

**PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER LA
CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO CON UNICO OPERATORE
PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI IN FAVORE
DELL'EDUCANDATO S.S. ANNUNZIATA, SUDDIVISO IN 6 LOTTI**

- Lotto 1 – CIG: 839091521C - Generi alimentari varie bevande**
- Lotto 2 – CIG: 839094178F - Latte, formaggi e derivati del latte**
- Lotto 3 – CIG: 839095966A - Carne e salumi**
- Lotto 4 – CIG: 8390965B5C - Surgelati**
- Lotto 5 – CIG: 8390971053 - Pane e prodotti da forno**
- Lotto 6 – CIG: 83909807BE - Frutta e verdura fresca**

CAPITOLATO DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

ART. 1 – NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Attualmente sono in vigore i CAM approvati con DM del 25 luglio 2011 pubblicato GU Serie Generale n.220 del 21.09.2011.

Con DM n. 65 del 10 marzo 2020, pubblicato in G.U. n.90 del 4 aprile 2020, sono stati approvati i nuovi Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, i quali entreranno in vigore dopo 120 giorni dalla data di pubblicazione del decreto stesso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Premesso quanto sopra, si precisa che il presente capitolato è stato redatto sulla base dei nuovi CAM.

I prodotti oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (UE) n. 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli, come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne

- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.
- Regolamento (CE) n. 1967/2006 del 21 dicembre 2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante modifica del Regolamento (CEE) n. 2847/93 e che abroga il regolamento (CE) n. 1626/94;

ART. 2 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha ad oggetto la stipula di un Accordo Quadro svolto ai sensi dell'art. 54 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii. da parte dell'Educandato S.S. Annunziata per la fornitura di derrate alimentari (alimenti e bevande).

L'Accordo Quadro si compone di n° 6 lotti e sarà concluso con un solo operatore economico, per ciascuno dei lotti posti a base di gara, a condizioni fisse ai sensi del co. 3 articolo 54 del D.Lgs 50/2016 ss.mm.ii..

Per ogni operatore economico interessato è ammessa la partecipazione a uno o a più lotti.

Nel dettaglio, l'Accordo Quadro ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari per la produzione di circa n° 750 pasti giornalieri complessivi.

Si precisa che i pasti giornalieri sono riferiti al periodo scolastico stabilito dal calendario regionale.

Le derrate fornite dovranno rispettare le caratteristiche descritte all'interno del presente capitolato descrittivo prestazionale, nonché quanto previsto dall'Allegato 1 "Caratteristiche merceologiche derrate" reso disponibile tra la documentazione di gara.

Il contratto, che sarà stipulato con l'aggiudicatario di ogni singolo lotto, è relativo alla fornitura di tutte le tipologie di derrate rientranti all'interno del singolo lotto, così come previste nell'elenco prodotti e nel Dettaglio Economico predisposti dalla Stazione Appaltante e resi disponibili tra la documentazione di gara.

La Stazione Appaltante, provvederà ad acquistare solo le tipologie di derrate e le quantità di cui avrà effettivamente bisogno, fino alla concorrenza massima dell'importo contrattuale di ciascun lotto. L'Educandato non garantisce gli aggiudicatari il raggiungimento dell'importo massimo contrattuale, né di importi e quantità minime o massime di ordini in relazione a ciascuna tipologia di derrata rientrante nei vari lotti. A tal proposito si specifica che le quantità stimate dall'Amministrazione all'interno dell'elenco dei prodotti e dei Dettagli Economici di ciascun lotto sono puramente indicative e indicate ai fini della definizione del valore dell'Accordo Quadro.

In corso di esecuzione del contratto, la Stazione Appaltante invierà agli appaltatori gli ordinativi delle derrate che effettivamente procederà ad acquistare, ai sensi del successivo articolo 10.

ART. 3 - DURATA

Il presente Accordo Quadro, per i tutti i lotti che lo compongono, ha durata di 3 anni.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo dell'appalto per ulteriori 3 anni ai sensi del co. 5 dell'art. 63 del Codice agli stessi patti e condizioni previsti dal contratto originario. La ripetizione del contratto deve essere preceduta da un preavviso da inviare all'aggiudicatario almeno

60 giorni prima della scadenza del contratto stesso, per verificare la disponibilità dello stesso al rinnovo.

Ai sensi dell'articolo 106 co. 11 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., l'aggiudicatario si impegna sin da ora, su richiesta della Stazione Appaltante, a prorogare l'espletamento del servizio in oggetto agli stessi patti e condizioni per un periodo ulteriore di massimo sei mesi consecutivi e successivi alla scadenza del contratto, nelle more dell'espletamento della successiva procedura di gara per l'individuazione del nuovo affidatario.

Si applica l'articolo 32 co. 8 del Codice, qualora ricorrano le condizioni ivi previste.

L'Esecutore di ogni lotto si impegna, per tutta la durata del contratto, a garantire l'erogazione della fornitura delle derrate alimentari per tutto il periodo di apertura della scuola prevista dal calendario scolastico regionale, ed in generale per tutto il periodo di svolgimento delle attività didattiche e ricreative, e fino a che vi saranno ospiti nel convitto.

I periodi di sospensione del servizio saranno quelli stabiliti dal calendario scolastico regionale e quelli decisi, con preavviso di almeno 3 (tre) giorni, dalla Stazione Appaltante. Resta, comunque, ferma la possibilità per la Stazione Appaltante di disporre la temporanea interruzione e/o ridimensionamento della fornitura per ragioni contingibili e urgenti, anche senza preventivo avviso.

ART. 4 – VALORE DELL'ACCORDO QUADRO

Il valore complessivo dell'Accordo Quadro è pari a € **6.659.580,12 oltre IVA** nei termini di legge così suddiviso:

- Totale complessivo dei 6 lotti soggetto a ribasso: € 3.073.652,37 oltre IVA nei termini di legge, suddiviso per ciascun lotto come indicato nella tabella sottostante;
- Totale complessivo degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (DUVRI): € 0,00 (zero);
- Totale complessivo del rinnovo dei 6 lotti: € 3.073.652,37 oltre IVA nei termini di legge, suddiviso per ciascun lotto come indicato nella tabella sottostante.
- Totale complessivo della proroga degli 6 lotti: € 512.275,38 oltre IVA nei termini di legge, suddiviso per ciascun lotto come indicato nella tabella sottostante.

Di seguito il dettaglio degli importi per ogni singolo lotto.

Lotto	Valore complessivo presunto, oltre iva nei termini di legge	Importo a base di gara soggetto a ribasso, oltre iva nei termini di legge	Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre iva nei termini di legge	Importo eventuale rinnovo di ulteriori 3 anni, oltre iva nei termini di legge	Importo eventuale proroga di ulteriori 6 mesi oltre iva nei termini di legge
1 - Generi alimentari vari e bevande	€ 3.619.708,82	€ 1.670.634,84	€ 0,00	€ 1.670.634,84	€ 278.439,14

2 - Latte, formaggi e derivati del latte	€ 371.336,55	€ 171.386,10	€ 0,00	€ 171.386,10	€ 28.564,35
3 - Carne e salumi	€ 1.335.187,75	€ 616.240,50	€ 0,00	€ 616.240,50	€ 102.706,75
4- Surgelati	€ 576.481,55	€ 266.068,41	€ 0,00	€ 266.068,41	€ 44.344,73
5 - Pane e prodotti da forno	€ 339.777,31	€ 156.820,30	€ 0,00	€ 156.820,30	€ 26.136,71
6 - Frutta e verdura	€ 417.088,14	€ 192.502,22	€ 0,00	€ 192.502,22	€ 32.083,70

Trattandosi di un appalto di mera fornitura, non si è provveduto a stimare gli oneri della manodopera ai sensi dell'articolo 23 co. 16 del D. Lgs. 50/2016 ss.mm.ii.

Le quantità stimate per le derrate da fornire sono indicate all'interno dei files di dettaglio di ogni singolo lotto, allegati al presente capitolato.

La Stazione Appaltante provvederà a stipulare l'Accordo Quadro per gli importi a base di gara stimati per ciascun lotto, il cui raggiungimento non è garantito, indipendentemente dal ribasso offerto in sede di gara dall'aggiudicatario, che sarà utilizzato ai soli fini della sua individuazione.

Entro i limiti di importo previsti per ciascun lotto spetta pertanto alla Stazione Appaltante stabilire, secondo una valutazione discrezionale del proprio fabbisogno, il quantitativo delle forniture da acquistare. L'Educandato richiederà infatti all'aggiudicatario la consegna delle forniture sulla base delle effettive necessità che si presenteranno in corso di esecuzione contrattuale.

Per tale motivo la Stazione Appaltante non si impegna in alcun modo al raggiungimento degli importi sopra indicati e all'affidatario di ciascun lotto verrà corrisposto l'importo delle derrate effettivamente fornite, applicando i prezzi unitari offerti in sede di gara all'interno del dettaglio economico.

A tal proposito si evidenzia che le quantità e le voci indicate all'interno del dettaglio economico stesso sono puramente indicative, e non vincolanti in sede di esecuzione contrattuale; si tratta infatti di una stima fatta sulla base di uno storico dei consumi, solo al fine di determinare il valore presunto dell'Accordo Quadro.

Il corrispettivo dovuto dalla Stazione Appaltante, all'aggiudicatario di ciascun lotto, nel corso del periodo di validità dell'Accordo Quadro, sarà determinato applicando alle quantità effettivamente ordinate i prezzi unitari offerti in sede di gara per ciascuna derrata alimentare.

Gli importi unitari offerti in fase di gara dall'aggiudicatario si intendono fissi e invariabili e comprensivi di ogni e qualsiasi spesa (es. imballo, trasporto, consegna, facchinaggio, scarico, stoccaggio, consegna nelle celle frigorifero, ove necessario, e consegna a scaffale), anche derivante da obblighi introdotti da sopravvenute disposizioni di legge.

Gli importi offerti, nonché i conseguenti corrispettivi dovuti all'aggiudicatario, si riferiscono alle forniture eseguite a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

ART. 5 - VARIAZIONI DELLA FORNITURA

Il quantitativo dei generi alimentari, riportato nei files di dettaglio di ogni singolo lotto allegati al presente capitolato, è da ritenersi meramente indicativo ai fini dell'aggiudicazione di ciascun lotto dell'Accordo quadro.

Per ogni singolo lotto, nel corso di esecuzione del contratto e fino al raggiungimento del suo valore massimo, l'Educandato si riserva la possibilità di variare le quantità di derrate alimentari acquistate sulla base delle effettive esigenze connaturate all'erogazione del servizio di ristorazione.

L'Educandato, rispetto all'andamento delle presenze giornaliere nel plesso scolastico e nel convitto, può chiedere ai sensi dell'art. 106 co. 12 del D.Lgs. 50/2016 ss.mm.ii. una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto dell'importo complessivo previsto dal contratto.

L'aggiudicatario di ciascun lotto, su richiesta dell'Educandato, potrà fornire, fino alla concorrenza massima del 20% dell'importo del contratto (di ciascun lotto) e comunque nell'ambito dello stesso, prodotti non ricompresi nell'elenco dei prodotti e nel Dettaglio economico ma che potranno essere proposti dal fornitore e/o richiesti dalla Stazione Appaltante ove la necessità sia dovuta a esigenze contingenti non preventivate.

In tal caso, la proposta di fornitura di questi prodotti, dettagliata negli aspetti tecnici ed economici, dovrà essere presentata all'Educandato e approvata da quest'ultimo.

I suddetti prodotti dovranno essere forniti applicando al prezzo di vendita del fornitore lo sconto percentuale offerto in sede di gara in base al quale è stata determinata l'aggiudicazione.

ART. 6 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i generi alimentari forniti dall'aggiudicatario di ciascun lotto, devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato 1 "*Caratteristiche merceologiche derrate*" al presente capitolato e comunque rispettare la normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata Pacchetto Igiene e D. Lgs. 193/2007.

Tutti i prodotti all'atto della consegna devono essere confezionati in modo da permetterne un facile e immediato controllo, con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, in particolare per quanto riguarda forniture di carni, surgelati, latticini e uova.

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia nelle fasi di stoccaggio nei magazzini dell'appaltatore che nelle fasi di trasporto e consegna.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R.T. del 06/04/2000 n.53.

L'aggiudicatario dovrà mettere a disposizione della Stazione Appaltante, entro 24 ore dalla sua richiesta, la documentazione e le registrazioni relative al piano di autocontrollo previste dal Pacchetto Igiene e D.Lgs. 193/2007.

L'aggiudicatario dovrà comunicare alla Stazione Appaltante, via PEC alla casella di posta certificata dell'Educandato, entro cinque giorni dall'avvio della fornitura e poi all'inizio di ogni anno scolastico successivo, le schede tecniche dei prodotti alimentari che verranno forniti, nonché la categoria merceologica di appartenenza.

I prodotti lattiero - caseari dovranno, oltre che corrispondere alle caratteristiche merceologiche di cui all'Allegato 1 del presente capitolato, riferirsi a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale (Regolamento (CE) del Consiglio n. 966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche, agricole e forestali del 23/12/2009).

Per ogni violazione verranno applicate le sanzioni prevista all'articolo 11 dello schema di accordo quadro.

ART. 7 – SPECIFICHE DEI PRODOTTI

Le derrate fornite nell'ambito del presente appalto, devono avere le seguenti caratteristiche minime, in linea con quanto previsto dai CAM.

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso.
Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), oppure secondo i calendari regionali.
Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche.
Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso.
Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente¹ relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in

¹ (4) Tale organismo deve possedere almeno le seguenti caratteristiche: essere autorizzato dal MIPAAF per effettuare verifiche di conformità sulla base di disciplinari relativi a prodotti agroalimentari ed essere in possesso di accreditamenti Accredia per rilasciare certificazioni su prodotti agroalimentari (Rif. ISO 16065). Qualora venisse istituito uno schema di certificazione ed etichettatura equivalente a livello istituzionale, lo stesso prevarrà come riferimento

libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5) dei CAM).

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.

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.
I salumi devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte e yogurt:** biologico.

- **Olio:** Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole e altri oli vegetali devono essere idonei all'uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **Succhi di frutta o nettali di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- Le marmellate e le confetture devono essere biologiche.

- Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le verifiche sul rispetto dei requisiti di cui al presente articolo verrà effettuata sulla base della documentazione fiscale, ovvero attraverso la presa in visione delle fatture e dei documenti di trasporto e delle etichette dei prodotti consegnati.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG.

Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Le copie conformi all'originale dei documenti di cui sopra verranno conservati negli uffici preposti dell'Educandato.

N.B. Qualora l'aggiudicatario non sia un produttore ma un distributore di derrate alimentari, dovrà presentare copie dei suddetti attestati posseduti dai produttori delle merci consegnate.

L'aggiudicatario di ogni lotto dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotato di sistema di autocontrollo igienico-sanitario della filiera produttiva di cui al Reg. CE 852/2004, sia a livello di produzione che di trasporto.

Inoltre, in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati - Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000 - ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica, assenti anche nel corso dell'alimentazione somministrata in fase di produzione zootecnica primaria. La predetta attestazione è fatta salva per le derrate provenienti da agricoltura biologica, atteso che l'indicazione di "prodotto biologico" è normativamente comprensiva dell'obbligo del rispetto della soglia di tolleranza OGM allo 0,9%.

ART. 8 - MEZZI DI TRASPORTO

La consegna dovrà avvenire con mezzi idonei sia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, sia per le temperature di mantenimento dei singoli prodotti, come previsto dalla normativa vigente.

Nei veicoli utilizzati, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida e questi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari, essere coibentati termicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

Per il trasporto dei prodotti surgelati e congelati (-18°C) e per i prodotti refrigerati (0-4°C) devono essere predisposte apposite celle frigorifere o contenitori coibentati che permettono il mantenimento delle temperature per quanto disposto dalla legge.

Il piano di autocontrollo aziendale HACCP dovrà prevedere obbligatoriamente fasi e tempi di pulizia e sanificazione degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari in modo tale che durante il trasporto delle merci non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I mezzi di trasporto utilizzati dall'aggiudicatario per il trasporto delle derrate dovranno inoltre essere a basso impatto ambientale, quali veicoli di categoria almeno euro 4.

ART. 9 - MAGAZZINO DERRATE

Secondo quanto stabilito nella normativa definita “Pacchetto Igiene”, dal D.lgs. 193/2007 e dal piano di autocontrollo aziendale, l'appaltatore dovrà garantire il controllo della conformità della merce in arrivo e stoccaggio, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta sia durante le fasi di deposito che durante il trasporto, il controllo dell'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

A tal proposito si richiamano le seguenti disposizioni:

- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle frigo o frigoriferi distinti;
- la sezionatura di alcuni prodotti richiesti in piccole quantità (formaggi, salumi, ecc.) dovrà avvenire in appositi reparti distinti, confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente in materia. È obbligo indicare il termine minimo di conservazione;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature; nel caso di prodotti congelati o surgelati non deve essere interrotta “la catena del freddo” fino alla consegna presso la cucina.
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, in luogo esente da umidità.

ART. 10 - ORDINI E MODALITA' DI CONSEGNA

La consegna dei generi alimentari forniti dall'aggiudicatario di ciascun lotto potrà essere effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, sulla base degli ordinativi settimanali che verranno trasmessi via PEC/mail dal responsabile della cucina o altro incaricato la settimana antecedente a quella della fornitura. Gli ordini, che saranno trasmessi generalmente entro le ore 12,00, conterranno le tipologie di derrate richieste e le relative quantità. Maggiori dettagli saranno stabiliti in sede di stipula del contratto.

In casi d'urgenza, l'ordine può essere effettuato anche giornalmente (entro le ore 12,00 del giorno antecedente a quello della fornitura) e telefonicamente; in tal caso fa seguito in tempi brevi il relativo ordine via PEC.

In caso di assenza delle attività didattiche con parziale o totale sospensione della fornitura, la ditta verrà avvertita entro le ore 12:00 del giorno precedente, senza che il fornitore possa eccepire o pretendere risarcimento a qualsiasi titolo.

Di norma le consegne avranno cadenza settimanale per tutti i lotti, mentre, a titolo indicativo, potranno avere cadenza giornaliera le consegne relative ai lotti 5 (pane e prodotti da forno) e 6 (frutta e verdura fresca).

L'aggiudicatario si impegna, senza eccezione alcuna, a consegnare tutte le derrate, nel tipo e pezzatura ordinati, presso l'Educandato entro le ore 8:00 del giorno stabilito nell'ordine.

ART. 10.2 – CONSEGNA DELLE DERRATE E VERIFICA DI CONFORMITA' DELLE STESSE

L'atto della consegna avverrà con una formale accettazione delle derrate da parte del responsabile della cucina o di suo incaricato, mediante la firma sulla bolla di consegna, da cui risulti la descrizione della partita, il numero delle confezioni, il contenuto ed il peso.

La verifica della merce e dei diversi quantitativi viene effettuata di regola all'atto del ricevimento.

Il peso è quello riconosciuto all'atto della consegna e riportato sulla bolla di accompagnamento e controfirmata dal responsabile della cucina.

Nel caso in cui la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile del responsabile della cucina, in tutto o in parte di qualità inferiore e non conforme rispetto a quanto stabilito dal presente appalto da quelle stabilite o se, per qualunque causa, fosse inaccettabile, il responsabile della cucina avverte il DEC e potrà chiedere all'aggiudicatario la fornitura di altre derrate, in sostituzione di quelle rifiutate; in tal caso il fornitore dovrà provvedere all'immediata sostituzione della merce rifiutata nel rispetto delle

tempistiche che saranno indicate, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penali di cui all'art. 11 dello schema di accordo quadro.

Qualora l'aggiudicatario non provveda entro il termine stabilito, la Stazione Appaltante potrà provvedere direttamente all'approvvigionamento, rivolgendosi ad altri fornitori; in questo caso l'aggiudicatario sarà tenuto a corrispondere all'Educandato gli ulteriori oneri sostenuti, o tramite escussione della cauzione definitiva o tramite riduzione di quanto dovuto a valere sulla prima fattura che sarà emessa dall'aggiudicatario. In entrambi i casi, l'aggiudicatario dovrà ritirare a proprie spese la quantità di merce non ritenuta accettabile.

Qualora le merci fossero accettate all'atto della consegna, nonostante la non rispondenza ai requisiti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti in materia, l'Educandato invierà apposita comunicazione al fornitore una volta emersa la non conformità dei prodotti. Anche in questo caso saranno applicate le penali previste all'art. 11 dello schema di accordo quadro e l'aggiudicatario sarà tenuto a corrispondere alla Stazione Appaltante gli eventuali ulteriori oneri sostenuti, o tramite escussione della cauzione definitiva o tramite riduzione di quanto dovuto a valere sulla prima fattura che sarà emessa dall'aggiudicatario. Anche in questo caso, l'aggiudicatario dovrà inoltre ritirare a proprie spese la quantità di merce non ritenuta accettabile.

Qualora il responsabile della cucina rilevi delle non conformità che portino alla non accettazione della merce, oppure anche in seguito alla loro accettazione, deve segnalarlo al Direttore all'Esecuzione del Contratto (DEC) che si occuperà di valutare le segnalazioni ricevute anche per condurre la verifica di regolare esecuzione di cui al successivo articolo 13.

ART. 11 - TIPOLOGIA E MODALITÀ DI CONTROLLO

I tecnici (operatori interni o esterni) incaricati dal direttore all'esecuzione del contratto (DEC) effettueranno i controlli e i rilievi secondo la metodologia e le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio di fotografie e riprese video.

Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere eccepito in relazione alle quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio e più specificatamente:

- controllo sugli impianti e sullo stato igienico del magazzino;
- controlli sulle materie prime depositate; modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- etichettatura dei prodotti alimentari;
- verifica della documentazione relativa al piano di autocontrollo aziendale secondo quanto indicato dalla normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata Pacchetto igiene e D.lgs. 193/2007;
- verifica del piano formativo del personale aziendale secondo quanto stabilito da normativa nazionale e Decreto Regionale 559/2008 e successive integrazioni;

B) Controlli analitici: durante i controlli, i tecnici incaricati dal direttore all'esecuzione del contratto effettueranno prelievi di campioni su prodotti alimentari, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

C) Controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto;
- temperature degli automezzi (per i prodotti deperibili); · temperature del prodotto a campione;
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni; · data di scadenza o TMC;
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;

- corrispondenza al capitolato di fornitura;
- corrispondenza fra ordine e fornitura;
- assenza di parti congelate/surgelate;
- marchio attestante il prodotto biologico (O.d.C.) per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o altre certificazioni.

Inoltre, per i prodotti biologici - Reg. (CE) 2018/848, Reg. (CE) 889/2008 e Reg. (CE) 967/2008 sarà richiesta copia della certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli (O.d.C.) di cui agli artt. 2, 25, 27 del Reg. (CE) 834/2007 e del D.M. Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 8799/2013 nonché ogni altra certificazione richiesta sulla base di quanto previsto dal Capitolato.

L'accettazione della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

La Stazione Appaltante accerterà l'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, ispezioni, analisi, affidati a personale tecnico all'uopo incaricato, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta, a quella indicata nella bolla di consegna ed alle indicazioni previste dal presente disciplinare tecnico.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture può essere verificata dal Servizio competente, dal personale addetto alla cucina all'uopo incaricato e dai professionisti consulenti tecnici incaricati dalla Stazione Appaltante.

Il controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Educandato mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento dell'Appaltatore.

Il medesimo dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

ART. 11.1 - ORGANI PREPOSTI AI CONTROLLI

I controlli verranno effettuati, su disposizione del DEC, da parte di un soggetto incaricato dalla Stazione Appaltante e/o da Azienda specializzata di fiducia individuata dalla Stazione Appaltante e da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo.

Il personale dell'aggiudicatario non può interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

ART. 12 – VERIFICA DI REGOLARE ESECUZIONE

È facoltà della Stazione Appaltante, attraverso il proprio DEC o suo delegato, effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza della fornitura alle prescrizioni del presente capitolato e dei suoi allegati.

Il DEC effettuerà i suoi controlli anche utilizzando le bolle di consegna e i rilievi del responsabile della cucina.

L'appaltatore è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al deposito delle derrate, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Il DEC procederà alla verifica del rispetto delle percentuali minime per ciascuna tipologia di prodotti previste al precedente articolo 6.

La suddetta verifica sarà condotta sulla base delle comunicazioni inviate da ciascun appaltatore ai sensi del successivo articolo 17, anche procedendo a un confronto tra il contenuto di queste ultime e le bolle di consegna.

ART. 13 - RESPONSABILE DELLA FORNITURA

Al momento della sottoscrizione dell'Accordo Quadro, per ciascun lotto, ogni impresa risultata aggiudicataria dovrà individuare un Responsabile che costituirà il referente principale per l'Educandato; tale figura, di cui l'appaltatore dovrà comunicare il nominativo e i recapiti prima dell'avvio della fornitura, dovrà essere reperibile dalle ore 8:00 alle ore 18:00 dei giorni dal lunedì al venerdì.

ART. 14 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La fornitura dei prodotti deve essere garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, l'aggiudicatario di ciascun lotto verrà avvisato con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

ART. 15 – RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURA ASSICURATIVA

Ciascun aggiudicatario è responsabile verso la Stazione Appaltante del buon andamento delle forniture.

L'appaltatore si obbliga a sollevare quest'ultima da qualsiasi pretesa azione o molestia e danni diretti o indiretti che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di essa, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese che l'Educandato dovrà eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore e in ogni caso da questo rimborsate. L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esso appartenenti durante l'esecuzione del contratto e terrà perciò indenne, a tale titolo, la scrivente da qualsiasi pretesa o molestia.

A garanzia di ciò, l'Appaltatore, prima della sottoscrizione dell'Accordo Quadro, dovrà presentare alla Stazione Appaltante l'originale di apposita polizza assicurativa come sotto dettagliata avente i massimali indicati in seguito.

La suddetta polizza dovrà esplicitamente prevedere la sua estensione all'Accordo Quadro in oggetto, in base a quanto previsto dal presente capitolato.

È parimenti accettata una polizza preesistente, avente le medesime caratteristiche minime sopra indicate, corredata da apposita appendice che estenda esplicitamente l'operatività della polizza all'Accordo Quadro. In quest'ultimo caso, l'aggiudicatario dovrà presentare alla Stazione Appaltante copia conforme della polizza e l'originale dell'appendice.

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare con primaria compagnia assicuratrice una polizza assicurativa contro i rischi di:

- a) Responsabilità civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Educandato) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività connesse, accessorie e/o complementari, nessuna esclusa.
Tale copertura RCT dovrà avere un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00 e prevedere anche le seguenti estensioni:
 - I danni arrecati a terzi da dipendenti, collaboratori e/o da altri soggetti anche non alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria, che partecipino alle attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, compresa la loro responsabilità personale;

- Interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito dalla polizza;
 - La responsabilità per la committenza di lavori e/o servizi;
 - L'RC dello smercio entro un anno dalla consegna, esclusi i danni dovuti a difetto originario dei prodotti stessi.
- b) Responsabilità civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi tutti collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'impresa aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, complementari e/o accessorie, nessuna esclusa o eccettuata.
Tale copertura RCO dovrà avere un massimale non inferiore ad € 3.000.000,00 per sinistro e € 1.500.000,00 per persona e dovrà prevedere anche le seguenti estensioni:
- L'estensione al Danno Biologico;
 - L'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL;
 - La clausola di Buona fede INAIL.
- c) Per le derrate di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, alternativamente, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno utilizzati per la produzione dei beni prodotti dall'aggiudicatario a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.
Tale copertura RCP dovrà avere un massimale unico non inferiore ad € 5.000.000,00.

I massimali si intendono riferiti ad ogni singolo lotto.

L'aggiudicatario è tenuto a dimostrare la permanenza delle coperture assicurative di cui ai precedenti punti per tutta la durata dell'Accordo Quadro, producendo alla Stazione Appaltante copia delle quietanze di pagamento dei ratei di premio successivi al primo entro 30 giorni dalla rispettiva data di scadenza o delle eventuali polizze emesse in sostituzione delle polizze sopra indicate.

Nel caso di mancata dimostrazione della permanenza delle coperture assicurative di cui ai precedenti punti entro i termini sopra individuati, la Scrivente procederà alla risoluzione dell'Accordo quadro ai sensi dell'articolo 1456 del c.c e all'incameramento della garanzia definitiva "quadro" rilasciata a suo favore.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'appaltatore anche per danni coperti o non coperti dalla polizza assicurativa sopra indicata e/o per danni eccedenti i massimali assicurati dalla stessa.

ART. 16 - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO IN MATERIA DI SICUREZZA

L'aggiudicatario di ciascun lotto si impegna ad osservare le disposizioni dettate dal D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Il soggetto aggiudicatario avrà l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro e di comunicare all'Educandato i rischi specifici derivanti dalla sua attività

Il soggetto affidatario si impegna altresì a rispettare:

- le norme in quanto applicabili del D.M. del 10/3/98 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro";
- garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste e risultanti dal proprio documento di valutazione dei rischi.

Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte dell'Appaltatore preveda l'utilizzo di D.P.I. per lo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e del D.Lgs n. 81/2008 e ss.mm.ii.

Si precisa che il personale del soggetto affidatario dovrà essere provvisto di tesserino di riconoscimento a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SCPS/3.15697 del 31/10/1991.

ART. 17 - ULTERIORI CONDIZIONI DI ESECUZIONE CONTRATTUALE

L'appaltatore dovrà comunicare, contestualmente all'invio della fattura, i quantitativi forniti nel periodo di riferimento rispetto a:

- prodotti biologici, provenienti da “sistemi di produzione integrata”, DOP, IGP, STG, filiera corta;
- ogni altra tipologia idonea a fruire di benefici connessi agli aiuti comunitari, regionali e ministeriali e a bandi in ambito di consumo di prodotti alimentari.

In un rapporto inviato semestralmente al DEC gli aggiudicatari dovranno elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200716).

ART. 18 – ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

Ai sensi dell'art. 35, co. 18, del D.lgs. 50/2016 sul valore del contratto di appalto viene calcolato l'importo dell'anticipazione del prezzo pari al 20 per cento da corrispondere all'appaltatore entro quindici giorni dall'effettivo inizio della prestazione, previa richiesta dell'aggiudicatario.

L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo la durata del contratto.

La predetta garanzia è rilasciata da imprese bancarie autorizzate ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, o assicurative autorizzate alla copertura dei rischi ai quali si riferisce l'assicurazione e che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano la rispettiva attività.

La garanzia può essere, altresì, rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo degli intermediari finanziari di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385.

L'importo della garanzia viene gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso del contratto, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte dell'Amministrazione.

Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione del servizio non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali.

Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.