

MILANO RISTORAZIONE SPA
CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PRODOTTI DA SALUMERIA
GARA 17/2017
CIG: 7156140989

INDICE

PARTE A - PARTE GENERALE

A. 1 – Oggetto dell'Appalto	pg. 2
A. 2 – Durata del contratto	pg. 2
A.3 – Importo presunto del contratto	pg. 2
A.4 – Garanzie ad esecuzione del contratto	pg. 3
A.5 – Stipulazione del contratto ed oneri contrattuali	pg. 3
A.6 – Condizioni di pagamento. Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari	pg. 3
A. 7 – Revisione periodica dei prezzi	pg. 4
A.8 – Referenti della fornitura	pg. 5
A.9 – Cessione di contratto e di credito - Subappalto	pg. 5
A. 10 – Responsabilità dell'Appaltatore e coperture assicurative	pg. 5
A. 11 – Disposizioni relative al personale impiegato per l'esecuzione dell'appalto	pg. 6
A. 12 – Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro	pg. 6
A. 13 – Verifica di conformità – Inadempimenti – Penali – Risoluzione del contratto – Risarcimento danni	pg. 7
A.13.1 – Effetti dei controlli	pg. 8
A.13.2 – Responsabilità della Ditta Fornitrice ed esecuzione in danno	pg. 9
A.13.3 – Mancata consegna ed esecuzione in danno	pg. 9
A.13.4 – Modalità di applicazione delle penali	pg. 9
A.13.5 – Risoluzione di diritto del contratto (clausola risolutiva espressa)	pg. 10
A.13.6 – Recesso	pg. 10
A.14 – Scioperi o interruzioni della fornitura per forza maggiore	pg. 10
A.15 – Foro competente	pg. 11
A. 16 – Condizioni generali di contratto	pg. 11

PARTE B - PARTE TECNICA

B. 1 – Caratteristiche e specifiche tecniche relative ai prodotti	pg. 11
B.2 – Periodicità e sedi di consegna	pg. 11
B.3 – Modalità di esecuzione della fornitura	pg. 11

PARTE A - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: FORNITURA

A. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Oggetto del contratto è la fornitura di derrate dettagliatamente indicate:

- a) nella parte II del presente capitolato;
- b) nell'allegato A - "Modello Offerta Economica"
- c) nell'allegato B - "Schede Tecniche" (da n. 13179 a n. 13187)

La fornitura si configura come somministrazione periodica ai sensi dell'art.1559 c.c. ed il contratto sarà pertanto regolato anche dalle norme del Titolo III (Capo V) del libro Quarto "Delle Obbligazioni" del Codice Civile in quanto compatibili con la normativa applicabile ai contratti pubblici oltre che con il presente capitolato.

A. 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il presente contratto avrà durata di anni 1 (uno), presumibilmente dall'1.10.2017 o comunque dalla data che verrà indicata nel provvedimento di aggiudicazione.

Milano Ristorazione spa si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, per un periodo non superiore a mesi 12 (dodici), previo avviso da comunicarsi per iscritto all'aggiudicatario, almeno quindici giorni prima della scadenza del termine.

Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte della Stazione Appaltante.

Nelle more della definizione delle nuove procedure di gara, e limitatamente al tempo strettamente necessario per la loro conclusione e l'individuazione del nuovo contraente, è fatto comunque obbligo al fornitore di proseguire in proroga il contratto ai sensi dell'art. 106, c. 11 del D.Lgs. 50/2016.

A.3 – IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO

L'importo stimato come base di gara per la fornitura oggetto del presente appalto per il periodo di riferimento, da valere come importo meramente indicativo e presuntivo, è quantificato in: **€ 504.000,00** (iva esclusa), di cui:

- € 210.000,00, a base d'asta
- € 210.000,00, per eventuale rinnovo
- € 84.000,00, per eventuale utilizzo dell'importo previsto ai sensi dell'art. 106 – comma 12 – del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. (c.d. "quinto d'obbligo")

Gli oneri per la sicurezza da interferenza, data la natura dell'appalto, sono stimati pari a zero.

Il contratto sarà stipulato ai prezzi unitari (€/Kg - €/n), risultanti dall'offerta aggiudicata, che costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell'effettivo fabbisogno durante il periodo di durata contrattuale, in relazione ai quantitativi di derrate necessari. L'importo complessivo indicato in offerta sulla base delle quantità presuntive indicate, come ribassato rispetto alla base d'asta, vale quale prezzo meramente indicativo e presuntivo, soggetto a variazione sulla base delle effettive necessità di Milano Ristorazione. Le quantità di derrate alimentari riportate nell'allegato A "Modello Offerta Economica" sono presunte e comunque non impegnative per Milano Ristorazione spa in quanto potranno subire variazioni in base alle esigenze e alle variazioni dell'organizzazione nell'ambito dei servizi. Milano Ristorazione non assume alcun obbligo in relazione alle quantità presuntive indicate e non presta alcuna garanzia che, in fase di esecuzione, verranno effettivamente richieste le quantità presuntive indicate; tali quantità presuntive di derrate alimentari potranno quindi variare in aumento o in diminuzione anche oltre la misura del 20%, senza che l'appaltatore possa opporre alcunché, né che possa chiedere la risoluzione o l'adeguamento del contratto e/o alcun risarcimento del danno, assumendosi l'alea di tale variabilità; il contratto si intende quindi a misura su prezzi unitari e la fornitura dovrà comunque essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori in base agli effettivi fabbisogni di Milano Ristorazione spa ed impegna l'aggiudicatario alle stesse condizioni qualitative ed economiche, così come stabilito dalla norma.

I prezzi unitari sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant'altro gravante sulla fornitura

di cui al presente capitolato speciale d'appalto. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti, sono compresi nei prezzi delle derrate offerti dall'aggiudicatario.

A.4 – GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario dovrà costituire apposita garanzia definitiva, determinata in ragione del 10% dell'importo complessivo contrattuale presunto. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria 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%.

E' ammessa la riduzione della garanzia, ai sensi dell'art. 93 – co. 7 del D. Lgs 50/2016.

La garanzia, dovrà essere prestata secondo il disposto dell'art. 103 – D. Lgs. 50/2016, e preferibilmente sotto forma di cauzione o fidejussione bancaria o assicurativa o mediante assegno circolare.

La garanzia, qualora costituita da fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà prevedere espressamente le seguenti condizioni:

- a) pagamento della somma richiesta entro il limite dell'importo garantito, entro un termine massimo di 15 giorni consecutivi a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- b) rinuncia del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del c.c..
- c) che l'eventuale mancato pagamento dei premi non sia opponibile all'Amministrazione garantita;
- d) rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c., 2^ comma
- e) 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, **resa ai sensi del DPR 445/2000**, 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.

La garanzia fidejussoria garantirà per il mancato od inesatto adempimento di tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali; Milano Ristorazione spa, fermo restando quanto previsto al successivo art. A.13, avrà diritto pertanto, di rivalersi direttamente sulla garanzia fidejussoria per l'applicazione delle stesse.

Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione.

In caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore.

La garanzia dovrà avere validità almeno pari alla durata del contratto.

A.5 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI

Il contratto di fornitura sarà formalizzato da Milano Ristorazione SpA

Tutte le spese inerenti il contratto, qualora soggetto a registrazione, saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi di Milano Ristorazione spa.

Tali oneri sono, in via esemplificativa: marche da bollo per la stesura del contratto, diritti di segreteria, imposta di registro a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

Ai sensi dell'art. 34 co. 35 della Legge n. 221/2012, i costi sostenuti dalla Stazione Appaltante per la pubblicazione della presente gara d'appalto sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana saranno posti a carico dell'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà provvedere al versamento delle somme suindicate entro 30 gg. dalla data del provvedimento di aggiudicazione, con le modalità che saranno indicate nel medesimo provvedimento.

A.6 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO. OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

Il corrispettivo è determinato dai prezzi unitari indicati in sede di gara per le quantità effettivamente

consegnate e risultanti dai relativi documenti.

Le fatture dovranno riportare l'ammontare della spesa, gli estremi relativi alle modalità di pagamento (numero di conto corrente bancario) e il codice CIG relativo; qualora l'aggiudicatario risultasse titolare di più contratti dovrà procedere all'emissione di fatture separate per ciascun contratto.

Le fatture dovranno essere inviate con le modalità di cui all'art. 5 co. 3 del Decreto Interministeriale applicativo delle disposizioni di cui all'art. 62 del D.L. 24.1.2012 n. 1 convertivo con Legge 24.3.2012 n. 27. Al proposito si fornisce il seguente indirizzo PEC: milanoristorazione@pec.it

Il pagamento avverrà entro il termine di 30 gg. dal giorno del mese di ricevimento della fattura, fatto salvo che quest'ultima sia compilata correttamente secondo quanto di seguito indicato.

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

Ai sensi del D.L. 50/2017, sulle fatture emesse verrà applicato il meccanismo del c.d. "split payment"

Ai sensi dell'art. 30 – comma 5 bis – del D.lgs. 50/2016, 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.

Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede la stazione appaltante.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione della fornitura potrà essere sospesa dall'impresa aggiudicataria; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con raccomandata A/R da parte di Milano Ristorazione spa.

A. 7 – REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI.

Le revisioni prezzi, nei termini di cui all'art. 106 comma 1 lettera a) del D.Lgs. n.50/2016, saranno operate sulla base di istruttoria condotta da Milano Ristorazione SpA, sulla base di oggettive variazioni dei prezzi rilevate dall'Istat e registrate da enti e/o associazioni e/o istituti di ricerca riconosciuti e accreditati, sulla base di variazioni dei prezzi o dei costi adeguatamente motivate, e solo in fase di eventuale rinnovo o qualora si renda necessario il prosieguo contrattuale nelle more della successiva procedura di gara, come indicato al 4^ capoverso del precedente articolo A.2.

Milano Ristorazione si riserva, qualora Consip SpA attivasse una convenzione in merito alla fornitura oggetto della presente gara, a condizioni di assoluta comparabilità tra i prodotti oggetto della prestazione, di effettuare una verifica tra i prezzi della citata convenzione e quelli proposti dalla ditta aggiudicataria.

Qualora dalla predetta verifica si riscontrasse che i prezzi derivanti dalla menzionata convenzione fossero inferiori, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di chiedere alla ditta aggiudicataria della gara di adeguare i propri prezzi a quelli derivanti dalle suddette convenzioni.

In caso di diniego la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di acquisire la fornitura di interesse presso la ditta convenzionata con Consip mediante le suddette convenzioni senza che la ditta aggiudicataria abbia nulla a pretendere o di che rivalersi, fatto salvo quanto previsto dall'art. 1, c. 15 del D.L. 6 luglio 2012, n. 95, conv. in L. 7 agosto 2012, n. 135

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.

A.8 – REFERENTI DELLA FORNITURA

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'aggiudicatario dovrà indicare alla Stazione Appaltante il nominativo dei referenti individuati per la ricezione ordini, con almeno un addetto disponibile dalle ore 7.30 alle ore 17.00 dal lunedì al venerdì.

Dovranno inoltre essere comunicati i nominativi delle figure professionali dedicate al controllo igienico ed al controllo qualità delle forniture; gli stessi dovranno tempestivamente intervenire per le segnalazioni di inconvenienti o non conformità comunicate dalla Committente.

Il Direttore dell'Esecuzione del contratto di fornitura è individuato nel Responsabile dell'Ufficio Logistica della Committente.

A. 9 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' vietato all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto di cui al presente appalto ai sensi dell'art. 105 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d).

La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

E' ammesso il subappalto ai sensi e per gli effetti dell'art. 105 del D.lgs. 50/2016.

A. 10 – RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE.

Sono a carico dell'aggiudicatario, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

L'impresa aggiudicataria garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e relativi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

L'impresa aggiudicataria si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

L'impresa aggiudicataria si obbliga a consentire a Milano Ristorazione spa di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

La consegna dovrà avvenire senza interferire con il normale lavoro degli operatori, con le modalità e nei tempi concordati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.

L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia di Milano Ristorazione spa che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata Milano Ristorazione spa, che sarà inserita nel novero dei terzi nella polizza assicurativa di seguito indicata, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa aggiudicataria con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto) un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti la fornitura appaltata contro i rischi di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui Milano Ristorazione spa) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT)

dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sotto limite e/o franchigia di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l’impresa aggiudicataria - che partecipino all’attività oggetto dell’affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza.

B) RC Prodotti (RCP) a cura dell’impresa aggiudicataria qualora produttore o, in alternativa, del produttore o del sub-fornitore, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.

Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=.

A. 11 – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL’ESECUZIONE DELL’APPALTO.

L’aggiudicatario dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

L’impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, “Norme per il diritto al lavoro dei disabili”.

L’aggiudicatario dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L’impresa aggiudicataria è l’esclusiva responsabile dell’osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

L’appaltatore dovrà provvedere alla formazione ed all’addestramento ed istruzione del personale addetto in materia igienico-sanitaria, nonché di sicurezza e igiene del lavoro, secondo la normativa vigente e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

L’aggiudicatario dovrà impiegare nell’esecuzione dell’appalto personale qualificato ed idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito alla fornitura è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

Secondo il disposto dell’art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 nell’ambito dell’esecuzione della fornitura di cui al presente appalto, il personale occupato dall’impresa appaltatrice o subappaltatrice dovrà inoltre essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l’indicazione del datore di lavoro.

A. 12 – MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

In applicazione dell’art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l’appaltatore (ivi compresi eventuali subappaltatori) e il committente cooperano per l’attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull’attività lavorativa oggetto dell’appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell’art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l’obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Al fine di raccordare le operazioni e di applicare correttamente le disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, l'aggiudicatario concorda la data e l'ora delle singole consegne preventivamente con il Referente di sede di ciascun punto di consegna (il Datore di lavoro competente della sede oggetto della fornitura o un suo delegato).

A.13 – VERIFICA DI CONFORMITA', INADEMPIMENTI, PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RISARCIMENTO DANNI

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

Nell'ambito delle attività di controllo, la Stazione Appaltante potrà avvalersi di informazioni o segnalazioni che pervengono dal proprio personale e/o dai componenti delle Commissioni Mensa, in relazione ad inadempienze da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto.

Per verifica si intende l'accertamento della conformità delle merci ai requisiti tecnico-commerciali-merceologici-igienici-qualitativi, attraverso le metodiche ritenute più idonee dalla Stazione Appaltante.

E' fatto pertanto obbligo al fornitore:

1. di presentare idonea richiesta nel caso ritenesse di modificare la marca o il produttore dei prodotti forniti, nonché, qualora espressamente richiesta, relativa campionatura. In ogni caso il prodotto come proposto in modifica dovrà rispettare le caratteristiche tecniche indicate nella relativa scheda tecnica e confermare gli eventuali aspetti migliorativi se proposti in sede di gara.
Le suddette modifiche sono ammesse esclusivamente se comunicate almeno 15 (quindici) giorni prima, salvo cause di forza maggiore, alla Committente ed a ricezione di formale assenso;
2. di rispettare le caratteristiche indicate nelle relative schede tecniche;
3. di presentare idonea comunicazione nel caso si verificasse una difformità di anche uno solo dei parametri contenuti nella scheda tecnica del prodotto da consegnare, rispetto all'indicazione della scheda tecnica di riferimento. In ogni caso l'accettazione del prodotto dovrà essere formalmente autorizzata dalla Committente.
4. di informare tempestivamente l'Ufficio Logistica della Committente qualora si verifichi una difficoltà nell'evasione di uno o più ordinativi emessi, richiamato in proposito quanto indicato al successivo art. A. 14.

Le analisi potranno essere svolte presso laboratori accreditati individuati discrezionalmente dalla Committente sino ad un massimo di n. 3 volte nel periodo contrattuale, mediante prelievi dei prodotti consegnati, o prelevati durante gli audit, al fine di sottoporli ad analisi di laboratorio.

Indicativamente i prelievi saranno effettuati da un minimo di n. 1 aliquota, ad un massimo di n. 5 aliquote, fatto salvo l'esito positivo delle analisi effettuate.

Il costo delle analisi verrà posto a carico del fornitore.

Il quantitativo di prodotto sottoposto ad analisi sarà pari a:

n. 3 prosciutti cotti interi

n. 3 confezioni (gr 80) prosciutto cotto a fette

Il quantitativo di prodotto gratuito verrà ordinato dall'Ufficio Logistica prescindendo da qualsiasi tipologia di confezionamento e dall'effettivo svolgimento delle analisi.

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 dello stesso. Tale materiale potrà essere richiesto per iscritto dalla Committente.

Nel caso di collaudo, ovvero delle verifiche effettuate in sede di consegna (o comunque in tutte le fasi successive alla consegna) resta inteso che eventuali non conformità (tali da determinare il respingimento/reso della merce) comporteranno l'obbligo, per il fornitore, di provvedere al ritiro dei prodotti contestati ed alla loro sostituzione, se richiesto, fatto salvo quanto indicato al successivo art. A.13.1 – sub. a.

A.13.1 Effetti dei controlli

I controlli di cui al precedente art. 13 si intendono attuabili in tutte le fasi della gestione del prodotto, pertanto:

- in fase di consegna;
- successivamente alla consegna e sino al momento del consumo;
- a seguito analisi.

Qualora un lotto della merce si dimostri affetto da vizi o da difetti di qualità e comunque non conforme rispetto alle caratteristiche e ai requisiti richiesti nella Scheda Tecnica di Milano Ristorazione SpA o agli obblighi pattuiti tramite il capitolato o per normativa cogente, la Ditta Fornitrice si obbliga a ritirare immediatamente, e, comunque, nei termini fissati dall'Ufficio Logistica, gratuitamente le partite di merce rifiutate.

Tale ritiro dovrà avvenire anche qualora le merci siano state sottoposte a qualsiasi forma di controllo, con esito negativo.

Nei casi in cui la merce difforme sia mischiata con merce conforme la committente ha la facoltà di respingere l'intera fornitura.

Le non conformità rilevate determineranno quanto segue:

a) **non conformità attinente ad aspetti igienico-sanitari:**

qualora la merce sia ancora stoccata presso le strutture della Committente, si provvederà al blocco della stessa e verrà disposto il successivo ritiro da parte del fornitore (nei termini che verranno fissati dall'Ufficio Logistica), nonché all'applicazione di **una penale da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 750,00**, a seconda della gravità che verrà valutata in ragione dei rischi reali e potenziali. Nel caso in cui il fornitore non provveda al ritiro, Milano Ristorazione provvederà allo smaltimento in danno del fornitore, anche affidando a terzi tale attività di smaltimento, e il fornitore sarà chiamato a risarcire i costi sostenuti e il danno.

Qualora la rilevazione della non conformità avvenga solo a seguito della somministrazione del pasto e del consumo della merce, anche in assenza del blocco del prodotto, si procederà comunque al provvedimento sanzionatorio verso il fornitore.

b) **non conformità attinente ad aspetti merceologici-commerciali ovvero difformità rispetto alla scheda tecnica e/o all'offerta tecnica presentata in sede di gara:**

qualora la merce sia ancora stoccata presso le strutture della Committente e se ritenuto opportuno, si procederà al blocco del prodotto e a darne tempestiva comunicazione al fornitore, al fine di procedere a verifica congiunta.

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 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.

Resta salva la facoltà della Stazione Appaltante di procedere all'applicazione **una penale da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 350,00** a seconda della gravità che verrà valutata in ragione dei rischi reali e potenziali.

Il fornitore è comunque obbligato alla sostituzione della merce risultata non conforme entro i termini fissati dall'Ufficio Logistica.

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 fissato dall'Ufficio Logistica, la Committente provvederà al loro smaltimento con attribuzione delle spese sostenute, e documentate, al fornitore.

Art. A.13.2 – Responsabilità della Ditta Fornitrice ed esecuzione in danno

Ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci possano subire, dal momento della segnalazione della non conformità, sono a completo rischio della ditta fornitrice e quindi esonerano la Committente da ogni responsabilità. Per mancato ritiro, o in caso di deperimento della merce contestata, la Stazione appaltante può provvedere alla distruzione e/o smaltimento della stessa, con attribuzione delle eventuali maggiori spese sostenute.

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

Qualora la merce non ritirata e/o sostituita sia irreperibile presso terzi, o non reperibile in tempi utili, la Committente si riserva la facoltà di procedere alla modifica del menù programmato.

In questo caso, qualora la modifica del menù determini lo smaltimento di altri prodotti o materie prime, lavorate ma non utilizzabili, in mancanza della merce non sostituita, il costo di tali prodotti / materie prime verrà addebitato alla ditta fornitrice.

Analogamente verranno attribuiti al fornitore gli eventuali maggior oneri derivanti dall'utilizzo di materie prime / prodotti necessari per la produzione del piatto /menù sostitutivo resosi necessario a causa della mancata sostituzione.

Art. A.13.3 - Mancata consegna ed esecuzione in danno

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

Resta salva la facoltà della Stazione Appaltante, qualora la ditta fornitrice non provveda alla consegna di quanto ordinato nei termini previsti dal presente Capitolato, di procedere con acquisti diretti delle merci presso terzi, imputando i maggiori oneri a carico della Ditta Fornitrice.

Qualora la merce non consegnata sia irreperibile presso terzi, o non reperibile in tempi utili, la Committente si riserva la facoltà di procedere alla modifica del menù programmato.

In questo caso, qualora la modifica del menù determini lo smaltimento di altri prodotti o materie prime, lavorate ma non utilizzabili, in mancanza della merce non consegnata, il costo di tali prodotti / materie prime verrà addebitato alla ditta fornitrice.

Analogamente verranno attribuiti al fornitore gli eventuali maggior oneri derivanti dall'utilizzo di materie prime / prodotti necessari per la produzione del piatto /menù sostitutivo resosi necessario a causa della mancata consegna.

Art. A.13.4 – Modalità di applicazione delle penali

Per l'erogazione di tutte le penali previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto si applicherà la seguente procedura:

Le funzioni aziendali preposte al controllo, rilevata la violazione delle norme contenute nel presente capitolato – e suoi allegati –la segnalerà alla Ditta appaltatrice, la quale dovrà contro-dedurre, entro il termine perentorio di otto giorni naturali e consecutivi.

Le funzioni aziendali preposte al controllo, valutate le osservazioni formulate dall'appaltatore, propongono al Direttore dell'Esecuzione del Contratto l'applicazione della penale, o l'archiviazione della pratica.

Qualora la decisione assunta dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto determini l'applicazione di penale, la Direzione Acquisti e Contratti provvederà in tal senso.

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 e/o sulla cauzione.

L'erogazione delle sanzioni non impedisce la risoluzione contrattuale ed è fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. A.13.5 - Risoluzione di diritto del contratto (clausola risolutiva espressa)

Le parti convengono che, oltre a quanto è 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) quando nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 80 del D.lgs. 50/2016
- (b) 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;
- (c) 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;
- (d) venga verificato il mancato rispetto dell'appaltatore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;
- (e) nel caso di concordato preventivo (fatto salvo quanto previsto dall'art. 186bis del R.D. 16.3.1942 n. 167 – smi), di fallimento (fatto salvo quanto previsto dall'art. 110 del D.lgs. 50/2016), di stato di moratoria e di procedure concorsuali
- (f) essere stato condannato per uno dei reati previsti dalla legge 231/01;
- (g) subappalto non espressamente autorizzato dalla committente;
- (h) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- (i) accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore;
- (j) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta di Milano Ristorazione SpA
- (k) frode
- (l) casi di intossicazione alimentare imputabile alla Ditta Fornitrice;
- (m) reiterate inadempienze relativamente al rispetto delle caratteristiche dei prodotti da fornire, come indicate nella scheda tecnica, e/o alle obbligazioni contrattuali assunte con l'Offerta Tecnica presentata in sede di gara;
- (n) 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;
- (o) violazione, accertata a seguito di contraddittorio, rispetto a quanto previsto dal Patto di Integrità sottoscritto in fase di gara.

In ognuna delle ipotesi sopra previste di risoluzione del contratto, nulla sarà dovuto all'appaltatore per le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, e Milano Ristorazione avrà il diritto di pretendere il risarcimento dei danni subiti.

Art. A.13.6– Recesso

La Stazione Appaltante, indipendentemente dalla facoltà di risoluzione, prevista dall'art. A.13.5, si riserva di recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso non inferiore a venti giorni, ai sensi dell'art. 109 D.lgs 50/2016

A.14 – SCIOPERI O INTERRUZIONI DELLA FORNITURA PER FORZA MAGGIORE

In caso di sciopero dei propri dipendenti o di eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sulla normale esecuzione del contratto, l'appaltatore sarà tenuto a darne comunicazione scritta a Milano Ristorazione spa, in via preventiva e tempestiva.

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare.

A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Non costituiscono causa di forza maggiore lo sciopero dei dipendenti, la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto.

A.15 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia è competente il Foro di Milano.

A. 16 – CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

L'aggiudicatario della fornitura con la firma del contratto accetta espressamente e per iscritto, anche a norma dell'art. 1341, comma 2, c.c. tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamento nel presente atto richiamate. L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

PARTE B - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: PARTE TECNICA.

La fornitura si intende franco consegna presso il magazzino centrale/ i punti di consegna di seguito esplicitati, con la periodicità e secondo le modalità previste ai successivi artt. B.2 e B. 3.

B. 1 - CARATTERISTICHE E SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI.

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche precisate nelle Schede Tecniche (All. B) e nel presente Capitolato, fatti salvi gli obblighi contrattuali assunti con la presentazione dell'offerta tecnica.

I documenti richiamati costituiscono parte integrante del presente capitolato speciale d'appalto.

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Gli imballaggi devono essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati devono essere integre. I prodotti consegnati devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale.

B.2 – PERIODICITA' E SEDI DELLE CONSEGNE.

Le forniture dovranno essere effettuate presso il magazzino centrale della Committente, Via Lazio, 22/24 – Buccinasco (MI), presso il Centro Produzione Sammartini e presso n. 5 Centri Cucina ubicati sul territorio del Comune di Milano, con periodicità settimanale.

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.

B.3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

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 dal lunedì al venerdì, secondo la seguente programmazione:

c/o Magazzino Centrale

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

c/o CP Sammartini e Centri Cucina

- Ricevimento: dalle ore 7,00 alle ore 12,30
- Scarico: secondo l'ordine di arrivo

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

- **Controllo ispettivo del mezzo di trasporto, , in particolare in ordine al possesso della prevista autorizzazione per il trasporto delle derrate alimentari**
- **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 nella Scheda Tecnica di Milano Ristorazione SpA.

Il controllo del peso sarà effettuato con idonee bilance elettroniche.

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:

1. esposizione sul DDT del codice di riferimento prodotto della Milano Ristorazione SpA; nel caso di consegna di lotti differenti con la medesima referenza, i diversi lotti devono essere indicati separatamente nel DDT con indicazione delle rispettive quantità;
2. consegna di lotti di produzione diversi su pallets distinti;
3. pallet 120x80- altezza non superiore a cm 150 (pallet incluso);
4. per le consegne presso il Magazzino Centrale: pallet EPAL
5. consegna, contestualmente al DDT, della stampa della registrazione della temperatura durante il trasporto.
6. esposizione sull'imballaggio secondario di timbro a secco e/o etichetta tassativamente non staccabile, contenente le informazioni previste dal D. Lgs. n. 109/92 s.m.i. e, qualora pertinenti, dai D. Lgs. n. 110/92, n. 111/92, n. 77/93 e dal Reg. CE n. 834/2007.
7. In ogni caso le indicazioni contenute nell'etichetta devono essere chiare, leggibili, inequivocabili ed in lingua italiana.
8. per le consegne in sedi diverse dal Magazzino centrale, utilizzo di roll-box e di pallet in plastica.

Automezzi adibiti al trasporto: gli automezzi impiegati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti. L'aggiudicatario avrà inoltre l'obbligo di mantenere l'idoneità igienico sanitaria dei mezzi di trasporto utilizzati, mantenendo i mezzi in buone condizioni di manutenzione pulizia e sanitarizzazione. In caso di esigenza, per lo scarico devono essere messi a disposizione automezzi con sponda idraulica e adeguati per lo scarico in ribalta.

Direttore Acquisti e Contratti
Dr.ssa Roberta Mascheroni