

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI AL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E ALTRE UTENZE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Oggetto e durata dell'appalto

Costituisce oggetto del presente capitolato la fornitura di derrate alimentari necessarie al servizio di refezione scolastica ed altre utenze del Comune di Milano, gestito da Milano Ristorazione SpA, suddivisa in n. 8 lotti:

- Lotto 1: "verdure IV gamma";
suddiviso in n. 2 sub-lotti (n. 1.1 e n. 1.2) di uguali quantitativi e importi
- Lotto 2: "farina";
suddiviso in n. 2 sub-lotti (n. 2.1 e n. 2.2) di uguali quantitativi e importi
- Lotto 3: "olio";
- Lotto 4: "riso"
- Lotto 5: "cereali e legumi"
- Lotto 6: "pesto surgelato"
- Lotto 7: "zafferano"
- Lotto 8: "yogurt"

Le forniture oggetto della presente procedura di gara avranno la seguente durata:

Lotto 1: anni 1 (uno), eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

Lotto 2: anni 2 (due), eventualmente rinnovabile per ulteriori due anni.

Ogni biennio sarà suddiviso in n. 2 anni (periodi contrattuali).

Lotto 3: anni 2 (due), eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

Ogni anno sarà suddiviso in n. 3 quadrimestri (periodi contrattuali), ognuno dei quali rinnovabile per un ulteriore quadrimestre.

Lotto 4: anni 1 (uno), eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

Lotto 5: anni 1 (uno), eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

Lotto 6: anni 1 (uno), eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

Lotto 7: anni 2 (due), eventualmente rinnovabile per ulteriori due anni.

Lotto 8: anni 1 (uno), eventualmente rinnovabile per un ulteriore anno.

decorrenti presuntivamente dall'1.4.2012, fatte salve le necessarie verifiche tecnico-amministrative.

Per il lotto 2, al termine di ogni anno sarà facoltà della Stazione Appaltante, procedere alternativamente:

1. ai sensi dell'art. 57 – co. 1 – del D. Lgs. n. 163/2006 - qualora si determini la situazione prevista al comma 3) – lett. d).
2. alla conferma del contratto per il successivo anno fino alla concorrenza del successivo periodo contrattuale.

In tale sede verranno definite eventuali modifiche ai fabbisogni indicati, seppur presuntivamente, nell'allegato B.1 al presente Capitolato Speciale d'Appalto, nonché ai prezzi unitari.

Qualora la Committente ritenga di procedere come indicato al p.to 1) di cui sopra, le aziende ammesse saranno invitate a presentare la propria offerta per l'anno successivo.

Le lettere d'invito per la presentazione delle offerte economiche per i successivi periodi contrattuali, verranno inviate con minimo 10 giorni di anticipo rispetto alla data che verrà indicata per la presentazione dell'offerta stessa.

Qualora la Committente ritenga di procedere ai sensi del p.to 2) di cui sopra del presente disciplinare, verrà inviata idonea comunicazione in tal senso alle aziende aggiudicatrici.

Per il lotto n. 3 le aziende ammesse alla partecipazione per l'aggiudicazione del primo quadrimestre, saranno invitate entro la scadenza dei singoli quadrimestri, a presentare la propria offerta per il periodo successivo, fatta salva la facoltà della Committente di rinnovare per un ulteriore quadrimestre all'aggiudicatario del quadrimestre precedente.
In tale sede verranno definite eventuali modifiche ai fabbisogni indicati, seppur presuntivamente, nell'allegato C.1 al presente Capitolato Speciale d'Appalto, nonché ai prezzi unitari.

L'importo di gara, le modalità di presentazione delle domande di partecipazione e di aggiudicazione sono indicate nel Disciplinare di Gara e suoi allegati.

Formano parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

Documenti comuni

- Disciplinare di Gara;
- allegato n. 1: "Domanda di partecipazione" di cui alla lett. A) – articolo 6 del Disciplinare di Gara
- allegato n. 2: "Fac-simile dichiarazione" di cui alla lett. B) – articolo 6 del Disciplinare di Gara
- allegato n. 3: "Fac-simile dichiarazione" di cui alla lett. C) - articolo 6 del Disciplinare di Gara

Lotto 1

- Allegato A: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 1- sub.lotti 1.a – 1.b"
- Allegato A.1: "Modello d'offerta lotto 1 (valevole per i sub-lotti 1.a – 1.b) – Quantitativi presunti"
- Allegato A.2: "Schede Tecniche Lotto n. 1"

Lotto 2

- Allegato B: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 2- sub.lotti 2.a – .2.b"
- Allegato B.1: "Modello d'offerta lotto 2 (valevole per i sub-lotti 2.a – 2.b) – Quantitativi presunti"
- Allegato B.2: "Schede Tecniche Lotto n. 2"

Lotto 3

- Allegato C: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 3"
- Allegato C.1: "Modello d'offerta lotto 3 - Quantitativi presunti"
- Allegato C.2: "Schede Tecniche Lotto n. 3"

Lotto 4

- Allegato D: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 4"
- Allegato D.1: "Modello d'offerta lotto 4 - Quantitativi presunti"
- allegato D.2: "Schede Tecniche Lotto n. 4"

Lotto 5

- Allegato E: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 5"
- Allegato E.1: "Modello d'offerta lotto 5 - Quantitativi presunti"
- Allegato E.2: "Schede Tecniche Lotto n. 5"

Lotto 6

- Allegato F: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 6"
- Allegato F.1: "Modello d'offerta lotto 6 - Quantitativi presunti"
- Allegato F.2: "Schede Tecniche Lotto n. 6"

Lotto 7

- Allegato G: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 7"
- Allegato G.1: "Modello d'offerta lotto 7 - Quantitativi presunti"
- Allegato G.2: "Schede Tecniche Lotto n. 7"

Lotto 8

- Allegato H: "Parametri e criteri di valutazione offerta lotto n. 8"
- Allegato H.1: "Modello d'offerta lotto 8 - Quantitativi presunti"
- Allegato H.2: "Schede Tecniche Lotto n. 8"

Per i prodotti indicati nel "Modello d'Offerta" alla voce "Quantitativi" come "In assortimento" si

intende che non è possibile determinare il fabbisogno, pertanto dovrà essere indicato un prezzo unitario che non concorrerà a determinare l'importo complessivo, né l'aggiudicazione, della fornitura e che verrà applicato qualora nel corso del contratto si renda necessario l'acquisto di tali referenze.

Art. 2 – Condizioni generali

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutta la normativa vigente in materia e di sua incondizionata accettazione, nonché alla completa accettazione del capitolato ai fini della sua conforme esecuzione.

In particolare è fatto obbligo al fornitore di adempiere correttamente alla normativa relativa all'etichettatura dei prodotti, con particolare riferimento alle disposizioni in merito alla presenza di allergeni anche in tracce. Qualora nel corso della vigenza contrattuale, il fornitore dovesse accertare la presenza di allergeni (qualora non espressamente vietata nelle schede tecniche di Milano Ristorazione SpA), con conseguente necessità di modificare in tal senso l'etichetta, dovrà darne preventiva comunicazione alla Committente e potrà procedere alla consegna solo previo rilascio di relativa autorizzazione.

Art. 3 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore si assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13.8.2010 n. 136.

Art. 4 – Subappalto

E' ammesso il subappalto ai sensi e per gli effetti dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006.

Nel caso di autorizzazione al subappalto, fatte salve le condizioni di cui all'art. 118 – comma 2 sub. 2 – 3 e 4, del D. Lgs. n. 163/2006 è fatto obbligo all'appaltatore di trasmettere copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento eseguito dalla stazione appaltante, ai sensi del comma 3 dell'art.118 del D.Lgs. n. 163/2006.

Il subappalto verrà autorizzato solo in presenza delle condizioni e presupposti stabiliti dall'art. 118 del D. Lgs. n. 163/2006, nonché dall'art. 3 – comma 9 – della Legge n. 136/2010.

Art. 5 – Corrispettivo e modalità di pagamento

Il corrispettivo è determinato dai prezzi unitari indicati in sede di gara per le quantità effettivamente consegnate e risultanti dai relativi documenti.

Il pagamento avverrà entro il termine di 90 gg. data fattura fine mese.

Ai sensi dell'art. 4 – comma 3 – del DPR n. 207/2010, in sede di liquidazione delle fatture emesse dall'affidatario, sarà operata una ritenuta dello 0,50%.

Le ritenute effettuate durante la vigenza contrattuale saranno svincolate in sede di liquidazione finale, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Il pagamento è comunque subordinato all'esito favorevole di tutti gli aspetti riguardanti la fornitura.

In caso di A.T.I. (Associazione Temporanea di Imprese) le fatture dovranno essere emesse esclusivamente dall'azienda mandataria (Capo Gruppo).

Art. 6 – Adeguamento prezzi

La revisione prezzi è ammessa ai sensi dell'art. 115 del Dlgs. 163/2006 nei seguenti casi:

Per il lotto n. 2:

dalla data di decorrenza della fornitura e sino al termine del contratto come di seguito indicato:

- 1) rilevazione, nella settimana di presentazione dell'offerta (di seguito "settimana di riferimento"), del prezzo medio del prodotto "Frumento panificabile – cod. 30" dal sito della Camera di Commercio di Milano;
- 2) rilevazione quadrimestrale della medesima quotazione;

- 3) le oscillazioni di + o - € 30,00/tonnellata che risulteranno dal raffronto tra la quotazione nella "settimana di riferimento" e quella rilevata quadrimestralmente si intendono accettate dalle parti.
Ulteriori variazioni potranno essere valutate ai fini di eventuali revisioni del prezzo offerto in sede di gara.

Per i restanti lotti:

- a. In diminuzione:
- qualora proposta dall'aggiudicatario;
 - qualora concordata tra l'aggiudicatario e la Committente, in caso di palesi modifiche delle condizioni generali del mercato
 - qualora a seguito di modifica della scheda tecnica venga introdotto un prodotto merceologicamente diverso
 - qualora la Committente accolga la proposta di cambio marca e/o produttore accettando l'introduzione di una marca e/o di un produttore considerati meno noti e/o prestigiosi.
- b. In aumento, a richiesta del fornitore, nel caso di eventi straordinari ed imprevedibili, che comportino oggettivamente un innalzamento dei costi delle materie prime, dei processi di lavorazione o di altri fattori incidenti sul prodotto in consegna.
In tali casi la fattispecie verificatasi dovrà essere dettagliatamente motivata e suffragata da idonea documentazione a sostegno.

E' facoltà della Stazione Appaltante verificare la presenza sul mercato di altro fornitore che consenta di approvvigionarsi del prodotto per cui l'appaltatore richiede l'aumento, allo stesso prezzo e con le stesse caratteristiche del contratto in corso.

Qualora detta verifica dia esito positivo la Stazione Appaltante potrà interrompere il contratto, anche per il solo articolo per cui è stato richiesto l'aumento, senza che nulla sia dovuto tra le parti, e rifornirsi altrove.

In ogni caso le modifiche prezzi, sia in diminuzione che in aumento, sono soggette ad esplicita autorizzazione della Stazione Appaltante.

Nelle more dell'espletamento di ogni verifica e/o controllo che la Stazione intenda effettuare, rimane vigente il prezzo offerto in sede di gara.

Art. 7 - Divieto di cessione del contratto

La cessione, anche parziale, del contratto è vietata.

Art. 8 - Punti e periodicità di consegna delle derrate alimentari

Le forniture dovranno essere effettuate:

- Lotto 1:
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano;
periodicità: n. 2 volte a settimana
- Lotto 2:
presso il panificio della Committente, via 1^ Maggio, 9/c – Mombretto di Mediglia (MI).
periodicità: ogni 15 giorni.
- Lotto 3:
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – e, solo per quanto relativo all'olio in tank da lt 1.000, presso il Panificio Industriale – via 1^ Maggio, 9/c – Mombretto di Mediglia (MI).
periodicità: ogni 15 giorni
- Lotto 4:

- riso convenzionale:
 - ❖ presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed i Centri Cucina: Dora Baltea, U. di Nemi, Sammartini, Rudini, Brichetto, dei Cinquecento, Gargano e Ortles
 - riso biologico e riso semintegrale biologico:
 - ❖ presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 - Milano
- periodicità: n. 1 volta a settimana
- **Lotto 5:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano;
periodicità: n. 1 volta a settimana
 - **Lotto 6:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano;
periodicità: ogni 15 giorni
 - **Lotto 7:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano;
periodicità: n. 1 volta al mese
 - **Lotto 8:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano;
periodicità: n. 1 volta a settimana

Resta salva la facoltà della Committente, in caso di particolare urgenza, di richiedere consegne anche con periodicità diversa, con preavviso minimo di 7 gg. naturali e consecutivi.

Su specifica richiesta scritta della Committente, la Ditta Fornitrice dovrà assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero o delle ubicazioni dei punti di consegna.

Art. 9 – Ordinativi delle derrate ed esecuzione delle consegne

Le quantità di derrate da consegnare saranno indicate dall'ufficio Logistica della Stazione appaltante, mediante fax almeno 7 gg. – di calendario - prima, salva la facoltà, su insindacabile giudizio della Committente, di modificare in più o in meno i quantitativi di derrate sino a 2 gg. prima della consegna.

Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Stazione Appaltante.

La Ditta Fornitrice ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne nei giorni che di volta in volta verranno indicate dalla Stazione Appaltante.

L'accettazione delle merci avverrà secondo le seguenti modalità:

Presso la piattaforma logistica:

dal lunedì al venerdì, secondo la seguente programmazione:

- ✓ Ricevimento: dalle ore 7,00 alle ore 9,30
- ✓ Scarico: secondo l'ordine di arrivo in piattaforma

Le consegne effettuate in orari diversi da quelli suindicati saranno ricevute in successione a quelle pervenute secondo l'orario previsto.

Eventuali diverse modalità saranno comunicate dall'Ufficio Logistica di Milano Ristorazione SpA.

Presso le altre sedi:

secondo le seguenti fasce orarie di ricevimento merci:

- Centri Cucina: 7,00/9,00
- RSA: 7,00/9,00
- RN Orties: 10,00/12,00
- Panificio Industriale 8,30/12,00

Presso tutte le sedi in fase di consegna verranno effettuati i seguenti controlli:

Controllo ispettivo del mezzo di trasporto
Controllo delle temperature di trasporto
Controllo dell'integrità degli imballi secondari e primari
Controllo dell'etichettatura
Controllo della rispondenza alla scheda tecnica del prodotto e al contratto
Controllo del rispetto della normativa vigente
Controllo dei documenti amministrativi

nonché, in generale:

- verifica rispondenza del documento di trasporto con l'ordine emesso da Milano Ristorazione SpA, riguardo al numero d'ordine, numero colli, quantità, n° pezzi per imballo;
- verifica dell'adeguatezza ed integrità dell'imballo, delle temperature di trasporto e/o del prodotto, della data di scadenza e/o del termine minimo di conservazione, della corrispondenza tra quanto dichiarato nel documento di trasporto e quanto consegnato, della rispondenza del peso netto con il peso dichiarato sugli imballaggi dei prodotti a peso determinato. Per quanto concerne la data di scadenza e il termine minimo di conservazione verrà verificato che i prodotti abbiano una vita commerciale residua non inferiore alla % di conservabilità stabilita nelle Schede Tecniche di Milano Ristorazione SpA.

Il controllo del peso sarà effettuato con idonee bilance elettroniche.

Art. 10 – Entità presunta della fornitura

Le quantità indicate negli allegati da A.1 a H.1 sono da intendersi solo come indicative. Ad esclusione del lotto n. 2, l'eventuale variazione in più o in meno del 20% dell'importo complessivo del contratto non potrà dar luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione, fatto salvo quanto previsto al precedente art. 6.

Per il solo lotto n. 2, i fornitori dei sub-lotti si obbligano a soddisfare le richieste della Stazione Appaltante anche oltre il 20% di cui sopra, al fine di garantire l'approvvigionamento anche in caso di emergenze.

Art. 11 - Requisiti del magazzino e dei mezzi di trasporto della Ditta Fornitrice

La Ditta Fornitrice deve disporre di un magazzino opportunamente equipaggiato per lo stoccaggio delle derrate alimentari, nonché di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dal reg. CE n. 852/2004, fatta salva l'applicazione del D.Lgs. 81/2008.

TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA FORNITRICE

Art. 12 - Obblighi del Fornitore

E' fatto obbligo al fornitore:

1. di garantire che le derrate siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da difetti dovuti alla loro produzione e alla relativa conservazione. E' fatto, pertanto, obbligo alla Ditta Fornitrice di garantire, ai sensi degli artt. 1490 e 1497 cod. civ., che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo.
2. di rispettare ogni parametro previsto nelle relative **Schede Tecniche** (allegati da A.2 a H.2).
3. di informare tempestivamente la Committente di qualsiasi modifica che la fornitura subisca,

- sia rispetto alle disposizioni di cui al presente Capitolato, sia relativamente a qualsiasi parametro indicato nella scheda tecnica, sia a mutate condizioni, quale, ad esempio, la presenza di allergeni, in merito all'ordine emesso.
4. di presentare idonea richiesta nel caso ritenesse di modificare la marca o il produttore del prodotto fornito, nonché, previo accordi, relativa campionatura. In ogni caso il prodotto come proposto in modifica dovrà rispettare le caratteristiche tecniche indicate nelle relative schede e confermare gli eventuali aspetti migliorativi se proposti in sede di gara.
Tale obbligo non si applica per i prodotti previsti "in assortimento"
Le suddette modifiche sono ammesse esclusivamente se comunicate almeno 15 (quindici) giorni prima, salvo cause di forza maggiore, alla Stazione Appaltante, ed a ricezione di formale assenso da parte dell'Ufficio Legale e Acquisti;
 5. di presentare idonea richiesta, nel caso si verificasse una difformità nella shelf-life dei prodotti da consegnare, rispetto all'indicazione della scheda tecnica. In ogni caso l'accettazione del prodotto dovrà essere formalmente autorizzata dall'Ufficio Legale e Acquisti (anche tramite fax e/o e-mail);
 6. di manlevare la Committente da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta dipendano da vizi o difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore. Pertanto il Fornitore si assume ogni responsabilità civile e penale nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato, compresi i rischi da tossi-infezione e intossicazione alimentare e/o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, causati da derrate fornite dalla Ditta. Si assume altresì ogni responsabilità per casi di infortunio e/o danni arrecati alla Committente e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale;
 7. di fornire ogni documentazione utile (entro e non oltre 3 gg. naturali e consecutivi dalla richiesta scritta):
 - a. ad assicurare e dimostrare che le derrate alimentari siano conformi alle norme di igiene e sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie disciplinanti la commercializzazione dei prodotti, alle procedure applicate per la sua conservazione e il suo trasporto e alle verifiche dei parametri definiti dalle relative schede tecniche e dalla normativa vigente, effettuate prima della consegna alla Committente;
 - b. a garantire, ai sensi degli artt. 1490 e 1497 c.c. che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo;
 - c. a dimostrare l'attuazione della normativa relativa agli imballaggi che vengono in contatto con gli alimenti e l'applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità di tali materiali.
 8. di mettere a disposizione della Committente:
 - a. il proprio Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
 - b. i verbali e/o i documenti delle Autorità Sanitarie, nel caso contengano informazioni che possono avere una rilevanza sulla fornitura e sulla sicurezza alimentare;
 - c. la documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti, come previsto dall'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002
 9. per il solo lotto n. 2: di presentare, per ciascun lotto di farina consegnato le analisi previste nella scheda tecnica di riferimento: analisi chimiche, alveogramma, farinogramma, indice di sedimentazione, ecc.

Art. 13 – Divieto di sostituzioni

Con la presentazione dell'offerta si riterrà implicito che la Ditta Fornitrice si sia accertata di essere in grado di provvedere nei termini contrattuali alla fornitura di tutti i prodotti richiesti. La Ditta Fornitrice non potrà effettuare forniture diverse da quelle convenute e pertanto non saranno ammesse sostituzioni della merce per sopravvenute difficoltà di approvvigionamento.

Art.14 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dalla Stazione

Appaltante sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

Art.15 - Spese contrattuali

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico della Ditta Fornitrice.

Art.16 – Modificazioni dell’assetto societario

La ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni eventuale sopravvenuta modificazione degli assetti societari e della struttura di impresa, ovvero degli organismi tecnici e/o amministrativi.

Art.17 - Deposito cauzionale definitivo

L’aggiudicatario dovrà costituire apposito deposito cauzionale definitivo, determinato in ragione del 10% dell’importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d’asta superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l’aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

Ai sensi dell’art. 75 - comma 7 – del D.lgs 163/2006 le imprese alle quali sia stata rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie Uni Cei En 45000, e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 22000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie Uni Cei Iso 9000, usufruiscono della riduzione del 50% dell’importo della cauzione.

Si precisa che in caso di A.T.I. la riduzione della garanzia sarà possibile solo se tutte le imprese sono certificate.

Il deposito cauzionale potrà essere costituito esclusivamente con le seguenti due modalità:

- fideiussione bancaria (emessa da aziende di credito di cui all’art. 5 R.D.L. 12.3.36 n. 385 – smi);
- polizza assicurativa (rilasciata da imprese di assicurazioni, debitamente autorizzate all’esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del DPR 13.2.59 n. 449 – smi).

Le fideiussioni/polizze devono:

- avere una validità pari alla durata contrattuale e comunque contenere la clausola che le stesse rimarranno valide sino a che non sia rilasciata esplicita comunicazione di svincolo da parte della Committente;
- essere corredate da autentica notarile circa l’identità, la qualifica ed i poteri dei soggetti firmatari il titolo di garanzia; oppure, in alternativa, essere accompagnate da una dichiarazione sottoscritta dal rappresentante dell’Istituto di credito o dell’assicurazione dove sia specificato il nome, il cognome, la qualifica e il titolo in base al quale lo stesso è legittimato a sottoscrivere il documento rilasciato;
- essere redatte su competente carta da bollo, ovvero su moduli sui quali sarà apposta la relativa marca da bollo;
- prevedere espressamente:
 - 1) la rinuncia al beneficio della preventiva escussione debitore principale;
 - 2) la rinuncia all’eccezione di cui all’art. 1957 – comma 2 – c.c.;
 - 3) l’operatività della garanzia entro 15 gg. a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese le garanzie fidejussorie sono presentate dalla capogruppo in nome e per conto di tutti gli associati, con responsabilità solidale.

Non è consentito lo svincolo progressivo del deposito cauzionale il cui importo dovrà, pertanto restare inalterato per tutta la durata contrattuale.

Art.18 - Assicurazioni

La Ditta Fornitrice si assume ogni responsabilità, sia civile che penale, nell’espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo la Ditta Fornitrice deve aver stipulato con una primaria compagnia di assicurazione, una polizza RC verso terzi.

Copia del predetto contratto assicurativo dovrà essere presentato, su richiesta della Committente, e deve prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o da avvelenamenti e/o da altri danni materiali subiti dai fruitori del servizio di refezione, causati dalle derrate fornite dalla Ditta.

La polizza assicurativa dovrà essere prestata sino alla concorrenza di un unico massimale non inferiore al triplo dell'importo contrattuale.

L'impresa aggiudicataria si assume inoltre ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Committente e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

TITOLO III PERSONALE

Art.19 - Personale

La Ditta Fornitrice deve osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (D. Lgs. 81/2008).

Il personale impiegato nel servizio di fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Art.20 - Referente della fornitura

La funzione di referente della fornitura oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile, il quale deve essere reperibile, fornendo un recapito telefonico e di fax, dal lunedì al venerdì dalle ore 7,00 alle ore 19,00.

Art. 21 – Interruzione del servizio

In caso di scioperi del personale della ditta appaltatrice o di altri eventi che, per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Stazione appaltante dovrà essere avvisata con congruo anticipo, e comunque almeno cinque giorni prima.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE/ MODALITÀ DI CONSEGNA

Art. 22 - Caratteristiche delle derrate

Le derrate oggetto del presente capitolato, dovranno essere conformi, anche per quanto attinente al confezionamento ed all'etichettatura, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle **Schede Tecniche (allegati da A.2 a H.2)**.

Art. 23 – Modalità di consegna delle merci

La consegna delle merci, franco arrivo, deve essere effettuata nelle quantità e modalità indicate nell'ordine.

La Ditta effettua le forniture a proprio rischio, assumendo a proprio carico tutte le relative spese. All'atto della consegna, la Ditta deve presentare all'addetto al ricevimento il documento di trasporto in duplice esemplare, nel quale risultino dettagliatamente indicate tutte le voci previste dalla normativa vigente.

Una copia del DDT, sottoscritta dal ricevente, sarà restituita all'incaricato della consegna.

Il fornitore dovrà inoltre prevedere l'applicazione delle seguenti modalità in ordine alle consegne da effettuare presso il magazzino e i centri cucina della Committente:

- esposizione sul DDT del codice di riferimento prodotto della Milano Ristorazione SpA;
- consegna di lotti di produzione diversi su pallets distinti;
- pallet 120x80- altezza non superiore a cm 145 (pallet incluso), ad esclusione dei prodotti

- surgelati per i quali l'altezza del pallet non deve essere superiore a cm 180 (pallet incluso);
- consegna, contestualmente al DDT, della stampa della registrazione della temperatura durante il trasporto.
- esposizione sull'imballaggio secondario di timbro a secco e/o etichetta tassativamente non staccabile, contenente le informazioni previste dal D. Lgs. n. 109/92 e, qualora pertinenti, dai D. Lgs. n. 110/92, n. 111/92, n. 77/93 e dal Reg. CE n. 834/2007.
In ogni caso le indicazioni contenute nell'etichetta devono essere chiare, leggibili, inequivocabili ed in lingua italiana.
- per le consegne in sedi diverse dal Magazzino centrale, utilizzo di roll-box e di pallet in plastica;

TITOLO V CONTROLLI DELLE FORNITURE

Art. 24- Controlli e verifiche

In generale la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche, analisi a campione, ispezioni e audit presso il produttore, il fornitore e presso i punti di consumo, anche con preavviso minimo, con proprio personale o personale delegato.

Le operazioni di verifica potranno essere svolte, al momento della consegna presso il magazzino ed i centri cucina, oppure, successivamente alla consegna delle merci e fino al momento del loro consumo, presso i centri cucina, in sede di produzione e nei luoghi di consumo al momento del pasto.

Il fornitore è pertanto tenuto a comunicare, successivamente all'aggiudicazione e ad avvio del rapporto contrattuale, il luogo di stoccaggio e a garantire libero accesso al/ai proprio/i magazzino/i o quello/i di appoggio e presso il produttore/sub-fornitore.

Per verifica si intende l'accertamento della conformità delle merci ai requisiti tecnici-merceologici-igienici-qualitativi indicati nel capitolato e nelle Schede Tecniche di Milano Ristorazione SpA, nonché di tutti gli elementi necessari per accertare la tracciabilità della merce.

I controlli inoltre potranno essere svolti anche mediante prelievi dei prodotti consegnati, o prelevati durante i sopralluoghi di verifica, al fine di sottoporli ad analisi di laboratorio.

Indicativamente i prelievi saranno effettuati, in base alla tipologia del prodotto, da un minimo di n. 1 unità di vendita, ad un massimo di n. 5 unità di vendita, fatto salvo l'esito positivo del collaudo condotto.

Successivamente all'avvio della fornitura la quantità di unità di vendita sottoposte a prelievo potrà essere concordata tra le parti.

Nulla potrà essere richiesto al committente per le quantità di campioni prelevati.

Qualora il campione prelevato sia sottoposto ad analisi e queste risultino non conformi, sia sotto il profilo igienico-sanitario, che relativamente a quanto indicato nella scheda tecnica di riferimento ovvero rispetto alle disposizioni di legge, e comunque rispetto alle analisi effettuate in sede di verifica della campionatura, come indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara, si procederà al prelievo di ulteriori n. 5 aliquote per la ripetizione della verifica, previa comunicazione al fornitore che, entro 24 ore, ha la facoltà di richiedere la conservazione di una campionatura del prodotto in questione, al fine di eventuali contraddittori.

Il costo delle analisi a seguito delle quali risulti la non conformità e di quelle successive verrà posto a carico del fornitore.

La Committente con personale proprio o delegato ha facoltà inoltre di verificare il rispetto, da parte del fornitore/produttore/depositario, di tutte le procedure contenute nel manuale di autocontrollo. Tale materiale potrà essere richiesto per iscritto dalla Direzione Qualità della Committente.

E' pertanto obbligo del fornitore mettere a disposizione degli incaricati della Committente per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate, la documentazione allegata e qualsiasi altro documento necessario, nonché la documentazione inerente alla rintracciabilità, in qualsiasi momento durante il periodo contrattuale. Il fornitore deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio e il

produttore/sub-fornitore.

Per il solo lotto n. 6

E' facoltà della Committente richiedere di procedere alla verifica del prodotto oggetto della antecedentemente alla data di consegna.

In tal caso è fatto obbligo al di mettere a disposizione ogni lotto di produzione, identificato dal numero e/o data di produzione e/o data di scadenza (gg/mm/aa) e dalla qualità, destinato a Milano Ristorazione SpA, per le verifiche preventive al fine di ricevere apposita approvazione scritta da parte della Direzione Qualità della Stazione Appaltante prima di essere consegnato.

Tali verifiche possono essere svolte anche presso lo stabilimento di produzione e/o di stoccaggio.

Il fornitore dovrà pertanto provvedere a segnalare alla Committente, immediatamente dopo la produzione o comunque appena disponibili, i lotti di produzione destinati a Milano Ristorazione S.p.A. ed il relativo luogo di giacenza, sulla base dei fabbisogno presunti di cui all'allegato F.1.

Restano comunque valide le facoltà della Committente in ordine all'effettuazione dei controlli come indicati al comma precedente.

Qualora la Committente non si avvalga della facoltà suindicata le verifiche delle merci verranno effettuate:

- in caso di consegna presso la magazzino della Committente – via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI), direttamente al momento della consegna, o nei giorni immediatamente successivi;
- in caso di consegna diretta presso il Centro Cucina Sammartini, al momento della consegna e/o dell'utilizzo dei prodotti, previa obbligatoria comunicazione, da parte del fornitore, alla Direzione Qualità di Milano Ristorazione indicante il/i numero/i di lotto/i della merce in consegna.

Nel caso di verifiche effettuate in sede di consegna (e/o di consumo) resta inteso che eventuali non conformità (tali da determinare il respingimento della merce) comporteranno l'obbligo, per il fornitore, di provvedere al ritiro dei prodotti contestati ed alla loro sostituzione, fatto salvo quanto indicato al successivo art. 25 – lett. c – sub. b.

Le modalità di verifica saranno comunque concordate tra le parti successivamente all'aggiudicazione.

Art. 25 – Effetti dei controlli

a. Rifiuto della merce consegnata a seguito delle verifiche

Qualora un lotto della merce si dimostri affetto da vizi o da difetti di qualità, ovvero sia scaduto e comunque non conforme presentando difformità rispetto alle caratteristiche, alle definizioni contenute nelle Schede Tecniche di Milano Ristorazione SpA, agli obblighi di legge e comunque rispetto alle analisi effettuate in sede di verifica della campionatura, come indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara, la Ditta Fornitrice si obbliga a ritirare immediatamente, e, comunque, entro 24 ore dall'inoltro della contestazione, gratuitamente le partite di merce rifiutate.

Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo. In tal caso la Stazione Appaltante applicherà una penale pari al 5% del valore della merce respinta, e comunque non inferiore a € 250,00.=, fatte salve le ipotesi più gravi di non conformità igienico-sanitaria di cui alla successiva lett. c), e riservandosi la facoltà di richiederne la sostituzione entro le 24 ore successive.

La mancata sostituzione nei termini prefissati equivale all'ipotesi di mancata consegna, prevista dall'art. 27.

b. Rifiuto della merce consegnata a seguito di analisi

Qualora un lotto della merce consegnata o comunque messa a disposizione dimostri, a seguito di analisi, parametri difformi da quanto previsto nelle "Schede tecniche" o difformità rispetto alla normativa vigente, e comunque rispetto alle analisi effettuate in sede di verifica della campionatura, come indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara si applicherà la disciplina di cui al

precedente art. 24 – penultimo capoverso.

c. Rifiuto della merce per vizi riscontrati dopo la consegna

Gli esiti dei controlli di cui all'art. 24 non esonerano la Ditta da responsabilità per vizi accertati successivamente alla consegna e sino al momento del consumo.

Qualora le merci consegnate si dimostrino affette da vizi rilevabili, siano essi rilevati al momento della consegna, che in fase di lavorazione del prodotto e/o di produzione del pasto e/o in fase di consumo, e quindi in un momento successivo alla consegna, si procederà come segue:

- a) qualora la non conformità rilevata al momento della consegna sia attinente ad aspetti igienico-sanitari si provvederà al respingimento immediato del prodotto ed all'applicazione di **una penale pari ad € 750,00**;
- b) qualora la non conformità rilevata in momenti successivi alla consegna sia attinente ad aspetti igienico-sanitari, si provvederà al blocco della merce e verrà disposto il successivo ritiro da parte del fornitore (che dovrà essere effettuato entro 24/48 ore, previa accordi con l'Ufficio Logistica della Committente), nonché l'applicazione di **una penale pari ad € 750,00**;
- c) qualora la non conformità venisse rilevata successivamente all'avvio della fase di lavorazione della merce, quest'ultima sarà smaltita ed i relativi costi saranno posti a carico del fornitore.

In particolare per quanto relativo al lotto n. 2, verranno posti a carico del fornitore i costi relativi allo svuotamento ed alla pulizia dei silos qualora la farina consegna risulti non conforme e si renda necessario procedere a tali operazioni.

- d) qualora la non conformità sia attinente ad aspetti merceologici o di altro tipo si procederà al blocco del prodotto e a darne tempestiva comunicazione al fornitore, al fine di procedere a verifica congiunta, presso la sede della Committente.

Nel caso il fornitore non si rendesse disponibile alla verifica congiunta, la Committente procederà alla valutazione autonomamente e gli esiti della stessa si intenderanno incontestabili.

Nel caso la verifica congiunta determini comunque l'accettazione della merce/fornitura, anche a seguito di azioni correttive, l'eventuale disvalore commerciale, se riscontrabile in maniera oggettiva, darà luogo alla decurtazione economica.

Il fornitore è comunque obbligato alla sostituzione della merce risultata non conforme entro 24 ore dal respingimento.

La mancata sostituzione determinerà l'applicazione della penale prevista per la mancata consegna, di cui sotto.

In caso di mancato ritiro delle merci respinte oltre il termine della giornata lavorativa in cui è stata rilevata la non conformità (o comunque nei termini che saranno comunicati) la Committente provvederà al loro smaltimento, con addebito delle relative spese al fornitore.

Art. 26 – Responsabilità della Ditta Fornitrice ed esecuzione in danno

Eventuali ritardi, oltre il termine della giornata lavorativa in cui è stata rilevata la non conformità (o comunque nei termini che saranno comunicati dall'Ufficio Logistica), nel ritiro delle merci rifiutate sono a completo rischio della ditta fornitrice e, quindi, esonerano la Committente da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci possano subire in dipendenza degli stessi. In tal caso la Stazione appaltante può provvedere alla distruzione e/o smaltimento delle merci rifiutate, con attribuzione dei conseguenti oneri al fornitore.

Qualora la Ditta Fornitrice non provveda alla sostituzione di cui ai precedenti articoli entro 24 ore dalla comunicazione ad opera della Committente, quest'ultima potrà provvedere ad acquisti diretti delle merci presso terzi, imputando i maggiori oneri a carico della Ditta Fornitrice.

**TITOLO VI
INADEMPIENZE E PENALITA'**

Art. 27 - Mancata consegna

In caso di mancata consegna nel giorno stabilito nell'ordinativo, la Committente applicherà una penale pari al 10% della merce non consegnata e comunque non inferiore ad € 300,00.

Resta salva la facoltà della S.A., qualora la ditta fornitrice non provveda alla consegna di quanto ordinato nei termini previsti dal presente Capitolato, di provvedere all'acquisto di quanto non consegnato da altro fornitore, imputando i maggiori oneri a carico della stessa ditta fornitrice.

La Committente si riserva, comunque, la facoltà di accettare l'esecuzione tardiva, applicando in tal caso la penale ridotta al 5%, e comunque non inferiore ad € 130,00, per ogni giorno di ritardo.

Art. 28 – Altri casi di inadempimento

Indipendentemente dai casi precedentemente disciplinati la Committente si riserva di applicare le seguenti penali:

€ 250,00.= per ogni mancato rispetto di quanto previsto all'art. 12 del presente capitolato "Obblighi del Fornitore";

€ 250,00.= per ogni mancato rispetto delle disposizioni contenute nei titoli III, IV e V (se non già diversamente disciplinate) del presente capitolato.

€ 250,00, per ogni mancato rispetto dell'obbligazioni contrattuali assunte con l'Offerta Tecnica presentata in sede di gara, fatta salva la facoltà prevista al successivo art. 29 – lett. i).

L'erogazione delle sanzioni non impedisce la risoluzione contrattuale.

Per l'erogazione delle penali si applicherà la seguente procedura:

il Direttore dell'esecuzione del contratto, o suo delegato, rilevata la violazione delle norme contenute nel presente capitolato – e suoi allegati – la segnala tempestivamente alla Ditta appaltatrice, la quale si riserva di controdedurre, tassativamente entro otto giorni naturali e consecutivi.

Il Direttore, valutate le osservazioni formulate dall'appaltatore decide in merito all'applicazione della penale.

E' data facoltà al Direttore di esecuzione del contratto, nell'ambito della fase di controllo, di utilizzare informazioni o segnalazioni che pervengono dal proprio personale che operi direttamente nelle strutture di consegna delle forniture oggetto del presente appalto e/o dei componenti delle Commissioni Mensa, in relazione ad inadempienze da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto.

Per ottenere il rimborso delle spese, la rifusione dei danni e il pagamento delle penali, la Stazione appaltante potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti della ditta fornitrice.

Art. 29 - Risoluzione di diritto del contratto (clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione di diritto e con effetto immediato del contratto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., le seguenti ipotesi:

- (a) venga verificato il mancato rispetto dell'azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;
- (b) venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane SpA, come previsto all'art. 3 della L. 136/2010;
- (c) venga verificato il mancato rispetto dell'appaltatore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;
- (d) cessione dell'azienda, nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di procedure concorsuali;
- (e) subappalto non espressamente autorizzato dalla committente;
- (f) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- (g) nel caso di aggiudicazione a favore di un A.T.I., qualora si rilevasse che non viene rispettata la suddivisione percentuale di svolgimento del servizio, come indicato in sede di offerta
- (h) casi di intossicazione alimentare imputabile alla Ditta Fornitrice;
- (i) reiterate inadempienze rispetto dell'obbligazioni contrattuali assunte con l'Offerta Tecnica

presentata in sede di gara e/o ripetute difformità tra eventuali analisi effettuate durante la vigenza contrattuale e le analisi effettuate in fase di verifica della campionatura, come indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara;

- (j) gravi non conformità igienico-sanitarie, tali da pregiudicare la somministrazione in regime di sicurezza alimentare o che comunque possano pregiudicare il rapporto fiduciario con il fornitore.

La Committente si riserva altresì di risolvere il contratto anche solo parzialmente, limitatamente ad alcuni dei prodotti costituenti il contratto stesso.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, la Committente non pagherà il corrispettivo delle prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, fatto salvo il diritto a pretendere il risarcimento dei maggiori danni subiti.

Art. 30– Recesso

La Stazione Appaltante, indipendentemente dalla facoltà di risoluzione, prevista dall'art. 29, si riserva di recedere unilateralmente dal contratto in presenza di adeguate motivazioni, quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il mancato rispetto di quanto dichiarato in offerta tecnica in sede di gara, oppure in caso di ripetute gravi difformità tra eventuali analisi effettuate durante la vigenza contrattuale e le analisi effettuate a seguito di presentazione di campionatura, come indicato all'art. 9 del Disciplinare di Gara, oppure la presenza di allergeni all'insaputa della Committente, qualora ciò pregiudichi la regolare esecuzione del rapporto. In tal caso la Committente terrà indenne la Ditta Fornitrice unicamente delle forniture effettuate sino a quel momento.

Art. 31 – Competenza in ordine alle controversie

Qualsiasi controversia derivante dalla interpretazione o dalla applicazione del presente contratto sarà sottoposta alla sola decisione del Tribunale di Milano.

Art. 32 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. N. 196/03 i dati forniti dalle società saranno trattati da Milano Ristorazione SpA esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipulazione e gestione del contratto.

Il titolare del trattamento è Milano Ristorazione SpA.