partire dal secondo anno di vigenza contrattuale.
2. Trascorso il primo anno contrattuale, e comunque a scadenze annuali, nel prosieguo dell'appalto, a norma dell'art. 115 del D.lgs. 163/2006 i prezzi del contratto sono soggetti a revisione annuale sulla base di una istruttoria condotta dal dirigente responsabile dell'acquisizione dei servizi dedotti nel presente capitolato, sulla base dei dati di cui all'articolo 7, comma 4, lettera c) e comma 5 del D.lgs. 163/2006 ("costi standardizzati").
3. In assenza dei costi standardizzati per la tipologia del servizio affidato, i prezzi del contratto sono soggetti a revisione annuale sulla base della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per la categoria dei servizi oggetto del presente capitolato o in mancanza di quest'ultimo, dell'indice FOI, "indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati - senza tabacchi".
4. La revisione opererà sia in negativo che in positivo.

Articolo 25 - LIQUIDAZIONE DEI CORRISPETTIVI

1. Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato, saranno compensati con la corresponsione - da parte del Comune Ente

Committente - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di consumazioni erogate.

2. La ditta aggiudicataria dovrà presentare all'ente di riferimento, al termine di ogni mese, fattura elettronica per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero di pasti (distinti in adulti e bambini), effettivamente ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto, ed indicare le cifre mensili IVA esclusa e l'aliquota IVA da applicare.

3. L'emissione dei mandati di pagamento conseguenti la liquidazione delle fatture emesse verrà effettuata nei termini di legge. Il pagamento dei corrispettivi sarà effettuato a mezzo mandato in rate mensili posticipate, entro un tempo medio di 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione delle fatture all'ufficio protocollo dell'ente.

4. Il pagamento sarà subordinato all'acquisizione del DURC attestante la regolarità contributiva secondo le modalità previste dalla normativa in materia.

5. Dal pagamento dei corrispettivi sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza e di quant'altro dovuto dal gestore.

Articolo 26 – CAUZIONE DEFINITIVA

1. La ditta aggiudicataria deve costituire, all'atto della stipulazione del contratto, per ciascun Lotto, una garanzia fidejussoria a titolo di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale netto nei modi e nelle forme di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato.

3. La cauzione definitiva rimane vincolata per tutta la durata del contratto e viene restituita dopo aver accertato che la ditta aggiudicataria ha adempiuto tutti i suoi obblighi ed i Comuni Enti Committenti nulla hanno più a pretendere.

4. La cauzione non può essere svincolata se non ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze tra Comune Ente Committente e la Ditta Appaltatrice, sempre che al Comune Ente Committente non competa il diritto di incameramento della cauzione o parte della stessa. In ogni caso resta al Comune Ente Committente pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il Comune Ente Committente dovesse risultare creditore a qualsiasi titolo.

5. Sulla ditta aggiudicataria grava l'obbligo, sotto pena di decadenza dell'affidamento dell'appalto, di reintegrare la cauzione ogni volta che ciò si renda necessario, entro il termine stabilito nel provvedimento e comunque non oltre 15 (quindici) giorni dalla data di notifica del provvedimento stesso.

6. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

Articolo 27 - DECADENZA - PENALI - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - RECESSO UNILATERALE DEL COMUNE

1. Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini delle stipule del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, il Comune Ente Committente lo dichiarerà decaduto e aggiudicherà l'affidamento al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

2. Nel caso di singole inadempienze contrattuali, il Comune Ente Committente avrà la facoltà di applicare alla ditta aggiudicataria una penale variabile da un minimo di € 250,00 ad un

massimo di € 1.500.00, in relazione alla gravità dell'inadempimento ed all'eventuale recidiva di quanto riscontrato.

3. L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'addebito e diffida ad adempiere, alla quale la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla notifica della stessa.

4. Il Comune Ente Committente, nel caso valuti positivamente le controdeduzioni presentate dalla ditta aggiudicataria, ne dà comunicazione alla stessa entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse; in caso contrario, le deduzioni si intendono non accolte e viene comunicato l'ammontare della penale.

5. Più precisamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelli di carattere generale, gli inadempimenti che possono dar luogo all'applicazione delle penali o, se ripetuti, anche alla risoluzione del contratto, sono:

- a) L'interruzione del servizio;
- b) I ritardi nello svolgimento del servizio;
- c) L'inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

6. A norma dell'art. 1456 c.c., rubricato "Clausola risolutiva espressa", il Comune ha la facoltà di risolvere in tronco il rapporto e di incamerare la cauzione definitiva di cui all'art. 26, qualora:

- il servizio non sia assunto alla data stabilita;
- non sia comprovato del possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale di cui al disciplinare di gara, in caso di affidamento disposto dal Comune in pendenza degli esiti delle verifiche sulle dichiarazioni rese in sede di gara da parte della ditta aggiudicataria;
- ritenga non superato il periodo di prova di cui al successivo art. 31;
- richiamata preventivamente la ditta aggiudicataria, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti il Contratto stipulato, questi ricada nuovamente nelle irregolarità contestate;
- gli Uffici Sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie;
- si verifichi l'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente;
- ricorrano violazioni da parte della ditta degli obblighi contenuti nel Codice di comportamento adottato dalle singole Amministrazioni Comunali;
- sia rilevata la mancata osservanza della disciplina del subappalto e/o l'impiego di personale non dipendente dall'impresa.

7. In caso di risoluzione del Contratto ai sensi del presente articolo, l'impresa aggiudicataria risponderà anche dei danni che da tale risoluzione anticipata possono derivare al Comune.

8. In caso di inadempimento agli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, il Comune Ente Committente si riserva la facoltà di richiedere a terzi l'esecuzione dei servizi, addebitando alla ditta inadempiente l'eventuale maggiore prezzo. L'addebito potrà avvenire decurtando l'importo della maggior spesa sostenuta dai crediti vantati dall'impresa inadempiente nei confronti del Comune Ente Committente o rivalendosi sulla cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

9. Ai sensi dell'art. 1373 del C.C., costituiscono motivo di recesso anticipato dal contratto da parte del Comune Ente Committente, i seguenti fatti riguardanti la ditta aggiudicataria:

- a) apertura di una procedura fallimentare o di concordato preventivo;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività.

Articolo 28 - OBBLIGHI DELLE AMMINISTRAZIONE

1. I Comuni Enti Committenti sono obbligati a provvedere:

- a) alla consegna dei locali ed impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;

- b) alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento;
- c) al pagamento delle utenze: gas, luce, acqua;
- d) ad assicurare la comunicazione entro le ore 9.00/9.30 del numero degli ammessi al servizio.

Articolo 29 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO DEL CONTRATTO CESSIONE DEL CREDITO

1. E' assolutamente vietata la cessione o il subappalto, in tutto o in parte, del contratto, tranne che per:
 - a. il trasporto pasti con veicoli autorizzati;
 - b. gli interventi di monitoraggio, disinfestazione e derattizzazione.
2. Resta ferma, per i suddetti casi di subappalto, la piena responsabilità dell'appaltatore rispetto all'esecuzione complessiva degli adempimenti connessi all'intero servizio oggetto del contratto di appalto stipulato con il Comune Ente Committente.
3. I compensi dovuti al subappaltante per i servizi suddetti sono a totale carico della ditta aggiudicataria.
4. E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio previsto in contratto, senza l'espressa autorizzazione preventiva del Comune Ente Committente.
5. E' assolutamente vietata la cessione del contratto da parte del gestore.

Articolo 30 - FORO COMPETENTE

1. Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti la validità del contratto stesso, è competente il Foro di Ferrara.

Articolo 31 - PERIODO DI PROVA

1. Per i primi sei mesi l'appalto s'intenderà conferito a titolo di prova, allo scopo di consentire all'amministrazione comunale di verificare la regolarità d'esecuzione del servizio.
2. Durante tale periodo il Comune Ente Committente potrà a suo insindacabile giudizio recedere in qualsiasi momento dal contratto, mediante semplice preavviso di trenta giorni. In tale eventualità spetterà alla ditta il solo corrispettivo delle forniture eseguite, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo.

Articolo 32 - DISPOSIZIONI FINALI

1. Per quanto non previsto nel presente capitolato ed a completamento delle disposizioni in esso contenute, si applicano gli articoli 65 e 68, e quelli espressamente richiamati nel presente capitolato e nel bando di gara, del D.Lgs. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni.

Articolo 33 - SPESE

1. Tutte le spese inerenti e conseguenti il contratto saranno poste a carico della ditta aggiudicataria.

ALLEGATI:

- **ALLEGATO AL CAPITOLATO GENERALE "TABELLE MERCEOLOGICHE E REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI GENERI ALIMENTARI DA UTILIZZARE"**
- **ALLEGATO AL CAPITOLATO GENERALE "GRAMMATURE"**
- **LOTTO 1 – COMUNE DI ARGENTA CON ANNESSI MENU- INVENTARI-PLANIMETRIE-DUVRI**
- **LOTTO 2 – COMUNE DI PORTOMAGGIORE CON ANNESSI MENU- INVENTARI-PLANIMETRIE- DUVRI**
- **LOTTO 3 – COMUNE DI OSTELLATO CON ANNESSI MENU- INVENTARI-PLANIMETRIE- DUVRI**