

**MILANO RISTORAZIONE SPA
APPALTO PER IL SERVIZIO DI DEPOSITO E TRASPORTO MERCI.**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO - CIG 720161725A

INDICE

PREMESSA	3
PARTE A - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO:PARTE GENERALE.....	3
<i>Art. A.1 - OGGETTO DEL CONTRATTO</i>	<i>3</i>
<i>Art. A.2 - DURATA DEL CONTRATTO</i>	<i>3</i>
<i>Art. A.3 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO</i>	<i>4</i>
<i>Art. A.4- GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....</i>	<i>5</i>
<i>Art. A.5 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI.....</i>	<i>6</i>
<i>Art. A.6 - CONDIZIONI DI PAGAMENTO. OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI</i>	<i>6</i>
<i>Art. A.7- RESPONSABILE DEL CONTRATTO.....</i>	<i>7</i>
<i>Art. A.8 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO</i>	<i>8</i>
<i>Art. A.9 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO E COPERTURE ASSICURATIVE</i>	<i>8</i>
<i>Art. A.10 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO</i>	<i>9</i>
<i>Art. A.10.1 Formazione - Elenchi nominativi del personale</i>	<i>9</i>
<i>Art. A.10.2 Personale attualmente impiegato.....</i>	<i>10</i>
<i>Art. A.11 - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO</i>	<i>10</i>
<i>Art. A.11.1 Documenti per la sicurezza.....</i>	<i>10</i>
<i>Art. A.12 - MISURE DI SICUREZZA E SORVEGLIANZA.....</i>	<i>11</i>
<i>Art. A.13 - ULTERIORI OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO.....</i>	<i>11</i>
<i>Art. A.14 – VIGILANZA E CONTROLLI.....</i>	<i>12</i>
<i>Art. A.15 - INADEMPIMENTI, PENALI, ESECUZIONE IN DANNO.....</i>	<i>13</i>
<i>Art. A.15.1 - Modalità di applicazione delle penali.....</i>	<i>14</i>
<i>Art. A.15.2 - Risoluzione di diritto del contratto (clausola risolutiva espressa).....</i>	<i>14</i>
<i>Art. A.15.3 - Recesso</i>	<i>15</i>
<i>Art. A.16 – SCIOPERO O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO PER FORZA MAGGIORE</i>	<i>16</i>
<i>Art. A.17 - FORO COMPETENTE</i>	<i>16</i>
<i>Art. A.18 - CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO</i>	<i>16</i>
PARTE B - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO:PARTE TECNICA.....	17
<i>Art. B.1 - ATTIVITA' DI DEPOSITO MERCI</i>	<i>17</i>
<i>Art. B.1.1 - TIPOLOGIA E QUANTITATIVI DERRATE.....</i>	<i>18</i>
<i>Art. B.2 - STRUTTURA DEL MAGAZZINO</i>	<i>18</i>
<i>Art. B.3 - LOCALI AD ESCLUSIVA DISPOSIZIONE DEL PERSONALE DELLA COMMITTENTE.....</i>	<i>19</i>
<i>Art. B.4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL DEPOSITO MERCI.....</i>	<i>19</i>
<i>Art. B. 4.1 - Ricevimento merci.....</i>	<i>19</i>
<i>Art. B. 4.2 - Controlli al ricevimento merci.....</i>	<i>20</i>

Art. B.4.3 - Stoccaggio.....	21
Art.B.4.4- Preparazione delle consegne.....	21
Art.B.4.5- Spedizione merce	23
Art. B.5 – STRUMENTI DI MISURA	23
Art. B.6 – INVENTARIO.....	23
Art. B.7 – SISTEMA GESTIONALE INFORMATICO	24
Art. B.8 – BLOCCO MERCI C/O IL MAGAZZINO – RESI/RITIRO MERCI.....	24
Art. B.8.1– Blocco merci – Verifiche svolte dall’Aggiudicatario.....	24
Art. B.8.2 –Resi locali di produzione – Ritiro merci dal Magazzino.....	25
Art. B.9 – ATTIVITA’ DI TRASPORTO MERCI.....	25
Art. B.10– MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL TRASPORTO MERCI.....	26
Art. B.11– DOCUMENTI DI TRASPORTO.....	27
Art. B.12–CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI.....	27
Art. B.13– ASSICURAZIONE DEGLI AUTOVEICOLI.....	29
Art. B.14– AUTOCONTROLLO.....	29

PREMESSA

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato A1: Elenco Punti di consegna
- Allegato B: Procedure Operative di Milano Ristorazione S.p.A.

PARTE A - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: PARTE GENERALE

Art. A.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente Capitolato d'Appalto il servizio di logistica centralizzata delle derrate alimentari e prodotti non alimentari di Milano Ristorazione S.p.A.

In particolare il servizio è costituito dalle seguenti attività:

- a) Messa a disposizione di idonea area dedicata anche all'interno di un complesso logistico, ad uso esclusivo del servizio oggetto del presente Capitolato, e relativo allestimento tecnico/tecnologico, quale magazzino centrale della Committente.
- b) Provvedere a propria cura e a proprie spese al trasferimento delle merci della Committente custodite al magazzino, sito in Via Lazio, 22/24 – Buccinasco (MI) alla nuova piattaforma logistica.
- c) Gestione, con mezzi e risorse proprie, di tutte le fasi della logistica (ricevimento, stoccaggio, picking, packing, trasporto e consegna ai "Punti di Consegna" indicati nell'Allegato A.1 al presente Capitolato).
- d) Movimentazione/trasporto dei prodotti semilavorati surgelati/congelati dal Centro di Produzione Sammartini alla piattaforma logistica.

Inoltre, qualora la Committente, durante la vigenza contrattuale, si determinasse a realizzare un'apposita area di stoccaggio presso locali di sua proprietà ubicati all'interno del territorio del Comune di Milano (Via Sammartini,73) per il deposito di prodotti semilavorati (circa 360.000,00 kg/anno) l'Aggiudicatario si impegna a formulare la propria offerta, sulla base di termini e condizioni che verranno indicati dalla Committente a seguito di procedura negoziata ai sensi dell'art. 63 del D.gs. 50/2016.

Art. A.2 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto relativo alla presente procedura avrà durata di anni 3 (tre) dalla stipula del contratto o comunque dalla data che verrà indicata nel provvedimento di aggiudicazione.

Milano Ristorazione S.p.A. si riserva la facoltà di rinnovare il contratto di cui sopra, per un periodo non superiore a mesi 24 (ventiquattro), previo avviso da comunicarsi per iscritto all'Aggiudicatario, almeno sei mesi 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.

Art. A.3 –IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il valore stimato del presente Appalto è pari ad € **11.400.000,00**.= (IVA esclusa) di cui:

- € **5.700.000,00** a base d'asta
- € **3.800.000,00** per eventuale rinnovo
- € **1.900.000,00** 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")

In relazione alla natura dell'appalto non si individuano costi aggiuntivi per la sicurezza

Il contratto sarà stipulato per un importo complessivo pari all'importo del servizio offerto dall'Aggiudicatario.

La Committente si riserva, nel corso della durata contrattuale, di rivedere in tutto od in parte le condizioni del presente contratto qualora si pervenga alla riorganizzazione del servizio che determini una rilevante riduzione, oppure il superamento, del contratto di servizio aggiudicato. In questa ipotesi la Committente si impegna a comunicare con tre mesi di anticipo le variazioni introdotte. Al verificarsi di tale ipotesi Milano Ristorazione S.p.A. non dovrà corrispondere alcun compenso e/o indennizzo all'aggiudicatario, per la riduzione o il superamento del servizio.

Nei limiti di cui all'art. 106 comma 12 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., nel corso della durata contrattuale l'importo potrà essere aumentato o ridotto, rispetto al valore contrattuale determinato, entro i limiti del 20% dell'importo stesso, ferme restando le condizioni economiche e contrattuali di aggiudicazione e senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni e/o pretendere diverse condizioni o indennizzi.

I prezzi formulati in sede di gara sono da intendersi comprensivi di ogni onere e quant'altro gravante sul servizio 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 o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi offerti dall'Aggiudicatario.

Art. A.4 - GARANZIE DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

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 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%.

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) L'inopponibilità dell'eventuale mancato pagamento dei premi alla Committente;
- d) Rinuncia ad eccepire il decorso dei termini di cui all'art. 1957 c.c., 2^a 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.

Art. A.5 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E ONERI CONTRATTUALI

Il contratto di servizio 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 comma 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 60 gg. dalla data del provvedimento di aggiudicazione, con le modalità che saranno indicate nel medesimo provvedimento.

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

Il corrispettivo è determinato dai prezzi indicati in sede di gara.

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

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 convertito 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 60 gg. dal giorno del mese di ricevimento della fattura. Il pagamento è comunque subordinato all'esito favorevole di tutti gli aspetti riguardanti il servizio.

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'Aggiudicatario 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'Aggiudicatario 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 del servizio 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.

Art. A.7 - RESPONSABILE DEL CONTRATTO

Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto è individuato nel Responsabile dell'Ufficio Logistica.

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'Aggiudicatario si obbliga ad individuare e a comunicare alla Committente un Responsabile del Contratto.

L'Aggiudicatario avrà la facoltà di individuare tra il suo personale anche il/i referente/i per l'attività di deposito e/o trasporto.

Il Responsabile del Contratto ed il/i referente/i della ditta aggiudicataria devono possedere adeguata esperienza professionale nel ruolo, devono essere sempre reperibili, in caso di assenza a prolungata essere tempestivamente sostituiti, comunicando prontamente il nominativo del sostituto alla Committente.

Art. A.8 - CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' vietata all'Aggiudicatario 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.

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

Art. A.9 - RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO E COPERTURE ASSICURATIVE

L'Aggiudicatario risponderà direttamente dei danni alle persone, alle cose, alle strutture interessate, ai locali concessi in comodato d'uso ed a terzi (cose e/o persone) comunque provocati nell'esecuzione del contratto che possano derivare da fatto proprio, dal personale o da chiunque chiamato a collaborare con l'Aggiudicatario.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale di cui si avvarrà l'Aggiudicatario nell'esecuzione del contratto.

L'Aggiudicatario, pertanto, si impegna a stipulare una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che Milano Ristorazione è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali di garanzia non inferiori a € 10.000.000,00 per sinistro, per persona o cose ed inoltre garantisce le rimesse di qualsiasi Ente e/o dei dipendenti della Ditta appaltatrice per infortuni e/o malattie professionali con massimali di garanzia non inferiori a € 10.000.000,00 per sinistro e per ciascuna persona.

Tra le coperture dovrà essere compresa anche l'assicurazione sul magazzino delle merci, in relazione al furto dei prodotti dal deposito e all'incendio dei locali adibiti a contenerli.

L'Aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà inviare alla Committente copia delle suddette polizza, unitamente alla quietanza di pagamento del premio.

La quietanza di pagamento del premio dovrà essere presentata, su richiesta della Committente, con la periodicità prevista dalla polizza stessa onde verificare il permanere della validità del contratto di assicurazione per tutta la durata del servizio.

La Committente potrà risolvere il contratto in caso di mancata stipulazione della polizza, di non conformità della stessa rispetto a quanto stabilito nel presente articolo o di mancato pagamento del premio, tale da pregiudicare l'efficacia della copertura assicurativa (clausola risolutiva espressa, art. 1456 del Codice Civile).

Art. A.10 - DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'Aggiudicatario dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato ed idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito al servizio è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

L'Aggiudicatario, con riferimento ai propri dipendenti, s'impegna ad osservare ed applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore. Si impegna, inoltre, al rispetto degli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località ove si trova la struttura logistica, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione.

L'Aggiudicatario è obbligato, altresì, ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti, occupati nelle prestazioni oggetto del contratto, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni ed, in genere, da ogni altro contratto collettivo successivamente stipulato per la categoria ed applicabile nella località.

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".

Qualora l'Aggiudicatario risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute a favore del personale addetto al servizio, compresi i soci lavoratori se trattasi di società cooperativa, la Committente tratterà gli importi non liquidati da destinare all'eventuale soddisfacimento dei crediti vantati a norma di legge, di contratto e di accordi collettivi, dal personale e dagli Istituti Previdenziali.

Per le inadempienze di cui sopra la Committente si riserva inoltre di escutere la cauzione definitiva costituita dall'Aggiudicatario ai sensi del precedente art. A.4 del presente Capitolato.

Art. A.10.1– Elenco nominativo del personale – Formazione

Il personale impiegato per il servizio dovrà possedere i requisiti sanitari ed amministrativi previsti dall'attuale normativa e dovrà assoggettarsi alle precauzioni e misure di profilassi stabilite dai singoli Enti.

Il personale opera sotto l'esclusiva responsabilità dell'Aggiudicatario, anche nei confronti dei terzi. L'Aggiudicatario garantisce che tutto il personale impiegato possieda un'adeguata formazione per le attività oggetto del presente appalto ed un'adeguata conoscenza della lingua italiana.

L'Aggiudicatario all'avvio di esecuzione del servizio si obbliga a comunicare l'elenco, la qualifica l'inquadramento ed il CCNL applicato al personale impiegato nell'appalto; a mantenere costantemente aggiornato l'elenco, fornendo tempestiva comunicazione delle eventuali variazioni intervenute.

L'Aggiudicatario dovrà allontanare, a seguito di esplicita richiesta della Committente, il personale che, durante lo svolgimento del servizio, abbia dato motivo di lagnanza od abbia tenuto un comportamento non consono all'ambiente di lavoro. In tal caso l'allontanamento e la conseguente sostituzione devono avvenire entro 2 (due) giorni lavorativi dalla richiesta.

Art. A.10.2 - Personale attualmente impiegato

L'Aggiudicatario avrà la facoltà di assumere, alle stesse condizioni giuridiche, economiche e contrattuali in essere, il personale della Ditta che attualmente svolge il servizio logistico in appalto per conto della Committente.

Art. A.11 - 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.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio di cui al presente Capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà provvedere alla formazione ed all'addestramento 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.

Secondo il disposto dell'art. 26, comma 8, del D.lgs. n. 81/2008 nell'ambito dell'esecuzione del servizio 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.11.1 - Documenti per la sicurezza

Entro 10 gg. dall'aggiudicazione, e **in ogni caso prima dell'inizio del servizio**, l'Aggiudicatario

consegnerà alla Committente il Documento di Valutazione dei Rischi ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. **inerente all'attività svolta oggetto dell'appalto timbrato e firmato in originale da Datore di lavoro, Responsabile Servizio Prevenzione Protezione, Medico Competente e Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (se nominato).**

1. Per i datori di lavoro che occupano sino a 10 dipendenti, si fa riferimento a quanto previsto al comma 5 - art. 29 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.
2. Per i datori di lavoro che occupano fino a 50 dipendenti, si fa riferimento a quanto previsto al comma 6 – art. 29 del D.lgs. 81/2008 e s.m.i.

La mancata consegna del D.V.R. sopra indicato, comporta la decadenza dall'aggiudicazione ed il contratto eventualmente stipulato è nullo di diritto.

Le gravi e reiterate violazioni del Documento di Valutazione dei Rischi da parte dell'Aggiudicatario sono causa di risoluzione del contratto.

Ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

ART. A.12 MISURE DI SICUREZZA E SORVEGLIANZA

L'Aggiudicatario dovrà garantire adeguate misure di sicurezza presso la struttura, atte a garantire la custodia dei beni, mediante l'installazione di un impianto di allarme o di videosorveglianza e la predisposizione di personale addetto alla vigilanza notturna.

Copia del contratto per il servizio di vigilanza presso la piattaforma logistica, avente ad oggetto il servizio quotidiano di ispezione notturna, dovrà essere trasmessa alla Committente prima dell'avvio del servizio.

ART. A.13 - ULTERIORI OBBLIGHI E ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Fatti salvi obblighi e oneri già previsti nel corso del presente Capitolato nonché quanto formulato in offerta tecnica in sede di partecipazione alla gara che costituirà obbligazione contrattuale, l'Aggiudicatario è, altresì, obbligato a:

- 1) custodire e movimentare la merce ricevuta, in modo da non arrecare danni, ammaccature, insudiciamenti, sbalzi di temperature e qualsiasi altro danno da incuria, derivante dall'ambiente e/o dal personale;
- 2) dare corretta e concreta applicazione al sistema FIFO;
- 3) comunicare l'eventuale presenza, in magazzino, di prodotti con vita commerciale (shelf-life)

residua inferiore ai 10 gg;

- 4) garantire una corretta manutenzione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli automezzi destinati al servizio nonché la loro messa a norma a seguito dell'entrata in vigore di nuove disposizioni in materia. In caso di manutenzione programmata e/o straordinaria degli impianti del magazzino e/o degli automezzi provvedere a garantire una regolare esecuzione del servizio;
- 5) garantire una corretta sanificazione dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli automezzi destinati al servizio;
- 6) fornire alla Committente con cadenza mensile una reportistica, coerente con l'estrazione dati effettuabile dal Sistema Gestionale Informatico di cui al successivo art. B.7 del Capitolato, (tabella dati in formato Excel) relativa all'attività di magazzino, contenente le seguenti informazioni:
 - per i flussi in entrata nella piattaforma logistica: numero di pallet ricevuti, a livello di dettaglio giornaliero, suddivisi per le seguenti categorie merceologiche di prodotti: prodotti non deperibili (alimentari e materiali di consumo); ortofrutta fresca; prodotti freschi; surgelati/congelati;
 - per i flussi in uscita dalla piattaforma logistica: numero di unità di carico (udc) spedite, suddivise tra udc prodotte dal picking/ventilazione e pallet interi; per i pallet interi in uscita è richiesta la suddivisione per categoria merceologica; per le udc provenienti dal picking/ventilazione, è richiesta sia la suddivisione per tipologia di supporto utilizzato (pallet, roll, etc.), sia la suddivisione per categoria merceologica (indicando come "miste" le udc che accorpano più merceologie);
- 7) fornire alla Committente una reportistica mensile (tabella dati in formato Excel), coerente con l'estrazione dati effettuabile dal Sistema Gestionale Informatico di cui al successivo art. B.7 del Capitolato, relativa all'attività di trasporto, contenente le seguenti informazioni: identificativo viaggio, identificativo mezzo (targa), portata mezzo in kg, kg netti trasportati, kg lordi trasportati, numero di unità di carico trasportate (udc), suddivise per tipologia di supporto (pallet, roll, etc.)

Art. A.14 – VIGILANZA E CONTROLLI

L'Aggiudicatario è tenuto a seguire le disposizioni a carattere generale e quelle operative impartite dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

L'Aggiudicatario si obbliga a consentire alla Committente 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.

Il controllo, nei tempi e nei modi prescritti, sulle attività oggetto del presente Capitolato e del Manuale di Autocontrollo, come previsto dal successivo art. B.14 del Capitolato, verrà svolto dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto e dal personale preposto della Committente ad effettuare le verifiche.

Al fine di effettuare i controlli e le verifiche sopra indicati, il personale preposto della Committente potrà accedere in qualunque momento nel magazzino; durante i controlli potrà essere richiesta copia della documentazione in uso e prelevati campioni di merce; potranno, inoltre, essere effettuati audit su argomenti specifici.

L'accesso da parte dei membri della Commissione Mensa dovrà essere garantito mediante una programmazione concordata tra il Direttore Esecuzione e l'Aggiudicatario.

Art. A.15 - INADEMPIMENTI, PENALI, ESECUZIONE IN DANNO

La Stazione Appaltante, fatto salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni, si riserva di applicare le seguenti penali:

0,3 per mille dell'ammontare netto del contratto nei seguenti casi:

- mancata attuazione di quanto previsto nel piano/manuale di autocontrollo indicato all'art B.14 relativamente alla gestione degli infestanti, alla gestione delle pulizie, alla corretta conservazione delle derrate alimentari;
- in caso di ritardata consegna pressé i punti indicati nell'Allegato A.1 rispetto alla programmazione prevista;
- per mancato rispetto delle attività di preparazione delle consegne come previsto dall'art. B.4.4 del Capitolato;
- in caso di mancata consegna, su richiesta della Committente, delle temperature di trasporto di cui all'art. B.12;
- in caso di consegna di prodotti scaduti;
- in caso di mancato rispetto della temperatura prevista delle celle di stoccaggio;
- in caso di mancata consegna della reportistica e dei dati di cui all'art. A.13 sub. punti 6) e 7).

0,5 per mille dell'ammontare netto del contratto nei seguenti casi:

- in caso di mancata attivazione della procedura relativa al Blocco merci, come specificata all'art. B.8 del presente Capitolato;
- in caso di omessa comunicazione inerente l'eventuale presenza in magazzino di prodotti con vita commerciale (shelf-life) residua inferiore ai 10 gg. Inoltre verrà addebitato all'Aggiudicatario il valore della merce eventualmente non più utilizzabile a seguito dell'omessa comunicazione.

Art. A.15.1 - 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 all'Aggiudicatario, il 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'Aggiudicatario, 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 una 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 Committente potrà rivalersi mediante trattenuta sui crediti dell'Aggiudicatario. L'erogazione delle sanzioni non impedisce la risoluzione contrattuale ed è fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

Art. A.15.2 - 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) quando nei confronti dell'Aggiudicatario 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.l.gs. 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'Aggiudicatario 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) violazione, accertata a seguito di contraddittorio, rispetto a quanto previsto dal Patto di Integrità sottoscritto in fase di gara;
- (h) subappalto non espressamente autorizzato dalla Committente;
- (i) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- (j) inadempimento agli obblighi assicurativi disciplinati all'art. A.9 del Capitolato
- (k) accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Aggiudicatario;
- (l) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta della Committente;
- (m) reiterate inadempienze relativamente al rispetto alle obbligazioni previste nel presente Capitolato, e/o alle obbligazioni contrattuali assunte con l'Offerta Tecnica presentata in sede di gara.

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. A.15.3 - Recesso

La Committente, indipendentemente dalla facoltà di risoluzione, prevista dall'art. A.15.2, si riserva di recedere unilateralmente dal contratto con un preavviso non inferiore a venti giorni, ai sensi dell'art. 109 D.lgs. 50/2016.

Art. A.16 – SCIOPERI O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO 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'Aggiudicatario sarà tenuto a darne comunicazione scritta alla Committente, in via preventiva e tempestiva.

Le interruzioni del servizio 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 meno che non siano dovuti ad incidenti documentati).

Art. A.17 - FORO COMPETENTE

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del conseguente contratto, sarà esclusivamente quello di Milano.

Art. A.18- CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

L'Aggiudicatario del servizio 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 dovrà essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

PARTE B - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: PARTE TECNICA

Art. B.1 – ATTIVITA' DI DEPOSITO MERCI

Per attività di deposito si intende il ricevimento, lo stoccaggio, la custodia e la movimentazione delle merci di proprietà della Committente.

L'Aggiudicatario si impegna a mettere a disposizione della Committente un'area dedicata, anche all'interno di un complesso logistico, avente destinazione d'uso di piattaforma logistica e ne assicura il corretto funzionamento. La piattaforma logistica dovrà essere esclusivamente dedicata all'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, adeguata all'attività di deposito e in regola con la vigente normativa.

La piattaforma logistica dovrà essere ubicata entro un perimetro massimo di 10 km di distanza in linea d'aria dai confini del Comune di Milano, essere nella piena disponibilità dell'Aggiudicatario e pienamente funzionante ed operativa entro il 01.01.2018.

Dalla piattaforma logistica dovranno essere evase tutte le richieste di consegna delle sedi indicate nell'Allegato A.1 ("Punti di Consegna)" provenienti dall'Ufficio Logistica della Committente.

La piattaforma logistica dovrà avere una dimensione ed un collocamento degli spazi congrua e tale da garantire la capacità di stoccaggio per una ottimale gestione del servizio oggetto del Capitolato. Inoltre dovrà essere allestita per l'esecuzione delle varie fasi di logistica interne (ricevimento, stoccaggio, picking, packing ecc.), con soluzioni adeguate ai livelli di servizio.

Anche le aree esterne dovranno essere di dimensione adeguata a permettere l'agevole ingresso di autocarri ed automezzi per la ricezione e la consegna delle merci, nonché il parcheggio degli stessi nei momenti di inattività.

La piattaforma logistica dovrà, inoltre, essere dal punto di vista strutturale, impiantistico e delle attrezzature installate, rispondente alle normative vigenti in materia di deposito e conservazione dei prodotti, descritti al successivo art. B.1.1 da movimentare.

Dovranno inoltre essere garantite tutte le misure necessarie in materia di sicurezza dei lavoratori e dell'ambiente.

La piattaforma logistica dovrà essere organizzata in apposite aree, chiaramente identificabili anche mediante l'installazione della relativa segnaletica, quali:

- area di spedizione merce;
- area di ricevimento merce;
- area di stoccaggio;
- altre aree ritenute necessarie per la gestione del servizio.

All'interno della piattaforma logistica, con eccezione delle aree a temperatura controllata, dovrà essere garantita al personale impiegato, sia nella zona di ricevimento, di movimentazione e di stoccaggio, sia negli uffici amministrativi, uno standard di temperatura adeguato allo svolgimento delle attività.

Art. B.1.1 - TIPOLOGIA E QUANTITATIVI DERRATE

Le derrate da movimentare, in termini di quantitativi annuali presunti (espresso in kg), sono indicate nella tabella seguente:

CATEGORIA MERCEOLOGICA	n articoli	Quantità stimate
Prodotti non deperibili (temp.ambiente)	261	2.448.000
Ortofrutta fresca (5-7C)	57	2.365.788
Prodotti freschi (0-4C)	74	1.018.212
Surgelati / congelati (-18C)	62	1.368.000
TOTALE	454	7.200.000

Art. B. 2- STRUTTURA DEL MAGAZZINO

La piattaforma logistica dovrà essere dotata di attrezzature frigorifere e spazi in possesso delle seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE		NOTE
a	cella a temperatura da 0°C a +2° C > 225 mq	
b	cella a temperatura da +2°C a +4° C > 360 mq	
c	cella a temperatura da +6°C a +8° C > 335 mq	
d	cella a temperatura negativa inferiore a -18°	Comunque sufficiente per stoccare almeno 400 pallet di misura 120 x 80 x 190 cm > 400 mq
e	magazzino neutro condizionato a temperatura compresa tra +6°C e +18°C	Comunque sufficiente per stoccare almeno 1.000 pallet di misura 120 x 80 x 150 cm
f	zona di ricevimento merci, dotata di area bilance e area verifiche amministrative > 30 mq	Zona a temperatura ambiente
g	zona collaudi (caratteristiche specificate all art. B.4.2 "Controllo ricevimento merci")	Zona a temperatura ambiente
h	zona per la sosta temporanea della merce scaricata e da mettere in carico a magazzino con spazio sufficiente a stoccare almeno 30 pallet di misura 120 x 80 x 150 cm	Zona a temperatura ambiente
i	ribalte per lo scarico merce: minimo 2	Le ribalte, di cui ai p.ti i) e l), devono avere le seguenti caratteristiche:
l	ribalte per il carico della merce: minimo 7	

		<p>1) parte esterna allineata con l'altezza della pedana degli automezzi di trasporto;</p> <p>2) parte interna allineata con il pavimento del magazzino;</p> <p>In prossimità delle ribalte di carico, per ogni singola ribalta, dovrà essere predisposto ove necessario un sistema per l'alimentazione dell'impianto di refrigerazione degli automezzi.</p>
--	--	--

Art. B.3 - LOCALI AD ESCLUSIVA DISPOSIZIONE DEL PERSONALE DELLA COMMITTENTE

È fatto obbligo all'Aggiudicatario di mettere a disposizione idonei locali opportunamente allestiti (arredamento, attrezzature collegamenti telefoni, fax e pc), preferibilmente nelle vicinanze dell'area di ricevimento merci, per l'approntamento di quattro (4) separate postazioni di lavoro destinate al personale della Committente (Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare ed Ufficio Logistica).

Art. B. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL DEPOSITO MERCI

Il servizio dovrà essere svolto, normalmente dal lunedì al venerdì, dalle ore 05.00 alle ore 17.00 e si articola nelle seguenti 5 fasi:

Art. B. 4.1 - Ricevimento merci

Il ricevimento delle merci c/o la piattaforma logistica, dovrà avvenire, dal lunedì al venerdì, indicativamente secondo la seguente programmazione:

- a) Categorie merceologiche: ortofrutta – carni – insaccati – lattiero-caseari – surgelati/congelati:
- ✓ Ricevimento: dalle ore 6,00 alle ore 10,30 – 11,00
- b) Categorie merceologiche: pasta, conserve, condimenti, materiale di consumo, prodotti non deperibili in generale:
- ✓ Ricevimento: dalle ore 10,30 – 11,00 alle ore 15,00 - 15,30.

Qualora gli automezzi dei fornitori della Committente non rispettassero gli orari indicati alle lettere a) e b) gli stessi verranno scaricati successivamente agli automezzi pervenuti entro l'orario previsto, secondo l'ordine cronologico di arrivo. L'Aggiudicatario dovrà garantire il rispetto degli orari di scarico della merce, secondo quanto sopra definito, creando, presso la struttura, le condizioni per scaricare contemporaneamente più di un automezzo, in base alle specifiche tecniche definite al p.to i) del precedente art. B.2 del Capitolato. Eventuali diverse modalità di scarico della merce saranno concordate con l'Ufficio Logistica della Committente.

L'Aggiudicatario sarà l'unico responsabile dei roll/pallet utilizzati per la consegna delle merci che transiteranno in entrata in piattaforma logistica, e pertanto dovrà provvedere a proprie spese al reintegro di eventuali roll/pallet smarriti e/o danneggiati.

Art. B. 4.2 – Controllo al ricevimento merci

Il ricevimento delle merci dovrà avvenire previa verifica dei parametri definiti nell'elenco sottostante e con le modalità previste dalla vigente Procedura Operativa di Milano Ristorazione S.p.A. (Allegato B al presente Capitolato). La Committente si impegna a comunicare tempestivamente le eventuali revisioni della Procedura stessa. Nel corso delle operazioni di carico/scarico nessun ausilio potrà essere richiesta al personale della Committente presente presso la piattaforma logistica. La Committente procederà ad effettuare i seguenti controlli:

- Controllo ispettivo del mezzo di trasporto.
- Controllo delle temperature di trasporto.
- Controllo dell'integrità degli imballi secondari e primari.
- Controllo dei lotti.
- Controllo dei documenti amministrativi.
- Controllo della corrispondenza tra il D.D.T. e l'ordine emesso dall'Ufficio Logistica di Milano Ristorazione, in relazione al numero d'ordine, numero dei colli, quantità e numero di pezzi per imballo.
- Controllo della corrispondenza tra quanto dichiarato nel D.D.T. e quanto consegnato e della corrispondenza del peso netto con il peso dichiarato sugli imballaggi dei prodotti a peso determinato.

I suddetti controlli verranno registrati nel sistema gestionale informatico della piattaforma logistica avente le caratteristiche specificate al successivo art. B.7.

Al momento della consegna i prodotti verranno collaudati dal personale tecnico incaricato della Committente. L'accettazione della merce è subordinata all'esito positivo del collaudo.

In casi eccezionali, verifiche e collaudi potranno essere effettuati successivamente alla fase di ricevimento e scarico della merce.

In questi casi la merce, in attesa di collaudo, verrà conservata alle temperature previste dal successivo art. B.4.3 ed i prodotti saranno identificati mediante indicazione recante la dicitura "Merce bloccata in attesa di collaudo".

Per l'attuazione delle verifiche e dei collaudi dovranno essere garantite:

1. presenza di personale dell'Aggiudicatario, di supporto ai collaudatori;
2. spazio adeguatamente attrezzato per il collaudo, ovvero:
 - 2.a- un tavolo in acciaio di dimensione 150x80 cm appoggiato su una parete
 - 2.b- un tavolo in acciaio di dimensione 150x70 cm appoggiato su una parete
 - 2.c- una luce naturale e/o artificiale con potenza luminosa minima di 650 lux
 - 2.d- la predisposizione di almeno 4 prese elettriche
 - 2.e- un lavello con acqua calda e fredda

Art. B.4.3 – Stoccaggio

I prodotti dovranno essere stoccati, per famiglie merceologiche, in celle alle seguenti temperature:

TEMPERATURA CELLA	FAMIGLIA MERCEOLOGICA
cella a temperatura da 0°C a +2° C	carne ed insaccati freschi
cella a temperatura da +2°C a +4° C	prodotti IV e V gamma, prodotti di salumeria, prodotti lattiero caseario, ovo prodotti
cella a temperatura da +6°C a +8° C	ortofrutta fresca
cella a temperatura inferiore a -18° C	prodotti congelati e surgelati
magazzino neutro condizionato a temperatura compresa tra +6°C e +18° C	prodotti alimentari non deperibili e prodotti non alimentari

Le celle dovranno essere mantenute in perfetto stato di efficienza e dovrà essere previsto un sistema di rilevazione e registrazione delle temperature mediante termo registratori centralizzati. La registrazione delle temperature dovrà essere conservata per un periodo minimo di 15 mesi e, comunque, nel rispetto della normativa vigente.

L'Aggiudicatario dovrà consegnare, ogni qualvolta la Committente ne faccia richiesta, la registrazione delle rilevazioni delle temperature.

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei sistemi di rilevamento della temperatura è posta in capo all'Aggiudicatario.

Le celle di stoccaggio merci dovranno essere dotate di un sistema di teleassistenza, con intervento risolutivo previsto entro 4 ore dal verificarsi della problematica/guasto e, in caso di impossibilità alla riparazione del guasto, dovranno prevedere la chiamata in automatico al personale addetto, reperibile h/24, che provvederà allo spostamento della merce garantendo l'integrità della stessa.

È fatta salva, in ogni caso, la possibilità della Committente di richiedere copia degli interventi di manutenzione ordinaria effettuati e del contratto di teleassistenza.

Art. B..4.4 - Preparazione delle consegne

La preparazione delle consegne, fatte salve eventuali modifiche che verranno comunicate dalla

Committente, verrà effettuata come segue:

1. L'Ufficio Logistica della Committente provvederà ad emettere le liste di approntamento delle merci entro le ore 14,00 del giorno "X".
2. L'Aggiudicatario provvederà alla preparazione delle merci ed alla stampa dei relativi D.D.T. nel corso della giornata successiva ("X+1").
3. La consegna avente ad oggetto le merci relative alle liste di approntamento del giorno "X" verrà effettuata nel giorno "X+2".

Le liste di approntamento emesse, la cui stampa è a carico dell'Aggiudicatario, potranno essere modificate, sospese e/o integrate dalla Committente con un diverso preavviso, anche oltre le ore 14,00 del giorno "X". Qualora la modifiche sospensioni e/o integrazioni avvengano entro il giorno "X" nulla sarà dovuto all'Aggiudicatario.

Maggiori costi di preparazione per consegne in urgenza:

Nel caso in cui le modifiche, sospensioni e/o integrazioni siano effettuate, per cause imputabili alla Committente, nel giorno "X+1" o al più tardi entro le ore 10,00 del giorno "X+2", verrà riconosciuto all'Aggiudicatario l'importo offerto, fatto salvo quanto previsto in offerta tecnica formulata in sede di partecipazione alla procedura di gara che costituirà obbligazione contrattuale.

Eventuali modifiche apportate dall'Aggiudicatario alle liste di approntamento delle merci emesse dalla Committente dovranno essere tempestivamente comunicate all'Ufficio Logistica e comunque dovranno essere effettuate prima della stampa del D.D.T.

La merce in uscita dovrà essere approntata su roll container / pallet, prevalentemente su roll container, sigillati con film termoretraibile. Per alcune categorie merceologiche (ad es. ortofrutta), destinate ad Asili Nido e Scuole Private, la cui quantità risulta particolarmente esigua, l'Aggiudicatario dovrà procedere, a propria cura e proprie spese, al confezionamento in appositi sacchetti idonei al contatto con gli alimenti.

I roll container /pallet dovranno essere approntati correttamente, in particolare in relazione a:

- ✓ composizione, in funzione delle caratteristiche tecniche e merceologiche del prodotto;
- ✓ peso massimo complessivo / altezza massima complessiva come previsto dalla vigente normativa in materia di sicurezza;
- ✓ integrità degli imballaggi;
- ✓ conformità dei pesi indicati in D.D.T.;
- ✓ conformità delle temperature di conservazione e trasporto;
- ✓ filmatura.

La Committente si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sui roll container / pallet approntati per la spedizione merci.

In caso di verificata non conformità ai parametri suindicati è fatto obbligo all'Aggiudicatario di provvedere a sanare l'irregolarità riscontrata, senza che nulla sia dovuto dalla Committente.

I roll container /pallet approntati, contenenti prodotti con temperatura di conservazione compresa tra i 0° e i +4°, dovranno essere mantenuti nella cella a temperatura tra +2°C e +4°C, per un massimo di 15 ore.

I roll container/pallet approntati con prodotti di ortofrutta fresca dovranno essere mantenuti nella cella a temperatura tra i +6° e i +8°.

I roll container/pallet approntati con prodotti surgelati/congelati dovranno essere mantenuti nella cella a temperatura a -18°C/ -20°.

L'approntamento di roll container/pallet misti sarà ammesso esclusivamente per i prodotti con temperatura di conservazione compresa tra i 0° e i +4° (carne ed insaccati freschi, prodotti IV e V gamma, prodotti di salumeria, prodotti lattiero caseario, ovo prodotti).

Art. B.4.5 - Spedizione merce

L'Aggiudicatario nei giorni di servizio è tenuto al carico degli automezzi in uscita, predisponendo i roll container/pallet sulla ribalta di carico, in modo da consentire il rispetto dell'orario di programmazione delle consegne come specificato al successivo art. B.10.

Tutte le attrezzature necessarie per il trasferimento delle merci dalla piattaforma logistica ai "Punti di consegna" (a titolo esemplificativo e non esaustivo: veicoli, elevatori, pallet, roll container, imballaggi, sacchetti, il materiale film termoretraibile necessario per la filmatura dei roll container /pallet, etc.) sono poste a esclusivamente in capo all'Aggiudicatario.

La Committente non assume alcuna responsabilità circa la mancata restituzione dei roll container / pallet dai Punti di consegna alla piattaforma logistica; pertanto sarà cura dell'Aggiudicatario provvedere al tempestivo e puntuale ritiro degli stessi.

Art. B.5 - STRUMENTI DI MISURA

La piattaforma logistica dovrà essere dotata di idonee bilance elettroniche, di termometri a sonda per la rilevazione della temperatura della merce e di celle e sistemi di registrazione delle temperature, tarati secondo la normativa vigente.

Art. B.6 – INVENTARIO

La Committente svolgerà l'inventario con cadenza trimestrale. In tale occasione è fatto obbligo all'Aggiudicatario di mettere a disposizione proprio personale in numero idoneo allo svolgimento

di tale attività. Durante l'inventario dovrà essere assicurata la continuità del servizio oggetto del presente Capitolato.

In sede di inventario saranno accettati scostamenti fisico-contabili in difetto, con la seguente tolleranza:

✓ prodotti deperibili: max 0,5%

✓ prodotti non deperibili: max 0,3%

Per scostamenti di entità superiore si provvederà all'emissione di nota di addebito.

Art. B.7 – SISTEMA GESTIONALE INFORMATICO

L'Aggiudicatario dovrà adottare il sistema gestionale informatico della Committente con il quale produrrà ed elaborerà tutte le informazioni relative all'esecuzione dei processi operativi della piattaforma logistica. Il sistema gestionale informatico dovrà garantire la sicurezza degli accessi, assicurando l'accesso alle informazioni ai soli soggetti autorizzati dalla Committente.

Il sistema gestionale informatico, al fine di verificare la disponibilità dei prodotti presso la piattaforma logistica e lo stato di evasione delle richieste, registrerà tutti i processi operativi della piattaforma logistica. A tale scopo la ditta aggiudicataria si impegna ad utilizzare il sistema gestionale SAP utilizzato dalla Stazione Appaltante ed avente le seguenti caratteristiche tecniche: moduli MM e WM.

L'hardware (a titolo esemplificativo e non esaustivo (pc/stampanti, rete dati etc.), ed in generale tutte le attrezzature informatiche necessarie per lo svolgimento del servizio saranno ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà fornire le postazioni informatiche; i pc (aventi le seguenti caratteristiche minime: Processore Intel I 3 4 gb di ram Hd 500), dotati di pacchetto MS Office; le stampanti e la rete dati (HDSL min. 20Mbit con caratteristiche non inferiori a i 15 Mbit e con linea di backup di caratteristiche simili). La Committente fornirà i manuali d'uso, il software da installare (SAP GUI) e le utenze da utilizzare sui pc.

Art. B.8 - BLOCCO MERCI C/O IL MAGAZZINO – RESI/RITIRO MERCI

Art. B.8.1 - Blocco merci – Verifiche svolte dall'Aggiudicatario

Qualora, in sede di accettazione, il personale dell'Aggiudicatario o quello della Committente rilevino una non conformità della merce in ingresso, o qualora il collaudo della merce dia esito negativo, la stessa dovrà essere trattenuta presso il magazzino in attesa di specifica indicazione da parte della Committente.

Successivamente l'Aggiudicatario dovrà procedere all'eventuale blocco merci, con le modalità previste dall'Allegato B al presente Capitolato.

È fatto obbligo all'Aggiudicatario di individuare, all'interno del magazzino, nell'ambito delle singole aree di stoccaggio, appositi spazi per la conservazione delle merci bloccate. La successiva destinazione delle merci bloccate verrà definita e comunicata dall'Ufficio Logistica.

Art. B.8.2 - Resi dai Locali di Produzione - Ritiro merci dal Magazzino

Nel caso la non conformità sia rilevata presso i Punti di Consegna ubicati nel Comune di Milano, l'Aggiudicatario, secondo le indicazioni della Committente, dovrà provvedere al ritiro presso le varie ubicazioni interessate delle derrate dichiarate non conformi ed alla successiva consegna presso la piattaforma logistica.

Per il ritiro verrà corrisposto all'Aggiudicatario l'importo offerto, fatto salvo quanto previsto in offerta tecnica formulata in sede di partecipazione alla procedura di gara che costituirà obbligazione contrattuale.

Le tariffe espresse in offerta economica dall'Aggiudicatario relative alle consegne presso le Case vacanza sono da intendersi comprensive anche del ritiro.

Art. B.9 -ATTIVITÀ DI TRASPORTO MERCI

L'attività ha ad oggetto il trasporto e la consegna di :

- derrate alimentari e prodotti non alimentari della Committente dalla piattaforma logistica ai "Punti di consegna" indicati nell'Allegato A.1.
- prodotti alimentari semilavorati congelati / surgelati (quantificabili in circa 360.000,00 kg/anno) dal Centro di Produzione Sammartini, Via Sammartini 73, Milano alla piattaforma logistica.

Come indicato nell'Allegato A.1, l'Aggiudicatario dovrà tener conto che presso alcuni "Punti di consegna" i tempi di scarico sono condizionati dalla presenza di gradini e dalla necessità di sbancolare i pallet/roll consegnati.

L'Aggiudicatario dovrà essere, ove previsto, iscritto all'Albo degli autotrasportatori, come previsto dalle Circolari del Ministero Infrastrutture e Trasporti e possedere tutte le licenze ed autorizzazioni necessarie. Il personale adibito al trasporto dovrà essere in possesso della patente di guida di categoria idonea alla conduzione del mezzo utilizzato. L'Aggiudicatario dovrà inviare l'elenco dei mezzi messi a disposizione per l'effettuazione del servizio con fotocopia dei relativi libretti di circolazione. L'Aggiudicatario dovrà, altresì, farsi carico dei costi di pedaggio autostradali nonché delle eventuali infrazioni stradali commesse dai propri autisti nel corso dello svolgimento del servizio.

Art. B. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL TRASPORTO MERCI

Il Trasporto delle merci verrà svolto normalmente dal lunedì al venerdì; la Committente si riserva di modificare il numero e/o l'ubicazione dei punti di consegna in ragione di eventuali esigenze organizzative del servizio senza che ciò comporti alcun compenso o indennizzo a favore dell'Aggiudicatario.

Calendario

Il servizio a pieno regime è previsto nel periodo corrispondente al calendario scolastico, ovvero per circa centottantacinque (185) giorni; con riduzioni significative dalla metà di giugno alla prima decade di settembre e durante le festività natalizie e pasquali come di seguito specificato:

Orari di consegna – Periodicità

L'ottimizzazione dell'organizzazione del servizio è demandata alla competenza imprenditoriale e professionale dell'Aggiudicatario, nel rispetto:

1. del Piano dei Trasporti, formulato dall'Aggiudicatario, ed autorizzato dall'Ufficio Logistica della Committente.
2. Delle seguenti fasce orarie di consegna:
 - a) a tutti i centri di consumo (centri cucina – scuole private - RSA – SPRA – RN – Case Vacanza) esclusi i Nidi: dalle ore 6,00 alle ore 11,00.
 - b) ai Nidi: dalle ore 8,00 alle ore 11,00
3. Delle seguenti periodicità:
 - a) Dalla piattaforma logistica ai centri cucina – nidi – scuole private:
 - ✓ prodotti freschi e congelati: 1 consegna giornaliera;
 - ✓ prodotti non deperibili: 1 consegna settimanale per i centri cucina ed 1 consegna quindicinale per le scuole private e per i nidi (di cui una decina circa 1 consegna settimanale).
 - b) Dalla piattaforma logistica alle RSA – SPRA – RN:
 - ✓ prodotti freschi e congelati: 2 consegne settimanali
 - ✓ prodotti non deperibili: 1 consegna settimanale
 - c) Dalla piattaforma logistica alle Case Vacanza:
 - ✓ per tutti i prodotti: 1 consegna settimanale.
 - d) Dal CDP Sammartini alla piattaforma logistica:
 - ✓ per tutti i prodotti alimentari semilavorati congelati / surgelati: 3 consegne settimanali.

Di seguito si riportano i dati relativi ai quantitativi (espresso in kg) di merce in consegna complessivi suddivisi per mese:

Mese	TRASPORTO senza Case Vacanza	TRASPORTO solo Case Vacanza
Gennaio	723.035	10.194
Febbraio	691.077	10.957
Marzo	756.495	12.033
Aprile	726.637	11.195
Maggio	724.414	13.041
Giugno	388.910	14.709
Luglio	187.531	15.912
Agosto	93.135	14.114
Settembre	660.954	1.614
Ottobre	783.097	9.976
Novembre	835.741	11.232
Dicembre	499.695	4.302
TOTALE	7.070.721	129.279
TOTALE COMPLESSIVO		
7.200.000		

Le operazioni di carico/scarico sono di esclusiva competenza dell'Aggiudicatario pertanto è escluso qualsiasi ausilio del personale della Committente presente presso le sedi di consegna. Tali operazioni.

In fase di consegna della merce è fatto obbligo all'Aggiudicatario di garantire i seguenti standard:

- ✓ funzionamento continuo dell'impianto frigorifero, fatto salvo il trasporto esclusivo di prodotti non deperibili;
- ✓ tutela delle condizioni igienico-sanitarie e di rintracciabilità delle derrate fresche refrigerate, che necessitino di frazionamento dell'imballo secondario.

Art. B. 11 - DOCUMENTI DI TRASPORTO

L'Aggiudicatario ha l'obbligo, in osservanza alla normativa vigente, di consegnare al vettore regolare documento di trasporto come da modello che verrà fornito dalla Committente. I costi per la stampa dei D.D.T. per l'intera durata contrattuale, sono totalmente a carico dell'Aggiudicatario. Ogni documento di trasporto dovrà essere prodotto in tre 3 copie (Mittente, Amministrazione, Destinatario).

Art. B. 12 CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI

Tutti gli automezzi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- Almeno Euro 6 o aventi le specifiche come da offerta tecnica formulata in sede di partecipazione alla procedura di gara che costituirà obbligazione contrattuale;
- essere dotati di adeguato impianto per il trasporto di prodotti refrigerati e surgelati/congelati, con vano carico separato dalla zona guida e con rivestimento che ne consenta la perfetta pulizia/sanificazione, nel rispetto in ogni caso della normativa vigente applicabile a tale tipologia di automezzi;
- essere dotati di sistema di registrazione e stampa delle temperature relativo alla consegna della merce. Il documento di registrazione delle temperature dovrà essere conservata per almeno 90 giorni. È facoltà della Committente richiedere copia cartacea e/o informatica della registrazione delle temperature di trasporto;
- essere dotati di adeguati dispositivi (gomme, catene etc.) in caso di neve nonché di adeguati ausili per le attività di carico e scarico (es. transpallet);
- essere dotati di idonee attrezzature atte a mantenere le temperature per la conservazione delle merci che richiedono un trasporto in regime di temperatura controllata (es. roll isothermici omologati per il trasporto di prodotti surgelati/congelati). Al fine di consentire una ottimizzazione delle consegne (i.e. mezzi a pieno carico), l'Aggiudicatario potrà utilizzare roll isothermici per effettuare l'abbinamento sui medesimi mezzi di prodotti aventi temperature diverse;
- avere una capacità massima di carico pari a 20 quintali per gli automezzi che effettuano le consegne presso i punti ubicati nel Comune di Milano;
- avere una capacità minima di carico pari a 20 quintali per gli automezzi che effettuano le consegne presso le Case Vacanza. Gli automezzi che effettuano le consegne presso la Casa Vacanza di Andora e Pietra Ligure dovranno avere una capacità minima di carico pari a 40 quintali. Salvo diversi accordi intercorsi con la Committente non può essere utilizzato più di un veicolo per ogni consegna.

Gli autoveicoli dovranno:

- essere regolarmente autorizzati alla circolazione secondo le norme di legge in vigore;
- rispettare tutte le norme igienico – sanitarie per il trasporto derrate alimentari; si intende qui richiamato integralmente il Reg. CE 852/2004 Cons. 29.4.04 "Igiene dei prodotti alimentari" e s.m.i., il Reg. CE 853/2004 Cons. 29.4.04 "Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale" e s.m.i., ed in particolare l'Allegato III e l'art. 43 del D.P.R. 327/80. e s.m.i.

Dovranno essere rispettate durante il trasporto delle merci ed in fase di consegna le temperature previste dalla normativa vigente.

Art. B.13 - ASSICURAZIONE DEGLI AUTOVEICOLI

L'Aggiudicatario a proprie spese, si obbliga ad assicurare ogni autoveicolo impiegato nel servizio, contro i rischi della responsabilità civile derivanti dalla circolazione. L'Aggiudicatario dovrà comunicare annualmente gli estremi delle polizze assicurative con l'indicazione della compagnia e dei massimali che - comunque - non dovranno risultare inferiori ai minimi di garanzia vigenti per l'assicurazione obbligatoria sulla responsabilità civile derivante dalla circolazione.

Art. B.14 – AUTOCONTROLLO

L'Aggiudicatario si obbliga a dare scrupolosa esecuzione al piano di autocontrollo, in conformità al Reg. CE 852/2004 Cons. 29.04.04 "Igiene del prodotto alimentari" s.m.i., il Reg. CE 853/2004 Cons. 29.04.04 "Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale".

L'Aggiudicatario è obbligato inoltre a fornire alla Committente, entro dieci giorni lavorativi dalla data della proposta di aggiudicazione, copia del proprio Manuale di Autocontrollo e relative procedure, consentendo ai tecnici preposti della Committente di effettuare le necessarie verifiche in merito alla sua applicazione ed alla sua coerenza con quanto disposto dal presente Capitolato.

Il piano di autocontrollo, per quanto concerne l'attività di deposito merci, dovrà prevedere i seguenti punti:

- valutazione dei punti critici relativi alle attività di ricevimento, stoccaggio, custodia e movimentazione merci;
- modalità di gestione delle pulizie degli ambienti interni e di pertinenza;
- modalità di gestione degli infestanti degli ambienti interni e di pertinenza;
- modalità di gestione delle non conformità;
- modalità di gestione dell'addestramento e della formazione del personale comprendente la durata del corso, gli argomenti svolti e l'elenco del personale formato (un primo programma formativo dovrà essere attuato prima dell'avvio del servizio o al più tardi entro un mese dall'avvio del servizio, in quest'ultimo caso è facoltà della Committente far presenziare un proprio rappresentante);
- modalità di gestione delle dotazioni frigorifere;
- modalità di gestione della rintracciabilità della merce.

Il piano di autocontrollo, per quanto concerne l'attività di trasporto ai sensi dell'art. B.10 del

Capitolato, dovrà prevedere i seguenti punti:

- valutazione dei punti critici durante carico/scarico e distribuzione/movimentazione della merce;
- gestione delle pulizie, disinfestazione, sanificazione, ecc. degli automezzi impiegati;
- gestione delle non conformità;
- gestione dell'addestramento e della formazione del personale;
- gestione delle dotazioni frigorifere;
- gestione degli automezzi.

Direttore Acquisti e Contratti

Dr.ssa Roberta Mascheroni