CAPITOLATO SPECIALE

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA INFORMATIZZATA

SUDDIVISA IN SEI LOTTI PER L'APPALTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL SERVIZIO ISTITUZIONALE DI RISTORAZIONE IN FAVORE DELLA POPOLAZIONE STUDENTESCA UNIVERSITARIA DELL'ENTE REGIONALE PER IL DIRITTO ALLO STUDIO UNIVERSITARIO DI SASSARI DERIVANTI DA PROCESSI DI PRODUZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE IN APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI APPROVATI CON IL D.M. AMBIENTE DEL 25/07/2011 PUBBLICATO SULLA GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA – SERIE GENERALE N. 220 DEL 21/09/2011 (ALLEGATO 1).

Tre anni (3) CON OPZIONE RINNOVO PER un anno (1) - CODICI CIG VARI.
IMPORTO ANNUO A BASE D'ASTA € 563.390,15 non comprensivo degli oneri di sicurezza OLTRE IVA.
Il valore complessivo massimo stimato dell'appalto, comprensivo dell'opzione di rinnovo, al netto di IVA è pari a € 2.256.620,60 (duemilioniduecentocinquantaseiseicentoventi/60), comprensivo degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari a € 3.060,00 (tremilasessanta/00).
LOTTO 1 – Carni refrigerate e prodotti lavorati € 156.965,00 (importo annuale a base d'asta al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) oltre IVA - CIG 7046315316
LOTTO 2 – Frutta e verdure fresche € 112.240,00 (importo annuale a base d'asta al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) – CIG 7046364B83
LOTTO 3 – Prodotti surgelati € 110.107,00 (importo annuale a base d'asta al netto al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) - CIG 7046406E2B
LOTTO 4 – Alimentari vari € 107.382,15 (importo annuale a base d'asta al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) – CIG 7046346CA8
LOTTO 5 – Formaggi, latte e latticini € 48.446,00 – (importo annuale a base d'asta al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) - CIG 7046412322
LOTTO 6 – Prodotti ittici freschi € 28.250,00 (importo annuale a base d'asta al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) - CIG 7046417741

ART. 1 – OGGETTO

L'appalto ha ad oggetto la fornitura di derrate alimentari per il servizio istituzionale di ristorazione prestato in favore della popolazione studentesca universitaria presso le mense dell'ERSU in comune di Sassari (SS) a ridotto impatto ambientale in applicazione dei criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari adottati con D.M. Ambiente del 25/07/2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale n. 220 del 21/09/2011 (Allegato 1), contenuti nell'elenco referenze allegato, aventi le caratteristiche minime contenute nel documento "caratteristiche dei prodotti"

La fornitura è divisa in n. 6 lotti

LOTTO 1 – Carni refrigerate e prodotti lavorati € 156.965,00 (importo annuale a base d'asta) oltre IVA – CIG 7046315316
LOTTO 2 – Frutta e verdure fresche € 112.240 (importo annuale a base d'asta) - CIG 7046364B83
LOTTO 3– Prodotti surgelati € 110.107,00 (importo annuale a base d'asta) - CIG 7046406E2B
LOTTO 4 – Alimentari vari € 107.382,15 (importo annuale a base d'asta al netto degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari ad € 510,00) - CIG7046346CA8
LOTTO 5 – Formaggi, latte e latticini € 48.446,00 – (importo annuale a base d'asta) - CIG 7046412322
LOTTO 6 – Prodotti ittici freschi € 28.250,00 (importo annuale a base d'asta) - CIG 7046417741

Il presente appalto tiene conto degli artt. 34 "Criteri di sostenibilita' energetica e ambientale" e 95 "Criteri di aggiudicazione dell'appalto" del D.Lgs. 50/2016, della Legge regionale n. 1/2010 – "Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna" e dei "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011";

ART. 2 – DURATA E IMPORTO

L'appalto avrà la durata di tre anni (3) con decorrenza dalla data di stipulazione del contratto o dalla data di avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 32, comma 8 , del D.Lgs. 50/2016, con opzione di rinnovo per un anno.

L'Ersu, ai sensi dell'art. 106 co. 11 del D.Lgs. 50/2016, si riserva la facoltà di prorogare, nel corso dell'esecuzione del contratto, la durata del medesimo per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente e comunque per un massimo di mesi quattro (4). In tal caso l'Appaltatore è tenuto all'esecuzione delle prestazioni di cui al presente appalto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'ERSU.

L'Appaltatore di ogni lotto si impegna, per tutta la durata del contratto a garantire l'erogazione della fornitura delle derrate alimentari secondo le date di funzionamento della mensa di cui al successivo articolo.

Il valore complessivo presunto annuale dei 6 lotti, posto a base di gara, per le quantità presunte indicate nell'elenco referenze, ammonta ad € 563.390,15, IVA esclusa al netto degli oneri di sicurezza da rischio interferenziale.

Il valore complessivo massimo stimato dell'appalto comprensivo dell'opzione di rinnovo ammonta ad € 2.256.620,60 (duemilioniduecentocinquantaseiseicentoventi/60), al lordo degli oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza relativi ai rischi di natura interferenziale non soggetti a ribasso pari a € 3.060,00 (tremilasessanta/00).

Nei prezzi unitari della merce è compreso il costo del trasporto e dell'imballaggio, effettuati in modo da garantire la merce da deterioramenti durante il trasporto stesso, nonchè di ogni altro onere accessorio, con esclusione dell'IVA.

ART. 3 FUNZIONAMENTO E SOSPENSIONI SERVIZIO MENSA

Il servizio mensa viene svolto, durante l'anno, tutte le settimane dal lunedì al sabato.

E' prevista, di norma, l'interruzione del servizio nei seguenti periodi:

Pausa Estiva: dalla fine della terza settimana di Luglio all'inizio della seconda settimana di Settembre.

Festività Natalizie: dal 22-23 Dicembre al primo lunedì dopo l'Epifania

Festività Pasquali: qualche giorno prima e dopo Pasqua.

Le eventuali modifiche al calendario di chiusura o riapertura del servizio, sia in rapporto all'effettiva presenza di studenti presso la sede universitaria che per altri motivi, saranno comunicate tempestivamente all'Appaltatore.

Tali periodi di chiusura, o altri, dovuti a interventi tecnici sulle strutture, prontamente comunicati, non daranno luogo ad indennizzi da parte dell'Ente.

ART. 4 - CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

Gli standard minimi di qualità che le derrate devono possedere sono riportati nel presente Capitolato Speciale e nel documento "caratteristiche dei prodotti" che ne costituisce parte integrante e sostanziale unitamente all'elenco referenze.

Le derrate alimentari oggetto del presente capitolato, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

Dietro richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore deve presentare:

- le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
- la documentazione a comprova della vendita dei prodotti a filiera corta, prodotti del mercato equo e solidale offerti in sede di gara;
- la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi utilizzati.

Nel caso in cui il Fornitore non consegni la documentazione richiesta, nei termini indicati dall'Amministrazione, di norma pari a 10 giorni lavorativi, è prevista una penale pari allo 0,3 per mille dell'importo contrattuale per ogni giorno di ritardo.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura possono comprendere:

- i prodotti alimentari convenzionali,
- i prodotti alimentari biologici,
- i prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata (L.R. 28/1999),
- prodotti alimentari DOP e IGP,
- prodotti a filiera corta,
- prodotti tipici e tradizionali regionali,
- prodotti del mercato equo e solidale,
- prodotti provenienti da pesca sostenibile.

REQUISITI QUALITATIVI

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
i valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05;
Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
la confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI CONVENZIONALI

Comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: " il nome di una regione, di un luogo determinato o,in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
— originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
— la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad unparticolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
— la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".
Sono richiesti:
a) garanzia di un ente terzo
b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o,in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:
— come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
— la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".
Sono richiesti:
a) garanzia di un ente terzo
b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI E TRADIZIONALI

Secondo il D.Lgs. n° 173 del 30/04/1998 e il Decreto Ministeriale 18/7/00, "prodotti agroalimentari tradizionali": sono "quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'elenco dei "prodotti tradizionali" pubblicato con decreto del Ministro per le Politiche Agricole.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Sono definiti "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla "Federazione Internazionale del Commercio Equo" e firmatarie della"Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", nella quale sono enunciati i criteri dieticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come "prodotto del Mercato Equo e Solidale" un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l'ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I "Prodotti del Mercato Equo e Solidale" devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale "TransFair".

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica ai basa sui seguenti principi:

processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;

limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;

la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica.

Tali normative si riferiscono a :

prodotti agricoli vivi o non trasformati;

prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;

mangimi;

materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

b) indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;

c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.

d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE»(obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

I prodotti devono essere garantiti esenti da difetti, adatti per loro uso razionale ed il compratore sollevato da qualsiasi responsabilità verso terzi derivante da tali imperfezioni. Il mancato possesso o rispetto dei requisiti sopra descritti comporta l'immediata esclusione della ditta aggiudicataria.

PRODOTTI PROVENIENTI DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA

Per prodotti provenienti da sistemi di produzione integrata si intende una strategia con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico e tossicologico", tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 che aderiscono al Sistema Nazionale di Qualità di Produzione Integrata (SNQPI).

PRODOTTI DA FILIERA CORTA

Per prodotto proveniente da filiera corta si intende un prodotto proveniente da una filiera produttiva caratterizzata da un numero limitato (massimo tre: produttore, trasformatore, consumatore) e circoscritto di passaggi produttivi , e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

PRODOTTI PROVENIENTI DA PESCA SOSTENIBILE

Per prodotto proveniente da pesca sostenibile si intende un prodotto ottenuto nel rispetto della certificazione MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Verifica: Tutti i prodotti biologici 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.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

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

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali .

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda 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.

L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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.

ART. 5 CARATTERISTICHE SPECIALI – REQUSITI MINIMI - QUANTITA' PRESUNTE

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La stazione appaltante, in conformità ai criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari adottati con D.M. Ambiente del 25/07/2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana - Serie Generale n. 220 del 21/09/2011, intende utilizzare e promuovere prodotti biologici, DOP, IGP ed STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali, e, quando possibile, prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù, secondo quanto di seguito indicato.

Intende altresì promuovere prodotti a filiera corta e proveniente da pesca sostenibile.

Eventuali offerte o migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Tutti i prodotti biologici 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 devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 che aderiscono al Sistema Nazionale di Qualità di Produzione Integrata (SNQPI).

Tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

ARTICOLO 6. RINTRACCIABILITA', ETICHETTATURA ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

1.Il Fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

2. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

3. I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata dell'appalto in oggetto.
4. In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà 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).

ARTICOLO 7. GARANZIE SUI PRODOTTI

1. Il Fornitore deve fornire sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione,con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.
2. Il Fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.
3. Su richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Fornitore.
4. Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del Fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti consegnati o in consegna, il Fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione.
5. Su richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.
6. Qualora accertamenti analitici effettuati dalla stessa Amministrazione, evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente nella normativa nazionale, in vigore o emanata in corso dell'esecuzione della fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

I prodotti biologici potranno essere accettati esclusivamente se in confezione originale, munita di etichetta che riporti il logo della certificazione biologica in possesso, il nome e codice dell'organismo di controllo che l'ha rilasciata, il codice dell'azienda di produzione, il lotto del prodotto, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e la dicitura "da agricoltura biologica".

ART. 8 OBBLIGHI DI SICUREZZA

In considerazione della tipologia di appalto, è stato predisposto il DUVRI e i costi degli oneri di sicurezza da rischi interferenziali sono stati quantificati in € 3060,00 per l'intero appalto (€ 510,00 per singolo lotto).
La Ditta aggiudicataria resta comunque tenuta agli obblighi in materia di salute e sicurezza dei lavoratori previste dal D.Lgs 81/2008, i cui costi sono ricompresi nel complessivo importo della fornitura.

ART. 9 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve disporre di un proprio magazzino ubicato nel territorio della Regione Sardegna opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.
L'ordinativo delle derrate da consegnare sarà trasmesso di volta in volta dall'ufficio magazzino della stazione appaltante, mediante mail o fax.
Il Fornitore si impegna a rendere disponibili strumenti informatici per la formulazione delle richieste di

approvvigionamento.
Nel caso in cui il Fornitore non renda disponibili detti strumenti informatici è prevista una penale pari ad € 50,00 per ogni giorno di ritardo.
L'Appaltatore ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni e nelle ore indicati dalla Stazione Appaltante.
L'accettazione delle merci avverrà dal lunedì al venerdì presso il magazzino ubicato nella mensa di via dei Mille 102 a Sassari, secondo la seguente programmazione:

LOTTI	GIORNI	ORARI
LOTTO 1 – Carni refrigerate e prodotti lavorati	dal lunedì al venerdì (di norma bisettimanale)	dalle 7.30 alle 08.30
LOTTO 2 – Frutta e verdura fresche	dal lunedì al venerdì (di norma giornaliera)	Dalle 8.00 alle 9.00
LOTTO 3 – Prodotti surgelati	dal lunedì al venerdì (di norma trisettimanale)	Dalle 8.00 alle 10.00
LOTTO 4 – Alimentari vari	dal lunedì al venerdì (di norma trisettimanale)	Dalle 8.00 alle 10.00
LOTTO 5 – Formaggi, latte e latticini	dal lunedì al venerdì (di norma trisettimanale)	Dalle 8.00 alle 10.00
LOTTO 6 – Prodotti ittici freschi	dal lunedì al venerdì (di norma bisettimanale)	Dalle 8.00 alle 10.00

In casi particolari su tutti i lotti eccetto il LOTTO 6 potrà essere richiesta la consegna in giornata, previo accordo tra il personale addetto agli ordini e l'Appaltatore.
I prodotti dovranno essere accompagnati da apposito documento di trasporto sul quale dovranno essere indicate le tipologie, le quantità effettivamente consegnate, l'imponibile per articolo con la percentuale iva e il totale generale imponibile più iva.

ARTICOLO 10. CONSERVAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA DEI PRODOTTI

1. Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico - sanitarie vigenti.
2. Tutte le merci dovranno essere consegnate agli operatori dell'Ente direttamente a terra, nell'area riconosciuta dal responsabile del procedimento idonea al ricevimento dei prodotti;
Il Controllo della corrispondenza delle merci ordinate è demandato al personale addetto al ricevimento, mentre lo scarico è demandato all'appaltatore mediante proprio personale o personale di ditte da lui incaricate. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce consegnata, non rilevati all'atto della consegna.
3. La consegna e il ritiro dei bancali, delle pedane o dei roll utilizzati per il trasporto dei prodotti consegnati deve essere concordata l'Amministrazione e il fornitore.
4. Eventuali eccedenze dei quantitativi di derrate in consegna, non verranno riconosciute e pertanto non verranno pagate.
5. Nel caso in cui le derrate in consegna risultassero in quantitativi inferiori ai quantitativi ordinati, il Fornitore avrà l'obbligo di reintegrare, nelle modalità più avanti indicate, le quantità mancanti.
6. Tutti i prodotti alimentari devono essere consegnati in confezioni che ne permettano un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, secondo quanto meglio precisato nell'articolo 11 del presente capitolato.

7. Non potranno essere consegnati prodotti non aventi le caratteristiche minime previste nell'Elenco referenze allegato. In tal caso saranno previste penali di € 100,00 per ogni caso di sostituzione di prodotti presenti nell'Elenco con altri prodotti che non abbiano le caratteristiche qualitative equivalenti o superiori ai prodotti sostituiti.

ART. 11. IMBALLAGGI, PALLET E TRASPORTI

1. Tutti gli imballaggi destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari devono escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.
2. Fermo quanto previsto al comma 1, gli imballaggi devono altresì 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 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi
- 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.

Verifica: L'offerente deve descrivere 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 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma 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).

3. I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi , bagnati o ammuffiti.
4. I pallet e gli imballaggi utilizzati devono essere conformi ai requisiti dichiarati dal Fornitore in sede di gara. Qualora sia riscontrato il mancato utilizzo degli imballaggi e dei pallet dichiarati in sede di gara, per ogni episodio, si applicherà una penale pari a € 50,00

TRASPORTI

Il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci,
quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

Verifica: L'offerente deve fornire 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 delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

ART. 12 SOSTITUZIONE DEI PRODOTTI INDICATI NELL'ELENCO ALLEGATO PER INDISPONIBILITA' DEFINITIVA.

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di tutte le marche o dell'unica marca indicate/a dal Fornitore nell'Elenco allegato in sede di gara in corrispondenza di un prodotto, si potrà procedere alla sostituzione definitiva purché il prodotto della marca (o delle marche) proposta/e in sostituzione abbia/abbiano i requisiti minimi previsti nei documenti di gara.
2. Nel caso in cui nel corso della durata dell'appalto l'Amministrazione o il Fornitore, riscontrino che per determinati prodotti/marchi siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare si potrà procedere alla sostituzione del prodotto dall'Elenco allegato, con altro equivalente. In tal caso il Fornitore deve presentare a la scheda tecnica del prodotto sostitutivo e non può richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta economica presentata in sede di gara.
3. Le sostituzioni effettuate dal Fornitore non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo prodotto.
4. Sarà prevista una penale di € 50,00 per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti secondo quanto precisato ai punti precedenti.
5. Il fornitore è tenuto ad impostare e documentare una procedura operativa per la gestione delle emergenze causate da ritardi, incidenti stradali, blocchi del traffico, scioperi o altra causa. La procedura deve documentare in modo chiaro le modalità, tempi e responsabilità della sostituzione d'emergenza delle derrate non consegnate da sostituirsi con alimenti analoghi.

I tempi di sostituzione dovranno essere compatibili con le esigenze del servizio.

Inoltre, in caso di non conformità di una o più derrate riscontrate al momento della consegna, che ne comporti l'obbligo di sostituzione, il fornitore dovrà provvedervi entro 45'.

ART. 13. INDISPONIBILITA' TEMPORANEA DELLA MARCA DI UN PRODOTTO

1. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità temporanea della marca prescelta per un prodotto, il Fornitore deve tempestivamente comunicare alla stessa la non disponibilità di quella determinata marca.
2. Qualora in sede di offerta il Fornitore abbia indicato più marche per lo stesso prodotto, egli è tenuto a fornire una delle marche offerte a scelta dall'Amministrazione.
3. Nel caso in cui il Fornitore in sede di offerta abbia offerto una sola marca per prodotto, egli è tenuto a fornire una marca sostitutiva di qualità almeno equivalente. Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.
4. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea della marca di uno o più prodotti, esclusi i prodotti certificati di cui al successivo articolo, si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del prodotto non disponibile secondo le modalità descritte all'Articolo 12.
5. Sarà prevista una penale di € 50,00 per ogni episodio mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti.

ART. 14 INDISPONIBILITA' TEMPORANEA DI PRODOTTI CERTIFICATI

1. In caso di non disponibilità temporanea della marca di prodotti certificati (intendendosi per prodotti certificati quelli di cui alle rispettive normative comunitarie, nazionali e regionali di riferimento), si procede nei modi previsti al precedente Articolo 13, commi 1, 2 e 3.
2. Nel caso in cui la non disponibilità temporanea di uno o più prodotti certificati si protragga per più di 30 giorni solari, il Fornitore è obbligato alla sostituzione definitiva del/i prodotto/i non disponibile secondo le modalità descritte

all'Articolo 12.
3. Resta inteso che la deroga alla fornitura per mancata disponibilità di prodotti certificati/biologici è regolata segnatamente dalle seguenti prescrizioni:
a) Per i prodotti ortofrutticoli freschi:
la richiesta di sostituzione deve essere circostanziata ed avallata da Enti terzi, (uffici regionali in materia di monitoraggio sui mercati dei prodotti biologici), in grado di confermare la difficoltà di reperimento del prodotto in questione.
La sostituzione potrà essere effettuata prioritariamente con prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata o, in subordine con prodotto convenzionale che non potrà superare il periodo di carenza definito nell'indagine sulla reperibilità svolta dall'Ente terzo. In caso di sostituzione con prodotto convenzionale ci potrà essere una penale di cui al successivo articolo 16.
b) Per i prodotti secchi e non deperibili:
la sostituzione con gli equivalenti prodotti convenzionali non è possibile.
c) Per i prodotti freschi, carni formaggi, salumi:
La sostituzione potrà essere effettuata solo in caso di gravi motivi, avallati da Enti terzi. La sostituzione, di natura occasionale, con prodotti convenzionali potrà essere accompagnata da penale di cui all'art. 16.
Tale sostituzione potrà essere accettata in caso di mancata disponibilità per contingenza di mercato, o a causa di interruzione della produzione di un fornitore, da documentare validamente.
4. Nel caso in cui non fosse momentaneamente disponibile un prodotto certificato di nessuna marca, il Fornitore ha l'obbligo tassativo di comunicare, nei modi previsti al precedente articolo, immediatamente all'Amministrazione l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile l'approvvigionamento, indicando contestualmente i prodotti sostitutivi, e fermo restando quanto previsto nei commi precedenti.
5. Sarà prevista una penale di € 50,00 per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti di cui ai punti precedenti.
6. I prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle condizioni economiche previste nell'offerta economica per quelli convenzionali salvo, nell'ipotesi di sostituzione con prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata, che non siano previsti già nell'elenco come tali.
La sostituzione prioritaria con prodotto proveniente da sistemi di produzione integrata sarà valutata positivamente ai fini dell'applicazione dell'eventuale penale.

ART. 15 CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI DI TRASPORTO E OBBLIGHI DEL PERSONALE ADDETTO AL TRASPORTO
1. Il trasporto deve avvenire conformemente a quanto disposto dalle norme vigenti, con mezzi idonei coibentati e refrigerati, alle temperature indicate dalla legge.
2. Gli automezzi impiegati dal Fornitore, adibiti al trasporto dei prodotti alimentari, devono essere idonei nelle dotazioni (i.e. sponda idraulica) e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti – nel caso in cui questi non siano protetti - e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, positiva o negativa, gli automezzi devono essere dotati di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore, ove previsto.
3. Il Fornitore ha l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati.
4. Sui mezzi di trasporto e carico (camion e muletti) utilizzati deve essere presente un'etichetta posta a non più di un metro dal pianale, sulla quale sia possibile rilevare la firma e la data dell'ultimo lavaggio del mezzo.
5. Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità, soddisfare i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti e conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
6. Il personale impiegato del Fornitore deve avere un atteggiamento corretto ed in caso di contestazione sulla qualità delle derrate, non deve opporre rifiuti alle decisioni prese dagli addetti al ricevimento delle merci.

7. Qualora siano riscontrate inadempienze rispetto alle caratteristiche di cui ai commi 1, 2 e 3, per ogni episodio sarà applicata una penale fino ad € 200,00.

Art. 16 CONSEGNA E ACCETTAZIONE DELLA MERCE

1. All'atto del ricevimento della merce L'Amministrazione effettuerà, tramite proprio personale all'uopo incaricato, controlli quantitativi e qualitativi sulle merci che dovranno risultare conformi a quanto stabilito dalla documentazione di gara ivi comprese le specifiche tecniche delle derrate alimentari", ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato, nel documento "caratteristiche dei prodotti" e nell'Elenco delle referenze allegato.

2. Nello specifico saranno eseguiti:

- controllo della completa rispondenza della merce alle caratteristiche contenute nel documento "caratteristiche dei prodotti" ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Elenco delle referenze allegato.
- controlli "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (per es. bilance, termometri, misuratori del calibro) sullo stato della merce consegnata;
- controllo della rispondenza della merce all'ordine;
- controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
- controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari;
- per i prodotti di provenienza biologica: controllo della presenza del relativo marchio o, per i prodotti ortofrutticoli, l'indicazione di "biologico"sul documento di trasporto;
- per i prodotti provenienti da sistemi a lotta integrata o pesca sostenibile: presenza di marchio o indicazione sul documento di trasporto;
- per i prodotti IGP e DOP: presenza di marchio identificativo;
- per i prodotti del commercio equo e solidale: presenza di marchio identificativo.

3. Ad ogni arrivo la merce deve essere corredata dal Documento di trasporto contenente i seguenti dati:

- il nome del Fornitore;
- l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna;
- la descrizione dei prodotti;
- le quantità consegnate;
- il lotto della gara;
- il prezzo unitario e totale;
- l'aliquota IVA;

qualunque scostamento autorizza la non accettazione della merce.

Per quanto riguarda i prodotti ittici surgelati/congelati, il DDT deve contenere altresì, per ogni prodotto, il peso netto dello stesso, il peso lordo comprensivo della glassatura e l'indicazione della relativa percentuale di glassatura.

4. La firma per ricevuta della merce non impegna l'Amministrazione che si riserva di comunicare le proprie osservazioni ed eventuali contestazioni con successive comunicazioni scritte.

5. Con particolare riferimento ad eventuali scostamenti quantitativi, l'Amministrazione si riserva la possibilità di:

- respingere l'eccedenza di fornitura, addebitando al Fornitore eventuali spese di magazzinaggio relative alla merce in questione;
- accettare le differenze quantitative riscontrate, anche modificando i quantitativi di forniture successive;
- ottenere dal Fornitore l'invio di merce mancante nel più breve tempo possibile, fermo restando che ogni maggior onere per l'integrazione della fornitura è a carico del Fornitore.

6. Per quanto riguarda il controllo qualitativo della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non impegna l'Amministrazioni se non come accettazione delle quantità ricevute. L'Amministrazione si riserva il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata e di

comunicare successivamente le proprie eventuali osservazioni e contestazioni.
7. L' Amministrazione si riserva la possibilità di addebitare al Fornitore danni eventualmente riportati in seguito a non conformità della fornitura, riscontrate in fase di accettazione o durante l'utilizzo della merce nel proprio processo produttivo.
8. In tali casi, al Fornitore verrà data immediata comunicazione e fornita massima disponibilità per la verifica delle motivazioni e la congruità dell'importo conteggiato, prima di ricevere l'eventuale addebito.
9. Penali previste:
€ 100,00 per ogni caso di ritardata consegna rispetto agli orari previsti nella documentazione di gara, nel contratto o nei singoli ordini di approvvigionamento della Fornitura per più di 2 volte nell'arco del mese. Per ritardata consegna s'intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti nei documenti di cui sopra.
€ 500,00 per ogni caso di mancata consegna di tutta la merce ordinata nei giorni stabiliti;
€ 200 oppure con un ritardo superiore a 2 ore rispetto alle fasce orarie stabilite entro la giornata stabilita;
€ 200,00 per incompleta consegna di prodotti per più di 2 volte in un mese;
€ 300,00 nel caso in cui i prodotti consegnati non corrispondano ai prodotti ordinati in misura pari o superiore al 50%. L'importo della penale si riduce proporzionalmente per percentuali di non corrispondenza inferiori al 50%. La penale si applica ogniqualvolta si verifica l'errata consegna;
€ 200,00 per mancata consegna per più di 2 volte in un mese di prodotti certificati;
€ 200,00 per mancata consegna per più di 2 volte in un mese di prodotti a filiera corta. La penale si applica per ogni episodio.

ART. 17 SOSTITUZIONI A SEGUITO VERIFICHE DELLA CONSEGNA

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (per es. bilance, termometri) effettuate dall'Amministrazione al momento della consegna dei prodotti stessi, risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti nel presente Capitolato – e relativi Allegati – e nell'Elenco delle referenze.
2. Per i prodotti a consegna giornaliera, trisettimanale e bisettimanale, tale sostituzione deve essere eseguita dal Fornitore entro sei ore dall'orario di consegna.
3. Le richieste di sostituzione dei prodotti sono effettuate da parte dell'Amministrazione attraverso una "Richiesta di Sostituzione".
4. La merce contestata e non ritirata entro 15 giorni dalla comunicazione potrà essere inviata al fornitore addebitando ogni spesa sostenuta.
5. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le seguenti penali, previo invio al Fornitore di formale Reclamo.
Penali previste:
€ 30,00 per ritardo nella sostituzione del prodotto di cui al comma 2. La penale si applica per ogni 30 minuti di ritardo;
6. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all'obbligo di sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi a seguito dei controlli e delle verifiche effettuati dall'Amministrazione all'atto della consegna, si procede secondo la seguente procedura:
L'Amministrazione deve:
a) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta "In attesa di accertamento" nella quale devono essere indicate anche la data e l'ora di identificazione e le anomalie riscontrate. Nel caso in cui il prodotto sia deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;
b) richiedere al Fornitore, o a un suo incaricato, la firma del modulo per presa visione;
c) verbalizzare, se del caso, il rifiuto del Fornitore a sottoscrivere il modulo;
d) avvisare il laboratorio di riferimento, richiedendo di effettuare la campionatura e l'esecuzione delle determinazioni

analitiche necessarie per valutarne la conformità ai requisiti di legge e ai requisiti contrattuali.
7. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall'Articolo 19 del presente Capitolato.
8. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l'Amministrazione deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni eseguite.
9. Nei casi in cui per esigenze di servizio l'Amministrazione necessiti dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il Fornitore non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, essa può acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il Fornitore è obbligato a rimborsare i costi sostenuti anche se maggiori, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

ART. 18 VERIFICHE SUCCESSIVE ALLA CONSEGNA E SOSTITUZIONI

1. Il Fornitore è obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna a seguito di verifica a vista e/o strumenti di misurazione.
2. In particolare per i prodotti a consegna giornaliera trisettimanale e bisettimanale, il Fornitore è obbligato alla sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi solo nel caso in cui la richiesta di sostituzione gli sia stata comunicata, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo alla data del rilievo della non conformità.
3. Al verificarsi di tali evenienze la sostituzione del prodotto deve essere effettuata non oltre 1 giorno lavorativo dalla data di richiesta di sostituzione.
4. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione, sono applicate le penali previste, previo invio al Fornitore di formale reclamo.
5. Nel caso in cui il Fornitore, nonostante la penale contestata, non intenda comunque ottemperare all'obbligo di sostituzione dei prodotti riscontrati non conformi, a seguito dei controlli e delle verifiche effettuate dall'Amministrazione, quest'ultima procederà nel seguente modo:
a) identificare i campioni dei prodotti sospettati di non conformità apponendovi l'etichetta "In attesa di accertamento" nella quale devono essere indicate anche la data e l'ora di identificazione e le anomalie riscontrate. Nel caso in cui il prodotto sia deperibile deve essere conservato a temperatura conforme alle istruzioni riportate in etichetta;
b) avvisare il laboratorio di riferimento, richiedendo di effettuare la campionatura e l'esecuzione delle determinazioni analitiche necessarie per valutarne la conformità ai requisiti di legge e ai requisiti contrattuali.
6. Nel caso in cui le determinazioni analitiche confermino la non conformità del prodotto si procede nei modi previsti dall'Articolo 19 del presente Capitolato.
7. Nel caso in cui le determinazioni analitiche non confermino la non conformità del prodotto, l'Amministrazione deve pagare al Fornitore le derrate contestate e sostenere i costi delle determinazioni eseguite.
8. Qualora, per esigenze di servizio l'Amministrazione necessiti dei prodotti non consegnati ovvero erroneamente forniti e il Fornitore non effettui la sostituzione nei tempi prescritti, esse possono acquistare detti prodotti da terzi. In tal caso il Fornitore è obbligato a rimborsare i costi sostenuti ovvero gli eventuali maggiori costi, documentati mediante la relativa fattura o altro documento giustificativo.

ART. 19. GESTIONE DELLE CONFORMITA' PER ANALISI NEGATIVE

1. Nell'ipotesi in cui le verifiche analitiche di cui agli articoli precedenti rilevino la non conformità del/i prodotto /i esaminati, l'Amministrazione comunica per iscritto al Fornitore gli esiti delle verifiche analitiche effettuate.
2. Nel caso in cui il Fornitore non accetti i risultati delle verifiche eseguite in autocontrollo, le parti di comune accordo incaricano un altro Laboratorio di analisi accreditato.
3. Nel caso in cui le verifiche analitiche di seconda istanza confermino la non conformità del/i prodotto/i, il Fornitore è tenuto a pagare le spese per le verifiche analitiche di prima e di seconda istanza nonché una penale pari a € 500,00, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni.

4. Nel caso di cui al comma 3, il Fornitore oltre al pagamento nel medesimo comma riportato e delle eventuali penali applicabili, deve ritirare il prodotto oggetto della contestazione entro il tempo massimo di 2 giorni naturali e consecutivi dalla data della comunicazione degli esiti di non conformità inviata dall'Amministrazione al Fornitore.
Il Fornitore non può pretendere il pagamento del contestato.
5. Trascorso inutilmente tale termine massimo, l'Amministrazione contraente può procedere alla distruzione del prodotto ponendo gli eventuali costi a carico del Fornitore.
6. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza non rilevino la/e non conformità contestata/e dall'Amministrazione a seguito delle verifiche analitiche di prima istanza, al Fornitore non è posta a carico alcuna spesa.

ART. 20. GESTIONE DEI RECLAMI RELATIVI ALLE FORNITURE ED ALLE ATTIVITA' ACCESSORIE

1. L'Amministrazione nel caso in cui lo ritenga opportuno, può inoltrare al Fornitore eventuali reclami per carenze riscontrate nei prodotti forniti e/o nei servizi connessi alla fornitura (per es. attività di ricevimento delle Richieste di Approvvigionamento, modalità di consegna dei prodotti, reiterate non conformità dei prodotti consegnati ecc.).
2. Il Fornitore ha l'obbligo di comunicare le proprie eventuali controdeduzioni entro 3 (tre) giorni lavorativi dalla data di ricezione del reclamo. In mancanza di risposta e di presentazione delle controdeduzioni, entro detto termine, il reclamo si intende accolto.
3. In conseguenza dell'accettazione del reclamo, il Fornitore deve provvedere a porre i necessari rimedi affinché venga risolta la causa che ha dato origine al reclamo, nei termini massimi stabiliti dal soggetto che ha inoltrato il reclamo.

ART. 21 VERIFICHE ISPETTIVE

1. L'Amministrazione si riserva di effettuare periodicamente, senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, controlli di conformità delle forniture e delle attività rese dal Fornitore.
Tali controlli possono essere effettuati mediante proprie strutture o affidando tali attività a Organismi terzi specializzati.
2. Gli Organismi terzi incaricati per l'effettuazione dei controlli dovranno utilizzare Laboratori di prova in possesso di autorizzazione del Ministero della Salute per effettuare analisi sugli alimenti e di certificazione ai sensi della Norma Uni Cei En Iso/Iec 17025.
3. Il Fornitore è obbligato a consentire l'accesso alle proprie strutture e/o mezzi ogni qualvolta si renda necessario ai fini delle attività di controllo. Il Fornitore deve altresì consentire l'effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione degli Organismi incaricati dall'Amministrazione tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell'espletamento dell'attività ispettiva. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Fornitore o con persona da questi delegata. Gli esiti delle attività ispettive espletate presso le strutture/mezzi del Fornitore sono registrati su apposita modulistica sottoscritta dal Fornitore e dall'Organismo controllore.
4. I controlli potranno riguardare:
- le fasi di produzione;
- lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti;
- le modalità di stoccaggio;
- lo stato igienico-sanitario del personale.
5. Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.
6. Nel caso in cui al momento dell'ispezione non sia presente il Fornitore ovvero un suo delegato ovvero non sia reperibile entro un tempo massimo di 30 minuti, l'attività ispettiva è comunque espletata ed il Fornitore non può in alcun modo inficiarne la validità.
7. I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e nell'Allegato documento "caratteristiche dei prodotti".

8. I costi delle attività di controllo sono a carico dell'Amministrazione.
9. Nel caso in cui l'Organismo di controllo rilevi la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le azioni volte alla immediata risoluzione, sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l'hanno generata.
10. Il Fornitore inoltre deve provvedere alla predisposizione della documentazione necessaria atta a conseguire la formale evidenza delle attività eseguite per la risoluzione definitiva delle non conformità riscontrate.
11. Per ogni caso in cui il Fornitore non permetta l'accesso presso le proprie strutture agli organismi incaricati dell'espletamento dei controlli di conformità sarà prevista una penale di € 1000,00.

ART. 22 . ULTERIORI PENALI

€ 500,00 per ogni mancata attivazione di azioni correttive/preventive necessarie a seguito di rilevazioni di non conformità e/o di reclami. La penale si applica ogni 3 (tre)giorni lavorativi di ritardo decorsi i termini fissati dall'Ersu.
€ 100,00 per irreperibilità del Referente del Fornitore. La penale viene applicata per ogni giorno di accertamento dell'irreperibilità.

ART. 23 REFERENTE DEL FORNITORE E DELL'ERSU

1. Il Fornitore deve indicare il nominativo di un suo rappresentante che avrà il dovere di predisporre tutti gli adempimenti previsti contrattualmente e che fungerà da referente nei confronti dell'Amministrazione. Ogni comunicazione, segnalazione o reclamo eseguito nei confronti del Referente del Fornitore si intenderà eseguito al Fornitore medesimo.
2. Il Referente deve inoltre controllare e far osservare al personale impiegato le funzioni ed i compiti stabiliti per il regolare funzionamento della fornitura. Egli deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione. Il Referente del Fornitore dovrà essere reperibile tramite telefono cellulare, fax e e-mail e per ogni comunicazione urgente che dovesse rendersi necessaria.
3. In ogni caso di assenza o impedimento del Referente, il Fornitore dovrà comunicare il nominativo e l'indirizzo di un sostituto.
4. L'Ersu provvederà a nominare il Direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 24 NORME REGOLANTI L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.

L'esecuzione del presente contratto è regolata:
a) dal presente capitolato speciale d'appalto e dai documenti allegati;
b) dalle disposizioni del D.Lgs. 50/2016 e, in generale, dalle norme applicabili ai contratti della pubblica amministrazione;
b) dal Codice civile e dalle altre disposizioni normative in materia di contratti di diritto privato per quanto non regolato dalle disposizioni sopra richiamate;
c) dalle linee guida dell'Autorità nazionale anticorruzione concernenti l'esecuzione degli appalti pubblici.
In caso di discordanza o contrasto, gli atti ed i documenti tutti della gara prodotti dall'Ersu prevarranno sugli atti ed i documenti della gara prodotti dall'Appaltatore, ad eccezione di eventuali proposte migliorative formulate dall'Appaltatore ed accettate dall'Ersu.
L'Ersu provvederà a comunicare al Casellario informatico i fatti riguardanti la fase di esecuzione del presente contratto.

ART. 25 CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

E' vietata, pena la risoluzione del contratto stesso , qualunque cessione, in tutto o in parte, del contratto ai sensi dell'art. 105 , comma 1 del D.Lgs. 50/2016 .
L'Appaltatore può cedere i crediti derivanti dal contratto con le modalità espresse all'art. 106 co. 13 del D.lgs. 50/206.
Le cessioni dei crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere

notificate all'Ersu. Si applicano le disposizioni di cui alla l. n. 52/1991. E' fatto, altresì, divieto all'Appaltatore di conferire, in qualsiasi forma, procure all'incasso.
L'Appaltatore, in caso di cessione dei crediti, si impegna a comunicare i CIG al cessionario, eventualmente anche nell'atto di cessione, affinché lo stesso venga riportato sugli strumenti di pagamento utilizzati. Il cessionario è tenuto ad utilizzare conti correnti dedicati nonché ad anticipare i pagamenti all'Appaltatore, mediante bonifico bancario o postale, sui conti correnti dedicati dell'Appaltatore medesimo, riportando il CIG.
In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore agli obblighi di cui al presente articolo, fermo restando il diritto dell''Ersu al risarcimento del danno, il contratto si intenderà risolto di diritto.

ART. 26 SUBAPPALTO E SUBCONTRATTI

L'Appaltatore, (conformemente a quanto dichiarato in sede di offerta), può affidare in subappalto, in misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale di ogni lotto, l'esecuzione della fornitura.
L'Ersu non provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori e i pagamenti verranno effettuati all'Appaltatore. Si procederà al pagamento diretto del subappaltatore solo nelle ipotesi indicate dall'art. 105, co.13, del d.lgs.50/2016.
L'Appaltatore è responsabile dei danni che dovessero derivare all'Ersu o a terzi per fatti comunque imputabili ai soggetti cui sono state affidate le suddette attività.
I subappaltatori dovranno mantenere, per tutta la durata del presente contratto, i requisiti prescritti dalla documentazione di gara, nonché dalla normativa vigente in materia, per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate.
L'Appaltatore deposita presso l'Ersu il contratto di subappalto, in copia autentica, almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica ed amministrativa direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.
L'Appaltatore allega al suddetto contratto, la dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 del codice civile con il titolare del subappalto o del cottimo. Analoga dichiarazione deve essere effettuata da ciascuno dei soggetti partecipanti nel caso di raggruppamento temporaneo, società o consorzio.
Al momento del deposito del contratto l'Appaltatore trasmette:
- la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal Codice in relazione alla prestazione subappaltata;
- la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo al medesimo dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs. 50/2016.
In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, l'Ersu non autorizzerà il subappalto.
In caso di non completezza dei documenti presentati, l'Ersu procederà a richiedere all'Appaltatore l'integrazione della suddetta documentazione, assegnando all'uopo un termine essenziale, decorso inutilmente il quale, il subappalto non verrà autorizzato.
Resta inteso che la suddetta richiesta di integrazione sospende il termine per la definizione del procedimento di autorizzazione del subappalto.
L'Appaltatore è, altresì, obbligato di acquisire nuova autorizzazione integrativa qualora l'oggetto del subappalto subisca variazioni e l'importo dello stesso sia incrementato nonché siano variati i requisiti di cui al comma 7 del citato art. 105.
Nel caso in cui l'Appaltatore, per l'esecuzione del presente appalto, stipuli sub-contratti che non configurano subappalto, deve comunicare all'Ersu, prima dell'inizio della prestazione e per ciascuno dei sub-contratti, i seguenti dati:
- il nome del sub-contraente;

- l'importo del sub-contratto;
- l'oggetto del lavoro, servizio o fornitura affidati.

L'Appaltatore deve inoltre comunicare all'Ersu le eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub contratto.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Appaltatore, il quale rimane l'unico e solo responsabile, nei confronti dell'Ersu, della perfetta esecuzione del contratto anche per la parte subappaltata. L'Appaltatore è responsabile in solido con il subappaltatore in relazione agli obblighi retributivi e contributivi, nei modi e nei casi indicati al comma 8 dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

L'Appaltatore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Ersu da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

L'Appaltatore si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto qualora, durante l'esecuzione dello stesso, vengano accertati dall'Ersu inadempimenti, da parte del subappaltatore, di rilevanza tale da giustificare la risoluzione, avuto riguardo all'interesse dell''Ente. In tal caso l'Appaltatore non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'Ersu, né al differimento dei termini di esecuzione del contratto.

L'Appaltatore si obbliga, ai sensi dell'articolo 105 co. 14 del D.Lgs. 50/2016, a praticare per le prestazioni affidate in subappalto gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione, con ribasso non superiore al venti per cento (20%), nel rispetto degli standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto.

L'esecuzione delle attività subappaltate non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Ersu può risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento del danno.

L'affidatario deve provvedere a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposita verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.

Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 27 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE

Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste. L'appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati. L'appaltatore si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta. L'appaltatore si obbliga a consentire alla stazione appaltante di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche. All'appaltatore è fatto divieto di effettuare, esporre o diffondere riproduzioni fotografiche e di qualsiasi altro genere e così pure di divulgare, con qualsiasi mezzo, notizie e dati di cui sia venuto a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con la stazione appaltante. L'appaltatore, pertanto, è tenuto ad adottare, nell'ambito della propria organizzazione le opportune disposizioni e le necessarie cautele affinchè il divieto di cui sopra sia scrupolosamente osservato e fatto osservare dai propri collaboratori e dipendenti nonché da terzi estranei. L'appaltatore sarà considerato responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia dell'Ersu che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la stazione appaltante, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere. L'appaltatore con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali rinnovi e proroghe, si obbliga a stipulare con primario assicuratore una polizza assicurativa contro i rischi di:

a) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'ERSU) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:
- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone -anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria , che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa 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 in polizza.

b) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= per sinistro e Euro 1.500.000,00= per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

c) Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi. Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovranno essere consegnate all'Ersu prima della stipula del contratto. L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, non esonerano l'appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

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

ART. 28 VARIANTI

I quantitativi di derrate indicati nell'elenco referenze relativo ai singoli lotti, sono riferiti alla situazione attuale e potrebbero subire modifiche legate a variabili,

quali ad esempio:

· aumento, diminuzione e/o accorpamento delle sedi oggetto del servizio mensa;
· variazione della frequenza da parte degli utenti;
· adesione a progetti alimentari comunali, provinciali, regionali, ministeriali o comunitari;
· modifica delle tabelle nutrizionali;
· passaggio, anche parziale, a forme alternative di gestione.

L'Amministrazione dell'Ersu non è perciò obbligata al mantenimento di tali quantitativi, mentre l'Appaltatore di ogni lotto, dovrà attenersi alle quantità che verranno ordinate ed eseguire le prestazioni alle condizioni contrattuali utilizzando i mezzi necessari senza pretendere nulla al riguardo per le eventuali variazioni. Saranno riconosciute soltanto le quantità effettivamente consegnate.

Tali variazioni, ai sensi dell'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016, possono arrivare fino alla concorrenza di un quinto, in più' o in meno, dell'importo del singolo lotto.

L'Amministrazione può comunque ordinare tutte le variazioni che si rendano necessarie od opportune in conseguenza dell'intervento di disposizioni legislative o regolamentari, o direttive regionali ovvero per il sopravvenire di esigenze impreviste e imprevedibili o per l'intervenuta possibilità di conseguire miglioramenti nella qualità delle prestazioni da

eseguire. Variazioni possono essere altresì disposte per effetto di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi ove si svolgono le prestazioni, verificatisi nel corso della esecuzione del contratto.
L'Appaltatore è tenuto ad eseguire le variazioni agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario, fatta salva l'approvazione di nuovi prezzi non previsti dal contratto, per i quali si procederà all'applicazione del ribasso offerta in sede di gara.
Nessuna variazione o modifica al contratto può essere comunque introdotta dall'aggiudicatario, se non è disposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dal RUP. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'Appaltatore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del Direttore dell'esecuzione del contratto.
Eventuali richieste di revisione e/o adeguamento dei prezzi, in aumento e/o in diminuzione, saranno prese in considerazione con le modalità di seguito precisate allo scadere dei primi 12 mesi di validità del contratto e saranno valutate in contraddittorio tra l'Ente ed il fornitore. Si procederà pertanto di norma ad un'istruttoria condotta sulla base dei dati dei costi standardizzati per tipo di fornitura, pubblicati dall'Osservatorio dei contratti pubblici.
In caso di mancanza della pubblicazione dei dati sopracitati o in caso di mancato accordo sempre su istanza della parte interessata e previa istruttoria dell'Ente il parametro di riferimento sarà la variazione media dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e/o impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.).

ART. 29 – DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO E REFERENTE DELL'APPALTATORE

L'Ersu nominerà il direttore dell'esecuzione del contratto, preposto alla vigilanza sull'esecuzione del medesimo ed alla verifica del rispetto delle norme che regolano la materia.
Salvo diverse disposizioni, l'Ersu, di norma, effettuerà e riceverà tutte le dichiarazioni e, in generale, le comunicazioni inerenti alle attività del contratto attraverso il Direttore dell'esecuzione del contratto.
Detto soggetto avrà il compito di predisporre, in accordo con l'Appaltatore, il verbale di inizio delle attività, di controllare che l'oggetto del contratto in termini di prestazioni, obiettivi e caratteristiche tecniche, economiche e qualitative sia realizzato ed eseguito nel rispetto delle previsioni contrattuali e delle pattuizioni concordate in sede di aggiudicazione o affidamento, di controllare, in accordo con i competenti uffici dell'Ersu, che tutti gli atti amministrativi e contabili inerenti alle attività siano corretti e comunque conformi a norme e consuetudini dell'Ersu, nonché di procedere a verifica di conformità in corso di esecuzione rilasciando attestazione di regolare esecuzione, prima del pagamento di ogni fattura.
La Società indicherà il nominativo del responsabile che interagirà con la committenza, in nome e per conto dell'Appaltatore medesimo, in ordine all'esecuzione dell'appalto di cui trattasi (referente).

ART. 30 – VERIFICHE IN ORDINE ALLA CONFORMITA' DELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Si assume come riferimento generale per la disciplina delle attività di verifica inerenti l'appalto il quadro normativo definito dal comma 1 dell'art.102 del D.Lgs. 50/2016.
L'esecuzione dell'appalto, ai sensi del comma 2 dell'art. 102, è soggetta a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

ART. 31 – EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA' E VERIFICA FINALE

Al termine del contratto l'appaltatore deve comunicare alla Stazione Appaltante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni. Il Direttore dell'esecuzione effettua i necessari accertamenti e rilascia il certificato di ultimazione delle prestazioni. Successivamente è avviata la verifica di conformità finale ai sensi dell'art. 102 del D.Lgs. n. 50/2016..

ART. 32 – OBBLIGHI IN TEMA DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, co. 8, della l. 136/2010 l'Appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal presente contratto, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3, co. 9 bis della l. 136/2010, il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore, si obbliga, ai sensi dell'art. 3, co. 8, secondo periodo della l. 136/2010, ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori o con i subcontraenti, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge.

L'Appaltatore, si obbliga e garantisce che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti, venga inserita la clausola secondo cui il mancato utilizzo, nella transazione finanziaria, del bonifico bancario o postale, ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento costituisce causa di risoluzione del contratto.

L'Appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che hanno notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla norma sopra richiamata è tenuto a darne immediata comunicazione all''Ente e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Sassari.

L'Ente verificherà che nei contratti di subappalto e nei sub-contratti sia inserita, a pena di nullità assoluta del contratto, la clausola con la quale il subappaltatore/subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata.

Con riferimento ai sub-contratti, l'Appaltatore si obbliga a trasmettere all'Ersu, oltre alle informazioni di cui all'art. 105, comma 2 ultimo periodo, del Codice, anche apposita dichiarazione resa ai sensi del d.p.r. 28 dicembre 2012 n. 445, attestante che nel relativo sub-contratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge sopra citata. Resta inteso che l'Ersu si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tal riguardo attestato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati, e, di adottare, all'esito dell'espletata verifica ogni più opportuna determinazione, ai sensi di legge e di contratto.

In caso di variazione intervenuta in ordine agli estremi identificativi dei conti correnti dedicati o alle persone delegate ad operare sugli stessi, l'Appaltatore è tenuto a comunicarle tempestivamente e comunque entro e non oltre sette giorni. In difetto di tale comunicazione, l'Appaltatore non potrà tra l'altro sollevare eccezioni in ordine ad eventuali ritardi dei pagamenti, né in ordine ai pagamenti già effettuati.

ART 33 – OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'Appaltatore deve ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

L'Appaltatore si obbliga, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i sopra indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione.

Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Ersu, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di lavoro a favore dei propri dipendenti.
Si richiama quanto disposto dall'articolo 30, co. 5 e 6, del Codice nel caso di inadempienza contributiva e retributiva.

ART. 34 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le parti prima della sottoscrizione del contratto si impegneranno a comunicarsi oralmente le informazioni di cui all'articolo 13 del d.lgs. 196/2003 e s.m.i. recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" circa il trattamento dei dati personali conferiti per l'esecuzione del contratto stesso e di essere a conoscenza dei diritti che spettano loro in virtù dell'art. 7 della citata normativa.
L'Ersu tratta i dati ad essa forniti per la gestione del contratto e l'esecuzione economica ed amministrativa dello stesso, per l'adempimento degli obblighi legali ad esso connessi nonché per fini di studio e statistici. Con la sottoscrizione del contratto l'Appaltatore acconsentirà espressamente alla diffusione dei dati conferiti, trattati in forma anonima, tramite il sito internet www.ersusassari.it
Le parti si impegnano ad improntare il trattamento dei dati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza nel pieno rispetto di quanto definito dal citato d.lgs. 196/2003, con particolare attenzione a quanto prescritto con riguardo alle misure minime di sicurezza da adottare.
Le parti in sede di stipula del contratto dichiareranno che i dati personali forniti con il presente appalto sono esatti e corrispondono al vero esonerandosi ,reciprocamente, da qualsivoglia responsabilità per errori materiali di compilazione ovvero per errori derivanti da una inesatta imputazione dei dati stessi negli archivi elettronici e cartacei.
L'Appaltatore si impegnerà ad accettare la nomina a "Responsabile del trattamento", ai sensi dell'art. 29 del citato d.lgs. 196/2003, a trattare i dati personali conferiti in linea con le istruzioni impartite dal titolare del trattamento e comunque conformemente al disposto del Codice di cui sopra, tra cui l'adozione delle misure minime di sicurezza ivi previste.
L'Appaltatore si obbliga a:
- assicurare che i trattamenti siano svolti nel pieno rispetto della legislazione vigente nonché della normativa per la protezione dei dati personali ivi inclusi - oltre al citato Codice privacy – anche gli ulteriori provvedimenti, comunicati ufficiali, autorizzazioni generali, pronunce in genere emessi dall'Autorità garante per la protezione dei dati personali (nel seguito "Garante");
- eseguire i soli trattamenti funzionali, necessari e pertinenti all'esecuzione delle prestazioni contrattuali e non incompatibili con le finalità per cui i dati sono stati raccolti;
- attivare le necessarie procedure aziendali, per identificare gli "Incaricati del trattamento" ed organizzarli nei loro compiti;
- verificare la costante adeguatezza del trattamento alle prescrizioni relative alle misure di sicurezza di cui al d.lgs 196/03 così da ridurre al minimo i rischi di perdita e di distruzione, anche accidentale, dei dati stessi, di accesso non autorizzato, di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta;
- implementare le misure di cui al Provvedimento generale del Garante del 27.11.2008 sugli amministratori di sistema, tra l'altro, ricorrendone le condizioni, conservando direttamente e specificamente, per ogni eventuale evenienza e per conto del titolare del trattamento, una lista aggiornata recante gli estremi identificativi delle persone fisiche preposte quali amministratori di sistema che il titolare del trattamento si riserva di richiedere.

ART. 35 RECESSO

L'Ersu ha diritto, a suo insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere dal presente contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi all'Appaltatore con PEC.
Dalla data di efficacia del recesso, l'Appaltatore dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno all'Ersu.

In caso di recesso dell'Ersu, l'Appaltatore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle forniture non eseguite. Tale decimo è calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo posto a base di gara, depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle forniture eseguiti.

ART. 36 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

L'Ersu si riserva il diritto di risolvere il contratto nel caso in cui l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% del valore dello stesso, (per ogni lotto) ovvero nel caso di gravi inadempienze agli obblighi contrattuali da parte dell'Appaltatore. In tal caso l'Ersu ha la facoltà di incamerare la cauzione definitiva, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Appaltatore. Resta salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno.

In ogni caso l'Ersu, senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c., previa dichiarazione da comunicarsi all'Appaltatore con PEC., nei seguenti casi e violazioni:

a. mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escusse, entro il termine di dieci giorni lavorativi dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Ersu;

b. obblighi derivanti dal rapporto di lavoro;

c. responsabilità per infortuni e danni;

d. subappalto non autorizzato,

e abbandono dell'appalto, od interruzione non motivata del servizio;

f. un solo caso di intossicazione o tossinfezione alimentare imputabile all'Aggiudicatario;

g. ripetuto mancato adeguamento alle prescrizioni dell'autorità competente in caso di non conformità a quanto previsto nel Manuale di Qualità e/o Manuale di Autocontrollo del fornitore;

h. inadempimenti che determinino l'applicazione di numero 5 (cinque) penali per differenti segnalazioni, nell'arco di tre mesi;

i. infrazioni di particolare gravità che comportino l'interruzione della fornitura anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite;

l. applicazione reiterata per tre volte in assoluto della penalità per lo stesso tipo di infrazione, indipendentemente dall'importo della stessa;

m. totale o parziale cessione del contratto;

n. fallimento, liquidazione, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942 n. 267;

o. inosservanza delle leggi in materia di rapporti di lavoro, di contributi previdenziali e assistenziali e di sicurezza;

Costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, co. 9bis, della l. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento.

In caso di risoluzione del contratto l'Appaltatore si impegnerà a fornire all'Ersu tutta la documentazione tecnica e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 l''Ersu interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento dell'esecuzione del contratto. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Si procederà all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

ART. 37 - RISOLUZIONE PER DECADENZA DEI REQUISITI MORALI

L'Ersu ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso, qualora nei confronti dell'Appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.Lgs. 50/2016.
In ogni caso, l'Ersu potrà recedere dal contratto qualora fosse accertato il venir meno di ogni altro requisito morale richiesto dal citato art. 80.
L'Ersu può risolvere il contratto, durante il periodo di efficacia dello stesso, qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 co. 1 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 38 – FALLIMENTO DELL'APPALTATORE O MORTE DEL TITOLARE

Si applicano le disposizioni dell'art 48 commi 17 e 18 del D.Lgs.n. 50/2016 in caso di ipotesi di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero altra procedura concorsuale a carico del mandatario o del mandante o di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento di imprenditore individuale.
Ai sensi dell'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 in caso di fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero di procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto o di recesso ai sensi dell'art 88 comma 4-ter del D.Lgs.n. 159/2011, ovvero di dichiarazione di inefficacia del contratto, l'Ersu provvederà ad interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. Si procederà ad interpellare i partecipanti a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 39 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato, dietro presentazione di fatture su base mensile e sarà commisurato alle quantità della fornitura regolarmente eseguita, liquidabili entro gg. 30 previo accertamento della regolarità della fornitura.
In caso di inadempienze o difformità l'amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva il diritto di sospendere i pagamenti e chiedere eventuali danni.
Ciascuna fattura emessa deve indicare il riferimento al presente appalto ed al lotto, incluso il C.I.G. e deve essere intestata e trasmessa all'Ersu in forma elettronica ai sensi del D.M. n. 55 del 03/04/2013 (Codice Univoco Ufficio UFDA5S).
L'importo riconosciuto per oneri per la relativi a rischi interferenziali per lotto è fatturato separatamente dall'Appaltatore a seguito dell'effettivo sostenimento dei predetti oneri.
Ai fini del pagamento del corrispettivo e comunque ove vi siano fatture in pagamento, l'Amministrazione procederà ad acquisire il documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), attestante la regolarità in ordine al versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti; ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui sopra non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.
L'Amministrazione, in ottemperanza alle disposizioni previste dall'art. 48-bis del d.p.r.. 602 del 29 settembre 1973, con le modalità di cui al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 18 gennaio 2008 n. 40, per ogni pagamento di importo superiore ad euro 10.000,00 (Iva inclusa), procederà a verificare se il beneficiario è inadempiente all'obbligo di versamento derivante dalla notifica di una o più cartelle di pagamento per un ammontare complessivo pari almeno a tale importo.
Nel caso in cui la società Equitalia S.p.A. comunichi che risulta un inadempimento a carico del beneficiario

l'Amministrazione applicherà quanto disposto dall'art. 3 del decreto di attuazione di cui sopra.
Ogni somma che a causa della mancata produzione delle certificazioni di cui sopra non venga corrisposta dall'Amministrazione, non produrrà alcun interesse.
Nessun interesse sarà dovuto per le somme che non verranno corrisposte ai sensi di quanto sopra stabilito.
In ogni caso, a norma dell'art. 30 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, sull'importo netto progressivo contrattuale è operata una ritenuta dello 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte dell'Ersu del certificato di verifica di conformità previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 40 – FORO DI COMPETENZA.
Per tutte le controversie dipendenti dal contatto è competente il Foro di Sassari.

Allegati al presente Capitolato speciale d'appalto descrittivo e prestazionale:

1) **Elenco delle Referenze e 2) caratteristiche dei prodotti per i lotti 1, 2, 3, 4, 5 e 6 e calendario delle stagionalità.**

Il Direttore del Servizio Utenze
Dott. Mauro Deidda