



## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA:**

**FORNITURA SUDDIVISA IN LOTTI DI DERRATE ALIMENTARI, LOTTO N.1 CARNI AVICOLE  
– LOTTO N.2 OLIO EVO, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI  
AL D.M. DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE N. 65 DEL  
10/03/2020, PER LE MENSE UNIVERSITARIE DEL DSU TOSCANA**

**LOTTO N.1 CARNI AVICOLE  
LOTTO N.2 OLIO EXTRA VERGINE OLIVA**

## **TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI SULL'APPALTO**

### **Articolo 1 – Definizioni**

Per "Ditta" o "Aggiudicatario" s'intende l'Operatore Economico risultato aggiudicatario della fornitura di cui al presente Capitolato speciale d'appalto, di seguito denominato CSA.

Per "Stazione Appaltante" o "Azienda" s'intende l'Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana che affida alla Ditta la fornitura oggetto del presente CSA.

### **Articolo 2 – Oggetto e durata**

L'Appalto, suddiviso in n° 2 lotti funzionali, ha per oggetto la fornitura, il trasporto e la consegna di derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti presso le Mense Universitarie di Firenze, Pisa e Siena dell'Azienda indicate al successivo art. 8.

I lotti sono così individuati:

- ✓ Lotto 1 "CARNI AVICOLE FRESCHE"
- ✓ Lotto 2 "OLIO EXTRA VERGINE OLIVA".

La durata dell'Appalto è di 12 (dodici) mesi decorrenti dalla data di stipula del contratto o da altra data comunicata dall'Azienda, con l'opzione di prosecuzione ai sensi dell'art. 120, co. 10 del D.Lgs. 36/2023 per la durata di ulteriori 12 (dodici) mesi.

La Ditta è altresì obbligata ad assicurare la continuità della fornitura anche dopo la scadenza del contratto fino all'individuazione da parte della Stazione Appaltante del nuovo affidatario e per un periodo massimo di 6 (sei) mesi. La suddetta prosecuzione contrattuale avviene agli stessi patti e condizioni del contratto.

Le ditte partecipanti alla gara, in sede di offerta economica dovranno formulare i prezzi unitari intesi al netto di confezioni e imballi, liquidi di governo, glassatura, espressi per unità di misura, compilando in ogni sua parte il documento denominato "Dettaglio economico" che costituisce parte dell'Offerta Economica.

Relativamente al lotto 1 "CARNI AVICOLE FRESCHE" sono stimati articoli che l'Azienda giudica vincolanti per l'erogazione della propria offerta alimentare; è tuttavia richiesta la disponibilità di fornitura e relativa quotazione anche per ulteriori prodotti, siano questi biologici/SQNPI/no antibiotici o convenzionali, che l'Azienda valuterà in seguito se inserire o meno nei propri menù. Quest'ultimi articoli saranno considerati migliorie nei criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

L'importo del contratto di appalto è quello risultante dall'offerta economica della Ditta risultata aggiudicataria della procedura di gara.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale e ogni altro onere espresso e non dal presente CSA, inerente e conseguente la fornitura di cui trattasi.

Le quantità stimate dei prodotti da acquistare, dettagliatamente elencate negli allegati A "Fabbisogni" di ciascun Lotto, sono state calcolate sulla scorta dei consumi degli anni precedenti per il periodo corrispondente alla durata della fornitura e in base alla tipologia di menù attualmente erogato presso gli stabilimenti produttivi interessati dalla stessa, al numero di utenti e alla tipologia e alle abitudini alimentari degli stessi per cui potranno variare, in aumento o in diminuzione, senza che ciò comporti variazione alle condizioni di aggiudicazione o costituisca titolo di pretesa alcuna da parte dell'Aggiudicatario.

Tali fabbisogni sono da considerarsi puramente indicativi e validi ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara. Di conseguenza essi non costituiscono per l'Aggiudicatario alcuna garanzia sui quantitativi che saranno effettivamente acquistati nel corso dell'esecuzione dell'appalto, in quanto l'Azienda pagherà alla Ditta il corrispettivo per le sole forniture effettivamente ordinate e regolarmente eseguite.

L'Aggiudicatario avrà l'obbligo di eseguire la fornitura effettiva in base al reale fabbisogno dell'Azienda come espresso nei singoli ordinativi emessi in corso di esecuzione e dovrà provvedere alla consegna di tutti i beni richiesti.

### **Articolo 3 – Caratteristiche della fornitura**

Le caratteristiche delle derrate oggetto di fornitura sono determinate nell'allegato B al presente CSA "Caratteristiche tecnico - merceologiche generali". In esso sono evidenziati i prodotti alimentari richiesti dall'Azienda a basso impatto ambientale.

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

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

Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG richiesti 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 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per Fornitore si intende ogni operatore economico che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali indicati al successivo art. 8, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La Ditta dovrà fornire alla Stazione Appaltante, prima di dare avvio all'esecuzione dell'appalto, gli attestati di assoggettamento di cui sopra in originale.

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

La Ditta dovrà rendere disponibili ad inizio della prestazione contrattuale le schede tecniche **in lingua italiana** di tutti i prodotti su un portale dedicato a cui l'Azienda potrà accedere con proprie credenziali e dovrà dare tempestiva comunicazione degli aggiornamenti tecnici delle schede stesse.

Le specifiche delle derrate consegnate dovranno essere corrispondenti a quanto indicato nei commi precedenti e le caratteristiche dei prodotti offerti, rilevati da scheda tecnica ad inizio fornitura, dovranno essere mantenute per tutta la durata del contratto.

I generi alimentari forniti devono essere privi di OGM (legge regionale della Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Qualora nel corso della fornitura l'Azienda giudichi non idonei determinati prodotti alle esigenze del proprio Servizio Ristorazione, anche per mutate esigenze sopravvenute, la Ditta dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo simile, previa campionatura e autorizzazione dell'Azienda. Nel caso eccezionale in cui la Ditta non sia in grado di fornire prodotti delle marche indicate e comunque ogni volta che si produca un cambiamento nella produzione/confezionamento di un prodotto già abitualmente in consegna, si prescrive l'obbligo per l'Aggiudicatario di trasmettere preventivamente le schede tecniche dei nuovi prodotti e di ripristinare le condizioni ordinarie nel minor tempo possibile e comunque comunicando dall'inizio la durata della sostituzione.

In caso di eventi eccezionali e non programmabili, l'Azienda, senza alcun onere a suo carico, si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta di ritirare eventuali giacenze di prodotti deperibili per lo stoccaggio temporaneo degli stessi.

L'Azienda si riserva, inoltre, la facoltà di richiedere la fornitura di articoli non compresi nelle liste prodotti di cui all'Allegato A "*Fabbisogni*" che si dovessero rendere necessari nel corso della fornitura.

#### **Articolo 4 – Importo dell'appalto e prezzi offerti**

L'importo complessivo stimato dell'appalto determinato ai sensi dell'art. 14, co. 4 del D.Lgs. 36/2023, è pari a Euro 2.295.000,00 (Euro duemilioniduecentonovantaciquemila/00) oltre Iva di legge, di cui:

- Euro 850.000,00 oltre IVA di legge quale importo posto a base d'asta relativo al periodo di durata contrattuale di 12 (dodici) mesi;
- Euro 850.000,00 oltre Iva di legge relativo all'opzione di prosecuzione di ulteriori 12 (dodici) mesi;
- Euro 425.000,00 oltre Iva di legge relativo all'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 (sei) mesi;
- Euro 170.000,00 oltre Iva di legge relativo all'opzione di incremento entro il quinto dell'importo contrattuale;
- di cui Euro 34.000,00. oltre Iva di legge quali costi della manodopera determinati ai sensi dell'art. 41, commi 13 e 14 del D.Lgs. 36/2023;

Il dettaglio economico dei lotti è il seguente:

- **Lotto 1 "CARNI AVICOLE"**: Euro 380.000,00 oltre Iva di legge per il periodo di durata contrattuale di 12 (dodici) mesi, Euro 380.000.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di prosecuzione ulteriori 12 (dodici) mesi, Euro 190.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e Euro 76.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di incremento entro il quinto dell'importo contrattuale, per un valore massimo stimato di Euro 1.026.000,00 oltre Iva di legge;
- **Lotto 2 "OLIO EXTRA VERGINE OLIVA"**: Euro 470.000,00 oltre Iva di legge per il periodo di durata contrattuale di 12 (dodici) mesi, Euro 470.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di prosecuzione ulteriori 12 (dodici) mesi, Euro 235.000.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di proroga tecnica per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e Euro 94.000,00 oltre Iva di legge per l'opzione di incremento entro il quinto dell'importo contrattuale, per un valore massimo stimato di Euro 1.269.000,00 oltre Iva di legge.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. i costi della manodopera ricompresi nell'importo a base d'asta riferito alla durata contrattuale di 12 (dodici) mesi sono determinati in complessivi Euro 34.000,00 così articolati

- **Lotto 1 "CARNI AVICOLE"**: Euro 15.200,00 oltre IVA di legge;
- **Lotto 2 "OLIO EXTRA VERGINE OLIVA"**: Euro 18.800,00 oltre IVA di legge.

per una incidenza del **4%**. Il calcolo della manodopera è stato effettuato mediante utilizzo delle vigenti tabelle del CCNL "Commercio" per i dipendenti delle aziende del terziario, commercio, distribuzione e servizi che viene assunto quale contratto collettivo di riferimento, ai sensi dell'art. 11, co. 2 D.Lgs. 36/2023.

I prezzi unitari, espressi per unità di misura, sono quelli risultanti dal modello "Dettaglio Economico" presentato dalla Ditta in sede di gara e sono intesi al netto di confezioni e imballi, liquidi di governo e glassatura.

I prezzi offerti si intendono fissi e invariabili per l'intera durata dell'esecuzione del contratto, fatto salvo quanto previsto all'art. 16 dello schema di contratto d'appalto in materia di revisione prezzi, perché espressi dalla Ditta in base a propri calcoli comprensivi di tutti gli oneri, delle spese e degli utili che la stessa ha inteso computare in sede di formulazione della propria offerta economica.

La Ditta, quindi, non potrà pretendere, per nessun motivo, sovrapprezzi o indennità particolari per qualsiasi circostanza che possa essere giudicata dalla stessa sfavorevole.

Ai fini della revisione dei prezzi si applica l'art. 60 del D.Lgs. 36/2023.

### **Articolo 5 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi**

Il presente CSA recepisce i principi della sostenibilità ambientale, come previsto dall'art. 57, co. 2 del D.Lgs. 36/2023 e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015.

La fornitura oggetto del presente CSA dovrà essere erogata garantendo il rispetto dei "Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

L'Azienda procederà alle verifiche secondo quanto previsto nelle suddette specifiche tecniche.

Inoltre il presente CSA recepisce quanto previsto dalla Deliberazione della Giunta Regionale della Toscana n. 715 del 3 giugno 2019 in merito alla riduzione di confezionamenti e/o imballaggi in plastica ed incentivazione di alternative riutilizzabili.

### **Articolo 6 – Avvio dell'esecuzione del contratto**

Il Responsabile Unico del Progetto (RUP), dopo la sottoscrizione del contratto di appalto, autorizza il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC) a dare l'avvio all'esecuzione della prestazione: il DEC, direttamente o tramite suo assistente appositamente incaricato, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione.

In caso ricorrano le ipotesi di cui all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, il RUP può disporre l'esecuzione in via d'urgenza della prestazione.

L'Operatore economico aggiudicatario al momento dell'avvio della fornitura deve essere in possesso dei titoli e delle autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio di cui al presente CSA e deve compilare il modello di autocertificazione relativo che sarà allegato al verbale di avvio dell'esecuzione.

L'assenza o la perdita di quanto suddetto costituisce causa di risoluzione automatica del contratto in danno dell'Operatore economico aggiudicatario.

### **Articolo 7 – Modalità di gestione delle forniture, effettuazione degli ordini e referente della Ditta**

Gli ordini di fornitura saranno emessi attraverso sistema informatico o, in alternativa, anche in caso di mancato funzionamento del sistema informatico, a mezzo mail.

A tal fine, precisando che nel corso della giornata potranno essere trasmessi un numero indeterminato di ordini anche in più sessioni, si illustra di seguito il tracciato record del file:

Numero ordine ARDSU	(10 alfa con zeri a sinistra)
Data ordine ARDSU	(8 alfa formato AAAAMMDD)
Codice filiale operatore economico	(3 alfa)
Luogo di consegna (Codice sede destinazione della merce)	(8 alfa con zeri a sinistra)
Descrizione luogo di consegna	(40 alfa)
CAP luogo di consegna	(5 alfa)
Località luogo di consegna	(20 alfa)
Provincia luogo di consegna	(2 alfa)
Data di consegna	(8 alfa formato AAAAMMDD)
Note di testata ordine	(80 alfa)
Numero riga	(5,0 dec con zeri a sinistra)
Codice prodotto ARDSU	(20 alfa)
Descrizione prodotto	(30 alfa)
Quantità ordinata	(dec, 7,2 senza separ. con zeri a sx)
Unità di misura ARDSU	(2 alfa)
Prezzo prodotto	(11,2 dec senza separ. con zeri a sx)
Note di riga	(100 alfa)

per un totale di **366 bytes** per record (184 bytes per i dati di testata + 182 bytes per i dati di riga).

Il file trasmesso dalla stazione appaltante sarà denominato nel modo seguente:

AAAA\_MM\_GG\_HH\_MM\_SS\_EXPORT\_ORD.TXT (AAAA\_MM\_GG è il formato della data del giorno dell'export del file e HH\_MM\_SS è l'ora, i minuti e i secondi del momento dell'export del file).

Gli ordini, per cause tecniche o di servizio, potranno subire variazioni (sia in aumento che in diminuzione) che saranno comunicate tempestivamente anche per vie brevi.

La Ditta dovrà nominare almeno un Referente della fornitura che avrà il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici e operativi con i referenti dell'Azienda.

I generi consegnati dovranno essere conformi secondo quanto riportato all'art. 3 del presente CSA e le relative quantità si intendono al netto degli imballi.

Le confezioni, formato "catering", dovranno avere un peso conforme a quanto indicato dalla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà comunicare entro e non oltre le ore 12.00 del giorno precedente eventuali indisponibilità di prodotti, onde poter intervenire per tempo nelle variazioni dei menù quotidiani, indicando un'alternativa simile per sopperire alla mancanza di quanto ordinato. La sostituzione dovrà comunque essere autorizzata dall'Azienda entro 3 ore dalla comunicazione, superate le quali la proposta si intende accettata.

**L'Aggiudicatario dovrà allegare all'offerta una "Dichiarazione di conformità" (All. C) alla normativa suddetta della propria azienda ed eventualmente dell'operatore economico di cui si avvale per il trasporto della merce, se questo servizio è affidato a terzi, tramite la compilazione del modulo di dichiarazione di conformità, che verrà inviato all'Aggiudicatario stesso.**

Gli ordini di fornitura saranno preferibilmente emessi attraverso sistema informatico o, in alternativa e anche in caso di mancato funzionamento del sistema informatico, a mezzo mail.

Gli ordini, per cause tecniche o di servizio, potranno subire variazioni (sia in aumento che in diminuzione) che saranno comunicate tempestivamente anche per le vie brevi.

La Ditta dovrà nominare almeno un Referente della fornitura che avrà il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici e operativi con i referenti dell'Azienda.

Le confezioni, formato "catering", dovranno avere un peso conforme a quanto indicato dalla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Ditta dovrà comunicare entro e non oltre le ore 12:00 del giorno precedente eventuali indisponibilità di prodotti, onde poter intervenire per tempo nelle variazioni dei menù quotidiani, indicando un'alternativa similare per sopperire alla mancanza di quanto ordinato. La sostituzione dovrà comunque essere autorizzata dall'Azienda entro 3 (tre) ore dalla comunicazione, superate le quali la proposta si intende accettata.

### **Articolo 8 – Consegne delle derrate**

Le consegne dovranno essere effettuate presso le Mense dell'Azienda Regionale DSU Toscana di seguito indicate:

<b>Sede FIRENZE</b>	<b>Sede SIENA</b>	<b>Sede PISA</b>
Mensa Caponnetto – Via Piovani ang. Via Forlanini – Firenze	Mensa San Miniato – Via E. De Nicola, 9 – Siena	Mensa Martiri Via Martiri 7 - Pisa
Mensa Calamandrei – V.le Morgagni, 51 - Firenze		Mensa Cammeo Via Cammeo 51 – Pisa
		Mensa Betti c/o Complesso "Concetto Marchesi – Via Betti - Pisa

L'Azienda si riserva di richiedere la consegna dei prodotti anche in luoghi non indicati in tabella, previa comunicazione con congruo anticipo all'Aggiudicatario, secondo i giorni e gli orari concordati con le sedi.

Sono richiesti documenti di trasporto valorizzati.

L'Aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali veicoli alimentati a benzina o a diesel almeno di categoria euro 6, veicoli alimentati a gpl, veicoli ad alimentazione elettrica, veicoli a propulsione ibrida,, veicoli ad alimentazione a batteria, in conformità a quanto indicato in sede di Offerta tecnica.

E' richiesta alla Ditta la presentazione di una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati, la targa e copia delle carte di circolazione.

Lo stoccaggio della merce sui singoli bancali in materiale plastico o roller, secondo le esigenze del singolo stabilimento, dovrà garantire un rapido controllo in accettazione e rendere possibile il trasferimento dei prodotti deperibili in cella frigo nel più breve tempo possibile. La consegna di derrate pallettizzate dovrà essere fatta con bancali di consistenza idonea a sostenere il peso della merce, sia a bancale fermo che durante la movimentazione, attraverso carrello elevatore/transpallet, onde evitare il rischio di infestazioni. Il singolo bancale, adeguatamente avvolto da pellicola, dovrà essere composto tenendo conto della fragilità degli imballi dei prodotti e garantendo un'agevole maneggevolezza ai fini del rispetto della normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente, pena la non accettazione della merce trasportata. Il personale impiegato deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

La Ditta dovrà farsi carico del ritiro tempestivo di tutti i bancali e delle cassette vuote utilizzate per la consegna dei prodotti forniti.

### **Articolo 9 – Controlli in accettazione**

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere pienamente confacenti alla legislazione vigente ed essere rispondenti alle eventuali ulteriori garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a tutta la normativa vigente sull'igiene degli alimenti, in particolare il cosiddetto Pacchetto Igiene e sulla etichettatura dei prodotti, ivi compresa la normativa vigente sugli allergeni (D.Lgs. 114/2006) e a quanto non espressamente previsto dal presente CSA.

I controlli in accettazione sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale della Stazione Appaltante, certificato secondo gli standard ISO 9001:2015, che prevede per il Servizio Ristorazione apposita istruzione operativa.

Si riportano in sintesi nella tabella seguente, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti. Tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo, che l'Azienda effettuerà durante l'intera durata del contratto.

Conformità rispetto all'ordine	La conformità deve riguardare: <ul style="list-style-type: none"><li>♦ Genere (tipologia di prodotto consegnato)</li><li>♦ Peso per ogni rispettiva tipologia</li></ul>
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto valorizzato corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente, in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e successive modifiche e integrazioni
Controllo visivo	Integrità delle confezioni e segnali di alterazioni Data di scadenza e T.M.C.
Modalità di trasporto	I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti e lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
Controlli analitici	Analisi chimico/fisiche, merceologiche e microbiologiche Temperatura dei prodotti alla consegna
Conformità CAM	Verifica rispondenza fornitura con documentazione presentata in fase di gara

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione effettuata dal proprio personale incaricato, l'Azienda si avvarrà di propri esperti e degli Organi Sanitari competenti per la verifica igienico - merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di rilevazione che mediante analisi di laboratorio.

L'Azienda potrà effettuare visite ispettive presso le sedi della Ditta.

#### **Articolo 10 – Gestione delle irregolarità nelle consegne**

Nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili dal personale incaricato dall'Azienda, per motivi di non conformità igienico-sanitaria e/o di difformità rispetto al presente CSA o all'ordine, la Ditta dovrà provvedere al ritiro dei prodotti contestati, previa annotazione sul documento di trasporto della causale della "Non Conformità" (NC), controfirmata sia dall'incaricato della Ditta che dal personale incaricato dall'Azienda. L'Azienda si riserva di contestare alla Ditta la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

L'Azienda potrà, a proprio esclusivo giudizio, chiedere alla Ditta altre quantità in sostituzione di quelle rifiutate oppure provvedere all'acquisto presso altro fornitore addebitando il corrispettivo alla Ditta. Nel primo caso la Ditta dovrà provvedere ad una tempestiva sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'Azienda di ogni spesa.

#### **Articolo 11 - Verifiche di qualità**

Il mantenimento del rapporto contrattuale è in funzione del buon esito delle verifiche di qualità effettuate nel corso della fornitura.

Le "Non Conformità" rilevate in fase di accettazione sono classificate in tre tipologie:

- a) **Tipo 1** (creano problemi logistici) nel quale rientrano le seguenti classificazioni:
  - quantità merce superiore all'ordine del 20%;
  - categoria di merce non corrispondente all'ordine;
  - ritardi di consegna che non interferiscono con il regolare svolgimento del servizio.
- b) **Tipo 2** (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):
  - mancata consegna o ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio;
  - giorno di consegna non rispettato;
  - quantità di prodotto consegnato inferiore all'ordine del 10%;
  - prodotto di diversa tipologia rispetto all'ordine;
  - mezzi di trasporto non corrispondenti a quanto dichiarato dal legale rappresentante nella Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci;
  - etichettatura non leggibile;
  - mezzi di trasporto non idonei ai prodotti;
  - non corrispondenza del prodotto alle caratteristiche indicate nelle schede di prodotto o a quanto offerto dalla Ditta in sede di gara;
  - presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva) che non recano danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Azienda nei confronti degli utenti del servizio.
- c) **Tipo 3** (che, oltre ai problemi dei tipi 1 e 2, possono creare danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Azienda nei confronti degli utenti del servizio ristorazione):
  - prodotto scaduto;
  - prodotto visibilmente deteriorato;
  - presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva).

Altre casistiche di NC saranno valutate al momento in cui si verificano secondo i criteri stabiliti per le tre tipologie sopra descritte.

## **Articolo 12 - Verifica di conformità**

Alla scadenza del contratto il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC) di cui al successivo art. 13 procederà alla verifica di conformità volta ad accertare che la fornitura sia stata eseguita nel pieno rispetto delle prescrizioni contrattuali.

Al termine di tali operazioni, in caso di esito positivo, Il Responsabile unico del progetto (RUP) su conforme proposta della Direzione dell'esecuzione provvederà a rilasciare il certificato di verifica di conformità entro 3 (mesi) dalla data di scadenza del contratto.

## **Articolo 13 - Direttore dell'esecuzione**

L'Azienda affiderà ad un proprio dipendente le funzioni di DEC di cui all'art. 114 del D.Lgs. 36/2023, eventualmente coadiuvato da uno o più Direttori operativi /Assistenti, individuati sempre tra il proprio personale.

## **Articolo 14 – Penalità**

L'Aggiudicatario dovrà attenersi alle prescrizioni del presente CSA e relativi allegati e dovrà altresì uniformarsi alla vigente normativa sulle materie oggetto dell'appalto.

I prodotti consegnati devono corrispondere a quanto dichiarato e offerto in relazione tecnica. Qualora vengano consegnati articoli differenti e di valore commerciale inferiore in luogo di quanto proposto, compresi i prodotti migliorativi offerti, l'Azienda emetterà una nota di debito di importo pari al 10% del valore della merce non consegnata, oltre a valutare l'applicazione delle penali di seguito specificate.



L'Azienda richiederà opportune azioni correttive qualora i controlli effettuati forniscano risultati negativi. L'Aggiudicatario dovrà conformarsi alle prescrizioni e fornire tempestivamente giustificazioni sull'accaduto.

L'Azienda ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di NC enunciate al precedente articolo 11, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio.

<b>PENALE</b>	<b>NON – CONFORMITA'</b>
da Euro 300,00 a Euro 500,00	Non conformità di tipo 1
da Euro 500,00 a Euro 1.500,00	Non conformità di tipo 2
da Euro 1.500,00 a Euro 5.000,00	Non conformità di tipo 3

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili alla Ditta e tale circostanza sia dimostrata dalla stessa.

La Stazione Appaltante si riserva inoltre di applicare le seguenti penalità:

- ✓ Euro 500,00 per ogni mancato adempimento rispetto a quanto indicato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta e non espressamente previsto nel presente CSA;
- ✓ Euro 300,00 per ogni mancata sostituzione di prodotti offerti e giudicati non idonei dall'Azienda;
- ✓ Euro 200,00 per ogni mancata azione correttiva, trascorsi 30 (trenta) giorni dalla comunicazione dell'Azienda, necessaria a sanare lo stato contabile di fatture contestate;
- ✓ Euro 100,00 per ogni mancato utilizzo di imballaggi e pallet conformi alle prescrizioni di CSA;
- ✓ Euro 100,00 per ogni caso di irreperibilità del Referente della fornitura.
- ✓ Euro 100,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto nel presente CSA in ordine alla comunicazione di indisponibilità/sostituzione di prodotti.

Prima di applicare la penale l'Azienda provvederà a comunicare l'avvio del procedimento alla Ditta tramite PEC; questa entro 5 (cinque) giorni dal ricevimento potrà inviare le proprie controdeduzioni. Qualora queste ultime non vengano accolte, l'Azienda applicherà la penale decurtandola dalle competenze dell'Aggiudicatario operando detrazioni sulle fatture emesse dalla ditta. Se i crediti della Ditta mancano o risultano insufficienti a tal fine, l'ammontare delle penali sarà addebitato sulla cauzione di cui al successivo articolo 18. In tal caso l'importo della cauzione dovrà essere reintegrato dalla Ditta entro 10 (dieci) gg. dalla decurtazione della stessa.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il Responsabile Unico del Progetto (RUP) propone all'organo competente la risoluzione del contratto a norma dell'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Nel caso in cui tali violazioni risultassero gravi e/o ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare come penale il 10% del corrispettivo mensile riferito al mese in cui si è verificata l'inadempienza.

### **Articolo 15 – Valutazione del fornitore**

Il DEC del contratto o suo incaricato valuta il rapporto di fornitura in base al seguente sistema di attribuzione di punteggio:

- ✓ Non Conformità tipo 1 punteggio 1
- ✓ Non Conformità tipo 2 punteggio 2
- ✓ Non Conformità tipo 3 punteggio 5.

Le NC e i punteggi attribuiti nonché le conseguenti azioni correttive sono registrati dal Servizio Ristorazione in un documento di lavoro, che viene inoltrato al RUP.

La valutazione della fornitura viene effettuata attraverso il Sistema Qualità aziendale.

## **Articolo 16 – Disposizioni igienico-sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dai Regolamenti locali d'igiene vigenti nelle località interessate dall'esecuzione dell'appalto e dal regolamento CE 852 del 29/04/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a tutte le altre disposizioni vigenti in materia.

## **Articolo 17 - Subappalto e cessione del contratto**

Il subappalto delle prestazioni oggetto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, deve essere sempre autorizzato espressamente dalla Stazione Appaltante e presuppone che l'Aggiudicatario abbia indicato nell'offerta le parti della prestazione che intende subappaltare a terzi. In mancanza di tale indicazione il subappalto non può in alcun caso essere autorizzato.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori impiegati nell'esecuzione delle prestazioni un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto.

L'Affidatario resta in ogni caso responsabile nei confronti della Stazione appaltante per l'esecuzione delle prestazioni oggetto di subappalto, sollevando la Stazione appaltante medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza dell'esecuzione delle prestazioni subappaltate.

Il subappalto non autorizzato comporta la segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria per l'eventuale applicazione delle sanzioni penali previste dal primo comma dell'art. 21 della legge 13 settembre 1982, n. 646, come modificato da ultimo dal decreto-legge 29 aprile 1995, n. 139, convertito dalla legge 28 giugno 1995, n. 246 (ammenda fino a un terzo dell'importo dell'appalto, arresto da sei mesi ad un anno).

E' vietata a pena di risoluzione del contratto di appalto la cessione anche parziale della fornitura oggetto del presente CSA. E' altresì nullo l'accordo con cui l'Appaltatore affida a terzi l'integrale o anche la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto di appalto.

## **Articolo 18 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa**

Al momento della stipulazione del contratto l'Aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 garanzia definitiva in favore dell'Azienda, in una delle forme previste dalla suddetta disposizione normativa, d'importo pari al 10% dell'importo netto di affidamento o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa. Tale importo potrà essere ridotto nei casi di cui all'art. 106, comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

La garanzia definitiva sarà progressivamente svincolata in corso di esecuzione dell'appalto nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. Il rimanente 20% resta vincolato fino alla data di emissione da parte della Stazione Appaltante del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di conclusione del contratto. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta della Stazione Appaltante, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'Affidatario, della documentazione attestante l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli atti di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'Affidatario per il quale la garanzia è prestata.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dall'Azienda comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Aggiudicatario e l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di gara.

Nel caso di danno derivante da inadempienze della Ditta, l'Azienda ha facoltà di deliberare l'incameramento, in tutto o in parte, a titolo di penale, del deposito cauzionale con l'obbligo per la Ditta di reintegrarlo o rinnovarlo, entro il termine perentorio, a pena di risoluzione del contratto, di 10 (dieci) giorni dal ricevimento da parte dell'Azienda della relativa richiesta, sempre che l'Azienda non deliberi la risoluzione del contratto incamerando definitivamente la garanzia stessa.

La Ditta si intende espressamente obbligata a tenere sollevata e indenne l'Azienda da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione della gestione della fornitura oggetto del presente CSA. A tale scopo l'Aggiudicatario dovrà stipulare con onere a suo carico, **polizza assicurativa** per la copertura del rischio di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 1.000.000,00, per sinistro, per persona o cose per sinistro, per persona e per animali o cose, con validità dalla data di stipula del contratto di appalto e per tutta la durata dello stesso ed eventuali proroghe. In caso di polizza già attivata, l'Affidatario dovrà produrre un'appendice alla stessa nella quale si espliciti che detta polizza copra anche il servizio in oggetto. Il massimale unico della polizza non rappresenta il limite del danno eventualmente da risarcire da parte dell'Affidatario, in quanto quest'ultimo risponderà comunque del risarcimento nel suo valore complessivo, di cui dovrà fornire copia all'Azienda entro i termini previsti per la stipulazione del contratto; detta polizza dovrà altresì prevedere la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni dovuti all'utilizzo dei prodotti forniti.

L'Azienda è inoltre esonerata da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Aggiudicatario durante l'esecuzione dell'appalto convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

### **Articolo 19 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza**

Per il presente appalto è stato redatto il Documento di Valutazione Rischi da Interferenze – D.U.V.R.I.

La Ditta è in ogni caso tenuta ad assicurare il pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. 81/2008.

Preliminarmente all'aggiudicazione la Stazione Appaltante procederà in capo all'Aggiudicatario con le verifiche di cui all'art. 16 L.R.T. 38/2007, provvedendo a controllare il rispetto da parte di questo dei seguenti adempimenti:

1. Nomina del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale di cui all'articolo 31 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
2. Nomina del medico competente di cui all'articolo 25 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
3. Nomina del preposto di cui all'art. 2 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
4. Redazione del documento di valutazione dei rischi di cui all'articolo 17 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
5. Adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e salute, ai sensi degli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

### **Articolo 20 - Personale**

A norma dell'art. 57, co.1 del D.Lgs. 36/2023 l'Aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dal CCNL di settore assunto quale riferimento per il presente appalto (CCNL: Commercio per i dipendenti delle aziende del Terziario, Commercio, Distribuzione e Servizi.) vigente alla data di affidamento dell'appalto, nelle località in cui viene seguita la fornitura, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo del comparto sopracitato successivamente stipulato.

L'Aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperativa di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali ed all'applicazione di tutte le misure preordinate a garantire l'incolumità sia degli addetti che dei terzi.

Esso è tenuto altresì:

- a. all'osservanza delle disposizioni di legge e regolamentari concernenti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- b. a garantire al proprio personale lo svolgimento di attività di formazione, addestramento e aggiornamento, attinenti ai contenuti del presente appalto.

Il personale deve essere in possesso della formazione necessaria in materia di igiene e di sicurezza sui luoghi di lavoro e quant'altro previsto dalla normativa vigente nazionale e regionale e europea; tale formazione dovrà essere adeguatamente documentata.

L'Azienda non è responsabile per eventuali infortuni sul lavoro occorsi al personale impiegato dall'Aggiudicatario nell'esecuzione dell'appalto.

L'Aggiudicatario si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore ha l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui esegue la prestazione, rilevabili dal documento di valutazione dei rischi redatto. Tale personale, compresi i soci delle cooperative, dovrà essere in regola con gli obblighi di formazione in materia di igiene.

L'Operatore economico aggiudicatario ha inoltre l'obbligo di comunicare all'Amministrazione i rischi specifici derivanti dallo svolgimento delle proprie attività, rischi che vengono introdotti nell'ambiente ove lo stesso esegue la prestazione.

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Operatore economico aggiudicatario in ordine al regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'Impresa subappaltatrice.

Il personale addetto all'esecuzione della fornitura deve essere in numero tale da assicurare comunque modalità e tempi di esecuzione adeguati rispetto alle obbligazioni contrattuali poste a suo carico come integrate dal contenuto dell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

L'Appaltatore è responsabile della scelta, della distribuzione dei compiti e dell'organizzazione del proprio personale ed è altresì responsabile per quanto attiene al loro rapporto di lavoro.

### **Articolo 21 - Insolvenza dell'Aggiudicatario**

In caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo, oppure di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 122 del D.Lgs. 36/2023 o di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, la Stazione Appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 124 del D.Lgs. 36/2023. Se l'Aggiudicatario è un raggruppamento temporaneo, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 dell'articolo 68 del D.Lgs. 36/2023.

### **Articolo 22 – Stipula del contratto e spese contrattuali**

La stipulazione del contratto avviene, ai sensi dell'art. 18 del D.Lgs. 36/2023 in forma pubblico-amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Azienda in modalità elettronica, di norma entro 60 (sessanta) giorni dalla data in cui l'aggiudicazione definitiva diventa efficace e in ogni caso decorso il termine di cui al predetto art. 18, comma 3 del D.Lgs. 36/2023.

L'incaricato dell'Aggiudicatario per la sottoscrizione del contratto dovrà essere munito di certificato di firma digitale, rilasciato da una Autorità di certificazione della firma digitale, valido e non scaduto.

Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'IVA, sono e saranno ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

L'Azienda provvederà, con nota scritta, a comunicare all'Operatore economico l'aggiudicazione della gara, richiedendo contestualmente l'invio, entro e non oltre 20 (venti) giorni, di tutta la documentazione necessaria per la stipulazione del contratto di appalto.

In caso di ritardo nella completa presentazione da parte dell'Aggiudicatario della suddetta documentazione si applicherà una penale di 0,8 per mille dell'importo netto di aggiudicazione per ogni giorno di ritardo rispetto al termine ultimo fissato nella lettera di richiesta (farà fede al riguardo la data di arrivo al protocollo dell'Azienda).

Nel caso che detto ritardo superi i 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della richiesta di documentazione si determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, senza necessità da parte dell'Azienda di messa in mora o di ricorso all'Autorità giudiziaria.

L'Azienda si riserva la facoltà di disporre l'esecuzione anticipata del servizio ai sensi dell'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

### **Articolo 23 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Qualora l'Operatore economico rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito di cui all'articolo 30. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento dei danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

### **Articolo 24 – Disposizioni in materia di protezione dati personali**

L'Aggiudicatario è tenuto ad osservare, nell'espletamento della prestazione affidata, nonché di quelle eventualmente aggiuntive realizzabili ai sensi del CSA o della legge, il Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (d'ora in avanti GDPR), e il D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" così come modificato dal D.Lgs. 10 agosto 2018 n. 101, nonché tutte le altre disposizioni connesse emanate anche dall'Autorità Garante per la privacy.

### **Articolo 25 – Responsabile Unico del Progetto**

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. 36/2023 il Responsabile Unico del Progetto è la Sig.ra Mafalda Viviano, Funzionario dell'Area Ristorazione dell'Azienda.

### **Articolo 26 - Norma di rinvio**

Per quanto non espressamente previsto nel presente CSA si rinvia a quanto espressamente previsto dal D.Lgs. 36/2023, nonché dalle norme vigenti in materia.

Allegati:

- ✓ A "Fabbisogni";
- ✓ B "Caratteristiche tecnico - merceologiche generali";
- ✓ C "Dichiarazione di conformità".