

ALLEGATO B)

FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I LABORATORI DIDATTICI DELLE SEDI DI VARESE E DI LUINO ED IL SERVIZIO MENSA DI LUINO DELL'AGENZIA FORMATIVA DELLA PROVINCIA DI VARESE

CAPITOLATO D'ONERI

Indice:

- Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO ED INDICAZIONE DEI LOTTI DA 1 A 5
- Art. 2 OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO E RIFERIMENTI NORMATIVI
- Art. 3 PRESCRIZIONI DELL'AGGIUDICATARIO IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, TUTELA DELLA NATURA E SVILUPPO SOSTENIBILE – QUALIFICAZIONI NECESSARIE
- Art. 4 DURATA – IMPORTO DELL'APPALTO
- Art. 5 LOTTI DI FORNITURA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI
- Art. 6 NUOVI PREZZI - PREZZI CONTRATTUALI E RELATIVO ADEGUAMENTO
- Art. 7 MODIFICAZIONI E VARIAZIONI DEL CONTRATTO
- Art. 8 CONSEGNE
- Art. 9 MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIO
- Art. 10 CAUZIONE DEFINITIVA
- Art. 11 DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
- Art. 12 VERIFICHE DI CONFORMITA'
- Art. 13 OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO - GARANZIE ASSICURATIVE
- Art. 14 PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO
- Art. 15 MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- Art. 16 SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE
- Art. 17 INADEMPIENZE E PENALITA'
- Art. 18 CESSIONE DEL CONTRATTO
- Art. 19 CESSIONE DEL CREDITO
- Art. 20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - RECESSO
- Art. 21 CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE
- Art. 22 SPESE CONTRATTUALI E ONERI DIVERSI

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO ED INDICAZIONE DEI LOTTI DA 1 A 5.

L'oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate alimentari occorrenti ai laboratori didattici delle sedi di Varese e di Luino dell'Agenzia Formativa della Provincia di Varese e all'approvvigionamento del servizio mensa della sede di Luino.

Per la presente fornitura non sono ammessi prodotti O.G.M. e prodotti contenenti ingredienti quali: oli idrogenati e parzialmente idrogenati, olio di palma, ad eccezione di prodotti specifici espressamente richiesti (es. margarina).

La fornitura viene suddivisa in 5 lotti merceologici, di seguito descritti:

DESCRIZIONE	CODICE C.I.G.	COSTO STIMATO DELLA FORNITURA – I.V.A. ESCLUSA
LOTTO n. 1: PESCE FRESCO		€. 8.218,00
LOTTO n. 2: CARNE FRESCA O GELO		€. 13.646,00
LOTTO n. 3: PESCE GELO E SURGELATI		€. 8.828,00
LOTTO N. 4: FRUTTA E VERDURA		€. 11.854,00
LOTTO N. 5: BEVANDE, LATTICINI, PASTICCERIA, SALUMI E SECCO		€. 61.495,00
TOTALE COMPLESSIVO		€. 104.041,00

I prodotti e le quantità stimate che riguardano i singoli lotti sono riportati in allegato al presente atto, quale parte integrante e sostanziale (allegati sub 1,2,3,4 e 5 – Schede dei lotti).

ART. 2 – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO E RIFERIMENTI NORMATIVI

L'aggiudicatario garantisce che tutti i generi alimentari dovranno essere prodotti, sezionati e confezionati con i requisiti e le garanzie previsti dalle disposizioni vigenti; i prodotti pertanto, non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.

Le principali normative di riferimento sono di seguito riportate:

Gli imballaggi dei prodotti surgelati dovranno essere conformi a:

- Legge n. 283/62: "Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande" e successive modificazioni.

Le confezioni e le etichettature devono essere conformi alle leggi vigenti:

- D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e s.m.i., "Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".
- D.Lgs. 110/1992: "Attuazione della direttiva n. 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".
- D.Lgs. 94/2001: "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti".
- D.Lgs. 114/2006: "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari".

L'etichettatura delle carni bovine fresche deve essere conforme a:

- Regolamenti CEE n° 805/1968;

- Regolamenti CEE n°1208/1981;
 - Regolamenti CEE n° 2930/1981
 - Regolamento CE n. 2377/90
 - Regolamento CE n. 1760/2000;
 - Regolamento CE n. 1825/2000,
 - D.M. 30 agosto 2000 "indicazioni e modalità' applicative del regolamento (CE) n. 1760/2000 sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine";
 - Regolamento CE n. 853/04;
 - Regolamento CE n. 2073/05;
 - Regolamento CE n. 1881/06;
 - Regolamento U.E. n. 37/2010
- L'etichettatura delle carni di pollame deve essere conforme a:
 - Regolamenti (CE) n. 1234/2007 e n. 543/2008;
 - O.M. 26 agosto 2005 e successive modificazioni ed integrazioni.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tracciabilità e rintracciabilità

La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna" come da Regolamento CE 178/2002.

I prodotti ortofrutticoli dovranno rispondere a tutte le norme attualmente vigenti in riferimento a norme di qualità, caratteristiche merceologiche, caratteristiche igienico- sanitarie, etichettatura, imballaggi, limiti di contaminazione microbiologica:

- Regolamento CEE n. 920/89;
- Regolamento CEE n. 1779/01;
- Regolamenti CE, DL 339/92 e succ. modifiche ed integrazioni,
- D Lgs 306/2002, D.M. 07/08/59 n. 200, D.M. 31/12/60, ed ogni altra normativa).

Dovranno essere rispettate le disposizioni inerenti le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti/servizi oggetto dell'appalto e che sono di seguito indicate:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici" ;
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n. 350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini ;

- o Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- o Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli.

ART. 3 - PRESCRIZIONI DELL'AGGIUDICATARIO IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE, TUTELA DELLA NATURA E SVILUPPO SOSTENIBILE – QUALIFICAZIONI NECESSARIE.

Dovranno essere rispettati i Criteri Ambientali Minimi previsti dal decreto Ministeriale dell' Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020 avente ad oggetto: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", di seguito riportati:

1) REQUISITI DEGLI ALIMENTI

- Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane), deve essere biologica oppure provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 settembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

- Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

- Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici", o a marchio DOP o IGP o "prodotto di montagna".

- Carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici". Il requisiti senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o per gli ultimi quattro mesi.

- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame" per almeno le seguenti informazioni volontarie: "allevamento senza antibiotici", allevamento "rurale in libertà" (free range) o "rurali all'aperto". Le informazioni "senza antibiotici", "rurale in libertà" o "rurale all'aperto" devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di "carne ricomposta", né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

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

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

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da "allevamento in valle".

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

Non è consentita la somministrazione di "pesce ricomposto" né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.

- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usto l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dalla Direttiva (UE) n. 2018/2001;

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

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

- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane e altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio, i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché riferimenti della stazione appaltante il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti del Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 4 – DURATA, PROROGA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata del contratto è stimata in mesi 18 (diciotto) o ad esaurimento dell'importo contrattuale se detto importo dovesse esaurirsi prima della scadenza; la durata decorre dalla data indicata nel verbale di consegna. La stazione appaltante si riserva di effettuare la consegna sotto riserva di legge.

La stazione appaltante prevede – ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016 - l'opzione della proroga per il periodo strettamente necessario alla conclusione della procedura volta all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo massimo di mesi sei.

L'importo a base d'asta è pari ad € 104.041,00 oltre IVA.

L'importo complessivo dell'appalto, comprensivo dell'ipotesi di proroga, è pari ad €. 138.721,33 (IVA esclusa).

Art. 5 – LOTTI DI FORNITURA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo della temperatura, ove previsto.

Si specifica che l'acquisizione delle derrate potrà subire una contrazione durante il periodo estivo ed in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle attività didattiche; a tal fine l'Amministrazione appaltante predisporrà un calendario annuale dell'attività scolastica che evidenzierà i periodi di chiusura per l'intera durata dell'appalto che sarà comunicato ai soggetti affidatari della fornitura.

Tutte le schede tecniche inerenti i prodotti oggetto di fornitura dovranno essere rese disponibili alla stazione appaltante prima della sottoscrizione del contratto.

Al di là della rispondenza dei prodotti forniti alle normative vigenti e alle definizioni e caratteristiche richieste ed indicate nel presente Capitolato, l'affidatario dovrà dare la propria disponibilità a fornire prodotti di altra marca o tipologia, comunque simile, qualora la Stazione Appaltante giudichi determinati prodotti forniti non idonei alle esigenze del servizio, sul piano delle caratteristiche organolettiche.

Le pezzature richieste per le derrate alimentari sono determinate nella descrizione dei lotti che il soggetto affidatario si impegna rigorosamente a rispettare. Qualora la pezzatura indicata non fosse disponibile, ai fini della determinazione del prezzo, se ne dovrà indicare un quantitativo equivalente.

Le quantità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati, fatto salvo la possibilità di concordare con la stazione appaltante prima della consegna, modalità diverse.

La stazione appaltante può disporre verifiche e controlli per valutare che i prodotti forniti rispettino le caratteristiche previste dal presente appalto e gli standard di legge.

ART. 6 - PREZZI CONTRATTUALI E RELATIVO ADEGUAMENTO – NUOVI PREZZI

I prezzi offerti dal soggetto aggiudicatario s'intendono fissi ed invariabili, comprensivi di ogni e qualsiasi spesa per imballaggio, trasporto, consegna, facchinaggio, scarico, esclusa I.V.A. e non potranno subire aumenti nel caso di richiesta di consegne frazionate o ulteriormente frazionate rispetto alle unità di misura prestabilite.

Gli stessi dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura (kg, litri, pezzi) dei prodotti.

Eventuali adeguamenti dei prezzi potranno essere avere luogo esclusivamente se il livello dell'inflazione, accertata dall'ISTAT, dovesse essere superiore al 5% per tre mesi consecutivi: in tale ipotesi la stazione appaltante riconoscerà all'operatore economico affidatario della fornitura l'importo relativo all'incremento dei prezzi, sino alla concorrenza della percentuale indicata.

Nuovi prezzi:

Qualora fosse necessario inserire prodotti nuovi non previsti nei lotti, i relativi prezzi saranno oggetto di apposito verbale di concordamento nuovi prezzi, disposto sulla base di adeguata documentazione e approvato dalla stazione appaltante. Per i lotti riferiti a: pesce fresco e frutta e verdura si farà riferimento ai listini prezzi del Mercato ittico e del Mercato ortofrutticolo della piazza di Milano della settimana precedente la consegna di ciascun prodotto.

ART. 7 – MODIFICAZIONI E VARIAZIONI DEL CONTRATTO

Oltre alle ipotesi di modifica disposte nel presente articolato, l'importo contrattuale può subire variazioni nelle ipotesi previste dal vigente codice dei contratti pubblici.

Si precisa che le modifiche e le varianti ex art. 106 c. 1 del d. lgs. 50/2016, potranno essere determinate dall'incremento dei servizi erogati da parte dell'Agenzia nell'ambito dell'attività istituzionale, non rigidamente preventivabili a priori. Si specifica a tal fine che i quantitativi riportati nell'Elenco di ciascun lotto sono stati stimati in via presuntiva ed il soggetto affidatario ha l'obbligo di fornire la maggiore o minore quantità di prodotti, non potendo in quest'ultima ipotesi pretendere indennizzi di sorta.

E' facoltà della stazione appaltante, previo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intera fornitura in oggetto, per cause di forza maggiore indipendenti dalla propria volontà, senza che l'Impresa affidataria abbia nulla a pretendere.

In caso di sospensione temporanea della fornitura per circostanze speciali ed emergenziali, indipendenti dalla volontà della stazione appaltante, verrà applicato il disposto di cui all'art. 107 del D. Lgs. 50/2016, sempreché non siano possibili soluzioni alternative che consentano la normale prosecuzione dell'appalto.

ART. 8 – CONSEGNE E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELL'APPALTO:

Per tutta la durata dell'appalto dovranno essere effettuate delle consegne parziali presso le sedi interessate che sono quelle del centro di formazione di Varese e di Luino.

L'appaltatore dovrà garantire due consegne settimanali.

Eventuali ulteriori necessità non previste potranno essere concordate d'intesa fra l'appaltatore e la sede interessata dalla fornitura.

L'amministrazione si riserva di concordare con ogni singolo fornitore una programmazione settimanale, indicando giorni e orari in cui devono essere effettuate le consegne; gli ordini potranno comunque subire variazioni per cause tecniche o di servizio e si potranno altresì verificare annullamenti totali o parziali degli ordini che saranno comunque comunicati almeno 24 (ventiquattro) ore prima della consegna delle derrate.

Le consegne dovranno essere effettuate dal lunedì al venerdì durante il seguente orario: dalle 8.00 alle 10,00 presso le sedi operative. D'intesa con il referente degli ordini della stazione appaltante potranno essere concordati orari diversi.

Per la sede di Luino almeno una consegna deve essere effettuata al martedì entro le ore 10.00.

Le consegne dovranno essere garantite anche in caso di scioperi, nevicate ed altri impedimenti.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente rispondente a quanto stabilito dalla normativa vigente pena la non accettazione della merce trasportata.

D'intesa con il responsabile della sede potranno essere concordate consegne diverse.

In caso di mancata esecuzione dell'ordine e quindi di mancata fornitura, si applicheranno le penali all'uopo previste. La merce non fornita per cause non dipendenti da forza maggiore, potrà, a discrezione della stazione appaltante, essere acquistata dalla stessa presso altri fornitori e l'intera somma, comprensiva anche dell'eventuale maggiore spesa, sarà addebitata al soggetto affidatario mediante trattenuta sui crediti allo stesso spettanti. In tal caso i prodotti acquistati saranno portati in riduzione dei relativi quantitativi contrattuali.

Inoltre la consegna delle derrate dovrà essere franco magazzino dei centri di formazione, compreso lo scarico della merce nei magazzini o nei luoghi indicati, posti al piano terra delle sedi interessate dalla fornitura, secondo le indicazioni del personale dell'Amministrazione appaltante.

Nelle bolle di accompagnamento delle derrate alimentari devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie per l'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti.

Il soggetto aggiudicatario dovrà farsi carico del ritiro tempestivo dei contenitori vuoti, soggetti a reso, utilizzati per la consegna delle derrate alimentari.

Qualora la merce sia quantitativamente difforme dall'ordine, il referente di sede di Agenzia dovrà segnalarlo sulla bolla di consegna. Nel caso di difformità qualitativa la merce sarà respinta ed il fornitore dovrà provvedere alla sostituzione. Se la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella indicata in sede di ordine, la stazione appaltante ha il diritto insindacabile di applicare penali, rifiutare la merce, pretendere la sostituzione con altra idonea al fine di favorire l'espletamento delle lezioni pratiche.

Nel caso in cui dovesse sopraggiungere l'indisponibilità di un prodotto, l'appaltatore dovrà proporre la sostituzione con altro prodotto equivalente. In tal caso l'appaltatore non può richiedere alcun adeguamento economico rispetto all'offerta economica presentata.

ART. 9 - EFFETTUAZIONE ORDINI E REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIO

L'Amministrazione appaltante indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordini; nessun ordine potrà essere accettato dal soggetto aggiudicatario se effettuato da personale non autorizzato. Il soggetto aggiudicatario dovrà individuare un proprio responsabile della commessa, il cui nominativo, indirizzo e riferimenti telefonici saranno comunicati alla Stazione appaltante, che si renderà disponibile per tutto quanto attiene l'esecuzione dell'appalto.

ART. 10 - CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione definitiva calcolata secondo le modalità stabilite dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Tale cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione appaltante ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione della fornitura nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del soggetto aggiudicatario, nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto medesimo per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Amministrazione appaltante può chiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al soggetto aggiudicatario.

La predetta cauzione definitiva dovrà avere durata sino al termine del contratto e sarà svincolata a seguito del positivo accertamento del regolare adempimento di tutti gli obblighi contrattuali da parte del soggetto aggiudicatario.

ART. 11 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Relativamente all'esecuzione delle consegne e allo stato igienico dei prodotti consegnati si fa riferimento alla normativa attualmente in vigore per quanto concerne le norme igienico sanitarie che devono essere osservate dal soggetto aggiudicatario, sia per quanto previsto in generale che in particolare per le singole classi merceologiche, nonché per quanto stabilito dal Regolamento locale di igiene della Regione Lombardia.

La verifica igienico - merceologica dei prodotti potrà essere effettuata dall'Amministrazione appaltante avvalendosi di propri esperti nonché degli Organi sanitari competenti.

ART. 12 - VERIFICHE DI CONFORMITA'

La conformità delle derrate alla normativa vigente ed alle specifiche stabilite nei lotti sarà verificata dal personale dell'Amministrazione appaltante a ciò preposto e/o dal competente servizio sanitario dell' A.S.L. e/o da imprese specializzate di fiducia della scrivente stazione appaltante.

Dette verifiche saranno effettuate mediante esami a vista, attraverso indagini di laboratorio, mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore o con altri strumenti di verifica appropriati allo scopo.

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire la propria disponibilità ad eventuali visite ispettive da parte dei competenti organi.

ART. 13 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO - GARANZIE ASSICURATIVE

Il soggetto aggiudicatario assume ogni responsabilità per qualsiasi danno derivante dall'esecuzione della fornitura oggetto del presente Capitolato, sia a persone e cose dell'Amministrazione appaltante, sia a persone e cose di terzi e manleva pertanto l'Agenzia da qualsiasi responsabilità diretta o indiretta a qualsiasi titolo configurata a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esecuzione della fornitura.

A tal fine il soggetto aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà dimostrare di essere provvisto di polizza assicurativa RCT/RCO in corso di validità, a copertura della responsabilità civile per danni causati a persone e cose (intendendosi per terzi l'Amministrazione appaltante, i propri dipendenti, gli studenti e qualsiasi altro utente della Stazione appaltante) e per i rischi che possono derivare dall'esecuzione della fornitura ivi compresa la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o da avvelenamento e/o da altri danni materiali subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, causati dalle derrate fornite dal soggetto aggiudicatario.

La copertura assicurativa deve essere esente da franchigia.

La descrizione della fornitura oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. Il soggetto aggiudicatario si impegna a consegnare alla stazione appaltante copia della polizza di cui sopra prima della stipula del contratto, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge la fornitura appaltata.

Oltre a quanto sopra indicato sono a carico del soggetto aggiudicatario i seguenti obblighi:

Il soggetto aggiudicatario dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo H.A.C.C.P. adottato ai sensi del D. Lgs. 6/11/2007 n. 193 di cui, in caso di richiesta, dovrà essere prodotta copia all'Amministrazione appaltante prima della stipulazione del contratto. Il soggetto aggiudicatario dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti secondo quanto sancito dalla normativa vigente in materia.

ART. 14 - PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO

Il soggetto aggiudicatario si impegna ad applicare integralmente a favore dei propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per le località dove sono eseguite le prestazioni; a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, nonché quelle connesse al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9/4/2008 n. 81 e s. m. e i.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo accertato dagli Enti competenti che ne richiedano il pagamento, l'Amministrazione appaltante effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore del soggetto aggiudicatario per l'espletamento della fornitura e procede, nel caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della cauzione definitiva.

ART. 15 - MODALITA' DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il soggetto aggiudicatario dell'appalto dovrà emettere una **fattura mensile per ciascuna sede, con riferimento agli ordini effettuati nel mese precedente.**

La fattura dovrà riportare i seguenti dati:

a) indirizzo della sede della stazione appaltante: Via Monte Generoso n. 71/A – 21100 VARESE;

- b) esatta denominazione della sede presso la quale è stata effettuata la consegna;
- c) gli estremi dell'ordine e/o del contratto;
- d) gli estremi del/i documento/i di consegna cui la fattura si riferisce;
- e) la descrizione e la quantità dei generi consegnati;
- g) codice cig del lotto d'interesse.

Il pagamento delle fatture, avverrà entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse previo accertamento da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo bonifico bancario sul conto corrente dedicato comunicato dall'appaltatore ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

Il soggetto aggiudicatario si impegna a comunicare eventuali modifiche degli estremi del conto indicato e assume altresì tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della richiamata Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti al soggetto aggiudicatario è altresì subordinata alla regolarità del D.U.R.C. (Documento Unico Regolarità Contributiva) che l'Agenzia provvederà ad acquisire direttamente presso gli organismi competenti.

Si precisa quanto segue:

l'Agenzia Formativa opera in regime di split payment per quanto riguarda l'IVA;
il codice univoco per la fatturazione elettronica è A4707H7.

ART. 16 - SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

Nel caso in cui una o più partite di merci siano dichiarate inaccettabili in quanto non corrispondenti alle caratteristiche previste dalla vigente normativa e dal presente Capitolato, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'immediato ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

L'Amministrazione appaltante potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere al soggetto aggiudicatario altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente presso altro fornitore.

Nel primo caso il soggetto aggiudicatario dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, restando impregiudicati gli effetti negativi sull'organizzazione del servizio stesso; per l'eventuale danno arrecato, l'Amministrazione appaltante avrà la facoltà di rivalersi sul soggetto aggiudicatario o mediante trattenuta sui crediti del soggetto medesimo per somministrazioni già eseguite o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Nel secondo caso il soggetto aggiudicatario dovrà rimborsare l'Amministrazione appaltante.

In entrambi i casi, il soggetto aggiudicatario dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione del soggetto aggiudicatario senza alcuna responsabilità da parte dell'Amministrazione appaltante per eventuali degradamenti o deprezzamenti che la merce in giacenza possa subire.

Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte dai responsabili di ciascuna sede, d'intesa con il responsabile del procedimento; qualora non si addivenisse alla loro risoluzione, la questione sarà rimessa al direttore dell'Agenzia.

Nel caso di non rispondenza della merce ai requisiti di legge e/o stabiliti nei lotti, convalidata da un certificato di analisi, il soggetto aggiudicatario è tenuto al pagamento delle spese dell'analisi effettuata nonché delle penalità descritte al successivo articolo del presente Capitolato speciale. Il ritiro della merce è a totale carico e spese del soggetto aggiudicatario.

ART. 17 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Qualora siano rilevati inadempimenti da parte del soggetto aggiudicatario, irregolarità nell'esecuzione della fornitura, violazioni di obblighi previsti nel presente Capitolato, l'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di applicare le seguenti penalità riferibili alle sotto indicate tipologie di non conformità:

Per:

- Ritardo nella consegna,
- mancata consegna delle derrate ordinate,
- mancato rispetto degli standard merceologici,
- non corrispondenza della merce consegnata rispetto a quella ordinata,
- non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nelle bolle d'accompagnamento,
- non conformità tra merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento,
- confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del Capitolato e alla legislazione vigente in materia;
- non rispetto delle condizioni igieniche degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle leggi vigenti;

viene applicata una penale corrispondente a:

- € 25,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia inferiore ad € 250,00;
- € 50,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia compreso tra € 250,01 e € 500,00;
- € 100,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia compreso tra € 500,01 ed € 1.000,00.
- € 200,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia pari o superiore ad € 1.000,01.

Le inadempienze riscontrate saranno debitamente contestate per iscritto al soggetto aggiudicatario il quale, entro 3 giorni lavorativi dalla contestazione, dovrà fornire le proprie giustificazioni che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Amministrazione appaltante. In mancanza di alcuna giustificazione nei termini suddetti, l'Amministrazione appaltante procederà all'applicazione delle penali stabilite.

L'importo della penale applicata verrà detratto dal pagamento della fattura emessa per crediti maturati a favore del soggetto aggiudicatario oppure escusso dalla cauzione definitiva.

Si considera grave inadempimento agli obblighi derivanti dal presente atto, l'inadempimento che segue a tre comunicazioni ad adempiere trasmesse dalla stazione appaltante all'appaltatore nonché l'inosservanza degli obblighi derivanti dal codice etico; dette inadempienze costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del codice civile, a tutto danno e rischio del soggetto aggiudicatario, con riserva di risarcimento dei danni derivanti ed incameramento del deposito cauzionale. L'importo complessivo delle penali irrogate non può superare il 10% dell'importo contrattuale; in caso contrario trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

ART. 18 - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto assoluto divieto all'impresa aggiudicataria di cedere, anche parzialmente, il contratto in oggetto. In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 Codice Civile.

ART. 19 - CESSIONE DEL CREDITO

Ai sensi dell'art. 106 comma 13 del Codice, ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante, l'eventuale cessione di crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere alla stessa notificata.

Essa è efficace e opponibile alla stazione appaltante qualora questa non la rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente e al cessionario entro quarantacinque giorni dalla notifica della cessione.

In ogni caso l'Amministrazione cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto.

ART. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - RECESSO

Fatto salvo i disposti del codice civile in materia di risoluzione del contratto. La risoluzione è disciplinata dall'art. 108 del d.lgs. 50/16.

Clausola risolutiva espressa - Costituiscono inoltre motivo di risoluzione di diritto del contratto, le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenute cause di esclusione di cui all'art. 80 del d. lgs. 50/2016;
- b) presenza di cause interdittive di cui alla l. 231/01 e delle misure di prevenzione di cui al D.Lgs. n. 159 del 6/9/2011;
- c) grave negligenza nell'esecuzione delle prestazioni,
- d) grave inadempimenti, così come disciplinato nell'art. 17 del presente atto.

Ai sensi dell'art. 13 del d.l. 95/2012 convertito in legge n. 135/2012, l'Agenzia Formativa ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal presente contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a 15 giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni Consip S.p.A., ai sensi dell'art. 26, c. 1, della L. 488/99, successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26 c.3 della legge 23 dicembre 1999, n. 488. Il diritto di recesso si inserisce automaticamente nei contratti in corso ai sensi dell'art. 1339 del codice civile.

La stazione appaltante rescinde il contratto in caso di violazioni ex lege 190/2012, ovvero d' inosservanza del divieto di assunzione da parte dell'operatore economico di dipendenti della stazione appaltante cessati dal servizio nel triennio decorrente dalla data di cessazione. All'operatore inadempiente è fatto divieto di contrarre con la pubblica amministrazione per i successivi tre anni. I contratti eseguiti in violazione sono nulli.

Recesso: La stazione appaltante si riserva di recedere dal contratto qualora intervengano modificazioni del suo assetto istituzionale che impediscano il prosieguo del contratto.

Il recesso è disciplinato dall'art. 109 del codice dei contratti.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni, l'Amministrazione appaltante potrà rivalersi su eventuali crediti del soggetto aggiudicatario nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o di autorizzazioni del soggetto aggiudicatario.

Le spese necessarie per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico della ditta aggiudicataria.

ART. 21 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in relazione al contratto relativo alla fornitura oggetto del presente Capitolato speciale è competente esclusivo il Foro di Varese.

ART. 22 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI DIVERSI

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto relativo all'affidamento della fornitura oggetto del presente Capitolato speciale nell'ipotesi di contratti stipulati per scrittura privata.