



COMUNE DI BOLOGNA

Appalto per la somministrazione di derrate alimentari per i nidi d'infanzia e i centri bambini famiglie comunali

Capitolato speciale

lotto 1 - PANE FRESCO (CROCETTA E PANINO)

lotto 2 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

lotto 3 - LATTICINI

lotto 4 - GENERI ALIMENTARI VARI

lotto 5 - CARNE, PESCE, UOVA E SURGELATI

Indice

PARTE A – CAPITOLATO GENERALE.....	4
Art. A.1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
Art. A.2 - DURATA DEL CONTRATTO.....	4
A2.1. Opzione di proroga.....	4
Art. A.3 - VALORE DEI LOTTI E VALORE COMPLESSIVO DELLA FORNITURA.....	5
Art. A.4 - GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	6
Art. A.5 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA.....	6
Art. A.6 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI.....	6
Art. A.7 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO.....	7
Art. A.8 - FATTURAZIONE, CONDIZIONI DI PAGAMENTO, OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	7
Art. A.9 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI.....	8
Art. A.10 - CESSIONE DI CREDITI, SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO.....	9
Art. A.11 - REFERENTI DELLA FORNITURA.....	9
Art. A.12 - REPORTISTICA.....	9
Art. A.13 - OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE. .	10
Art. A.13 - OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE. .	10
Art. A.14 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO.....	11
Art. A.15 - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO.....	12
A15.1. Misure specifiche di sicurezza e prevenzione da Covid-19 per personale e utenti. .	13
Art. A.16 - VERIFICHE E CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DELL'APPALTO.....	13
A16.1. Sospensione e ripresa.....	13
Art. A.17 - PENALI.....	13
Art. A.18 - MODIFICHE CONTRATTUALI E FORNITURE AGGIUNTIVE.....	15
Art. A.19 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO.....	15
Art. A.20 - SCIOPERI O INTERRUZIONI DELLA FORNITURA PER FORZA MAGGIORE.....	15
Art. A.21 - ESECUZIONE IN DANNO.....	16
Art. A.22 - VERIFICA FINALE.....	16
Art. A.23 - FORO COMPETENTE.....	16
Art. A.24 - DISPOSIZIONI FINALI.....	16
Art. A.25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI DEI SOGGETTI FRUITORI DEL SERVIZIO.....	16
Art. A.26 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO.....	17
PARTE B - CAPITOLATO TECNICO.....	18
CARATTERISTICHE DERRATE.....	18
Art. B1 - CARATTERISTICHE TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI ALIMENTARI.....	18
B1.1 Riferimenti normativi.....	19
B1.2 Caratteristiche e provenienza delle materie prime.....	19
B1.3 Definizioni degli elementi qualitativi.....	21
B1.3.1 Prodotti biologici.....	21
B1.3.2 Prodotti a lotta integrata.....	21
B1.3.3 Prodotti DOP, IGP.....	21
B1.3.4 Prodotti a filiera corta locale.....	22

B1.3.5 Prodotti nazionali.....	22
B1.3.6 Prodotti del commercio equo e solidale.....	22
B1.3.7 Prodotti dell'agricoltura sociale.....	22
B1.4 Standard di qualità e garanzie sui prodotti forniti.....	24
B1.5 Vigilanza igienico sanitaria e controlli.....	25
B1.6 Vita commerciale dei prodotti.....	26
B1.7 Igiene e sicurezza di confezionamento, imballaggi e trasporti.....	28
Art. B2 – TRACCIABILITÀ, VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE E CONTROLLI.....	29
B2.1 Tracciabilità e rintracciabilità.....	29
B2.2 Etichettatura.....	29
B2.3 Documento di trasporto.....	30
Art. B3 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO.....	31
B3.1 Periodo di esecuzione del servizio.....	31
B3.2 Frequenze e orari di consegna.....	31
B3.3 Gestione degli ordini.....	33
Art. B4 - CONTESTAZIONI, GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E REINTEGRI.....	34
B4.1 Controlli.....	34
B4.2 Non conformità e sostituzioni di prodotti.....	35
B4.3 Ritiro prodotti non conformi.....	35
B4.4 Indisponibilità o sostituzione di prodotti.....	36
Art. B5 - SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE.....	37
B5.1 Imballaggi e pallet.....	37
B5.2. Trasporti.....	37
B5.3 Transito e/o sosta in zona a traffico limitato (ZTL).....	38

PARTE A – CAPITOLATO GENERALE

Art. A.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione delle derrate alimentari necessarie per la produzione del pasto completo destinato ai bambini e al personale adulto dei Nidi d'infanzia del Comune di Bologna e per la somministrazione delle merende a base di prodotti da forno, frutta fresca, succhi di frutta ai Centri Bambini e Famiglie del Comune di Bologna, per il periodo 1/9/2021 – 31/7/2024.

La fornitura è costituita da n. 5 lotti, come dettagliato nel successivo articolo A.3.

Le derrate, oggetto della fornitura, dovranno essere rispondenti alle caratteristiche tecniche di cui all'Allegato 1 "Schede Prodotto" al presente capitolato.

La fornitura delle derrate deve essere effettuata, alle condizioni successivamente descritte, presso le dispense dei servizi elencati nell'Allegato 3 "Elenco punti di consegna" al presente capitolato.

La fornitura prevede l'applicazione di criteri minimi ambientali così come previsto dall'articolo 34 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.

La fornitura si configura come somministrazione periodica ai sensi dell'Articolo 1559 c.c. ed il contratto sarà pertanto regolato anche dalle norme del Titolo III (Capo V) del libro Quarto "Delle Obligazioni" del Codice Civile in quanto compatibili con la normativa applicabile ai contratti pubblici oltre che con il presente capitolato.

Si precisa che nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Art. A.2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il presente appalto ha durata dal 1/9/2021 al 31/7/2024 subordinatamente ai tempi di conclusione della procedura di gara e con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni educativi. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La data di inizio e di termine del servizio sarà comunicata all'impresa appaltatrice da parte della stazione appaltante in rapporto al calendario scolastico. La fornitura delle derrate e delle merende avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali per i servizi all'Infanzia.

L'appaltatore di ogni lotto si impegna, per tutta la durata del contratto di cui al presente articolo, a garantire l'erogazione della fornitura delle derrate alimentari secondo le date di funzionamento delle scuole previste dal calendario scolastico.

A2.1. Opzione di proroga

Ai sensi dell'art. 106, co. 11 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. l'Amministrazione ha facoltà di prorogare il contratto limitatamente al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente e comunque compatibilmente con la necessità di non interrompere l'attività di produzione del pasto in periodi di apertura del servizio

all'utenza. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Art. A.3 - VALORE DEI LOTTI E VALORE COMPLESSIVO DELLA FORNITURA

L'importo presunto dell'appalto a base di gara è stabilito come segue:

LOTTO UNO: Fornitura di pane fresco come descritto nelle schede prodotto contenute nell'allegato 1 del presente capitolato: importo del lotto (iva esclusa) euro 283.475,00

LOTTO DUE: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi, come descritti nelle schede prodotto contenute nell'allegato 1 del presente capitolato: importo del lotto (iva esclusa) euro 847.378,00

LOTTO TRE: Fornitura di latticini, come descritti nelle schede prodotto contenute nell'allegato 1 del presente capitolato: importo del lotto (iva esclusa) euro 629.178,00

LOTTO QUATTRO: Fornitura di generi alimentari vari, come descritti nelle schede prodotto contenute nell'allegato 1 del presente capitolato: importo del lotto (iva esclusa) euro 495.208,00

LOTTO CINQUE: Fornitura di carne, pesce, uova e surgelati, come descritti nelle schede prodotto contenute nell'allegato 1 del presente capitolato: importo del lotto (iva esclusa) euro 841.484,00

Il prezzo di aggiudicazione di ciascun prodotto sarà assoggettato all'applicazione dell'aliquota IVA prevista per lo stesso dalla normativa vigente.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze sono stimati pari a zero.

Ai sensi dell'art. 106, co. 16 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i., la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto. L'Appaltatore non può far valere alcun diritto alla risoluzione del contratto.

Gli importi riferiti a ciascun lotto sono presunti e non impegnativi per l'Amministrazione Comunale, in quanto il consumo è subordinato al numero dei bambini frequentanti e ad altre circostanze non prevedibili a priori. Pertanto la fornitura potrà dover essere eseguita per quantitativi maggiori o minori, sempre entro i limiti di legge.

Si precisa che, essendo i fabbisogni stimati indicati nei documenti di gara solamente indicativi ai fini della formulazione dell'offerta e non vincolanti, le quantità offerte quali derrate aggiuntive con le caratteristiche oggetto di premialità (Biologico, agricoltura sociale, DOP-IG, etc) saranno riparametrate, ai fini della successiva esecuzione del contratto, in percentuale rispetto al fabbisogno totale e sarà richiesto, per le derrate con le suddette caratteristiche, il rispetto della percentuale risultante dall'offerta.

I contratti, per ciascun lotto, saranno stipulati per un importo complessivo pari all'importo della fornitura indicativa offerto dall'aggiudicatario. I prezzi unitari per articolo, risultanti dall'offerta aggiudicata, costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell'effettivo fabbisogno da parte dei servizi comunali durante il periodo

di vigenza contrattuale, in relazione ai quantitativi di derrate necessari per la preparazione dei pasti sulla base dei menù programmati e delle presenze.

I prezzi delle derrate sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant'altro gravante sulla fornitura di cui al presente capitolato speciale e fanno riferimento alle modalità di fornitura (a peso o a pezzo) e alle dimensioni delle confezioni specificatamente richieste ed indicate nell'Allegato 1 "Schede Prodotto".

Tutti gli obblighi e oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi delle derrate offerte dall'aggiudicatario.

Art. A.4 - GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'articolo 93, commi 2 e 3 del D. lgs. n. 50/2016. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della cauzione è pari al 10% dell'importo contrattuale fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'articolo 103 del D. lgs. n. 50/2016 e le eventuali riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D. lgs. n. 50/2016.

La cauzione / fideiussione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso di somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La stazione appaltante ha diritto inoltre di valersi della garanzia nei casi espressamente previsti dal comma 2 dell'articolo 103 del D. lgs. n. 50/2016.

La stazione appaltante può richiedere all'Appaltatore il reintegro della garanzia se questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo ancora da corrispondere all'Appaltatore. La garanzia viene progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, fino al limite massimo dell'80% dell'importo iniziale garantito. L'ammontare residuo permane fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a fronte del quale la garanzia cessa di avere effetto. Lo svincolo è automatico con la sola condizione della preventiva consegna al garante da parte dell'Appaltatore di documento attestante l'avvenuta esecuzione.

In ragione della tipologia del servizio, che si esaurisce con l'esecuzione delle singole prestazioni, non si ritiene di richiedere la costituzione di cauzione o garanzia fideiussoria per la rata di saldo di cui al comma 6 dell'articolo 103 del D. lgs. n. 50/2016.

Art. A.5 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

L'offerta è vincolante e irrevocabile per 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione. Ai sensi dell'articolo 32, co. 4 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. la stazione appaltante può chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Art. A.6 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI

Il contratto d'appalto sarà sottoscritto dal Capo Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni del Comune di Bologna.

Tutte le spese afferenti alla stipula del contratto e alla sua registrazione saranno a carico della ditta aggiudicataria senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione Comunale.

Rientrano in tali oneri l'imposta di bollo per la stesura del contratto, quietanze, diritti di segreteria, spese di registrazione a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

L'IVA s'intende a carico del Comune di Bologna. In base a quanto disposto dall'articolo 1 comma 629 lettera b) della Legge di Stabilità che modifica il D.P.R. 633/72 introducendo l'articolo 17-ter, si applicherà lo "split payment", ossia il versamento dell'IVA, da parte degli enti pubblici, direttamente all'Erario. Il Comune perciò pagherà al fornitore il solo corrispettivo (imponibile) della prestazione, mentre la quota di IVA verrà versata all'Erario.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è compreso indicativamente fra Euro 5.000 ed Euro 8.500.

Art. A.7 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

L'esecuzione d'urgenza del contratto è ammessa esclusivamente nei casi previsti dall'articolo 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. Se si è dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'Appaltatore ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del RUP/direttore dell'esecuzione.

Art. A.8 - FATTURAZIONE, CONDIZIONI DI PAGAMENTO, OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Le fatture dovranno essere emesse il mese successivo all'effettuazione delle prestazioni del mese precedente, compilate e inviate secondo le leggi vigenti, redatte in lingua italiana e intestate a:

COMUNE DI BOLOGNA - AREA EDUCAZIONE, ISTRUZIONE E NUOVE GENERAZIONI -
via Ca' Selvatica 7 - 40123 Bologna C.F. 01232710374.

A decorrere dalla data del 31.3.2015, Il Comune può accettare solo ed esclusivamente fatture trasmesse in formato elettronico secondo il formato di cui all'Allegato A "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013 che ha fissato, unitamente al successivo Articolo 25 del DL 66/2014, la decorrenza degli obblighi di fatturazione elettronica nei rapporti con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge 244/2007, Articolo 1, commi da 209 a 214.

Per quanto sopra, le fatture elettroniche dovranno riportare i dati in seguito indicati:

- CODICE UNIVOCO UFFICIO G8F8H2

- CODICE IDENTIFICATIVO GARA (CIG) relativo al lotto di riferimento.

I documenti di trasporto (D.D.T) dovranno essere trasmessi in via telematica, prima dell'emissione della fattura elettronica, al seguente indirizzo di posta elettronica areaeducazionecontabilita@comune.bologna.it

Le fatture dovranno indicare:

- per ciascun punto di consegna il numero dei chilogrammi/litri/etc di ciascuna referenza alimentare consegnati nel mese, il costo degli stessi ed il costo totale della fornitura mensile da liquidare.

Ai fini della liquidazione e del pagamento della spesa, il responsabile individuato provvederà al controllo sulla regolarità delle prestazioni eseguite e della corretta fatturazione.

Il pagamento sarà effettuato dalla Tesoreria comunale, a mezzo di mandato, entro 30 gg dalla data di ricevimento delle fatture, in considerazione della complessità dell'appalto e della molteplicità delle sedi nelle quali sarà svolto il servizio. Tale termine potrà essere sospeso nel periodo di fine anno (indicativamente dal 15 dicembre al 15 gennaio) per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario.

L'eventuale importo per gli interessi di mora sarà determinato in base al tasso di riferimento BCE, periodicamente pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, a cui verrà aggiunta una maggiorazione di 8 (otto) punti percentuali.

Sono a carico dell'impresa le spese derivanti da specifiche richieste relative a particolari modalità di pagamento, come accrediti in c/c bancari o postali.

Ai sensi dell'articolo 3 della legge n. 136/2010, l'Appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati, anche non in via esclusiva, solo tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'Appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'Appaltatore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'Articolo 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la stazione appaltante.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce di diritto causa di risoluzione del contratto.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte dell'Appaltatore. Qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. A.9 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Per tutti i lotti dell'appalto disciplinato dal presente capitolato, i prezzi di cui all'offerta aggiudicata rimarranno fermi per il primo anno di contratto. A partire dal 01.09.2022, la stazione appaltante e l'operatore economico potranno contrattare annualmente – anche in caso di rinnovo - un aggiornamento dei prezzi delle singole derrate non superiore al tasso di variazione dei prezzi

al consumo registrato, per il mese di settembre 2022, dall'indice ISTAT per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

Le revisioni, nei limiti di cui all'articolo 106 D.lgs 50/2016, saranno operate sulla base di istruttoria condotta dal Responsabile Unico del Procedimento al quale dovrà essere rivolta l'istanza da parte dell'appaltatore.

Art. A.10 - CESSIONE DI CREDITI, SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

La cessione dei crediti è regolata dall'Articolo 106 comma 13 del D. Lgs. 50/2016.

Il subappalto è ammesso in conformità al disposto dell'articolo 105 del D. Lgs. 50/2016.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta i servizi o le forniture che intende subappaltare, nei limiti previsti dall'art. 105 del Codice degli appalti e dalla l. n. 55/2019.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

E' vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto di cui al presente appalto fatti salvi i casi di cessione d'azienda, di atti di trasformazione, fusione e scissione d'imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all'articolo 106 Dlgs. 50/2016.

In relazione ai subappalti eventualmente attivati, l'Appaltatore è tenuto a fornire all'Amministrazione Comunale, annualmente e su richiesta, ogni informazione necessaria a verificare gli obblighi previsti nel capitolato e quelli assunti in sede di offerta.

Art. A.11 - REFERENTI DELLA FORNITURA

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà indicare alla stazione appaltante l'ubicazione di un proprio punto di coordinamento ed i referenti individuati per le necessarie comunicazioni da parte dell'Amministrazione Comunale, e garantire la disponibilità dalle ore 7.30 alle ore 14.30, dal lunedì al venerdì, nei giorni di apertura dei servizi.

Dovranno inoltre essere comunicati i nominativi delle figure professionali dedicate al controllo igienico ed al controllo qualità delle forniture tra le quali vi dovrà essere obbligatoriamente un Responsabile Piano autocontrollo e Rintracciabilità; gli stessi dovranno tempestivamente intervenire nel caso di segnalazioni di inconvenienti o non conformità comunicate dall'Amministrazione, curando la sostituzione o l'integrazione delle derrate risultate non conformi alle prescrizioni tecniche in tempo utile per il loro impiego nella preparazione delle pietanze previste dai menù.

Per la parte tecnica del contratto, il Settore comunale di riferimento per l'appaltatore sarà principalmente l'Area Educazione, Istruzione e Nuove generazioni con sede in Piazza Liber Paradisus, Torre C, ed in particolare l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controllo qualità pasti e prassi igieniche Servizi 0/6.

Art. A.12 - REPORTISTICA

L'appaltatore dovrà fornire a cadenza mensile (entro il giorno 20 del mese successivo) o a richiesta dell'Amministrazione la seguente reportistica (formato excel) al fine di consentire il monitoraggio dei consumi:

- report contenente le quantità di materie prime ordinate mensilmente precisando se si tratta di prodotti convenzionali o appartenenti a particolari tipologie (Bio, DOP, IGP, filiera corta, equosolidale, agricoltura sociale, ecc), secondo le definizioni di cui al punto B1.3 del presente capitolato. I dati devono essere riportati specificando esattamente le

caratteristiche del prodotto, per ogni struttura o punto di consegna e totale complessivo nel mese, oltre che cumulativo nel corso dell'anno. I report dovranno attestare quanto determinato contrattualmente in termini di caratteristiche dei prodotti offerti in gara.

- report dei controlli analitici eseguiti sui prodotti forniti.

L'appaltatore sarà inoltre tenuto a fornire eventuale ulteriore reportistica, oltre a quella obbligatoria, che abbia previsto nella propria offerta tecnica.

Art. A.13 - OBBLIGHI, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE

Sono a carico dell'Appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi al servizio oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'Appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati.

L'Appaltatore si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

L'Appaltatore si obbliga a consentire alla stazione appaltante di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

All'Appaltatore è fatto divieto di effettuare, esporre o diffondere riproduzioni fotografiche e di qualsiasi altro genere e così pure di divulgare, con qualsiasi mezzo, notizie e dati di cui sia venuto a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con la stazione appaltante. L'Appaltatore, pertanto, è tenuto ad adottare, nell'ambito della propria organizzazione, le opportune disposizioni e le necessarie cautele affinché il divieto di cui sopra sia scrupolosamente osservato e fatto osservare dai propri collaboratori e dipendenti nonché da terzi estranei.

L'Appaltatore si impegna a rinnovare la validità delle certificazioni presentate in sede di offerta ed a cui è stato attribuito il relativo punteggio per tutta durata del contratto.

L'Appaltatore sarà considerato responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la stazione appaltante, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe, si obbliga a stipulare con primario assicuratore una polizza assicurativa contro i rischi di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale), in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per sinistro e per persona, e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

1. danni arrecati a terzi (inclusi i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari e/o da altri collaboratori non dipendenti, di cui l'appaltatore si avvalga, inclusa la loro responsabilità personale;

2. danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo;
3. interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

B) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (prestatori d'opera subordinati e parasubordinati, e comunque tutte le persone per le quali sussista l'obbligo di assicurazione obbligatoria INAIL, dipendenti e non, delle quali il concessionario si avvalga), in relazione a tutte le operazioni ed attività connesse al presente appalto, comprese quelle accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 2.000.000,00 per sinistro e Euro 1.000.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

C) Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.

Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

L'appaltatore rinuncia a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti del Comune per danni a beni di proprietà dell'appaltatore stesso o da esso tenuti in uso, consegna o simili e si impegna nell'ambito delle polizze da essa eventualmente stipulate ad attivare una clausola di rinuncia (salvo il caso di dolo) al diritto di surroga dell'Assicuratore (di cui all'Articolo 1916 C.C) nei confronti del Comune per quanto risarcito ai sensi delle polizze stesse.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovranno essere consegnate alla U.I. Gare prima della stipula del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'Appaltatore, non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo della copertura assicurativa.

Art. A.14 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'Appaltatore dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni.

L'Appaltatore dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso. Inoltre l'Appaltatore è tenuto al rispetto di quanto previsto dal protocollo di intesa stipulato dal Comune di Bologna con i rappresentanti delle categorie economiche in data 6 luglio 2015.

L'Appaltatore dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'Appaltatore dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci; dovrà inoltre rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale.

L'Appaltatore è l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al presente appalto. Dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia. Dovrà inoltre dotarlo di ogni dispositivo di sicurezza introdotto dalle recenti normative in materia di prevenzione di diffusione del contagio da Covid 19, e fornirgli le relative raccomandazioni e procedure.

Art. A.15 - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'Articolo 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008, l'Appaltatore mette in campo tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e cura gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, compresa ogni azione volta ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti nel processo di produzione e distribuzione della fornitura, incluso quelli da infezione da Covid-19.

L'appaltatore è tenuto nei confronti dei propri dipendenti all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Al fine di raccordare le operazioni e di applicare correttamente le disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, l'appaltatore deve attenersi scrupolosamente alle giornate e alle fasce orarie previste per le consegne della merce dal successivo articolo B3.2 del presente capitolato speciale.

L'accesso e il transito dei dipendenti della ditta incaricata negli edifici sarà comunque accompagnato dal referente di servizio, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno dei luoghi comunali, dovranno essere concordate con i referenti del servizio, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati. L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree dei servizi educativi dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini dai servizi e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto alla consegna atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone

non autorizzate nell'area.

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

A15.1. Misure specifiche di sicurezza e prevenzione da Covid-19 per personale e utenti

L'operatore economico, con oneri a proprio ed esclusivo carico, deve garantire la sicurezza del proprio personale adeguandosi a tutte le prescrizioni normative, presenti e future, adottate dalle autorità competenti in materia di prevenzione e contrasto del virus SARS-CoV-2, e vigilare sul rispetto delle stesse da parte dei propri dipendenti.

Dovrà inoltre recepire le istruzioni relative all'accesso dei fornitori delle derrate alimentari ai servizi, secondo quanto previsto dai protocolli dell'Amministrazione Comunale in materia di prevenzione della diffusione del Covid 19.

Le modalità di accesso e transito dei dipendenti della ditta incaricata negli edifici potranno essere di volta in volta riformulate, in funzione di contenimento, da parte del referente di servizio.

Art. A.16 - VERIFICHE E CONTROLLI SULL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il Direttore dell'esecuzione darà avvio all'esecuzione redigendo apposito verbale firmato anche dall'Appaltatore nel quale saranno indicate le precise istruzioni e direttive necessarie.

Nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione, insorgano contestazioni su aspetti tecnici che possono influire sull'esecuzione del contratto, il direttore dell'esecuzione redige in contraddittorio con l'Appaltatore (o, in sua mancanza, in presenza di due testimoni con successiva trasmissione all'Appaltatore per la formulazione delle sue osservazioni entro il termine assegnato), un verbale delle circostanze contestate.

A seguito delle suddette contestazioni e in mancanza di adeguate giustificazioni da parte dell'Appaltatore, la stazione appaltante potrà applicare le penali previste all'art. A.17 o, nei casi previsti, disporre la risoluzione del contratto.

Le prestazioni devono essere eseguite nei tempi fissati nel contratto.

A16.1. Sospensione e ripresa

Nel caso in cui l'esecuzione sia temporaneamente impedita da circostanze particolari, il Direttore dell'esecuzione, con apposito verbale sottoscritto anche dall'Appaltatore, ne ordina la sospensione. Qualora la sospensione perduri per un periodo di tempo superiore ad un quarto della durata complessiva prevista per l'esecuzione o comunque quando superi sei mesi complessivi, l'Appaltatore può richiedere la risoluzione del contratto senza indennità. Se la stazione appaltante si oppone, l'Appaltatore ha diritto alla rifusione dei maggiori oneri derivanti dal prolungamento della sospensione. Al cessare delle cause di sospensione, il direttore dell'esecuzione disporrà la ripresa dell'esecuzione con indicazione del nuovo termine contrattuale.

Per tutto quanto non disciplinato nel presente articolo si rimanda all'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Art. A.17 - PENALI

La stazione appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'impresa appaltatrice, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza,

potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si riporta di seguito una tipologia di inadempienze che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:

Ripetute consegne di quantità di derrate non sufficienti per la preparazione dei pasti per almeno 4 volte che abbiano determinato una variazione di menù	500,00-700,00 Euro
Mancata consegna o ritardo nella consegna, senza reintegro nei termini fissati	200,00-500,00 Euro
Mancata sostituzione dei prodotti contestati nei termini di cui al presente capitolato	100,00-300,00 Euro
Mancato rispetto delle giornate, degli orari e della frequenza previste dal presente capitolato per le consegne delle derrate ai servizi scolastici	200,00-400,00 Euro
Mancato rispetto delle condizioni di fornitura stabilite dal presente capitolato (tipologia di confezione, integrità imballaggio, temperatura degli alimenti alla consegna, ecc..) o consegna di prodotti che non rispettino le caratteristiche definite dalle schede prodotto allegate al presente capitolato	100,00-500,00 Euro
Mancato ritiro/smaltimento dei prodotti contestati nel termine previsto.	100,00-300,00 Euro

Tale elencazione di inadempienze è esemplificativa e non esaustiva, e la stazione appaltante si riserva il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250,00 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5.000,00 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Si intende che, durante l'intero triennio di esecuzione della fornitura, l'importo complessivo delle penali eventualmente applicate per ciascun lotto non potrà superare, ai sensi dell'art. 113 bis D.lgs 50/2016, il 10 % del valore di aggiudicazione del lotto stesso.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico della stazione appaltante ovvero sulla garanzia definitiva prestata ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016, che dovrà di conseguenza essere reintegrata per l'importo dovuto.

Resta inoltre impregiudicato in ogni caso, il diritto per la stazione appaltante di esperire azione per ottenere il risarcimento di ogni eventuale danno causato dall'impresa appaltatrice nell'esecuzione del contratto.

In caso d'inadempimento dell'appaltatore è inoltre prevista la possibilità per l'Amministrazione di reperire i prodotti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti.

Il corrispettivo per i prodotti in questione o l'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Amministrazione mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente. In alternativa l'Amministrazione potrà avvalersi della garanzia definitiva di cui all'art. A.4 senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso

l'appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sia reso inadempiente e che abbia fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Art. A.18 - MODIFICHE CONTRATTUALI E FORNITURE AGGIUNTIVE

Nel corso dell'esecuzione del contratto sono ammesse modifiche contrattuali nei casi e nei termini previsti dall'articolo 106 del D. lgs. n. 50/2016 e dal DM 7 marzo 2018, n. 49.

In particolare, ai sensi dell'art. 106, co. 12 del D. lgs. n. 50/2016, la stazione appaltante qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste dal contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. A.19 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Oltre a quanto previsto in generale dal D.Lgs. n. 50/2016 e dal Codice Civile in caso di inadempimento contrattuale, costituiscono motivo di risoluzione del contratto i seguenti casi:

1. modifica sostanziale del contratto o superamento di soglie che, ai sensi dell'Articolo 106 del D. lgs. n. 50/2016 avrebbero richiesto una nuova procedura di appalto;
2. l'Appaltatore si è trovato al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni previste come escludenti dall'Articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
3. grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea o di una sentenza passata in giudicato per violazione del D. lgs. n. 50/2016;
4. provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e relative misure di prevenzione, o sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'Articolo 80 del D. lgs. n. 50/2016 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
5. grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni;
6. impiego di personale non qualificato e/o non sufficiente a garantire il livello di efficacia e di efficienza del servizio;
7. applicazione di numerose penali per gravi e reiterate inadempienze riguardo gli obblighi contrattuali;

Nei casi di cui ai numeri 5), 6) e 7) il RUP formula la contestazione degli addebiti all'Appaltatore assegnandogli un termine non inferiore a 15 giorni consecutivi per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le controdeduzioni, o scaduto il termine senza che l'Appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto.

In ogni caso di risoluzione anticipata del contratto per responsabilità dell'Appaltatore, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dall'Appaltatore, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

Il recesso è disciplinato dall'articolo 109 del D. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Art. A.20 - SCIOPERI O INTERRUZIONI DELLA FORNITURA PER FORZA MAGGIORE

Fermo restando il rispetto delle limitazioni introdotte dalla Legge 12 giugno 1990 n. 146 e s.m.i., recante "*Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati*", in caso di sciopero dei propri

dipendenti o di eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sulla normale esecuzione del contratto, l'appaltatore sarà tenuto a darne comunicazione scritta all'Amministrazione, in via preventiva e tempestiva.

L'appaltatore sarà comunque tenuto ad assicurare la fornitura delle derrate indispensabili concordate con l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, dotandosi di un sistema di gestione delle emergenze volto a garantire la continuità della fornitura.

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Non costituiscono causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati).

Art. A.21 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura dell'appalto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione di forniture per qualsiasi motivo non effettuate dall'impresa appaltatrice con addebito a quest'ultima dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto agli artt. 17 e 19 del presente Capitolato.

Art. A.22 - VERIFICA FINALE

Al termine del contratto l'appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni. Entro 5 giorni il direttore esecutivo del contratto (DEC) effettua i necessari accertamenti e nei successivi ulteriori 5 giorni elabora il certificato di ultimazione delle prestazioni ai sensi dell'art. 25 del Decreto del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti del 7 marzo 2018, n. 49 e lo invia al RUP, il quale ne rilascia copia conforme all'esecutore.

Successivamente è avviata la verifica di conformità finale effettuata dai soggetti nominati, ai sensi dell'Articolo 102 del D.Lgs. n. 50/2016.

Per il presente contratto, trattandosi di prestazioni continuative, sono previste verifiche di conformità in corso di esecuzione del contratto.

Art. A.23 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che emergesse in relazione al presente appalto è competente in via esclusiva il Foro di Bologna.

Art. A.24 - DISPOSIZIONI FINALI

Al presente contratto, oltre alle disposizioni di cui al presente capitolato d'appalto e agli altri documenti di Gara, si applicano: le disposizioni vigenti in materia di contratti pubblici, le disposizioni di cui al Codice civile per la parte relativa alla disciplina dei contratti e le eventuali ulteriori normative speciali nazionali o comunitarie inerenti le specifiche prestazioni oggetto del contratto.

Art. A.25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI DEI SOGGETTI FRUITORI DEL SERVIZIO

I dati inerenti i soggetti fruitori del servizio oggetto del presente contratto sono individuati come "dati personali", ai sensi del regolamento UE 2016/679 e sono pertanto soggetti alla disciplina di tutela definita dallo stesso regolamento.

I dati acquisiti dall'appaltatore non potranno essere riprodotti ad uso dell'appaltatore stesso né resi noti in alcuna forma o mobilità. Tali dati, quindi, potranno essere utilizzati esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'esecuzione del presente appalto.

In relazione al trattamento dei dati dei fruitori del servizio direttamente acquisiti, l'appaltatore adotta le misure organizzative e procedurali, sia a rilevanza interna che esterna, necessarie a garantire la sicurezza delle transazioni e delle archiviazioni dei dati stessi.

E' fatto assoluto divieto all'appaltatore di diffondere i dati personali gestiti in relazione alle attività e di comunicarli ad altri soggetti pubblici e/o privati, fatte salve le eccezioni di legge.

Relativamente ai dati personali, anche particolari, inerenti i soggetti utenti del servizio, conferiti direttamente dagli stessi all'appaltatore, questo si impegna a:

- soddisfare gli adempimenti previsti dagli articoli 13 e seguenti del Regolamento;
- trasferire tempestivamente all'Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni del Comune di Bologna, con le dovute cautele relative alle misure di sicurezza, la banca-dati nella quale sono state archiviate tutte le informazioni acquisite.

L'appaltatore si impegna a rendere noto, entro 15 giorni dalla stipulazione del contratto, il Titolare e il responsabile della protezione dei dati personali e il Responsabile del trattamento dei dati, ove individuato, ai fini dell'esecuzione del contratto.

Dovranno altresì essere individuati i soggetti autorizzati ad effettuare le operazioni di trattamento.

Art. A.26 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

L'aggiudicatario della fornitura con la firma del contratto accetta espressamente e per iscritto, a norma dell'articolo 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le clausole previste nel presente capitolato e nei suoi allegati, nel Disciplinare e in tutti gli altri documenti di Gara, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamento richiamate nei suddetti documenti.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

PARTE B - CAPITOLATO TECNICO

CARATTERISTICHE DERRATE

Art. B1 - CARATTERISTICHE TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI ALIMENTARI

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti dei nidi d'infanzia intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente. Per questa ragione si prediligono per quanto possibile prodotti freschi, di stagione, biologici, a km zero, in grado di accorciare i passaggi nelle filiere, dai territori di coltivazione/produzione al luogo di preparazione e consumo. In particolare, in coerenza con le indicazioni contenute nella Legge Regionale n° 29 del 2002, che prevede, all'articolo 9, che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti nei nidi d'infanzia, oltre che nelle scuole materne ed elementari, provengano da coltivazioni biologiche per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.

Nei servizi comunali 0/6 si è pertanto nel tempo progressivamente alzato il livello di derrate alimentari biologiche, compatibilmente con le disponibilità sul mercato e le esigenze peculiari del target di utenza (0/3 anni). In particolare, per la categoria dell'ortofrutta fresca, considerato che il biologico copre tutte le principali referenze, tale criterio non è considerato un elemento qualitativo in sede di offerta.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di fornitura regolare e a peso netto, essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto, presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

Tutti i prodotti alimentari forniti per la preparazione dei pasti dovranno fare riferimento alle caratteristiche generali indicate nel presente capitolato e, per quelle specifiche, a quelle riportate nelle schede prodotto di cui all'Allegato 1 "Schede prodotto". Tale Allegato contiene l'elenco e le caratteristiche dei prodotti richiesti nella fornitura, con le specifiche relative a provenienza, caratteristiche organolettiche, confezionamento.

Tutti i prodotti indicati nel capitolato dovranno essere forniti con le medesime caratteristiche in tutte le strutture servite, in maniera univoca e senza differenziazione di marche o confezionamento, se non specificatamente richiesto.

Per valutare la congruenza con le caratteristiche richieste e offerte in gara, ogni prodotto oggetto del contratto, ed in seguito ogni nuovo prodotto inserito, dovrà essere accompagnato da una scheda tecnica descrittiva e, se richiesto, da campionamento. La scheda dovrà contenere tutte le informazioni necessarie a valutare l'idoneità del prodotto e coerenti con quelle indicate in etichetta.

In seguito all'aggiudicazione, l'appaltatore dovrà fornire, a richiesta della U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controllo qualità pasti e prassi igieniche servizi 0/6, una campionatura relativa ai

prodotti dalla stessa indicati, per consentire la eventuale verifica delle caratteristiche. La consegna della campionatura dovrà avvenire entro i termini e con le modalità che saranno comunicati, a spese del fornitore.

Eventuali aggiunte o modifiche ai prodotti indicati potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, su richiesta specifica dell'Amministrazione o su proposta formalizzata da parte della ditta aggiudicataria, previa approvazione delle schede tecniche da parte dell'Amministrazione e, se richiesto, verifica della relativa campionatura a spese del fornitore. Tali proposte dovranno essere sottoposte alla preventiva approvazione dell'Amministrazione, almeno 1 mese prima della loro fornitura.

B1.1 Riferimenti normativi

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto devono essere conformi alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare (Regolamento CE 178/2002.) e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, alle normative specifiche di settore e per tipologie di prodotti e produzioni vigenti e successivamente introdotte. Devono inoltre far riferimento ai Criteri Minimi Ambientali vigenti (DECRETO 10 marzo 2020 Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari GU n.90 del 4-4-2020).

B1.2 Caratteristiche e provenienza delle materie prime

L'Amministrazione Comunale, nell'ottica di perseguire quali obiettivi prioritari, la sicurezza, la salute e la tutela dell'ambiente, ha scelto di privilegiare l'utilizzo di prodotti da agricoltura biologica (a lotta integrata in caso di indisponibilità di biologico), Dop, IGP, equosolidali, agricoltura sociale, filiera corta, locale e nazionale e di tipologie di prodotti alimentari le cui produzioni si connotano per processi virtuosi dal forte contenuto civico, valoriale o sociale, quali per esempio l'agricoltura sociale e le coltivazioni provenienti da beni confiscati alle mafie.

Qualità e sostenibilità delle materie prime e dei prodotti forniti devono essere letti anche in funzione della particolare fascia di utenza a cui sono destinati. In ogni caso devono essere privilegiati prodotti di stagione, in grado di possedere i requisiti tecnici generali indicati nel presente capitolato e quelli di dettaglio riportati per ciascuna categoria di prodotto nell'Allegato 1 "Schede Prodotto".

A comprova di tali requisiti l'Appaltatore è tenuto a fornire preventivamente, per ogni prodotto utilizzato nell'ambito della fornitura in oggetto, le schede tecniche che contengano, in lingua italiana, tutte le informazioni minime richieste:

Indicazione del produttore
Data di emissione o di revisione
Elenco degli ingredienti
Origine della materia prima /della materia prima prevalente
Allergeni
Shelf life

Ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal presente capitolato.

Per tutte le derrate alimentari sono esclusi i prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di alcuni prodotti di cui è dimostrabile che non può esserne prevista una produzione adeguata in territorio comunitario (ad. esempio ananas, banane, altra frutta esotica, cacao, zucchero di canna, karkadè, tè...); in tal caso devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di organizzazioni quali il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti, nei limiti in cui tali etichette o iniziative garantiscono il rispetto di tale requisito.

In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, ed in coerenza con le policy in materia di sostenibilità previste dall'Amministrazione Comunale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale (come definita al successivo punto) o da produzione/filiera nazionale, al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione, approvvigionamento, stoccaggio, trasporto, ed accorciare la filiera in termini di minori passaggi tra produttore e consumatore.

Le carni devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

I pesci surgelati devono rispettare le indicazioni dei CAM vigenti per zone FAO di provenienza, tutela delle specie, sistemi di pesca, compatibilmente con le disponibilità sul mercato e le referenze adatte alla fascia di utenza interessata. Dovranno comunque tenere in considerazione le indicazioni e la normativa in materia di taglia minima, periodi fermo pesca e sistemi di pesca sostenibili.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

In generale, per tutti i prodotti alimentari, devono essere poste in essere le necessarie verifiche per escludere la presenza di sostanze inquinanti, come ad esempio metalli pesanti, diossine o, nel tempo, eventuali altri elementi oggetto di allerte. Per tale motivo la provenienza delle materie prime utilizzate nel servizio, può essere considerata un criterio precauzionale di limitazione.

Devono essere privilegiati prodotti ortofrutticoli freschi e di stagione, fermo restando che per garantire la varietà dei menù, soprattutto nelle stagioni in cui vi è minore disponibilità di prodotti freschi, possono essere utilizzati anche prodotti surgelati.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM. E' tassativamente vietata la fornitura di materie prime o derivati contenenti organismi

geneticamente modificati o prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

B1.3 Definizioni degli elementi qualitativi

Ai fini del presente capitolato si danno le seguenti definizioni.

B1.3.1 Prodotti biologici

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione legato alla coltivazione di vegetali e all'allevamento di animali che ammette solo l'impiego di sostanze naturali, presenti cioè in natura, escludendo l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica (concimi, diserbanti, insetticidi).

I prodotti biologici (anche identificati con l'abbreviazione BIO), sono assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, provenienti da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti CE (Regolamento CE 834/2007 in vigore sino a fine 2020, recentemente abrogato sostituito dal Regolamento UE 2018/848 che troverà applicazione a decorrere dal 1° gennaio 2021; Regolamento CE n. 889/2008 e seguenti) e dalle norme di recepimento nazionali, quali il decreto ministeriale 18 luglio 2018, recante disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.

B1.3.2 Prodotti a lotta integrata

Sono previsti come eventuale alternativa a quanto non richiesto espressamente biologico, o come sostituzione nei soli casi di indisponibilità attestata dei prodotti richiesti come obbligatoriamente biologici.

Si fa riferimento ai prodotti ottenuti in conformità alla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o province autonome, in possesso di idonea certificazione rilasciata da un ente terzo o in possesso di marchi di garanzia (ad esempio il marchio "Qualità controllata" della Regione Emilia-Romagna).

B1.3.3 Prodotti DOP, IGP

Tutti i prodotti DOP e IGP 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.

Il marchio "DOP" (Denominazione di Origine Protetta), è applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio.

Il marchio "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) è applicato a prodotti unici per gusto e tradizione, che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio, hanno ottenuto

dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta.

Sul sito della Commissione Europea un'apposita sezione denominata "Door" presenta tutti i prodotti agroalimentari di denominazione di origine, compresi quelli italiani, riconosciuti e tutelati dall'Unione Europea. Il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali ha predisposto un'apposita sezione del suo internet dedicata ai prodotti DOP e IGP.

B1.3.4 Prodotti a filiera corta locale

Sono considerate in tale tipologia, ai fini del presente capitolato, le derrate provenienti da una zona di produzione inserita nel territorio della Regione Emilia Romagna o distante non più di 200 chilometri dal luogo di consumo (Area Educazione, Istruzione e Nuove Generazioni Via ca' Selvatica 7 Bologna). A seconda della categoria merceologica delle derrate alimentari, i criteri utilizzati fanno riferimento al luogo di coltivazione, di macellazione, di produzione (ultima fase del processo produttivo, incluso il confezionamento).

B1.3.5 Prodotti nazionali

Si fa qui riferimento a prodotti per i quali la materia prima (o la materia prima prevalente), a seconda della tipologia merceologica, sia stata coltivata, prodotta, allevata sul territorio nazionale e alle normative di settore specifiche.

B1.3.6 Prodotti del commercio equo e solidale

Si tratta di prodotti importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti.

B1.3.7 Prodotti dell'agricoltura sociale

Si tratta di prodotti alimentari provenienti da aziende che congiuntamente alla produzione agricola, producono beni e servizi nell'interesse collettivo. L'agricoltura sociale (Legge 381/91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà. Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".

A titolo esemplificativo si elencano:

- prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 Marzo 1999 n.68);
- prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, (Legge di iniziativa popolare 109/96);
- prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193).

Ai sensi di quanto previsto dalla normativa regionale vigente in materia (legge regionale 29/2002 e delibera RER 140/2013), deve essere privilegiato l'utilizzo dei prodotti rientranti nelle sopracitate tipologie, con particolare riferimento a quelli di origine biologica. Durante la durata

del contratto l'impiego dei prodotti biologici e delle categorie succitate offerti in sede di gara andrà comprovato da un riepilogo mensile, sottoscritto dall'Appaltatore, relativo alle forniture effettuate.

In particolare, devono essere forniti da coltivazioni biologiche tutti i prodotti di origine vegetale reperibili per ciascuna categoria, come meglio specificato di seguito (fatta eccezione per le erbe aromatiche, i prodotti equosolidali o di agricoltura sociale). La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza. Coerentemente con quanto previsto dalla normativa sul contenimento dell'impatto ambientale, che l'utilizzo dei prodotti di origine biologica aiuta a perseguire, la reperibilità di tale tipologia di prodotti non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo, ma deve contemporaneamente garantire filiere nazionali o, se possibile, filiere corte locali.

Fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, che nel tempo può modificarsi e dunque essere gestita nella direzione del miglioramento continuo della qualità, vengono stabilite alcune categorie di prodotti, che obbligatoriamente devono essere appartenenti alla categoria dei prodotti biologici, secondo quanto in appresso indicato.

In dettaglio i prodotti di seguito indicati devono essere forniti obbligatoriamente provenienti da coltivazioni/allevamenti biologici (ad eccezione dei prodotti richiesti obbligatoriamente DOP o IGP) :

- carne di pollo e carne bovina fresche
- prosciutto cotto Alta Qualità
- latte e yogurt
- formaggi, almeno il 30% in peso deve essere biologico
- ovoprodotti pastorizzati
- legumi secchi,
- farine, riso, cereali e pasta
- olio extra vergine d'oliva
- pomodoro conservato
- prodotti ortofrutticoli freschi

Le categorie di prodotti che devono essere forniti DOP/IGP o filiera corta sono le seguenti:

- parmigiano reggiano D.O.P da grattugiare
- squacquerone di Romagna D.O.P
- prosciutto crudo di Parma D.O.P
- pere IGP dell'Emilia Romagna
- pesche nettarine IGP dell'Emilia Romagna
- patata di Bologna D.O.P
- cocomeri e meloni a filiera corta

Qualora, rispetto ai prodotti biologici offerti, fattori contingenti sul mercato ne determinino una temporanea indisponibilità, la situazione deve essere tempestivamente comunicata all'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche dei servizi 0/6, con le

attestazioni di soggetti competenti in materia, secondo modalità definite di concerto con l'Amministrazione. I prodotti biologici temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti da altri appartenenti alla categoria DOP, IGP, lotta integrata, mercato equosolidale, filiera corta locale. Se l'irreperibilità riguarda un prodotto biologico vegetale, l'impresa potrà sostituirlo con un analogo prodotto proveniente da produzione integrata dotato del marchio "Qualità Controllata" (QC) ai sensi della Legge Regionale Emilia Romagna n° 28 del 1999 o da altre derrate da produzione integrata certificate da un organismo indipendente.

In assenza di reperibilità DOP/IGP essi possono essere forniti di provenienza biologica.

In particolare per le carni in caso di indisponibilità accertata del biologico, potranno essere previste alternative in riferimento ad altri sistemi di qualità in zootecnia o regionali (QV o equivalenti) o altri riferimenti quali disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, quali per esempio «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna, allevamento senza antibiotici o rurale in libertà (free range) o rurali all'aperto.

B1.4 Standard di qualità e garanzie sui prodotti forniti

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

In generale i prodotti consegnati non devono essere in cattivo stato di conservazione e non devono assolutamente essere in stato di alterazione o comunque nocivi. Devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori atipici, sgradevoli, consistenza o colorazioni anomale, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.. I caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) delle derrate fornite devono essere mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto, per le specifiche caratteristiche previste contrattualmente.

La Ditta aggiudicataria deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, con aggiunta di additivi non autorizzati o che contengano residui di prodotti usati in agricoltura, a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Deve inoltre essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Tutti i prodotti, a seconda della tipologia e della categoria merceologica di appartenenza, dovranno essere conformi ai requisiti minimi sui limiti dei contaminanti definiti dalle normative vigenti per ciascuna tipologia di prodotti e per tipo di coltivazione/produzione (convenzionale, lotta integrata, biologico), in materia di fitofarmaci, residui di metalli, farmaci veterinari, sostanze ormonali, micotossine, aflatossine, additivi e coloranti, ed altre sostanze che, nel tempo, dovessero essere individuate come pericolose per la salute (vedi Allegato 2 "Limiti di contaminazione microbica e chimica").

Anche in funzione delle peculiarità dell'utenza servita, della fascia di età non ancora matura dal punto di vista delle risposte anticorpali necessarie in caso di malattia trasmessa da alimenti, dovranno essere considerati in via precauzionale parametri di sicurezza in grado di preservare in primo luogo la salubrità degli alimenti, oltre al loro valore nutrizionale.

B1.5 Vigilanza igienico sanitaria e controlli

La Ditta aggiudicataria deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di stoccaggio e lavorazione, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. Deve fornire all'Amministrazione i riferimenti del Responsabile della Qualità interno. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione Comunale, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con la Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo della Ditta aggiudicataria emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, la Ditta aggiudicataria è obbligata a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione. Su richiesta della stessa, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati, oltre a quelli previsti secondo il piano specifico di campionamento.

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare fornito, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche – organolettiche - merceologiche - commerciali riportate sulle singole schede prodotto (Allegato 1).

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...). Nei pesci devono essere assenti parassiti. L'istamina deve rispettare i limiti previsti dalla normativa vigente. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

Per quanto attiene i limiti di cariche microbiologiche e chimiche, i valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg. CE 1441/07 e s.m.i. e devono essere sempre rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e s.m.i. (Reg. CE 1126/2007, Reg. CE 565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti.

Non devono essere forniti prodotti con cariche microbiche superiori ai limiti di legge o eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali e successivi aggiornamenti. Le analisi microbiologiche dell'alimento devono rispettare i limiti di legge o parametri definiti in via precauzionale dall'amministrazione comunale sulla base delle caratteristiche delle derrate e dei livelli di esposizione al rischio.

L'Allegato 2 "Limiti di contaminazione microbica e chimica", riporta i parametri individuati dalla presente amministrazione ed utilizzati alla data di pubblicazione del bando per le diverse

merceologie di prodotti, facendo riferimento a limiti di legge, quando presenti, o a studi di enti di ricerca accreditati per i diversi settori considerati. Tali limiti rappresentano i parametri di riferimento nelle attività di controllo previste e, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Le analisi di controllo che saranno eseguite sui campioni di prodotto, con indagine di tipo conoscitivo, dovranno rispettare pertanto i limiti microbiologici della normativa vigente o indicati nell'allegato 2.

La ditta aggiudicataria deve provvedere ad effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto, analisi microbiologiche o chimiche delle derrate fornite, secondo le diverse tipologie di prodotto, con la frequenza minima di 6 diversi prodotti campionati al bimestre per ciascuno dei lotti indicati o, nel caso del lotto 1, di entrambe le tipologie di pane.

La gamma delle analisi da effettuare sarà concordata dal Responsabile dell'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6 con il Responsabile incaricato dall'appaltatore all'inizio di ciascun anno, ed i parametri utilizzati saranno quelli indicati nell'allegato 3 o eventuali aggiornamenti. L'appaltatore è tenuto a far pervenire al Responsabile indicato dall'Amministrazione comunale, i risultati/referti delle analisi entro quindici giorni dall'effettuazione del prelievo.

L'Amministrazione si riserva:

- la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, avvalendosi anche di verifiche ispettive presso l'appaltatore o le ditte subfornitrici, presso i luoghi di produzione delle materie prime, presso i locali di lavorazione e/o stoccaggio, e dei mezzi di trasporto;
- di verificare sia la produzione che la distribuzione, nonché il laboratorio di cui è eventualmente dotato l'appaltatore, anche tramite la collaborazione tra Aziende U.S.L.;
- di fare sottoporre, a campione, le derrate alimentari ad analisi microbiologiche e chimiche.

Qualora accertamenti analitici effettuati per conto dell'Amministrazione evidenziassero valori microbiologici o chimici non conformi alle normative vigenti o ai riferimenti indicati dal contratto, la Ditta aggiudicataria dovrà adottare i necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei prodotti, rispetto ai parametri di legge o richiesti nell'Allegato 3 - limiti di contaminazione microbica e chimica, l'Appaltatore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi oltre naturalmente alle penali previste dal presente capitolato.

Qualora si verificassero eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

B1.6 Vita commerciale dei prodotti

Fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari, alla consegna, la data di scadenza riportata sulla confezione dovrà

prevedere una vita commerciale residua del prodotto almeno articolata secondo le richieste seguenti:

- carni fresche: almeno 80% di vita residua alla consegna
- ovoprodotti: almeno 80% di vita residua alla consegna
- verdure surgelate: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24 mesi dal confezionamento
- pesce surgelato: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24/36 mesi dal congelamento
- generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna
- latte e yogurt, formaggi freschi: almeno 65% di vita residua alla consegna
- ricotta: almeno 50% di vita residua alla consegna
- formaggi stagionati: almeno 60% di vita residua alla consegna

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo, specificando per esempio la fase del processo dalla quale si calcola la shelf life.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

data termine del tmc – data di consegna

Vita residua = ----- x 100

data termine del tmc – data di produzione

Si intende per TMC il termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione, indicato con la dicitura “Da consumarsi preferibilmente entro...” oppure “Da consumarsi entro la fine di ...”). Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza (indicata con “Da consumarsi entro il ...gg/mm/anno”).

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Comunale richiedere alla Ditta aggiudicataria il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

In caso di prodotti surgelati per i quali sia obbligatoria la data di surgelamento, la vita commerciale del prodotto si deve intendere dalla data di surgelamento/congelamento e non di confezionamento.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del TMC o della data di scadenza.

B1.7 Igiene e sicurezza di confezionamento, imballaggi e trasporti

Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'adeguata protezione dei prodotti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione dell'impatto ambientale (vedi punto B5).

Gli imballaggi devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati nè umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.) né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

I requisiti di confezionamento e le pezzature (dimensioni e grammature di confezioni primarie e secondarie) richiesti per ciascun prodotto nell'Allegato 1 "Schede prodotto", fanno parte integrante del presente capitolato e rappresentano elementi qualificanti del servizio in quanto funzionali alle caratteristiche organizzative, agli spazi e alle attrezzature disponibili presso le strutture dei nidi d'infanzia e/o la frequenza e modalità di consegna. Se dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione, dovranno essere concordate preventivamente con l'Amministrazione che ne valuterà l'adeguatezza rispetto agli aspetti organizzativi e gestionali del servizio. Se le schede tecniche presentate in sede d'offerta dovessero risultare non coerenti rispetto a quanto richiesto nell'Allegato 1 "Schede prodotto", verrà richiesto all'aggiudicatario di provvedere all'adeguamento - a pezzature e grammature richieste -, al medesimo prezzo offerto in gara.

Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente Temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari. E' fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. alla temperatura refrigerata.

Per i prodotti senza glutine il trasporto/movimentazione deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'Amministrazione, del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge. Il personale delle strutture provvederà a campione alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari”.

Art. B2 – TRACCIABILITÀ, VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE E CONTROLLI

B2.1 Tracciabilità e rintracciabilità

La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti adempiano all’obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

Tutti i processi che concorrono alla prestazione del servizio oggetto del presente capitolato, ovvero provenienza, conservazione delle derrate, confezionamento, trasporto degli alimenti, devono essere gestiti assicurando ogni accorgimento necessario a garantire la qualità igienico sanitaria e la sicurezza, mediante un idoneo piano di autocontrollo, strutturato secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points ovvero «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») e in coerenza con la normativa CE in tema di sicurezza Alimentare (Pacchetto igiene) .

La tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti e delle preparazioni dovrà essere garantita e gestita informaticamente per sovrintendere in maniera integrata a tutte le diverse fasi del processo di erogazione, dallo stoccaggio delle materie prime, fino al trasporto ed alla consegna.

Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell’Amministrazione Comunale e delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l’obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un’adeguata e corretta informazione.

Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato, di cui al successivo art. B2.3.

B2.2 Etichettatura

Tutte le derrate fornite devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni

di legge. L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alla normativa vigente, nazionale ed europea, per ciascuna classe merceologica e per le tipologie specifiche di produzione/allevamento.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili, con il termine minimo di conservazione ben visibile e leggibile in ogni confezione. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore e devono essere il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Devono essere naturalmente presenti:

- la precisa denominazione di vendita ed etichettatura del prodotto, secondo quanto stabilito dalla Legge (D. L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche);
- la bollatura sanitaria attestante la produzione, lavorazione, deposito ed immissione in commercio secondo le direttive comunitarie recepite con D. L.vo 30.12.1992, n. 531 - D.L.vo 30.12.1992, n. 537 - D.L.vo 18.04.1994, n. 286 - D.P.R. 14.01.1997, n. 54 -D.P.R. 10.12.1997, n. 495 - D.P.R. 3.08.98, n. 309;
- la chiara indicazione della data di scadenza o del Termine Minimo di Conservazione su ogni confezione e/o imballaggio.

Le schede tecniche dei prodotti sottoposte alla validazione dell'Amministrazione, devono contenere informazioni coerenti e corrispondenti a quelle presenti in etichetta.

I prodotti di provenienza biologica dovranno rispondere inoltre ai requisiti di etichettatura previsti dalla normativa speciale per questa tipologia di prodotti, in riferimento a Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08 e successive modifiche ed integrazioni per quanto attiene l'etichettatura e l'indicazione del metodo di produzione biologico dei prodotti ottenuti in conformità a tali regolamenti.

Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, non saranno accettati, ma respinti al vettore.

B2.3 Documento di trasporto

Ogni consegna deve essere accompagnata dal rispettivo Documento di trasporto contenente i seguenti dati: la denominazione del prodotto, la categoria, l'origine, il marchio commerciale, il peso netto, il nome del fornitore, la data e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente. La descrizione dei prodotti consegnati, inclusa la natura, la qualità e la quantità e ogni altra indicazioni prevista dalla normativa generale e da normative specifiche di settore.

Per quanto riguarda i prodotti ittici surgelati, il DDT deve contenere per ogni prodotto il peso netto senza glassatura.

Si precisa che la tracciabilità della filiera di cui al precedente art. B2.1 deve essere chiaramente evincibile dal documento di trasporto (o suo assimilato) e/o allegato o altro sistema idoneo ad assicurare l'identificazione della partita/lotto di ogni prodotto consegnato, al fine di assicurare la tracciabilità/rintracciabilità.

Il DDT, in doppio esemplare, sarà firmato dal personale preposto che prende in carico la merce

soltanto dopo un primo controllo, riportando anche la data e l'orario della consegna e possibilmente la targa del mezzo utilizzato; il DDT deve essere controfirmato dal vettore che ne trattiene una copia, mentre l'altra verrà conservata presso la struttura comunale.

La firma per ricevuta della merce non impegna l'Amministrazione che si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni successivamente con comunicazione scritta.

Si precisa che nel perdurare dell'emergenza sanitaria dovuta al COVID-19, la firma dei DDT cartacei è sospesa.

Art. B3 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO

B3.1 Periodo di esecuzione del servizio

La fornitura deve essere garantita nei periodi di apertura dei servizi stabiliti con il calendario annuale che, indicativamente, vanno dalla prima settimana di settembre alla terza settimana di luglio compresa (con riduzione del numero di strutture aperte nel mese di luglio, in via indicativa solo 26 strutture su tutta la città).

Sono previste interruzioni nei periodi di sospensione del servizio per le vacanze natalizie (due settimane) e pasquali (una settimana) ed in occasione di eventuali altri giorni di chiusura stabiliti dall'Amministrazione nel calendario annuale di apertura del servizio all'utenza.

Sarà onere dell'Amministrazione comunicare al fornitore il calendario delle aperture e chiusure ogni anno e con congruo anticipo un piano predefinito delle consegne. Le consegne potranno essere effettuate anche in occasione della chiusura dei servizi all'utenza ma con la presenza del personale comunale all'interno degli stessi, ai fini di consentire la riapertura dei servizi dopo le pause festive. L'Amministrazione provvederà a comunicare tempestivamente ogni altra eventuale variazione che possa modificare il piano delle consegne prestabilito.

B3.2 Frequenze e orari di consegna

La consegna si intende comprensiva del trasporto, scarico e consegna direttamente presso le dispense delle diverse strutture del servizio, delle referenze e nelle quantità indicate nell'ordine ed entro gli orari definiti, in imballaggi idonei, con le modalità stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto.

La fornitura oggetto del presente appalto ha come destinatari i nidi d'infanzia e altri servizi per la prima infanzia del Comune di Bologna esistenti al momento di aggiudicazione dell'appalto o di nuova e successiva apertura nell'arco di tempo di durata del contratto. Per maggiore informazione si allega l'elenco dei nidi del Comune di Bologna e degli altri servizi per la prima infanzia (Allegato 3 "Elenco punti di consegna") esistenti alla data di espletamento della procedura di gara.

Le indicazioni ed i dati riportati sono forniti a titolo puramente informativo dell'attuale organizzazione dei nidi d'infanzia; è facoltà dell'Amministrazione, in seguito a sopraggiunte esigenze del servizio, variare l'organizzazione, le sedi, i periodi di funzionamento, ecc. e, di conseguenza, l'entità della fornitura, sia in eccesso che in difetto, senza che ciò autorizzi l'

appaltatore a richieste di rimborsi o di indennizzi.

Con riferimento all'Allegato 3 "Elenco punti di consegna", si precisa:

I prodotti di cui al lotto 1 vanno consegnati presso tutti i nidi

I prodotti di cui al lotto 1 non sono da consegnare presso i centri bambini e famiglie

I prodotti di cui ai lotti 2 e 4 debbono essere consegnate presso tutti i servizi

I prodotti di cui ai lotti 3 e 5 non sono da consegnare al nido Zuccherò Filato

I prodotti di cui ai lotti 3 e 5 vanno consegnati nei nidi non contraddistinti da asterisco

L'appaltatore dovrà provvedere alla consegna direttamente presso le dispense dei nidi, in qualunque piano o luogo essi siano ubicati, con mezzi idonei ed autorizzati in relazione al tipo di prodotto trasportato, garantendo il mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente ed alle prescrizioni indicate dal presente capitolato.

Le frequenze e la periodicità delle forniture sono funzionali all'organizzazione del servizio e rappresentano elementi fondamentali della qualità dello stesso. Ne deriva che puntualità e precisione nelle attività di consegna assumono una forte rilevanza e, se non rispettati, rappresentano motivo di contestazione al fornitore.

A seconda della tipologia delle derrate sono stabilite le frequenze e gli orari di consegna dei vari prodotti, nelle giornate che verranno definite di concerto con l'Amministrazione comunale, in funzione della migliore organizzazione dei servizi e della integrazione delle forniture.

L'appaltatore è obbligato a rispettare la frequenza, le giornate e gli orari di consegna indicati, salvo successivi e diversi accordi in forma scritta intercorsi con l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6.

Le frequenze e le fasce orarie di consegna, secondo le diverse categorie di prodotti, sono le seguenti:

- LOTTO 1 Pane fresco: frequenza quotidiana, dalle 7,30 alle 9,00
- LOTTO 2 Prodotti ortofrutticoli freschi: frequenza due volte alla settimana, dalle 7,30 alle 11,00
- LOTTO 3 Latticini: frequenza settimanale, dalle 7,30 alle 11,00
- LOTTO 4 Generi vari a lunga conservazione: frequenza almeno mensile, dalle 7,30 alle 11,30 e dalle 13,30 alle 16,00
- LOTTO 5 Carni, uova, surgelati: frequenza una volta alla settimana, dalle 7,30 alle 11,00

L'appaltatore deve provvedere alla consegna delle derrate secondo il piano di consegne stabilito al punto precedente nei giorni concordati e nelle ore indicate, indipendentemente dalle condizioni stagionali e di viabilità.

In ogni caso in cui l'appaltatore non fosse in grado di garantire la consegna di quanto ordinato, dovrà avvertire tempestivamente l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, concordando una variazione della fornitura e comunque sempre il termine temporale massimo per tale variazione o per il reintegro.

In caso di ritardata o mancata consegna, l'Amministrazione, senza obbligo di darne

comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni all'appaltatore inadempiente.

B3.3 Gestione degli ordini

Il fornitore, durante l'anno educativo, riceverà dalla U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, la comunicazione periodica della quantità delle singole derrate necessarie a ciascun servizio elaborata attraverso un proprio sistema di gestione informatizzato, formulata a peso e/o a confezioni previo accordo con il fornitore, per ogni singolo prodotto richiesto.

Rimane in capo al fornitore ogni altra eventuale elaborazione degli ordini o di integrazioni, variazioni e rettifiche, in funzione delle specifiche tecnologie adottate per l'ottimizzazione del servizio (inserimento ordini in piattaforme web, o in altri sistemi integrati di gestione,...).

Non sono previste soglie minime negli ordini. L'operatore economico dovrà eseguire le consegne, secondo le richieste ed esigenze dei vari servizi.

Le quantità ordinate sono calcolate al lordo dei coefficienti di scarto previsti per le diverse derrate, utilizzati anche al fine di determinare la resa dei prodotti ed eventuali non conformità al momento dell'utilizzo delle materie prime (carne, pesce, ortofrutta).

Nel caso di prodotti a peso variabile, il fornitore dovrà scrupolosamente attenersi alle grammature di volta in volta ordinate. Nel caso di consegne di quantitativi superiori a quelli effettivamente ordinati, non essendo possibile gestire un sistema di scorte, nulla sarà dovuto dall'Amministrazione per l'eccedenza.

Saranno considerate nella norma quantità leggermente superiori per quei prodotti forniti e fatturati a peso variabile, in accordo con l'Amministrazione Comunale, come per esempio ortofrutta e formaggi stagionati, che non risultino superiori al 10% della quantità ordinata per singola struttura servita e comunque non superiori al 5% dell'intera fornitura ordinata. Per quantità superiori a tale soglia, nulla sarà dovuto da parte dell'Amministrazione. Scostamenti in difetto nella consegna dei prodotti a peso variabile dovranno essere evitati, e, se occasionali, limitati a non oltre il 3% della referenza ordinata per singola struttura

Gli ordini verranno formulati con un anticipo di 10 giorni lavorativi rispetto alla data della consegna con la possibilità di apportare eventuali rettifiche e correzioni nei tempi stabiliti dal contratto e comunque almeno sino a 2 giorni prima della consegna.

Ogni variazione che dovesse determinarsi rispetto a quanto ordinato (per tempistiche, modalità, quantità o qualità) dovrà essere tempestivamente comunicata all'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, concordando, di concerto con l'Amministrazione, le soluzioni ottimali per gestire le anomalie, in funzione del minor impatto per i servizi e le strutture, fatta salva l'applicazione di quanto disposto dall'articolo A.17 del presente capitolato.

Per ogni difformità dagli ordini, qualitativa e quantitativa, il fornitore è tenuto ad elaborare apposita documentazione attestante le rettifiche concordate, trasmettendole all'Amministrazione

in formato idoneo alla elaborazione informatizzata (in particolare in caso di variazioni di quantità, mancanza di disponibilità di prodotto, errori di assegnazione e consegna delle merci, integrazioni o mancate integrazioni).

Art. B4 - CONTESTAZIONI, GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E REINTEGRI

B4.1 Controlli

Ogni prodotto che risulti non conforme alle caratteristiche richieste verrà contestato e dovrà essere successivamente ritirato a carico del fornitore nei termini previsti. La contestazione avverrà tramite la gestione di non conformità per le quali il prodotto dovrà essere tempestivamente reintegrato secondo le modalità concordate con l'Amministrazione. Diversamente saranno scorporate dagli importi fatturati tutte le derrate contestate e non reintegrate in tempo utile per la loro preparazione e consumo.

Successivamente alla consegna, verranno eseguiti i seguenti controlli, coerentemente con le prescrizioni del manuale di corretta prassi igienica :

- controllo a campione, per gli alimenti surgelati, refrigerati, della temperatura del mezzo di trasporto e della temperatura di arrivo del prodotto;
- rispetto delle tipologie e delle quantità previste dall'ordine;
- corrispondenza tra i dati indicati sul documento di trasporto e la merce consegnata (qualità e quantità).

In seguito, al momento dello stivaggio, si provvederà ai seguenti controlli:

- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche definite nelle schede-prodotto del contratto;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza e vita residua richiesta;
- per i prodotti di provenienza biologica: controllo della presenza del relativo marchio o per i prodotti ortofrutticoli, l'indicazione di "biologico" sul documento di trasporto;
- per i prodotti provenienti da sistemi a lotta integrata: presenza di marchio o indicazione sul documento di trasporto;
- per i prodotti IGP e DOP: presenza di marchio identificativo;
- per i prodotti del commercio equo e solidale: presenza di marchio identificativo.

L'accettazione della merce consegnata non solleva comunque l'appaltatore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevati o non rilevabili all'atto della consegna.

L'Amministrazione si riserva:

- la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, avvalendosi anche di verifiche ispettive presso l'appaltatore e le ditte subfornitrici, presso i luoghi di produzione delle materie prime, presso i locali di lavorazione e/o stoccaggio, e dei mezzi di trasporto;
- tramite la collaborazione con le Aziende U.S.L., di verificare sia la produzione che la distribuzione, nonché il laboratorio di cui è eventualmente dotato l'appaltatore;
- di fare sottoporre, a campione, le derrate alimentari ad analisi microbiologiche e

chimiche.

Qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei prodotti, rispetto ai parametri di legge richiesti nelle schede-prodotto, l'appaltatore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi oltre naturalmente alle penali previste dal presente capitolato.

B4.2 Non conformità e sostituzioni di prodotti

Il fornitore è obbligato all'immediata sostituzione dei prodotti che in seguito a verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate al momento della consegna dei prodotti stessi o ad analisi microbiologiche e chimiche, risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti dal presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati o all'elenco dei prodotti aggiudicati. E' inoltre obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.

Al riscontro, da parte dei servizi scolastici o della l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I. Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, di prodotti non conformi o non corrispondenti a quelli aggiudicati, oltre che in caso di qualsiasi altra non conformità alle condizioni di fornitura stabilite dal capitolato speciale regolante il contratto, (es. presenza di corpi estranei nei prodotti consegnati, non rispondenza alla qualità richiesta; inidoneità dell'automezzo di trasporto; prodotti avariati o prodotti non in contratto; contenitori, imballaggi e confezioni deteriorate o danneggiate; data di scadenza e shelf life non rispettata; ecc.), l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, avvertirà l'appaltatore con comunicazione formale, inoltrata tramite e-mail, relativamente alla non conformità riscontrata. L'appaltatore avrà tempo 48 ore per visionare il prodotto, previo appuntamento. Il prodotto non conforme, a discrezione della U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, potrà essere sottoposto ad analisi presso laboratori convenzionati. Eventualmente copia delle analisi verrà trasmessa all'appaltatore.

L'Amministrazione si riserverà di adottare i provvedimenti che riterrà opportuni.

La sostituzione dei prodotti contestati dovrà avvenire non oltre il giorno successivo alla richiesta se non diversamente concordato con l'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6. Il fornitore dovrà prevedere un efficace sistema di intervento per garantire il tempestivo reintegro delle derrate non consegnate o non conformi, cercando di arrecare il minore impatto sull'organizzazione del servizio e la programmazione dei menù.

B4.3 Ritiro prodotti non conformi

Ove i prodotti non risultino conformi ai requisiti, sia al momento della consegna che durante l'utilizzo della merce nel processo produttivo, il Fornitore è tenuto al ritiro con oneri a suo carico.

Il ritiro della merce contestata è a carico del Fornitore e deve essere effettuato nel più breve tempo possibile, da valutarsi caso per caso, ove la non conformità venga riscontrata in un momento successivo alla consegna.

Nello specifico, il ritiro della merce non conforme deve essere effettuato nel rispetto della

seguente tempistica:

- nel caso di merce deperibile, quale, ad esempio, uova, latticini, ortofrutta, carne e pesce, freschi o surgelati, deve essere effettuato entro il giorno lavorativo successivo alla richiesta
- nel caso di merce non deperibile, quale ad esempio, conserve, pasta, zucchero, farina, riso, biscotti e legumi secchi, deve essere effettuato entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta e comunque entro e non oltre il termine di rispettiva scadenza se inferiore ai suddetti 10 giorni.

La merce contestata e non ritirata entro i termini previsti rimane nell'esclusiva disponibilità dell'Amministrazione senza che il Fornitore possa pretendere alcun corrispettivo, fermo restando che rimane a carico di quest'ultimo ogni danno e/o onere che possa derivare dal deterioramento e/o magazzinaggio della merce non ritirata.

Nei casi in cui i prodotti contestati richiedano modalità di smaltimento speciali, perchè non assimilabili ai rifiuti urbani per quantità e/o per natura, come ad esempio prodotti di origine animale, oli, etc., il fornitore deve necessariamente farsi carico a proprie spese del ritiro e del trattamento previsto, entro e non oltre il giorno successivo alla richiesta.

Per la comminazione di eventuali penali si rinvia a quanto previsto dal precedente Art. A.17.

In funzione della natura e della causale della contestazione, i prodotti alimentari contestati e da ritirare presso le strutture comunali, possono, se idonei al consumo, essere oggetto di recupero e donazione, nella garanzia e nel rispetto delle norme di sicurezza ed in linea con quanto previsto dalla L. 155/2003 e dalla L.R. E.R. 16/2015 in materia di recupero alimentare ai fini di solidarietà sociale, della lotta allo spreco e della tutela ambientale. Nel caso, l'Amministrazione può mettere in contatto i fornitori con le realtà locali del territorio che si occupano del recupero e della donazione di beni alimentari a fini solidaristici, o, se concordato, attivarle direttamente.

B4.4 Indisponibilità o sostituzione di prodotti

Il fornitore per tutta la durata del contratto dovrà fornire i prodotti corrispondenti alle marche offerte in gara.

L'impiego di derrate alimentari non contemplate dal presente capitolato non è da escludersi *a priori* tuttavia il loro inserimento eventuale deve essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

In tutti i casi in cui la sostituzione venga richiesta dall'appaltatore, per giustificati motivi, o si renda indispensabile per problematiche connesse alla sicurezza alimentare, l'appaltatore non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.

In caso di indisponibilità definitiva di una delle referenze offerte in sede di gara, l'appaltatore dovrà comunicarlo con un mese di anticipo e si impegna a chiederne la sostituzione con un'altra referenza purché il prodotto sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato e dalle schede prodotto. E' ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a lotta integrata, o, in subordine, convenzionali, al posto di quelli richiesti come biologici, solo qualora non siano reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. L'Amministrazione si riserva di verificare eventuali indisponibilità presso organismi competenti al rilascio di tali attestazioni.

In casi di indisponibilità dei prodotti il fornitore dovrà, con congruo anticipo, informare l' U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, indicando un

prodotto sostitutivo con le medesime caratteristiche del prodotto presentato in sede di offerta, desumibili dalla scheda prodotto.

Nel caso in cui il fornitore intenda richiedere la sostituzione di una referenza in contratto dovrà inoltrare una comunicazione all'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6, specificando le motivazioni della richiesta stessa, allegando la scheda tecnica della nuova referenza ed inviando eventualmente un campione presso il servizio a richiesta dell'U.O Nutrizione Nidi dell'U.I Controlli Qualità Pasti e prassi igieniche servizi 0/6i. L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare le prove ritenute opportune caso per caso, volte ad accertare il rispetto, da parte delle nuove referenze proposte, delle prescrizioni del capitolato e delle schede prodotto oltre che il possesso delle caratteristiche necessarie alle esigenze dei servizi comunali.

In caso di indisponibilità temporanea di una referenza potrà essere autorizzata la fornitura di prodotto alternativo con la medesima procedura prevista per la sostituzione definitiva.

Il fornitore dovrà prevedere un efficace sistema di intervento per gestire emergenze in caso di indisponibilità delle derrate al fine di garantire la continuità di un servizio essenziale.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre richiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati, qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi, nonché alla luce della valutazione della prestazione e della resa del prodotto in fase di lavorazione e consumo. In questi casi l'Amministrazione Comunale, in contraddittorio con il fornitore, propone una referenza alternativa, con le medesime caratteristiche qualitative del prodotto da sostituire, allo stesso prezzo.

Art. B5 - SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

B5.1 Imballaggi e pallet

Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche (cfr. *supra* punto B1.7)

Fermo quanto previsto al comma 1, gli imballaggi (primari, secondari e pallet) devono essere, altresì, rispondenti ai requisiti indicati all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., nonché dai CAM vigenti (parte C, lett. a), punti 4 e 5).

Per le caratteristiche e l'organizzazione dei servizi e delle strutture nelle quali i fornitori sono chiamati a consegnare le merci, si sottolinea in particolare il richiamo all'utilizzo di imballaggi costituiti da materiali riciclati, riciclabili, biodegradabili e compostabili e/o a ridotto volume.

I pallet e gli imballaggi utilizzati devono essere conformi ai requisiti dichiarati dal Fornitore in sede di gara. Le verifiche previste saranno eseguita a campione dall'Amministrazione Comunale. Per la comminazione di eventuali penali si rinvia a quanto previsto dal precedente punto A17, qualora venga riscontrato il mancato utilizzo degli imballaggi e dei pallet dichiarati in sede di gara.

B5.2. Trasporti

Il Fornitore deve utilizzare i mezzi di trasporto indicati nell'offerta presentata, privilegiando quelli

a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio veicoli almeno euro 5, a trazione elettrica o ibrida, o alimentati con gas naturale o con gas di petrolio liquefatto (GPL) o altri sistemi di alimentazione indicati dalla normativa vigente, nonché dai CAM approvati con D.M. n. 65/2020 (parte C, lett. b, punto 2, sub. a).

A seguito dell'aggiudicazione e prima della stipula, il Fornitore dovrà presentare una scheda tecnica dei mezzi di trasporto utilizzati riportante le tipologie e il numero dei mezzi, targa e copia delle carte di circolazione.

Per la comminazione di eventuali penali si rinvia a quanto previsto dal precedente punto A17, qualora siano riscontrate inadempienze rispetto alle caratteristiche dichiarate.

B5.3 Transito e/o sosta in zona a traffico limitato (ZTL)

Sono a carico del Fornitore gli adempimenti necessari per il rilascio dei contrassegni e/o permessi per l'accesso e/o la sosta nelle zone a traffico limitato (ZTL) del Comune di Bologna, per la consegna delle derrate alimentari nei servizi comunali ivi ubicati.