



ALLEGATO C

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI DEL COMUNE DI SAN MINIATO PER IL PERIODO 01/03/2018 - 31/10/2019

LOTTO N. 1 "GENERI ALIMENTARI VARI" - C.I.G. MASTER [732470274D]

LOTTO N. 2 "CARNI AVICUNICOLE CONVENZIONALI E BIOLOGICHE REFRIGERATE FRESCHE" - C.I.G. MASTER [73247216FB]

LOTTO N. 3 "PANE COMUNE TOSCANO BIANCO E INTEGRALE E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO (FARINA A MARCHIO "AGRIQUALITÀ") - C.I.G. MASTER [7324737430]

Il presente Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati disciplinano le specifiche/caratteristiche della fornitura richiesta nonché le modalità di esecuzione della stessa.

Costituiscono parti integranti del presente Capitolato Speciale di Appalto le **Schede Tecniche dei prodotti** contenenti le seguenti indicazioni:

- **Allegato C1:** Schede tecniche prodotti relativi al Lotto n. 1 "GENERI ALIMENTARI VARI" ;
- **Allegato C2:** Schede tecniche prodotti relativi al Lotto n. 2 "CARNI AVICUNICOLE CONVENZIONALI E BIOLOGICHE REFRIGERATE FRESCHE" ;
- **Allegato C3:** Schede tecniche prodotti relativi al Lotto n. 3 "PANE COMUNE TOSCANO BIANCO E INTEGRALE E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO (FARINA A MARCHIO "AGRIQUALITÀ")".

Contesto di riferimento

Il Comune di San Miniato gestisce in forma diretta il Servizio di Ristorazione Scolastica (Servizi Scolastici e Servizi Educativi per l'Infanzia) attraverso i propri centri cottura.

L'Amministrazione Comunale ha attivato da diversi anni un processo di qualificazione del Servizio di Ristorazione Scolastica, sia rispetto alla qualità intrinseca dei pasti prodotti ed alla promozione di stili ed abitudini alimentari corretti (con la realizzazione, in collaborazione con le Istituzioni Scolastiche e l'Azienda USL del territorio, di progetti di educazione alimentare) che in relazione ai requisiti di selezione delle derrate alimentari (materie prime e prodotti di immediato consumo).

L'impegno dell'Amministrazione Comunale nella qualificazione del Servizio, nell'ambito delle vigenti Linee di Indirizzo Regionali (all'epoca rappresentate da quelle approvate con *Deliberazione di Giunta Regionale n. 1127 del 28.12.2010*, attualmente *Deliberazione di Giunta Regionale n. 898 del 13/09/2016*), si è concretizzato con l'approvazione dall'anno scolastico 2010/2011 di specifiche Linee di Indirizzo Comunali volte a valorizzare e qualificare il Servizio di Ristorazione Scolastica con le seguenti finalità:

- promozione della salute degli utenti e di corrette abitudini alimentari mediante la proposta di menù adeguati;
- azioni/interventi di educazione alimentare realizzati con la collaborazione delle Istituzioni Scolastiche e dell'Azienda USL, rivolte anche alle famiglie;
- valorizzazione dei prodotti rispettosi dell'ambiente e di tutti i valori di sistema correlati con le politiche alimentari (agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, filiera corta);
- riferimento ai principi di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza in relazione ai requisiti per gli approvvigionamenti delle materie prime e dei prodotti di immediato consumo;
- promozione, nelle scelte di approvvigionamento, della freschezza dei prodotti alimentari e rispetto della stagionalità per i prodotti ortofrutticoli nell'ambito dell'adozione di un menù scolastico che prevede un avvicendamento stagionale (menù invernale e primaverile), anche nel rispetto di quanto indicato nell'Allegato 1 - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) - D.M. 25.07.2011.

Il percorso intrapreso dall'Amministrazione Comunale ha trovato un'ulteriore qualificazione nel 2012 quando il servizio di produzione pasti del Comune di San Miniato ha ottenuto la Certificazione di qualità ISO 22000 "Food safety management systems - Requirements", uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare in relazione al Centro di Produzione pasti di Ponte a Egola.

Ciò premesso l'Amministrazione Comunale indice la presente procedura di gara nel quadro dei seguenti criteri:

- rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 34 del D. Leg.vo n. 50/2016) con riferimento al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari - Allegato 1 - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Art. 1- Riferimenti normativi e regolamentari

La fornitura dovrà essere eseguita in osservanza di quanto previsto dal Disciplinare di gara, dal presente Capitolato di Appalto oltre al rispetto per quanto di competenza del quadro normativo/regolamentare di seguito indicato:

- normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare: D.P.R. n. 327/1980; Reg. (CE) 178/2002; Regg. (CE) 852-853-854-882/2004; Regg. (CE) 2073-2074-2075-2076/2005 e ss.mm.ii - Reg. UE 183/2005, Direttiva 2002/1999 e la L.R.T. n. 24/2003;
- normativa in materia di prodotti di provenienza da agricoltura biologica: D.M. 220/1995; Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/ 2010; Nota Esplicativa del D.M. 18354/2009;
- normativa di cui al D. Leg.vo. n. 92/1993; Reg. (CE) 258/1997; Reg. (CE) 1139/1998; Reg. (CE) 49/2000; Reg. (CE) 50/2000] e alla Legge Regionale Toscana 53/2000 in materia di divieto della somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. nelle attività di ristorazione collettiva, scolastica e prescolastica;
- Linee guida della Regione Toscana per la ristorazione scolastica approvate con Deliberazione G.R. n. 898/2016);
- Regolamento Comunale del Servizio di Ristorazione Scolastica (di cui alla Deliberazione del Consiglio Comunale n. 88 del 27.10.2005);
- Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica (Deliberazione Giunta Comunale n. 62 del 19.05.2015);
- D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari - Allegato 1 - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP);
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica di cui al Provvedimento 29 aprile 2010

- della Conferenza Unificata;
- le altre vigenti norme di legge e regolamenti applicabili in materia e quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

L'appalto è suddiviso in n. 3 Lotti ed ha per oggetto le seguenti forniture:

- **LOTTO N. 1** "GENERI ALIMENTARI VARI" - C.I.G. MASTER [**732470274D**];
- **LOTTO N. 2** "CARNI AVICUNICOLE CONVENZIONALI E BIOLOGICHE REFRIGERATE FRESCHE" - C.I.G. MASTER [**73247216FB**];
- **LOTTO N. 3** "PANE COMUNE TOSCANO BIANCO E INTEGRALE E PRODOTTI LIEVITATI DA FORNO (FARINA A MARCHIO "AGRIQUALITÀ") - C.I.G. MASTER [**7324737430**].

La base di gara per ogni Lotto è calcolata sulle quantità presunte di prodotti occorrenti per il periodo dall'01/03/2018 al 31/10/2019 e in particolare: Euro 243.430,00 (esclusa IVA) per il Lotto n. 1, Euro 61.570,00 (esclusa IVA) per il Lotto n. 2, Euro 21.800,00 (esclusa IVA) per il Lotto n. 3 per un totale di Euro 326.800,00 (esclusa IVA).

Art. 3 – Durata

La fornitura è aggiudicata con riferimento al periodo decorrente dall'01/03/2018 al 31/10/2019 per tutti i lotti. Alla naturale scadenza, il contratto si intende risolto di diritto, senza bisogno di alcuna disdetta, preavviso o costituzione in mora.

Art. 4 - Caratteristiche quantitative della fornitura

La quantificazione di ciascuna tipologia alimentare, così come dettagliatamente indicata nei **Modelli B1, B2 e B3 (Offerta Economica – Dettaglio economico Lotto n. 1, Lotto n. 2 e Lotto n. 3)** ha carattere presuntivo e potrà subire variazioni in rapporto al reale numero degli utenti, al periodo di funzionamento dei Servizi (Servizi Educativi per l'Infanzia e Scolastici) ed alle necessità organizzative. Si precisa che il Servizio di Ristorazione Scolastica coincide, di norma, con il calendario scolastico regionale mentre nel Servizio Infanzia dovrà essere garantito sulla base del calendario annuale di funzionamento approvato dall'Amministrazione Comunale. La fornitura deve intendersi estesa (nel mese di Luglio e Agosto) anche alle necessità relative alle attività extrascolastiche (c.d. *attività estive*) e/o altre attività organizzate dall'Amministrazione Comunale.

Art. 5 - Caratteristiche qualitative della fornitura

La qualità e le pezzature richieste per le derrate alimentari sono determinate dettagliatamente nella scheda tecnica allegata al presente Capitolato Speciale di Gara (**Allegati C1, C2 e C3**).

Per quanto non indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di igiene e merceologia alimentare. In particolare le derrate alimentari fornite debbono corrispondere, per qualità, caratteristiche organolettiche e pezzature, alla descrizione riportata nelle tabelle merceologiche dei singoli lotti.

Per ciascuna tipologia di prodotto la ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio della fornitura, le relative schede tecniche merceologiche. **Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere.** Il personale preposto ai controlli in entrata dei prodotti in fase di approvvigionamento respingerà tutte le forniture che, al momento della consegna, non dovessero rispettare le predette prescrizioni.

Negli allegati **C1, C2 e C3** le derrate alimentari sono elencate facendo riferimento all'identificazione delle caratteristiche richieste per i prodotti di tipo biologico, da pesca sostenibile, prodotti DOP e

prodotti convenzionali.

Sono riferimenti cogenti del presente Capitolato Speciale di Gara i dispositivi normativi di seguito richiamati: D.P.R. n. 327/1980; Reg. (CE) 178/2002; Regg. (CE) 852-853-854-882/2004; Regg. (CE) 2073-2074-2075-2076/2005 e ss.mm.ii.

Inoltre, per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'Esecutore dovrà assicurare le prescritte indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e l'eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], questi ultimi ancorché espressi "in tracce", nonché dovrà svolgere la propria attività in conformità ed adempimento delle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. (CE) 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D. Leg.vo n. 190/2006). Le derrate di origine biologica dovranno avere la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli (OdC) nel rispetto in particolare del D.M. 220/1995; Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/ 2010; Nota Esplicativa del D.M. 18354/2009).

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

I prodotti DOP dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) 510/2006, (CE) 1898/2006 e (CE) 509/2006 con ss.mm.ii. e essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Ai fini dell'applicazione di eventuali normative riguardanti il recupero di contributi sull'acquisto di specifici prodotti l'Esecutore dovrà dichiarare quanto necessario al recupero degli stessi.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) come indicata nell'Allegato C1 e C2 e sfornati/consegnati nei tempi previsti dall'Allegato C3.

Art. 6 - Prodotti diversi

Nel corso dell'esecuzione della fornitura l'Amministrazione Committente si riserva la possibilità di richiedere all'Esecutore anche la fornitura di altri generi alimentari non compresi nel presente Capitolato Speciale di Gara, ancorché riferiti alle categorie merceologiche previste, che dovessero rendersi necessari per l'organizzazione e gestione del Servizio.

Anche per queste eventuali ed ulteriori esigenze, la ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre, con anticipo rispetto alla programmazione degli ordinativi, le relative schede tecniche merceologiche. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, la ditta fornitrice darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

Per tutti i generi alimentari aggiuntivi verrà richiesto apposito preventivo di spesa in merito al quale l'Amministrazione Comunale esprimerà il proprio parere di congruità, tenuto conto delle proprie indagini di mercato. Anche a questi generi alimentari aggiuntivi si applicheranno le norme del presente Capitolato Speciale.

Art. 7 - Consegnna delle derrate

L'Esecutore avrà l'obbligo di consegnare la merce nelle seguenti sedi:

- Centro di Produzione pasti di Ponte a Egola - P.zza G. Rossa;
- Centro di Produzione pasti Nido Pinocchio di San Miniato Basso - Via Pulci.

La consegna sarà effettuata nei giorni compresi dal lunedì al venerdì, dalle ore 7.00 e non oltre le ore 9.00. La consegna deve essere garantita in modo assoluto nelle ore e nei luoghi indicati.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente corrispondente alla normativa vigente, specie a quanto previsto dal D.P.R. 327/1980 e dal Reg. (CE) 852/2004, pena la non accettazione della fornitura. In particolare, i prodotti alimentari dovranno essere trasportati con

automezzi idonei; le merci dovranno essere trasportate, confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia e, per i prodotti deperibili, alle temperature di veicolazione confinate e previste per legge, con incremento max. di 3 (tre) gradi centigradi su quanto previsto per le corrispondenti temperature di conservazione, con riferimento alla specifica categoria merceologica.

L'accettazione della merce da parte del personale incaricato non solleva l'Esecutore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna. Le derrate devono essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute.

Nella tabella sotto riportata sono indicate le frequenze di consegna dei prodotti. A tali frequenze dovrà strettamente attenersi l'Esecutore, secondo le richieste e salvo le variazioni esplicitate nella circostanza di prenotazione delle singole consegne:

TIPOLOGIA "DERRATE ALIMENTARI"	FREQUENZA CONSEGNE
Lotto 1 "Generi alimentari vari"	Giornaliera (o sulla base degli ordinativi); <u>fermo restando l'obbligo di consegnare (a richiesta) giornalmente</u> , le consegne possono essere quantificate in genere in tre (3) consegne settimanali.
Lotto 2 "Carni avicunicole convenzionali e biologiche refrigerate fresche"	3 volte a settimana con giorni variabili in base al menu; <u>fermo restando l'obbligo di consegnare (a richiesta) 3 volte a settimana</u> , le consegne possono essere quantificate in genere in due (2) consegne settimanali
Lotto 3 "Pane comune toscano bianco e integrale e prodotti lievitati da forno (farina a marchio "Agriqualità")"	Giornaliera

Si precisa inoltre che allo scopo di favorire il riscontro tra quanto riportato nel DdT e le partite alimentari consegnate si richiede che il personale addetto alla consegna da parte della Ditta aggiudicataria effettui le seguenti operazioni:

- **apertura dei pallet in entrata;**
- **separazione delle varie tipologie merceologiche mediante sistemazione sui pancali in dotazione del Centro di Produzione pasti posti nel magazzino.**

Art. 8 - Modalità di esecuzione della fornitura

Il Servizio Comunale competente indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordinativi relativi alla fornitura. Nessun ordinativo potrà essere formalizzato all'Esecutore, né da questo accettato, da personale non espressamente autorizzato.

Sarà allo scopo utilizzata una modulistica appropriata nella quale le quantità e la qualità delle derrate verranno bene evidenziate nel rispetto delle tabelle merceologiche degli alimenti.

Gli ordinativi verranno effettuati, di norma, con programmazione settimanale ma potranno subire variazioni in rapporto a cause tecnico-organizzative e di servizio. Gli eventuali annullamenti parziali o totali di quantitativi già trasmessi saranno comunicati almeno 24 ore prima della consegna della fornitura richiesta.

Si precisa che ai fini degli adempimenti relativi al Reg. (CE) 178/2002 l'Esecutore dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento accompagnatorio di trasporto (DdT), da rilasciare all'operatore incaricato del ricevimento della merce. Detto documento accompagnatorio dovrà riportare, pena il respingimento delle derrate in entrata, specifica indicazione dei Lotti di produzione, suddivisi per tipologia alimentare. Limitatamente alle derrate alimentari di elevata

deperibilità, il sopracitato documento dovrà contenere anche il riferimento alla conservabilità massima (shelf-life); in questo caso il numero di Lotto potrà considerarsi sostituito dalla predetta specificazione.

Nel documento accompagnatorio di trasporto (DdT) l'Esecutore dovrà indicare la marca (laddove prevista) di ogni prodotto, fermo restando l'obbligo di fornire prodotti di cui sia stata fornita preventivamente la scheda tecnica merceologica secondo quanto stabilito dal precedente art. 5.

Ai fini del rispetto dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) adottati con D.M. 25 luglio 2011 - Allegato 1 – Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) l'Esecutore si impegna a prevedere:

- che l'imballaggio della merce consegnata risponda ai requisiti di cui all'allegato F della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006;**
- che i mezzi di trasporto utilizzati siano a basso impatto ambientale (veicoli almeno Euro 4, veicoli elettrici e vetture ibride).**

Art. 9 - Rispetto del D. Lgs. N. 81/2008 in materia di sicurezza

Per la presente fornitura non sussistono costi per la sicurezza relativi a rischi da interferenza e pertanto l'Amministrazione Comunale non ha elaborato il D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) ai sensi dell'art. 26 del D. Leg.vo n. 81/2008.

Il soggetto affidatario si impegna ad osservare le disposizioni dettate dal D.Leg.vo n. 81/2008 e ss.mm.ii. in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e in particolare:

- prima dell'avvio dell'esecuzione della fornitura verrà indetta una riunione di coordinamento e cooperazione con il soggetto aggiudicatario al fine di illustrare allo stesso gli elementi contenuti nel D.V.R. della Stazione Appaltante (Documento di Valutazione dei Rischi) e al fine di fornire le dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività (art. 26 del D.Leg.vo n. 81/2008 e ss.mm.ii.);
- in sede di riunione di coordinamento si provvederà a compilare/completare e acquisire eventuale documentazione aggiuntiva (rispetto a quella acquisita per la verifica del possesso dei requisiti di cui all'art. 26 comma 1 lett. a) del D. Leg.vo n. 81/2008);
- in ogni caso il soggetto aggiudicatario avrà l'obbligo di informare e formare adeguatamente il proprio personale circa i rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro e di comunicare all'Amministrazione Comunale i rischi specifici derivanti dalla sua attività.

Il soggetto affidatario si impegna altresì a rispettare:

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

Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte dell'Appaltatore preveda l'utilizzo di D.P.I. per lo svolgimento delle attività oggetto dell'affidamento, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e del D.Leg.vo n. 81/2008 e ss.mm.ii. Si precisa che il personale del soggetto affidatario dovrà essere provvisto di tesserino di riconoscimento a norma della Circolare del Ministero della Sanità Prot. n. 100/SCPS/3.15697 del 31/10/1991.

Art. 10 – Avvio esecuzione

L'Esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dall'Amministrazione Comunale per l'avvio dell'esecuzione del contratto e qualora non adempia l'Amministrazione Committente ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Prima dell'avvio dell'esecuzione verrà redatto apposito "verbale di avvio dell'esecuzione" da parte dell'Amministrazione in contraddittorio con l'Esecutore.

La fase di esecuzione del contratto sarà seguita dal Direttore dell'Esecuzione che sarà appositamente nominato.

Tra le funzioni del Direttore dell'Esecuzione rientrano in particolare anche quelle relative allo svolgimento delle attività di verifica di cui all'art. 89 c. 9 del D. Leg.vo n. 50/2016 in caso di ricorso all'avvalimento da parte del soggetto aggiudicatario oltre a quelle di cui al rispetto dei vincoli/condizioni del D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari – Allegato 1 – Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Art. 11 - Verifiche di conformità

Le prestazioni oggetto della fornitura saranno soggette a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni e termini contenuti nella documentazione di gara e nel contratto. Le verifiche di conformità riguarderanno:

- l'accertamento della corrispondenza dei dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto (controllo tecnico-contabile);
- la valutazione della conformità tecnico-funzionale della prestazione richiesta in relazione alle modalità, termini e condizioni stabilite, fermo restando il rispetto di eventuali/ulteriori disposizioni derivanti dalla normativa di settore che impongono specifici tipi di controllo e/o accertamenti tecnici.

Le verifiche tecnico-funzionali verranno effettuate con le seguenti caratteristiche:

- con cadenza periodica da stabilirsi in sede contrattuale: n. 1 (uno) controllo annuale (Anno Scolastico) ordinario da effettuare nel corso della fornitura, oltre a verifiche periodiche;
- l'attività di verifica sarà espletata di norma attraverso apposite riunioni indette per la valutazione della conformità a quanto previsto nel Capitolato Speciale d'Appalto anche in correlazione agli eventuali adempimenti di cui alla Certificazione di qualità ISO 22000 "Food safety management systems - Requirements", uno standard volontario per la certificazione di sistemi di gestione della sicurezza in campo alimentare ottenuta dal Centro di Produzione pasti di Ponte a Egola;
- l'attività di verifica potrà essere espletata anche attraverso il ricorso all'acquisizione di certificazioni di qualità, ove esistenti, ovvero a documentazioni di carattere analogo provenienti da Enti o Istituti (a ciò autorizzati) attestanti la conformità delle prestazioni contrattuali eseguite alle prescrizioni contrattuali;
- l'attività di verifica in particolare dovrà essere indirizzata a controllare la rispondenza della fornitura con le dichiarazioni presentate in fase di gara, con particolare riferimento alla conformità al rispetto dei vincoli/condizioni di cui al D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari – Allegato 1 – Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

Restano fermi gli obblighi e gli adempimenti previsti dalla normativa di settore in merito al controllo sulla qualità e conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture nonché in merito al rispetto da parte dell'Esecutore delle disposizioni normative vigenti in materia sulle condizioni di trasporto, di imballaggio, di tracciabilità del prodotto alimentare e di Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario degli alimenti (H.A.C.C.P.) rispetto alla filiera di rispettiva competenza, come meglio specificato nelle schede-tecniche allegate. Resta fermo, altresì, quanto altro necessario rispetto agli adempimenti richiesti dalla normativa di settore in merito ai controlli, analisi di cui al Sistema di Autocontrollo Igienico- Sanitario degli alimenti di pertinenza della Stazione Appaltante (Piani di Autocontrollo - Centri Cottura).

In tali casi il controllo verrà effettuato in sede di accettazione della merce da parte del personale assegnato ai centri cottura. Nel caso in cui una o più partite di derrate alimentari vengano dichiarate non accettabili per non conformità, l'Esecutore dovrà provvedere al ritiro delle quantità contestate e

L'Amministrazione Comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, richiedere allo stesso altra quantità in sostituzione, ovvero provvedere a fornitura alternativa direttamente presso altro fornitore. L'Esecutore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza di ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore, senza alcuna responsabilità da parte della Amministrazione Committente per gli ulteriori, eventuali degradamenti o deprezzamenti che la merce possa subire. Il ritiro della merce è a totale ed esclusivo carico dell'Esecutore.

I controlli/verifiche verranno effettuate in contraddittorio con l'Esecutore e di tali controlli verrà redatto apposito verbale. Resta salva l'applicazione delle penalità nelle forme e termini indicati al successivo art. 14.

Art. 12 – Responsabilità e Assicurazione

L'Esecutore è responsabile di ogni danno diretto o indiretto che possa derivare all'Amministrazione, agli utenti delle mense ed ai terzi nell'esecuzione della fornitura, compresi quelli derivanti dalla consegna di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine. L'Esecutore è tenuto inoltre al risarcimento dei danni provocati dalla contaminazione di oggetti e persone, riconducibile direttamente o indirettamente all'Esecutore o alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.).

Allo scopo, il soggetto aggiudicatario, dovrà stipulare, per tutto il periodo della durata dalla fornitura, un'apposita assicurazione con compagnia assicuratrice di primaria importanza (mantenendola in vigore per tutta la durata della fornitura comprese le eventuali proroghe), a beneficio dell'Amministrazione Committente e terzi, a copertura del rischio da responsabilità civile del medesimo soggetto aggiudicatario in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente appalto, comprese tutte le attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

In particolare detta polizza dovrà tenere indenne l'Amministrazione Committente, che deve intendersi come terzo, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché eventuali terzi, per qualsiasi danno l'Esecutore possa arrecare all'Amministrazione, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché a terzi utenti dei servizi, nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente appalto, con particolare riferimento ai prodotti, inclusi i danni da intossicazione alimentare, tossinfezione alimentare subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica, e con la precisazione che l'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'appaltatore durante l'esecuzione del presente appalto. La polizza assicurativa (per ciascun lotto) deve prevedere massimali non inferiori a:

- RCT Euro 5.000.000,00 unico (per sinistro/persona/cose);
- RCO Euro 5.000.000,00 per sinistro con il limite di Euro 1.500.000,00 per prestatore di lavoro;
- RC Prodotti/Smercio Euro 5.000.000,00 per sinistro/anno (compresa la copertura per danni dovuti a difetto delle merci e/o prodotti del fornitore anche dopo la loro consegna).

L'Amministrazione Committente sarà in ogni caso tenuta indenne dai danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze richieste. Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale nelle modalità dalla stessa indicate.

Art. 13 – Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

L'Esecutore deve eseguire le forniture in conformità al contratto. Le modifiche del contratto dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione nei soli casi previsti dall'art. 106, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D. Leg.vo n. 50/2016 e non possono comunque alterare la natura generale del contratto.

Eventuali modifiche apportate dall'Esecutore, in difetto di predetta autorizzazione, non possono costituire fonti di pagamento o di rimborso.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Leg.vo n. 50/2016 qualora nel corso dell'esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle forniture fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, l'Amministrazione può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni originarie e l'appaltatore non può esercitare il proprio diritto alla risoluzione del contratto stesso. In

tal caso l'Esecutore è tenuto ad accettare senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove forniture. Nel caso di eccedenza rispetto la limite del quinto dell'importo del contratto l'Amministrazione procederà alla redazione di un atto aggiuntivo al contratto principale.

Ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D. Leg.vo n. 50/2016 la durata del contratto può essere modificata nel caso si renda necessario, in corso di esecuzione, esercitare l'opzione di proroga di cui all'art. 4 del Disciplinare di gara.

Art. 14 - Penali

Nel caso di inadempienza contrattuale (inosservanza delle condizioni/vincoli stabiliti nel contratto) è prevista l'applicazione di specifiche penalità per ciascuna inadempienza come di seguito descritto.

Più specificatamente, oltre a quelle di carattere generale, le fattispecie che possono dar luogo all'applicazione di penalità o, se ripetute, a risoluzione, fermo restando il risarcimento del danno, sono:

- mancato rispetto degli standard merceologici e/o igienico-sanitari - Euro 300,00;
- due e successive difformità tra ordinativi e merce realmente fornita - Euro 300,00;
- fornitura di derrate alimentari con cariche microbiche superiori ai limiti standard previsti - Euro 600,00;
- modalità di confezionamento delle derrate alimentari non conformi ai parametri del Capitolato Speciale e relativi allegati e alle disposizioni vigenti - Euro 300,00;
- modalità di trasporto delle derrate alimentari, ivi compreso il rispetto delle temperature controllate per gli alimenti a diversificata deperibilità (freschi e refrigerati, congelati e surgelati) e condizioni igienico-sanitarie degli autoveicoli di trasporto non rispondenti alle norme vigenti [D.P.R. 327/1980 e Reg. (CE) 852/2004] - Euro 300,00.

Gli eventuali inadempimenti verranno contestati, nelle forme indicate in sede contrattuale, per iscritto all'Esecutore che avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni. Le suddette penalità saranno recuperate mediante trattenuta sugli importi dovuti all'Esecutore o rivalendosi sul deposito cauzionale.

Art. 15 - Risoluzione e recesso del contratto

L'Amministrazione Committente potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 108 del D. Leg.vo n. 50/2016 fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 107 del D. Leg.vo n. 50/2016 in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 1456 del c.c., l'Amministrazione Committente potrà altresì ritenere risolto il contratto nelle seguenti ipotesi:

- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività di gestione;
- ipotesi di cui all'art. 24 c.1 della L.R.T. n. 38/2007;
- inosservanza dell'obbligo, di cui alla L. n. 136/2010 sulla tracciabilità finanziaria, di effettuare i pagamenti relativi ai servizi esclusivamente tramite bonifico bancario o postale;
- in caso di applicazione delle penalità di cui al precedente art. 14 in un valore complessivo superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale;
- inosservanza delle direttive dell'Amministrazione in sede di avvio dell'esecuzione del contratto;
- inosservanza, da parte dell'Esecutore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti;
- ipotesi di cui alla violazione degli obblighi relativi al Codice di Comportamento dei dipendenti approvato dal Comune di San Miniato;
- accertamento della violazione di quanto indicato dal D.M. del 27/08/2004 (limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione umana);
- accertamento, per i prodotti di provenienza da agricoltura biologica, della violazione di quanto indicato dal Reg. (CE) 834/2007; Reg. (CE) 889/2008; Reg. (UE) 271/2010; D.M. 08/02/ 2010;

Nota Esplicativa del D.M. 18354/2009);

- accertamento per i prodotti da pesca sostenibile e per i prodotti DOP della violazione della normativa di riferimento;
- accertamento della violazione del divieto previsto dall'art. 4 della L. R. Toscana n. 53/2000 in materia di organismi geneticamente modificati (OGM);
- frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- fornitura di prodotti inquinati, contaminati e causa di gravi tossinfezioni alimentari.

In caso di risoluzione del contratto l'Esecutore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto stesso, ivi compresa la maggiore spesa sostenuta per affidare ad altro operatore economico la fornitura in oggetto e sempre che l'Amministrazione non si sia avvalsa della facoltà di cui all'art. 110, comma 1, del D. Leg.vo n. 50/2016. Per le cause di recesso dal rapporto si rinvia a quanto disciplinato dall'art. 109 del D. Leg.vo n. 50/2016 nonché nel contratto di fornitura.

Art. 16 - Modalità di fatturazione e pagamento

Per il Comune di San Miniato è stato individuato un unico ufficio incaricato per la ricezione delle fatture elettroniche al quale l'Indice delle Pubbliche Amministrazioni (IPA) ha attribuito il codice univoco UFQENZ.

Ai sensi dell'art. 25 del D.L. n. 66/2014 le fatture elettroniche emesse verso le Pubbliche Amministrazioni dovranno riportare:

- il codice identificativo di gara (C.I.G.) di cui alla Legge n. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- la dicitura "Scissione dei pagamenti";
- il numero della Determinazione Dirigenziale con la quale è stato commissionato il servizio e quello del relativo impegno.

Agli effetti della fatturazione sono validi i quantitativi che verranno riscontrati dagli incaricati al controllo all'atto della ricezione della merce. La fatturazione della merce dovrà avvenire a norma di legge, con esplicito riferimento ad ogni singola bolla di consegna emessa dal fornitore, nonché alla esatta indicazione dei prodotti che sono stati forniti.

La fatturazione della merce dovrà essere emessa separatamente:

- per i Servizi Scolastici e per i Servizi Educativi per l'Infanzia;
- per ciascuna struttura cui la merce è stata consegnata;
- con l'indicazione/dettaglio dei prodotti di derivazione biologica, agricoltura integrata, da pesca sostenibile, prodotti DOP e prodotti convenzionali.

In relazione alle modalità di pagamento - visto l'art. 4 del D.Lgs. n. 231/2002 - **si stabilisce il termine per il pagamento della fattura in 60 gg. dalla data di ricevimento della stessa.** I pagamenti saranno disposti previo accertamento da parte dell'Amministrazione Committente del servizio effettuato in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste. Il pagamento potrà avvenire solo a seguito di apposita verifica della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa dell'affidatario (D.U.R.C.). In caso di esito negativo si applicherà quanto previsto in materia di intervento sostitutivo dall'art. 30 comma 5 del D. Leg.vo n. 50/2016. L'Amministrazione per garantire la puntuale osservanza delle norme contrattuali può sospendere i pagamenti al soggetto Esecutore qualora le siano contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio fino al ristabilirsi delle condizioni contrattuali.

Art. 17 - Corrispettivi

I corrispettivi dovuti al soggetto affidatario dall'Amministrazione Comunale per la fornitura di cui al presente appalto sono stabiliti nel contratto d'appalto, secondo quanto indicato nell'offerta economica dell'aggiudicatario. I predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture eseguite a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al soggetto affidatario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali. I corrispettivi contrattuali (prezzi singoli) sono determinati in sede di offerta economica a proprio rischio dal soggetto affidatario, in base a propri calcoli e stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità. L'Appaltatore non potrà vantare diritto ad altri compensi, adeguamenti, revisioni o aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, fatto salvo quanto stabilito nel successivo art. 18 in materia di revisione dei prezzi.

Art. 18 - Revisione dei prezzi

Fermo restando quanto previsto dal precedente art. 17 nel periodo di validità del contratto, potrà darsi luogo alla revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del D. Leg.vo n. 50/2016. La revisione potrà aver luogo a partire dal termine del primo anno di validità della fornitura. Previa richiesta del fornitore la revisione avverrà sulla base di una istruttoria condotta dall'Amministrazione Committente facendo riferimento alle variazioni dei prezzi ove definiti tenuto conto dei seguenti parametri:

- variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) relativa ai dodici mesi precedenti;
- qualità-prezzo di cui alle convenzioni CONSIP per le forniture di derrate alimentari;
- prezzi rilevati dall'ISTAT;
- listino prezzi all'ingrosso rilevati dalle C.C.I.A.A. di Firenze/Pisa e altri prezziari in uso.

Art. 19 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Esecutore si assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità finanziaria previsti dall'art. 3 della L. n. 136 del 13 Agosto 2010 e ss.mm.ii. e in particolare:

- provvederà a dare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale ed alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Pisa - della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontrante) agli obblighi di tracciabilità finanziaria;
- provvederà a comunicare, nei termini e modalità di cui al comma 7 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii., gli estremi del conto corrente bancario o postale dedicato, anche se non in via esclusiva, alle commesse pubbliche e le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sui conti medesimi.

Tutti gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere, il Codice identificativo Gara (C.I.G.).

Resta inteso che l'Amministrazione Comunale, ai sensi del comma 9 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010, provvederà a verificare che negli eventuali contratti sottoscritti con i subcontraenti dall'Esecutore sia stata inserita la clausola di assunzione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.