



# COMUNE DI TRESIGNANA

Provincia di Ferrara

Piazza Italia, 32 – 44039 – Tresignana loc. Tresigallo –  
Sede distaccata: Via Vittoria, 29 – 44039 – Tresignana – loc. Formignana  
CF/P.IVA 02035700380 – PEC [comune.tresignana@cert.comune.tresignana.fe.it](mailto:comune.tresignana@cert.comune.tresignana.fe.it)



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO  
PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA  
E SERVIZIO DI REFETTORIO  
PRESSO LE SCUOLE DEL COMUNE DI TRESIGNANA  
AA.SS. 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026**

## INDICE

Articolo 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	
Articolo 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO	
Articolo 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	
Articolo 4 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA	
Articolo 5 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO	
Articolo 6 – MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE	
Articolo 7 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE	
Articolo 8 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE	
Articolo 9 - PULIZIA DEI LOCALI ED IMPIANTI – CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI	
Articolo 10 - LIMITI D'IGIENE AMBIENTALE	
Articolo 11 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE	
Articolo 12 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	
Articolo 13 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO – DIETISTA	
Articolo 14 - OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO	
Articolo 15 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER SCIOPERO DEL PERSONALE	
Articolo 16 - PIANO DI AUTOCONTROLLO	
Articolo 17 - DURATA DELL'APPALTO	
Articolo 18 - REVISIONE PREZZI	
Articolo 19 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO	
Articolo 20 - CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA	
Articolo 21 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	
Articolo 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	
Articolo 23 - CONTENZIOSO	
Articolo 24 - PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO	
Articolo 25 - RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI	
Articolo 26 - ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA	
Articolo 27 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE	
Articolo 28 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI - SUBAPPALTO	
Articolo 29 - DOMICILIO	
Articolo 30 - TUTELA DELLA PRIVACY E TRATTAMENTO DATI	
Articolo 31 - COMMISSIONE MENSA	
Articolo 32 - LEGGE APPLICABILE – CLAUSOLA COMPROMISSORIA	
Articolo 33 - CODICE DI COMPORTAMENTO	
Articolo 34 - PANTOUFLAGE	
Articolo 35 - DISPOSIZIONI FINALI	

<b>Articolo 1</b>	<b>OGGETTO DELL'APPALTO</b>
-------------------	-----------------------------

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento dell'organizzazione e della gestione del servizio di ristorazione scolastica e refettorio nelle scuole del Comune di Tresignana e precisamente:

in località Tresigallo

Servizio di ristorazione e refettorio scuola d'infanzia, primaria e centri estivi (se realizzati);

in località Formignana

Servizio di ristorazione e refettorio scuola primaria e centri estivi (se realizzati).

Per tutto quanto non espressamente previsto dalla norma regolamentare, si applicano le disposizioni e prescrizioni del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. applicabili per i servizi di cui all'Allegato IX nonché gli articoli del Codice dei Contratti espressamente richiamati nel presente Capitolato.

<b>Articolo 2</b>	<b>CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO</b>
-------------------	--

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento dell'organizzazione e della gestione del servizio di produzione, fornitura, sporzionamento e distribuzione di pasti destinati alla refezione scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e centri estivi (se realizzati) del Comune di Tresignana compresi i pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse e del servizio di refettorio.

L'appalto riguarda la gestione del servizio ristorazione scolastica ed include la rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio pasti e raccolta dati da effettuarsi tramite sistema informatico proposto dalla ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'Amministrazione comunale.

I pasti devono essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo, devono essere consegnati all'interno dei plessi scolastici e distribuiti agli utenti.

### **Servizio Ristorazione Scolastica**

Spetta all'impresa aggiudicataria del servizio la fornitura delle attrezzature e dei materiali necessari e funzionali alla distribuzione e consumo dei pasti, ad esclusione dei tavoli e delle sedie del refettorio, ivi compresi:

- stoviglie compostabili e/o riutilizzabili
- tovaglioli e tovaglette,
- vassoi, caraffe, olieri, saliera ecc.
- scaldavivande elettrici, idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi fra +60° e + 65° centigradi o superiori fino alla fine della distribuzione, con relativa manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della ditta.

I pasti sono costituiti da: un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o dessert, acqua, secondo le grammature e i menù predisposti dall'Azienda U.S.L. di Ferrara, Servizio Salute e Infanzia alla quale dovranno essere richiesti direttamente; in luogo di un primo e di un secondo può essere fornito un piatto unico se previsto nel menù.

Per la Scuola dell'infanzia è prevista altresì la fornitura delle colazioni e delle merende giornaliere.

I pasti, confezionati in appositi contenitori termici a norma delle vigenti normative in materia igienico sanitaria, saranno trasportati dalla cucina dell'appaltatore ai plessi scolastici (la consegna dovrà avvenire direttamente nei refettori) con appositi mezzi coibentati a norma delle vigenti legislazioni in materia igienico sanitaria.

**Servizio di Refettorio presso il plesso scolastico unico della scuola dell'infanzia e primaria, ubicato in località Tresigallo - Piazzale Forlanini 2.**

Ricezione dei pasti presso la sede delle scuole, in Piazzale Forlanini 2

Per la scuola dell'infanzia:

- Colazione ore 9.00 - apparecchiatura tavoli nel refettorio destinato alla scuola d'infanzia e distribuzione delle colazioni;
- Sparecchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia dei locali del refettorio
- Pranzo ore 11.50 - apparecchiatura tavoli nel refettorio destinato alla scuola d'infanzia, scodellamento, sporzionatura e distribuzione dei pasti, acqua inclusa.
- Sparecchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia dei locali del refettorio e gestione rifiuti;
- Merenda ore 15.30 – distribuzione a cura della stazione appaltante

Per la scuola primaria e i centri estivi (se realizzati)

- Pranzo ore 12.20 - apparecchiatura tavoli nel refettorio destinato agli allievi della scuola primaria e agli iscritti dei centri estivi, scodellamento, sporzionatura e distribuzione dei pasti, acqua inclusa;
- Sparecchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia dei locali del refettorio e gestione rifiuti.

**Servizio di Refettorio presso la scuola primaria, ubicata in località Formignana - Via Cavour 28.**

Ricezione dei pasti presso la sede delle scuole, in Via Cavour, 28

Per la scuola primaria e i centri estivi (se realizzati)

- Pranzo ore 12.25 - apparecchiatura tavoli nel refettorio destinato agli allievi della scuola primaria e agli iscritti dei centri estivi, scodellamento, sporzionatura e distribuzione dei pasti acqua inclusa
- Sparecchiatura e pulizia dei tavoli, lavaggio e riordino stoviglie, pulizia dei locali del refettorio e gestione rifiuti.

Per tutti i servizi

- Fornitura ed utilizzo dei detersivi e degli attrezzi per la pulizia e la sanificazione del refettorio, asporto rifiuti;
- Fornitura ed utilizzo dei detersivi per il lavaggio delle stoviglie utilizzate e dei tavoli.
- A carico dell'appaltatore è anche l'eventuale predisposizione degli scaldavivande e la loro accensione.

Gli orari di somministrazione dei pasti stabiliti dall'Amministrazione possono essere suscettibili di modifiche ad insindacabile giudizio dell'Ente.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la presenza di proprio personale in numero idoneo per il corretto e puntuale espletamento dei servizi elencati.

Le modalità di preparazione dei pasti, i contenitori, la distribuzione dovranno assicurare il mantenimento della temperatura degli alimenti soggetti a cottura, ad un livello non inferiore a 60/65 C° e per quelli cotti da consumare freddi, inferiore a 10 C°.

A richiesta si prevede anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione per diete speciali o per particolari tipologie di servizio.

All'impresa aggiudicataria spetta inoltre di implementare e fare osservare il proprio sistema di controllo HACCP in tutti i plessi scolastici dove i pasti vengono consumati.

In particolare l'esecuzione del servizio dovrà perseguire le finalità e gli obiettivi descritti nel presente capitolato nessuno escluso.

Nella preparazione dei pasti l'aggiudicatario del servizio dovrà attenersi a tutte le norme previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge e regolamentari in vigore in materia di ristorazione collettiva.

**Nel corso del servizio potranno verificarsi modifiche sia nel numero che nelle tipologie degli utenti che usufruiscono del servizio; pertanto potranno variare non solo il numero dei pasti richiesti, ma anche le tipologie degli stessi.**

Il servizio di refezione dovrà essere espletato in modo da non arrecare intralcio o difficoltà alcuna al normale svolgersi delle attività scolastiche, né essere di pregiudizio alcuno per l'organizzazione interna di ciascun plesso.

L'impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all'Istituto Comprensivo e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di 48 ore; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, l'impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l'ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio.

L'impresa 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 comprese quelle relative ai locali comunali ove è ubicata la cucina), **si impegna a non interrompere il servizio veicolando i pasti da un centro cottura alternativo. Il centro cottura alternativo dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche e igieniche di legge.**

<b>Articolo 3</b>	<b>DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA</b>
-------------------	---

A titolo puramente indicativo si riportano i seguenti dati riferiti all'anno scolastico 2022/2023 nel quale risultavano iscritti al servizio n. 199 studenti così ripartiti:

- n. 42 bambini frequentanti le scuole dell'infanzia
- n. 157 bambini frequentanti le scuole primarie

L'utenza è composta da:

- allievi (fascia d'età 3 - 6 anni) della Scuola dell'infanzia statale situata in località Tresigallo
- allievi (fascia d'età 6- 11 anni) della Scuola Primaria in località Tresigallo
- allievi (fascia d'età 6- 11 anni) della Scuola Primaria in località Formignana
- docenti ed eventuale personale collaboratore scolastico avente diritto al pasto in servizio presso le Scuole suindicate.

Per l'individuazione del personale avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigenti al tempo della prestazione.

Considerando l'andamento storico e del numero degli iscritti nel corrente anno scolastico il numero dei pasti complessivi presunti dell'appalto per il periodo 01/09/2023 -31/08/2026 è di n. 80.700.

**Tali dati hanno valore presuntivo e indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo e vincolo per l'Amministrazione Comunale di competenza.**

Conseguentemente la fornitura potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati **sempre nei limiti del quinto d'obbligo** e l'impresa aggiudicataria resterà comunque obbligata alla fornitura in base ai prezzi unitari ed alle condizioni contrattuali.

L'impresa aggiudicataria inoltre si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense.

In caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall'autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l'appaltatore possa pretendere nulla al riguardo.

In particolare l'eventuale chiusura di uno o più plessi scolastici, ovvero la mancata effettuazione dei Centri Estivi, per qualsiasi causa e/o sopravvenuta opportunità di pervenire ad una diversa organizzazione del servizio, comporterà la cessazione della gestione in appalto limitatamente al plesso interessato, senza che si renda necessaria preventiva disdetta; resta inteso che l'impresa appaltatrice non potrà pretendere alcun risarcimento.

#### Articolo 4 PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA

Il prezzo unitario posto a base di gara è il seguente:

pasto scuola dell'infanzia e primaria: € 6,60 (EURO sei/60) esclusa IVA per ogni pasto erogato comprensivo del Servizio di Refettorio;

Il valore complessivo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D.Lgs. 50/2016 risulta dal prospetto che segue:

Descrizione	QUANTITA'PRESUNTA PASTI PER PERIODO CONTRATTUALE	PREZZO UNITARIO A BASE DI GARA (iva esclusa)
Fornitura di pasti bambini iscritti presso Scuole dell'infanzia, primaria, e adulti aventi diritto	80.700	€. 6,60
Servizio ristorazione scolastica (A) (n. pasti 80.700 per € 6,60)		€ 532.620,00
Oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso)		€ 550,91
<b>Valore complessivo del contratto per il periodo 01/09/2023 - 31/08/2026</b>		<b>€ 533.170,91</b>
Costo per revisione prezzi a partire da A.S. 2024-2025 (p. 18 capitolato) (B)		€ 18.292,00
IVA applicabile all'appalto (4%) sulla somma (A+B)		€ 22.036,48
IVA applicabile su oneri di sicurezza (22%)		€ 121,20
<b>Valore complessivo dell'appalto da impegnare nel Bilancio pluriennale</b>		<b>€ 573.620,59</b>

Sono ammesse solo offerte in ribasso, pena l'esclusione dalla gara.

Ai fini della contabilizzazione dell'offerta con riguardo al prezzo si prende in considerazione il **prezzo offerto ribassato rispetto all'importo a base di gara.**

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice, l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato in una **percentuale del 45% del predetto importo** a base di gara, sulla base dei parametri ricavabili dal Decreto

direttoriale del 27 giugno 2019 recante “Costo orario del lavoro per i lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi – Ristorazione collettiva”.

<b>Articolo 5</b>	<b>ONERI INERENTI AL SERVIZIO</b>
-------------------	-----------------------------------

Per quanto riguarda il Servizio ristorazione scolastica sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, e interamente compensate nel prezzo unitario di aggiudicazione del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti e specificati nei singoli lotti.

Per quanto riguarda il servizio refettorio sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria e interamente remunerate nel prezzo specifico indicato nel presente capitolato tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti e specificati nei singoli lotti.

<b>Articolo 6</b>	<b>MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE</b>
-------------------	------------------------------------

Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 c. 3 del D.Lgs. 50/2016

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

<b>Articolo 7</b>	<b>CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE</b>
-------------------	--

**Le grammature e le caratteristiche merceologiche dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nella tabella dietetica predisposta dall'Azienda U.S.L di Ferrara, Servizio Salute e Infanzia, competente per territorio e potrà variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione dell'Azienda medesima.**

**I menù e le relative schede tecniche con le caratteristiche merceologiche devono essere richieste dalla ditta aggiudicataria del servizio direttamente all'Azienda U.S.L.**

**Per quanto attiene agli aspetti nutrizionali, le porzioni dovranno essere conformi ai livelli di assunzione** raccomandati (L.A.R.N.) e seguendo le indicazioni delle Linee Guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

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

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- altre cause eccezionali da valutarsi caso per caso, di cui deve essere data immediata comunicazione agli uffici preposti dell'Amministrazione per concordare le soluzioni alternative: la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

In ogni caso qualsiasi variazione al menù dovrà essere tempestivamente comunicata agli Uffici Comunali ed alle singole scuole interessate prima dell'avvio del servizio.

Il Comune, su indicazione della competente Azienda Sanitaria Locale, potrà, annualmente, proporre variazioni ai menù, sia sotto il profilo della tipologia dei cibi che sotto il profilo della grammatura delle derrate, senza variazioni del prezzo pattuito.

Variazioni occasionali del menù da parte dell'aggiudicatario devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto del Comune.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione del Comune.

Potranno inoltre essere apportate variazioni al menù in occasione di particolari ricorrenze o festività (Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.) su richiesta del Comune o su proposta dell'aggiudicatario senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

L'aggiudicatario dovrà altresì fornire senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune i prodotti per feste di inizio e fine anno scolastico, qualora richiesti.

Qualora, in accordo con il Servizio competente, vengano introdotti nuovi piatti, la Ditta Aggiudicataria deve presentare all'Amministrazione le ricette e le grammature degli ingredienti dei piatti proposti.

**A. MATERIE PRIME ALIMENTARI:** sono a carico dell'impresa 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 alla utilizzazione. L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale 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 dall'Azienda U.S.L. competente per territorio.

Dovranno inoltre essere a disposizione dell'utenza olio extravergine d'oliva, aceto di vino o di mele, sale e limone, che potranno essere eventualmente richiesti in confezione monodose.

**C. DIETE SPECIALI:** L'impresa appaltatrice si impegna a fornire, secondo le procedure stabilite dall'Azienda U.S.L., diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico-religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere contenuta in vaschetta monoporzione, termo sigillata e chiaramente distinguibile e contrassegnata con nome e cognome dell'utente destinatario e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti.

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

Dovranno inoltre essere previste ogni giorno diete "in bianco" per gli utenti con temporanee esigenze alimentari, senza alcun aggravio di costo per l'amministrazione comunale.

Su richiesta dell'utenza potranno essere predisposti menù alternativi conformi ad esigenze etnico religiose, vegetariane, ovvero per lo svolgimento di progetti di educazione alimentare.

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

**D. PASTI SOSTITUTIVI:** l'Istituto Comprensivo può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche. Il cestino da viaggio dovrà essere approvato e contemplato nella tabella dietetica. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata (freddo o caldo).

**E. CENTRO PRODUZIONE PASTI:** La ditta appaltatrice dovrà avere nella propria disponibilità (documentando con titolo giuridicamente valido dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto pena la revoca dell'aggiudicazione stessa) una cucina centralizzata ubicata in una



località tale da garantire che il tempo di percorrenza del mezzo utilizzato dal centro di cottura all'ultimo punto di consumo raggiunto non sia di norma superiore ai 75 (settantacinque minuti).

Il centro di produzione pasti in oggetto, utilizzato dall'appaltatore, deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati previsti dal D.Lgs. N. 193/07 e successive modificazioni.

Lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento ed "imballaggio" dei pasti, dovranno essere effettuate in locali igienicamente idonei ed opportunamente attrezzati con assoluta osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

## F. CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO

I pasti destinati alle scuole devono essere trasportati in contenitori termici di polietilene, all'interno dei quali sono collocati contenitori multiporzione gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munita di guarnizione in grado di assicurare la temperatura prevista.

Le gastro-norm impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento. La frutta deve essere trasportata in contenitori muniti di coperchio.

I primi piatti (pasta o riso, minestre in brodo) devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse e brodo nonché da formaggio grana e conditi esclusivamente da olio extravergine di oliva.

L'alloggiamento del cibo porzionato nei contenitori gastro-norm quali pizza, frittata, sformato 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 fra le porzioni.

Per il trasporto dei pasti l'appaltatore si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica, come ad esempio contenitori coibentati riscaldati mediante insufflazione di vapore per il trasporto dei pasti caldi e di contenitori refrigeranti mediante CO2 liquida per i prodotti refrigerati o altri sistemi sovrapponibili.

I pasti devono arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali; la temperatura dei pasti caldi va mantenuta ad un livello compreso fra i +60° e +65° centigradi o superiori al cuore del prodotto, mentre non deve essere superiore a +10° centigradi per i pasti freddi a regime di temperatura controllata.

Il mezzo di trasporto deve essere idoneo, adibito esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conforme a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e successive modificazioni e integrazioni, deve inoltre essere perfettamente funzionante, e in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento per la loro regolare circolazione stradale.

Tutte le spese di carburante per la conduzione del mezzo sono a carico dell'impresa aggiudicataria, nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria e ordinaria dello stesso.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire, provvedendo settimanalmente alla sanificazione, il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria del mezzo veicolare, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980 e s. m. i.

L'Amministrazione potrà chiedere adeguamenti e aggiornamenti del piano in relazione a variazioni sui punti di destinazione o sugli orari e senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

<b>Articolo 8</b>	<b>CARATTERISTICHE DELLE DERRATE</b>
-------------------	--------------------------------------

**1. Caratteristiche:** tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nei menù e nelle schede tecniche dell'Azienda U.S.L. competente per territorio. L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a:

- a) Presenza di residui di pesticidi
- b) Parametri merceologici
- c) Parametri microbiologici

**2. Vigilanza:** la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'Azienda U.S.L. 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 di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle opere commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso 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 l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto dell'Amministrazione Comunale alla refusione di eventuali danni procurati.

**3. HACCP:** l'impresa si impegna ad eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dal decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e successive norme.

**4. 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 di €. 1.000,00. Oltre a detta penalità l'Amministrazione si riserva di rescindere il contratto qualora l'aggiudicatario incorresse in più penalità previste dal contratto o qualora per altre gravi cause non fosse possibile continuare le forniture medesime.

**5. Utilizzo di prodotti provenienti da colture biologiche, integrate e da prodotti tipici nazionali.**

Ai sensi della Legge Regionale n. 29/2002, per i servizi di ristorazione collettiva dei nidi d'infanzia, delle scuole materne ed elementari i prodotti forniti per la preparazione dei pasti saranno costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

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

In particolare si individuano i seguenti prodotti:

Biologici:

- . Frutta (mela, pera, arancia)
- . Verdura (insalata, carota, patata)
- . Prodotti lattiero-caseari
- . Pasta di semola di grano duro, riso parboiled, semolino, pane, orzo perlato
- . Legumi e farina di legumi
- . Polpa e passata di pomodoro
- . Farina tipo "0"
- . Olio extravergine di oliva, da utilizzare nei condimenti e nella pasta all'olio,
- . Confetture

A lotta integrata:

- . Tutta la restante frutta e verdura fresca non indicata al precedente punto.

Da produzioni a basso impatto ambientale

- . Banane

La fornitura di tali prodotti dovrà essere dotata delle specifiche certificazioni.

La ditta appaltatrice dovrà altresì utilizzare, per la preparazione dei pasti, prodotti tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, riconosciuti tali ai sensi della vigente normativa nazionale e regionale e favorire la fornitura di prodotti tipici locali della provincia ferrarese e/o della regione Emilia/Romagna. Sono possibili proposte migliorative della quantità e della tipologia dei suddetti prodotti biologici, a lotta integrata, con priorità di reperimento presso Aziende ubicate nel territorio Ferrarese, con le medesime caratteristiche organolettiche richieste dal presente capitolato e allo stesso prezzo.

A richiesta l'Appaltatore dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

Le etichette dei prodotti biologici dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. n. 220/95 e s.m.i.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria, il Comune si riserva di effettuare, a totale discrezione, sostituzione e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei menù fino al ripristino della situazione di normalità.

L'appaltatore si impegnerà a:

- inviare all'Amministrazione l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.
- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore;
- effettuare un controllo analitico sull'efficacia della sanificazione stessa;
- utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato.

L'impresa aggiudicataria dovrà fornire un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici e alle quantità previste.

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.
- **Prodotto a lotta integrata:** 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 da Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17/04/2008
- **Gli alimenti derivanti da produzione integrata** dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio "Qualità controllata" QC) o marchi privati commerciali certificati
- **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

<b>Articolo 9</b>	<b>PULIZIA DEI LOCALI ED IMPIANTI – CARATTERISTICHE PRODOTTI UTILIZZATI</b>
-------------------	---

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

La Ditta Aggiudicataria deve mantenere presso la sua sede, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti utilizzati, corredati dalle schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

<b>Articolo 10</b>	<b>LIMITI D'IGIENE AMBIENTALE</b>
--------------------	-----------------------------------

I limiti d'igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi, sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo delle pulizie.

Il risultato analitico dei tamponi eseguiti su superfici che possono essere poste a contatto diretto con gli alimenti (es. piano di lavoro, utensili, parti di attrezzature) deve essere conforme ai seguenti valori:

- a) C.M. 32°; b) Compreso tra 0 e 50 U.F.C./cmq; c) Patogeni: assenti.

<b>Articolo 11</b>	<b>OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE</b>
--------------------	--------------------------------------

L'Amministrazione rimane obbligata 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; ad esclusione delle spese telefoniche che rimangono a carico dell'impresa aggiudicataria.

<b>Articolo 12</b>	<b>PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA</b>
--------------------	--

L'appaltatore, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, deve fornire alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale impiegato, indicando per ciascun operatore il ruolo ricoperto, la sede scolastica assegnata e il tipo di rapporto contrattuale, documentando la regolarità dei singoli rapporti di lavoro e la correttezza dei versamenti assicurativi e previdenziali, nonché il possesso della formazione necessaria (primo soccorso e antincendio) prevista dal D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

Gli aggiornamenti a tale elenco devono essere comunicati tempestivamente alla Stazione Appaltante.

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione ed il recapito telefonico e di telefax di un proprio punto di coordinamento presso il quale ordinare tutte le mattine i pasti ed al quale in caso di necessità l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualevolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta.

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, l'appaltatore 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.

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.

La stazione appaltante 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).

Il personale operativo oltre che naturalmente il personale con funzioni di responsabilità della Ditta Aggiudicataria, sarà tenuto ad improntare servizio a spirito di collaborazione con il Personale dell'Amministrazione Comunale e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i referenti incaricati dall'Amministrazione, al fine del raggiungimento degli obiettivi di gradimento e miglioramento dei pasti erogati.

L'organico impiegato deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla Ditta Aggiudicataria, deve essere sufficiente all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal presente capitolato, come numero, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale.

I dipendenti dell'appaltatore operanti all'interno dei locali scolastici devono tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, professionalità e collaborazione.

L'appaltatore 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 dell'appaltatore, 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 e abbia a propria disposizione nei locali comunali un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e di lavoro;
- c) consegna immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla refezione scolastica;
- d) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- e) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- f) svolga tutte le attività di propria competenza in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy con particolare riferimento al Regolamento europeo n. 679/2016;
- g) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio
- h) 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.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli ritenuti opportuni; si riserva inoltre il diritto di richiedere alla Ditta appaltatrice 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.

L'Impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità dal committente.

Tutto il personale impiegato per la preparazione e il rigoverno del centro di cottura, deve essere qualificato e deve essere non solo formato professionalmente ma tenuto costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

Di tutte le iniziative formative dell'ultimo anno, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione al Comune.

In particolare i temi trattati durante tale formazione dovranno essere riferiti:

- autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La formazione per gli addetti alle pulizie del centro di cottura dovrà riguardare le tecniche e l'importanza delle tecniche di pulizia, sanificazione e disinfezione degli ambienti, attrezzature, ecc. Documentazione di tali corsi di formazione dovranno essere inseriti all'interno della documentazione amministrativa e dovranno riguardare il personale impiegato presso il centro di cottura interessato alla produzione dei pasti per il Comune.

In ogni caso la Ditta Aggiudicataria deve garantire, anche in corso di esecuzione dell'appalto, lo svolgimento di un corso di addestramento, di durata sufficiente, per tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato.

<b>Articolo 13</b>	<b>RESPONSABILE DEL SERVIZIO – DIETISTA</b>
--------------------	---

Nell'organico deve essere presente una figura di dietista con pluriennale esperienza nella gestione di servizi di ristorazione scolastica per essere di supporto alla gestione del servizio ed al fine di garantire opportuno punto di riferimento per le problematiche inerenti il servizio stesso (menù, diete ecc.)

Per Responsabile del servizio s'intende la persona deputata dalla Ditta Aggiudicataria a sovrintendere e ad assumere decisioni nella sua interezza e a mantenere i rapporti con l'Amministrazione Comunale.

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ed a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale ed esperienza idonea a svolgere tale funzione.

Al responsabile del servizio spetta il coordinamento del personale e dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- autonomia operativa adeguata a far funzionare la globalità del servizio e risolvere tutti gli eventuali problemi che dovessero presentarsi;
- titolo ed esperienza documentabile atta a sovrintendere tutto il ciclo della produzione e della consegna e fungere da garante e diretto interlocutore della Amministrazione Comunale;
- esperienza nella conduzione di servizi di refezione analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto del capitolato.

La Ditta Aggiudicataria dovrà, inoltre, dotare il responsabile di servizio di telefono cellulare od altro strumento capace di garantire la reperibilità immediata dello stesso almeno dalle 8,00 alle 14,00 di ogni giorno di servizio.

Il numero telefonico di reperibilità dovrà essere comunicato al Comune almeno una settimana prima dell'inizio del servizio.

Il Responsabile del servizio dovrà avere contatti solo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio; dovrà, anche, controllare e far osservare al Personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare svolgimento del servizio.

In caso di impossibilità momentanea alle funzioni, la Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a fornire un altro nominativo di riferimento, in possesso dei medesimi requisiti del responsabile sostituito.

Le comunicazioni al rappresentante della Ditta Aggiudicataria di eventuali non conformità riscontrate dall'Amministrazione Comunale, s'intendono come consegnate direttamente all'Impresa. Delle stesse saranno conservate copie controfirmate o copia fax.

La ditta Aggiudicataria dovrà disporre, all'interno dell'organizzazione aziendale, di un Servizio Nutrizione, coordinato da un Biologo iscritto all'apposito Albo professionale.

<b>Articolo 14</b>	<b>OSSERVANZA DELLE LEGGI SUL LAVORO, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO</b>
--------------------	--

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni ed in materia assistenziale e previdenziale.

E' inoltre tenuto al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

La Ditta aggiudicataria è pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

L'appaltatore qualora abbia l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione per lo svolgimento delle attività rientranti fra quelle oggetto, si impegna, in via prioritaria, all'assunzione delle maestranze che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente dallo stesso individuate come idonee, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa e le mutate esigenze tecnico-organizzative.

<b>Articolo 15</b>	<b>INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER SCIOPERO DEL PERSONALE</b>
--------------------	---

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 L. 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.

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 appaltatrice è tenuta ad avvisare l'Amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque giorni).

In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura del Dirigente scolastico comunicare tempestivamente alla Ditta Aggiudicataria le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

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 del Comune 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.

<b>Articolo 16</b>	<b>PIANO DI AUTOCONTROLLO</b>
--------------------	-------------------------------

### 1. Piano di autocontrollo:



- a. L'appaltatore dovrà essere in possesso dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari (HACCP). Il piano di attuazione di cui al Reg. 852/2004 deve essere predisposto ed attuato in tutte le fasi del servizio: preparazione, trasporto e consegna, distribuzione, sanificazione degli utensili, degli ambienti e dei refettori.
- b. il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP, adottato dall'appaltatore in ottemperanza al Reg. CE 852/2004, deve essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Amministrazione Comunale, in ogni plesso scolastico in cui viene effettuato il servizio di refezione a carico della ditta appaltatrice; la ditta ha l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;
- c. copia del piano di autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. 178/2002, vanno depositate presso gli uffici comunali entro giorni 30 (trenta) dalla data di inizio dell'appalto; deve altresì essere depositata ogni successiva variazione dei medesimi;
- d. al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore deve 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;
- e. qualora i pasti non risultino conformi a quanto richiesto, l'appaltatore ha l'obbligo di provvedere ad una loro tempestiva sostituzione od integrazione per non alterare il normale svolgimento del servizio;
- f. a garanzia della qualità della produzione, l'appaltatore deve effettuare, nello svolgimento della propria attività, i seguenti interventi:
  - regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati, i prodotti pronti al consumo e 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. L'Ente appaltante ha facoltà di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati;
  - l'appaltatore deve individuare un responsabile della procedura di controllo, che annota tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

## **2. Controlli qualitativi e quantitativi:**

L'azione di controllo e vigilanza non comporterà per l'Ente appaltante alcuna responsabilità per quanto attiene il funzionamento e la gestione dei servizi, per i quali ogni e qualsivoglia responsabilità rimarranno sempre ed esclusivamente a carico della Ditta;

- a. la vigilanza sul servizio avviene con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione Comunale, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al capitolato, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi.
- b. il Comune si riserva il diritto in ogni momento di effettuare controlli sul corretto uso dei locali, delle attrezzature e dei materiali messi a disposizione, nonché verifiche di idoneità dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne dei pasti;
- c. il Comune si riserva inoltre il diritto di controllare ed analizzare le qualità degli approvvigionamenti sia delle derrate sia dei prodotti comunque giacenti in magazzino, verificare la loro qualità, il peso delle razioni somministrate, l'igiene dei locali e del personale presente, avvalendosi per l'esecuzione dei controlli anche dei competenti servizi dell'AUSL o di professionisti specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'appaltatore
- d. il Comune può effettuare, a mezzo di laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo, la ditta deve rendere accessibile agli addetti i locali del centro di produzione pasti e consentire il prelievo dei campioni del caso;



e. le derrate o i pasti rifiutati in sede di controllo devono essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'aggiudicatario a propria cura e spese;

f. l'appaltatore, e per esso i suoi dipendenti, è tenuto 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.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore 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.

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

### **3. Controlli della ditta appaltatrice**

La ditta dovrà effettuare una verifica trimestrale dei terminali di distribuzione e delle modalità di esecuzione del servizio; i verbali dei sopralluoghi dovranno essere trasmessi all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune.

### **4. Criteri ambientali**

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 25 luglio 2011, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione.

Come previsto dal suddetto decreto, l'offerente dovrà dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta, con la presentazione di una dichiarazione attestante il possesso della certificazione UNI EN ISO 14001:2004 (sistema di gestione ambientale) in corso di validità. Si accettano parimenti altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale attuato dall'offerente (politica ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione).

<b>Articolo 17</b>	<b>DURATA DELL'APPALTO</b>
--------------------	----------------------------

La durata dell'appalto viene stabilita da settembre 2023 (a partire dall'aggiudicazione) al 31 agosto 2026 in base al calendario scolastico.

Al termine dell'affidamento il contratto si intende risolto senza bisogno di alcuna disdetta da una delle parti.

L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

E' facoltà del Comune risolvere in tutto od in parte l'obbligo contrattuale prima della scadenza a seguito di trasferimento o chiusura delle scuole in relazione ad eventi straordinari (ad es. ristrutturazioni), oppure di passaggio ad altre forme di gestione, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere oltre al corrispettivo per il servizio regolarmente effettuato.

Il recesso avrà effetto dal giorno riportato nella relativa comunicazione del responsabile dell'area all'impresa (comunque non inferiore a sei mesi) e comporterà il pagamento del corrispettivo pattuito in base al servizio effettuato.

<b>Articolo 18</b>	<b>REVISIONE PREZZI</b>
--------------------	-------------------------

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. così come derogato dall'art. 29, comma 1, lett. a) della L. 25/2022, avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento. A tale scopo, la ditta appaltatrice dovrà produrre la documentazione atta ad indicare le motivazioni e i documenti giustificativi che inducono la stessa a richiedere l'aumento dei prezzi.

In assenza delle definizioni dei costi standardizzati per tipo di bene e servizio prescritto dalla normativa vigente, i prezzi verranno aggiornati in conformità alle variazioni dell'Indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI), prendendo come riferimento le variazioni percentuali del mese aprile rispetto allo stesso mese dell'anno precedente.

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.

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, fatta salva la revisione periodica del prezzo.

La revisione dei prezzi, regolata dall'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., così come derogato dall'art. 29, comma 1, lett. a) della L. 25/2022 avverrà sulla base di un'istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento.

Trascorso il primo anno contrattuale il prezzo dei pasti sarà oggetto di revisione (in aumento o in diminuzione) allo scopo di aggiornare i prezzi unitari offerti dall'aggiudicatario in base all'andamento dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

I prezzi così revisionati resteranno in vigore fino al termine dell'anno successivo. Il prezzo dell'appalto è immodificabile nel primo anno di durata del contratto.

<b>Articolo 19</b>	<b>FATTURAZIONE E PAGAMENTO</b>
--------------------	---------------------------------

Tutti gli oneri che l'appaltatore dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati con la corresponsione - da parte dell'ente appaltante - del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di consumazioni erogate.

L'appaltatore dovrà presentare al termine di ogni mese una fattura per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura deve specificare il numero totale di pasti (distinti in adulti e bambini), effettivamente ordinati e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.

**L'articolo 25 del DL 24 aprile 2014, n. 66** "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" (convertito in legge 89/2014), vieta agli Enti locali di ricevere fatture se non in formato elettronico. Pertanto le fatture inviate al Comune dovranno essere in formato elettronico.

**Ciascuna fattura dovrà sempre indicare il Codice C.I.G.** attribuito al presente appalto e il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari legge n. 136/2010.

Il Comune si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni a tale titolo.

<b>Articolo 20</b>	<b>CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA</b>
--------------------	--

### **Cauzione provvisoria**

La presentazione dell'offerta per l'affidamento del servizio in oggetto di cui alla lettera d'invito, dovrà essere corredata da una cauzione, pari al 2 % del prezzo a base di gara nelle modalità indicate dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 come modificato dal decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56 la quale resterà vincolata fino a costituzione della cauzione definitiva.

Per fruire dei benefici di cui al presente articolo, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso dei relativi requisiti, e lo documenta nei modi prescritti dalle norme vigenti.

Le fidejussioni bancarie o le polizze assicurative dovranno avere, a pena di esclusione, una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno fissato per la seduta pubblica di apertura dei plichi contenenti la documentazione di gara. Nel caso in cui durante l'espletamento della gara vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte le ditte dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia al nuovo termine di presentazione.

Qualora l'aggiudicatario non accetti l'assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto al recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuto al risarcimento degli eventuali danni subiti dall'Amministrazione Comunale.

La cauzione in oggetto copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente, al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita non appena è avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

### **Cauzione definitiva**

A copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato, il gestore sarà obbligato a costituire una garanzia fidejussoria secondo l'art.103 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. di cui al decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56.

In caso di garanzia sotto forma di fidejussione assicurativa, l'impresa di assicurazione dovrà essere tra quelle autorizzate all'esercizio delle cauzioni. La garanzia dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

1. pagamento a semplice richiesta e senza che il garante possa sollevare eccezione alcuna e con l'obbligo di versare la somma richiesta, entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi dalla richiesta scritta del Comune, senza che sia necessaria la costituzione in mora da parte di quest'ultima;
2. rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art.1944 del c.c.;
3. rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dal gestore, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali: Il Comune, avrà diritto pertanto di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse. Fermo restando quanto previsto dal comma 3 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. di cui al decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56 qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, il gestore dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione. La mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento. La garanzia fidejussoria sarà progressivamente svincolata secondo il disposto del comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. di cui al decreto legislativo 19 aprile 2017, n. 56.

<b>Articolo 21</b>	<b>OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI</b>
--------------------	--

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura – ufficio territoriale del Governo della provincia di Ferrara della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'inosservanza di tali norme comporta la risoluzione del contratto.

<b>Articolo 22</b>	<b>RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</b>
--------------------	----------------------------------

L'Ente appaltante ha la facoltà di risolvere il rapporto e di incamerare la cauzione definitiva di cui all'art. 20, quando:

- richiamata preventivamente la Ditta Appaltatrice, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti il Contratto stipulato, questa 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, sicurezza e tutela dell'ambiente;
- vengano violate le disposizioni di cui all'art 29 del presente capitolato relative al subappalto;
- si accerti il mancato rispetto delle disposizioni contenute nella legge n. 136/2010.

Ai sensi dell'art. 1373 del C.C., costituiscono motivo di recesso anticipato dal contratto da parte del Comune appaltante, i seguenti fatti riguardanti l'impresa appaltatrice:

- a) mancata assunzione del servizio alla data stabilita;
- b) apertura di una procedura fallimentare o di concordato preventivo;
- c) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- d) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro.

All'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione di tali disposizioni, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide formali.

Nei casi di risoluzione del contratto l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati all'amministrazione comunale per la parte eccedente l'importo della cauzione.

Il Comune ha inoltre il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto previa formale comunicazione all'appaltatore, con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle Convenzioni stipulate da CONSIP SpA o Intercenter, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. 23/12/1999 n. 488, successivamente alla stipula dei contratti in esame, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto aggiudicato e la società non acconsenta ad una modifica, come da proposta Consip S.p.A. o Intercenter, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

<b>Articolo 23</b>	<b>CONTENZIOSO</b>
--------------------	--------------------

Qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata.

Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.

Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.

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 alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Ferrara.

<b>Articolo 24</b>	<b>PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO</b>
--------------------	--

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'Aggiudicatario non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

- a) qualora si verificasse una variazione - non concordata preventivamente - nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati e nel tipo di stoviglieria a perdere fornita ai refettori, rispetto a quanto dichiarato e presentato in sede di gara e rispetto a quanto richiesto sarà applicata una sanzione pari a €. 350,00 (trecento/00);
- b) qualora non fosse rispettato l'orario di consegna e il tempo massimo previsto in 75 (settantacinque) minuti fra la partenza dei pasti dal centro di produzione e la consegna degli stessi ai terminali di distribuzione sarà applicata una penale di €. 350,00 (trecento/00);
- c) in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che configga col normale svolgimento delle attività didattiche, sarà applicata una penale pari a €. 350,00 (trecento/00);
- d) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche, approvate dalla AUSL, sarà applicata una penalità pari a €. 350,00 (trecento/00); e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;
- e) in caso di mancata consegna da un minimo di 5 pasti a un massimo di 15 pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a €. 350,00 (trecento/00); per mancata consegna da un minimo di 16 pasti ad un massimo di 30 pasti la penale è €. 350,00 (trecento/00);
- f) Per mancanza di riscontro oggettivo (lettera o Fax) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore è prevista una penale di €. 350,00 (trecento/00);
- g) Se i mezzi utilizzati dai vettori e le modalità di consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente Capitolato e sugli stessi non sia rispettato quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sarà applicata una penale di €. 350,00 (trecento/00);
- h) In caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dall'art. 2 (Caratteristiche generali del Servizio) sarà applicata una penale di euro €. 350,00 (trecento/00);
- i) In caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'art. 8 (Utilizzo prodotti provenienti da colture biologiche ecc.) sarà applicata una penale di €. 350,00 (trecento/00);
- j) Le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, verranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto alla stazione appaltante ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

I seguenti inadempimenti saranno sanzionati con l'applicazione della penale di €. 350,00 (trecento/00):

- a) in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 16 (scioperi);
- b) interruzione del servizio;
- c) rilevanti ritardi nello svolgimento del servizio;

- d) mancata consegna dei pasti nell'ora e nel giorno prenotati quando la mancata consegna è relativa ad un numero di pasti superiore a 30;
- e) inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

La comminazione delle penalità non pregiudica il diritto del Comune al risarcimento del danno eventualmente subito ai sensi di legge.

In caso d'inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista la possibilità, per l'Amministrazione committente, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

<b>Articolo 25</b>	<b>RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI</b>
--------------------	---

L'appaltatore 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 del servizio, per fatti od attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.

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 insufficiente presenza di acqua) degli scaldavivande da parte del personale della ditta o derivanti da una cattiva manutenzione degli stessi.

L'appaltatore 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; e tiene perciò 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.

L'appaltatore è tenuto a stipulare un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi (persone e cose) con un massimale non inferiore a € 7.000.000,00 (settemilioni/00) per danni alle persone, e non inferiore a € 250.000,00 (duecentocinquantamila/00) per danni a cose, 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 all'Ente appaltante prima della firma del relativo contratto di appalto.

<b>Articolo 26</b>	<b>ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA</b>
--------------------	--

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008 ss.mm.ii., 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 ss.mm.ii.

A tale fine 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 dell'Appaltante o di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente. **Si precisa a tale proposito che non si è ritenuto opportuno, in questa fase,**



**procedere alla redazione del DUVRI, in quanto tale documento verrà redatto congiuntamente con l'aggiudicatario, anche sulla base delle informazioni da esso fornite, anteriormente e/o contestualmente alla stipula del contratto, di cui costituiranno parte integrante soprattutto gli eventuali oneri relativi alla sicurezza.**

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 ss.mm.ii. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta 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.

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.

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

<b>Articolo 27</b>	<b>SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE</b>
--------------------	--

Tutte le spese, imposte e tasse relative al contratto quali quelle di bollo, di registro, i diritti di segreteria, oltre a eventuali oneri derivanti da obblighi di pubblicazione inerenti il presente affidamento, ecc. sono a carico della ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'IVA, l'art. 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) ha previsto l'introduzione dello "split payment" stabilendo che l'IVA sulle fatture di acquisto viene versata all'erario dal Comune e non dal fornitore.

<b>Articolo 28</b>	<b>DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI - SUBAPPALTO</b>
--------------------	---

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. 2. Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 come modificato dall'art. 49, comma 1, lett. b), sub. 1), della Legge n. 108/2021.

Il contratto non può essere ceduto in tutto o in parte, direttamente o indirettamente, senza il consenso e la formale approvazione del Comune, pena la risoluzione del contratto stesso e il risarcimento di tutte le spese e i danni subiti dalla stazione appaltante.

Non sono considerate cessioni ai fini del presente 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.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal Comune, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Il Comune non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di ragione sociale.

È consentito il subappalto alle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii, e prevista autorizzazione scritta della stazione appaltante.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.».

L'aggiudicatario, a dimostrazione del pagamento dei sub appaltatori deve fornire alla stazione appaltata entro dieci dal pagamento la fattura quietanzata, che vanno consegnate al Responsabile Unico del Procedimento. Per la ritardata consegna, dopo il decimo giorno si applica, per ciascun giorno di ritardo la penale del 0,5 per mille fino al ventesimo giorno, e all'1 per mille dal ventunesimo al trentesimo giorno, da escutere come indicato all'art. 33.

È vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del medesimo e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione Comunale e fatti salvi i maggiori danni accertati.

È fatto assoluto divieto all'appaltatore di cedere a terzi i crediti derivanti dal Contratto, senza specifica autorizzazione rilasciata dall'Amministrazione Comunale. Anche la cessione di credito soggiace alle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss.mm.. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi citati in precedenza, l'Amministrazione ha facoltà di procedere alla risoluzione di diritto del Contratto.

<b>Articolo 29</b>	<b>DOMICILIO</b>
--------------------	------------------

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale presso la propria sede.

<b>Articolo 30</b>	<b>TUTELA DELLA PRIVACY E TRATTAMENTO DATI</b>
--------------------	--

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e del Regolamento europeo n. 679/2016 il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti e alle rispettive famiglie, incarica l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest' ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso alla Civica Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

La violazione od omissione delle prescrizioni sopra descritte rileva ai fini dell'art. 22 (Risoluzione Contratto).

Si intendono richiamate nel presente articolo e, quindi applicabili, tutte le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e s.m.i. ove tutt'ora vigenti e nel Regolamento europeo n. 679/2016.

<b>Articolo 31</b>	<b>COMMISSIONE MENSA</b>
--------------------	--------------------------



La Commissione mensa, eventualmente costituita di comune accordo tra amministrazione scolastica, comunale e famiglie, ha compiti prevalentemente consultivi e di vigilanza, volti a favorire il coordinamento tra l'appaltatore, amministrazione appaltante e scuola per il buon andamento del servizio e per il benessere e la salute di tutti i fruitori del Servizio medesimo, nel rispetto delle attribuzioni di vigilanza dei Dirigenti Scolastici delle scuole servite.

<b>Articolo 32</b>	<b>LEGGE APPLICABILE – CLAUSOLA COMPROMISSORIA</b>
--------------------	--

Il contratto che verrà stipulato a seguito dell'aggiudicazione è soggetto a tutti gli effetti alla legislazione italiana. Per quanto non contenuto nel presente Capitolato e nel contratto si rimanda alle disposizioni normative vigenti in materia. Tutte le controversie relative al contratto che non si saranno potute definire in via amichevole saranno rimesse alla competenza esclusiva del Foro di Ferrara.

<b>Articolo 33</b>	<b>CODICE DI COMPORTAMENTO</b>
--------------------	--------------------------------

L'Aggiudicatario prende atto di quanto stabilito dall'art. 3 del DPR 62/2013 ("Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n.165") che prevede l'estensione degli obblighi di condotta previsti da tale Regolamento, per quanto compatibili, a tutti i soggetti che forniscono beni e/o servizi alla Pubblica Amministrazione, a pena di decadenza o risoluzione del rapporto, e si impegna al rispetto di quanto disposto.

<b>Articolo 34</b>	<b>PANTOUFLAGE</b>
--------------------	--------------------

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. 165/2001 è fatto divieto di instaurare rapporti di lavoro di qualsiasi natura (subordinato, autonomo, etc.) con ex-dipendenti dei Comuni ove si effettuerà il servizio in oggetto, per i tre anni successivi alla cessazione del rapporto di lavoro (compresi gli incaricati o soggetti nei confronti del quale l'Amministrazione ha stabilito un rapporto di lavoro, subordinato o autonomo), i quali negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa.

La violazione del predetto divieto comporta la nullità del presente contratto e il divieto di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con l'obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti.

<b>Articolo 35</b>	<b>DISPOSIZIONI FINALI</b>
--------------------	----------------------------

La fornitura è subordinata all'osservanza del presente Capitolato speciale ed alle norme generali stabilite da tutte le leggi e regolamenti in vigore attinenti l'oggetto della fornitura, oltre che ai vigenti Regolamenti Comunali per l'acquisizione in economia di beni, servizi e lavori e Regolamenti dei contratti.

Per quanto non prescritto dal presente capitolato ed in quanto non in contrasto con esso, valgono le disposizioni di legge, di regolamenti e disposizioni vigenti, o che fossero emanate durante la fornitura, fatto salvo che anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri o limitazioni della fornitura, la Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'Amministrazione, dovendosi di ciò tenere conto, da parte della ditta, nel presentare offerta.

E' a carico dell'aggiudicatario della fornitura ogni provvedimento fiscale che venisse applicato durante il corso della fornitura e ciò senza possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione Comunale.

Nell'ipotesi in cui la stazione appaltante receda dal contratto si riserva la facoltà di affidare l'appalto alla ditta risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive nel caso di impossibilità oggettiva della seconda.