



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE N. 65 DEL 10 MARZO 2020, PER LE MENSE UNIVERSITARIE DSU DI FIRENZE, PISA E SIENA.

N. GARA 8044721

N. CIG 86261170F1

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 ha per oggetto la fornitura di generi alimentari, indicati nell'allegato A "Lista fabbisogni derrate" al presente CSA, per le Mense Universitarie di Firenze, Pisa e Siena dell'Azienda indicate al successivo articolo 8.

La durata dell'Appalto è di 24 (ventiquattro) mesi dalla data di stipula del contratto o da altra data comunicata dall'Azienda, con opzione di prosecuzione per ulteriori 12 (dodici) mesi.

La Ditta è 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.

Articolo 3 – Caratteristiche della fornitura

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

Si precisa che:

- 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 società che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La Ditta dovrà fornire alla Stazione Appaltante 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.

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

I generi alimentari forniti devono essere privi di OGM (Legge Regionale Toscana n. 53 del 6 aprile 2000).

Qualora l'Azienda nel corso della fornitura 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 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 casi 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 nell'allegato A "Lista fabbisogni derrate che si dovessero rendere necessari nel corso della fornitura.

Articolo 4 – Importo dell'Appalto e prezzi offerti

L'importo stimato dell'Appalto è di Euro 7.950.000,00 (euro settemilioninovecentocinquantamila/00) oltre I.V.A. nelle misure di legge, di cui:

- Euro 5.300.000,00 oltre I.V.A. di legge relativo al periodo di durata contrattuale di cui al precedente articolo 2, comma 2;
- Euro 2.650.000,00 oltre I.V.A. di legge relativo all'opzione di prosecuzione di ulteriori 12 (dodici) mesi.

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, ad eccezione di parte dei prodotti "Generi ortofrutticoli freschi sfusi" di cui al punto B del suddetto "Dettaglio economico", per i quali gli offerenti dovranno indicare il ribasso percentuale unico che intendono praticare sul listino prezzi del mercato ortofrutticolo di Bologna; a tal riguardo si precisa che le quotazioni dei prezzi dei prodotti in parola dovranno essere giornaliere e calcolate alla colonna "*prevalente*" (prezzi medi) relativa all'articolo.

L'importo dell'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 viaggio, di personale e ogni altro onere espresso e non dal presente CSA, inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.

La determinazione dei fabbisogni delle derrate espressi per la presente procedura ha tenuto conto dell'analisi dei consumi negli anni precedenti per i periodi corrispondenti alla durata della gara. 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 alcuna garanzia sui quantitativi che saranno effettivamente acquistati nel corso dell'esecuzione dell'Appalto.

Tali consumi sono naturalmente correlati all'offerta alimentare delle mense, al numero di utenti ma anche alla tipologia e alle abitudini alimentari degli stessi.

Tale determinazione è quindi suscettibile di variazioni in funzione del numero di pasti erogabili nei

periodi di validità contrattuale nonché delle preferenze dell'utenza e delle variazioni dell'offerta alimentare in conseguenza delle esigenze dell'utenza stessa, oltretutto a modifiche organizzative del servizio a causa del perdurare dell'emergenza epidemiologica da Covid-19 al momento non preventivabile o a eventi imprevisti ed imprevedibili idonei ad incidere sulle modalità di erogazione del servizio ristorazione e, di conseguenza, sul numero e la composizione dei pasti erogati.

L'Azienda pagherà alla Ditta le sole forniture effettivamente ordinate ed eseguite.

I prezzi offerti si intendono fissi e invariabili per l'intera durata dell'esecuzione del contratto 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.

La revisione dei prezzi è ammessa unicamente nei casi previsti dalla normativa vigente in materia.

Articolo 5 - Sostenibilità e applicazione dei criteri ambientali minimi

Il presente CSA recepisce i principi della sostenibilità ambientale, come previsto dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti) e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/2007, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015. La fornitura per i prodotti individuati nell'allegato A al 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 – Modalità di gestione delle forniture

L'Aggiudicatario deve rispettare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari ai sensi dei Regolamenti CE 178/2002 e CE 852/2004 e successive modifiche, e dare su richiesta dell'Azienda tutte le informazioni riguardanti i prodotti forniti.

L'Aggiudicatario deve allegare all'offerta una "Dichiarazione di conformità", allegato C al presente CSA, alla normativa suddetta della propria azienda ed eventualmente dell'impresa 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.

Articolo 7 - Effettuazione degli ordini e referente della Ditta

Gli ordini di fornitura saranno emessi attraverso sistema informatico o, in alternativa, a mezzo fax. 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 negli articoli del presente CSA e le relative quantità si intendono al netto dagli 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 dovrà comunicare con un preavviso di almeno 24 (ventiquattro) ore eventuali indisponibilità di prodotti, onde poter intervenire in tempo utile nelle variazioni dei menù quotidiani e indicare l'alternativa proposta per sopperire alla mancanza di quanto ordinato. L'Azienda si riserva in ogni caso la facoltà di approvare la soluzione offerta

Articolo 8 – Consegne delle derrate

Le consegne, dovranno essere effettuate presso le Mense dell'Azienda di seguito indicate:

Sede FIRENZE	Sede SIENA	Sede PISA
Mensa Caponnetto – Via Piovani ang. Via Forlanini –	Mensa Bandini – Via Sallustio Bandini 47 –	Mensa Martiri Via Martiri 7 - Pisa

Firenze	Siena	
Mensa Calamandrei – V.le Morgagni, 51 - Firenze		Mensa Cammeo Via Cammeo 51 - Pisa
Mensa Sesto Fiorentino Via Lazzerini 228, Zona Cus, Polo Scientifico Sesto Fiorentino		Mensa Betti c/o Complesso "Concetto Marchesi" Via Betti - Pisa

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

Sono richiesti documenti di trasporto valorizzati.

L'Aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- veicoli ad alimentazione convenzionale almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride, 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 dei mezzi di trasporto utilizzati
- il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- la targa
- la copia delle carte di circolazione.

Lo stoccaggio della merce sui singoli bancali/roller 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 in materiale plastico, conformi alle normative vigenti, onde ridurre il rischio di infestazioni.

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 di legno o plastica utilizzate per la consegna dei prodotti forniti.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

E' richiesta la presentazione di una scheda, sottoscritta dal legale rappresentante, in cui l'Aggiudicatario descrive l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare, ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Articolo 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 9001:2008, che prevede per il Servizio Ristorazione Aziendale 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">◆ Genere (tipologia di prodotto consegnato)◆ Peso per ogni rispettiva tipologia
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto valorizzato corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare 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, 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 rispetto CAM richiesti	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 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" 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" (di seguito indicate con NC) rilevate in fase di accettazione sono classificate in tre tipologie:

- a) **NC di Tipo 1** (creano problemi logistici) nel quale rientrano le seguenti classificazioni:
 - quantità merce superiore all'ordine del 20%;
 - categoria di merce non corrispondente ad ordine;
 - ritardi di consegna che non interferiscono con il regolare svolgimento del servizio ristorazione.
- b) **NC di Tipo 2** (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):
 - mancata consegna o ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio ristorazione;
 - giorno di consegna non rispettato;
 - quantità di prodotto consegnato inferiore all'ordine del 10%;
 - prodotto di diversa tipologia rispetto ad 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) **NC di Tipo 3** (oltre ai problemi dei tipi 1 e 2 che 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 - Direttore dell'esecuzione del contratto

L'Azienda affiderà ad un proprio dipendente le funzioni di Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) di cui all'art. 101 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm., eventualmente coadiuvato da uno o più Direttori operativi /Assistenti, individuati sempre tra il proprio personale.

La nomina del Direttore dell'esecuzione del contratto interverrà contestualmente all'atto di aggiudicazione dell'Appalto.

Articolo 13 - Verifica di conformità

Alla scadenza del contratto il DEC procederà alla verifica di conformità volta ad accertare che la fornitura è stata eseguita nel pieno rispetto delle prescrizioni contrattuali.

Al termine di tali operazioni, in caso di esito positivo, il DEC provvederà a rilasciare il certificato di verifica di conformità.

Articolo 14 - Penalità

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

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

PENALE	NON CONFORMITA'
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 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 del CSA;
- Euro 100,00 per ogni caso di irreperibilità del Referente della fornitura.

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) giorni dalla decurtazione della stessa.

Qualora le penali applicate superino il 10 (dieci) per cento dell'importo contrattuale il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) propone all'organo competente la risoluzione del contratto.

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

Articolo 15 – Valutazione del fornitore

Il DEC valuta il rapporto di fornitura in base al seguente sistema di attribuzione di punteggio:

- NC di tipo 1: punteggio 1
- NC di tipo 2: punteggio 2
- NC di 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

Il subappalto delle prestazioni oggetto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 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.

La violazione delle disposizioni in materia di subappalto è causa di risoluzione automatica del contratto e di segnalazione del fatto all'Autorità Giudiziaria per l'accertamento della sussistenza delle fattispecie di reato previste dalla norma penale.

E' vietata a pena di risoluzione del contratto di Appalto la cessione anche parziale della fornitura oggetto del presente CSA.

Articolo 18 – Cauzione definitiva e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto l'Aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, 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 al sopraccitato art. 103 comma 1.

La garanzia definitiva sarà progressivamente svincolata nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. Il rimanente 20% sarà svincolato in corso di esecuzione dell'Appalto e restituito alla Ditta una volta emesso il certificato di verifica di conformità della fornitura.

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** con primaria compagnia per la copertura del rischio di responsabilità civile verso terzi per danni a persone o cose con massimale unico non inferiore a Euro 500.000,00 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.

Articolo 19 – Risoluzione del contratto

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali e dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Aggiudicatario, nei casi previsti dalla legge;
- b) messa in liquidazione o cessione dell'attività dell'Aggiudicatario;
- c) abbandono dell'Appalto, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) impiego di personale non dipendente dell'Aggiudicatario;
- e) casi accertati di tossinfezioni alimentare;
- f) ripetuta inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) cessione del contratto a terzi;
- h) violazione grave e/o ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) in caso di transazioni finanziarie relative a tutte le attività di cui al presente contratto non effettuate con bonifico bancario o postale ovvero con gli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni avvalendosi dei conti correnti bancari dedicati anche in via non esclusiva alla presente commessa pubblica indicati;
- j) in caso di subappalto non autorizzato dall'Azienda;
- k) comminazione di penalità per un importo pari al 10% dell'importo dell'Appalto.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Azienda non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

Qualora le penali applicate superino il dieci per cento dell'importo contrattuale il RUP propone all'organo competente della Stazione Appaltante la risoluzione del contratto.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Azienda, resa a mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei casi previsti dal presente articolo l'Aggiudicatario incorre nella perdita della cauzione di cui al precedente articolo 18 che viene incamerata dall'Azienda ed è fatto salvo il risarcimento dei danni per eventuale nuovo contratto da stipularsi con altro operatore economico e per tutte le ulteriori spese che ne possono derivare a carico della stessa.

L'incameramento della cauzione avverrà mediante semplice dichiarazione intimata a mezzo PEC.

Articolo 20 – Recesso

Fermo restando quanto previsto in materia di informativa antimafia dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4 del D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, la Stazione Appaltante può recedere dal contratto secondo quanto previsto dall'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

L'Azienda si riserva in ogni momento la facoltà di recedere dal contratto per sopravvenuti motivi di interesse pubblico. Essa ne dovrà dare comunicazione all'Aggiudicatario con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni.

In caso di recesso l'Aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente effettuate, secondo il corrispettivo contrattuale, rinunciando espressamente ora per allora, a qualsiasi ulteriore pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di recedere dal contratto.

Articolo 21 - Modifica del contratto

Secondo quanto previsto al comma 12 dell'articolo 106 del D.Lgs. 50/2016, qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione Appaltante può imporre all'Aggiudicatario l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'Aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Articolo 22 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione non potrà avanzare alcuna azione di recupero del deposito cauzionale costituito che verrà incamerato dalla Stazione Appaltante previa escussione. L'Azienda in tal caso richiederà il risarcimento dei danni eventualmente sofferti, oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 23 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 non sussistono costi per rischi da interferenze come attestato dal RUP, sentito il RSPP.

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 non sussistono costi per rischi da interferenze come risulta dal "D.U.V.R.I. - Documento di Valutazione Rischi da Interferenze" allegato D al presente CSA.

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.

Articolo 24 – Stipula del contratto e spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato in forma pubblico-amministrativa con il rogito dell'Ufficiale Rogante dell'Azienda e in modalità elettronica. Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'I.V.A., sono e saranno ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

La stipula del contratto dovrà intervenire entro il termine di 60 (sessanta) giorni dalla data di aggiudicazione dell'Appalto e in ogni caso decorso il termine di cui all'art. 32, comma 9 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i..

Ai sensi dell'articolo 8, comma 1 del D.L. 77/2020, convertito con modificazioni nella L. 120/2020, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere alla consegna della fornitura di cui al presente CSA in via d'urgenza, ai sensi dell'articolo 32, comma 8 del D.Lgs. 50/2016.

Articolo 25 - Cessione dei crediti

E' ammessa la cessione dei crediti, ai sensi del combinato disposto dell'articolo 106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016 e della L. 52/1991, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario iscritto nell'apposito Albo presso la Banca d'Italia e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso alla Stazione Appaltante prima o contestualmente all'emissione delle fatture oggetto di cessione.

Non sono ammesse altre forme surrogatorie di pagamento diverse dalla cessione di cui al paragrafo precedente quali, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, le procure irrevocabili all'incasso, le costituzioni di mandato, ecc. che, di conseguenza, anche se regolarmente notificare, non produrranno alcun effetto nei confronti dell'Azienda.

Articolo 26 - Fallimento dell'Aggiudicatario

In caso di fallimento dell'Aggiudicatario, la Stazione Appaltante si avvale, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura prevista dall'articolo 110 del D.Lgs. 50/2016. Se l'Aggiudicatario è un raggruppamento temporaneo d'impresе, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una impresa mandante trovano applicazione rispettivamente i commi 17 e 18 dell'articolo 48 del suddetto D.Lgs. 50/2016.

Articolo 27 – Norma di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente CSA si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia di derrate alimentari, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Articolo 28 – Responsabile Unico del procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii. e del D.Lgs. 50/2016 il Responsabile Unico del Procedimento è il Dott. Enrico Carpitelli, Dirigente dell'Area Servizi Ristorazione e Residenze del DSU Toscana.

Allegati:

- A "Lista fabbisogni derrate";
- B "Lista caratteristiche tecnico - merceologiche generali";
- C "Dichiarazione di conformità";
- D "D.U.V.R.I. - Documento di Valutazione Rischi da Interferenze".