

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

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art.1 – Oggetto e durata dell'appalto

Costituisce oggetto del presente capitolato la fornitura di derrate alimentari necessarie al servizio di refezione scolastica ed altre utenze del Comune di Milano, gestito da Milano Ristorazione SpA, suddivisa in n. 5 lotti:

- Lotto 1: "prodotti avicunicoli";
- Lotto 2: "prodotti ittici surgelati";
- Lotto 3: "conserven di tonno"
- Lotto 4: "mozzarella per pizza"
- Lotto 5: "gnocchi surgelati"

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

- Lotto 1: "prodotti avicunicoli": anni 2
- Lotto 2: "prodotti ittici surgelati": anni 2
- Lotto 3: "conserven di tonno": anni 1
- Lotto 4: "mozzarella per pizza": anni 1
- Lotto 5: "gnocchi surgelati": anni 2

decorrenti presuntivamente dal 1^a aprile 2011, fatte salve le necessarie verifiche tecnico-amministrative, eventualmente rinnovabili per lo stesso periodo del contratto iniziale.

Per i lotti n. 1, n. 2 e n. 5, al termine del primo anno contrattuale sarà facoltà della Stazione Appaltante, procedere alternativamente:

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

In tale sede verranno definite eventuali modifiche ai fabbisogni indicati, seppur presuntivamente, negli allegati 4.1 – 4.2 e 4.5 al presente Capitolato Speciale d'Appalto, nonché ai prezzi unitari.

Qualora la Committente ritenga di procedere come indicato al p.to 1) di cui sopra, le aziende ammesse saranno invitate a presentare la propria offerta per l'anno successivo. Le lettere d'invito per la presentazione delle offerte economiche per il secondo anno, verranno inviate con minimo 10 giorni di anticipo rispetto alla data che verrà indicata per la presentazione dell'offerta stessa.

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

Fatta salva la facoltà di rinnovo di cui sopra.

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

Formano parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Disciplinare di Gara;
- allegato n. 1: "Domanda di partecipazione" di cui alla lett. A) – articolo 6 del Disciplinare di Gara
- allegato n. 2: "Fac-simile dichiarazione" di cui alla lett. B) – articolo 6 del Disciplinare di Gara
- allegato n. 3: "Fac-simile dichiarazione" di cui alla lett. C) - articolo 6 del Disciplinare di Gara
- allegati n. 4.1 - 4.2 – 4.3 – 4.4 – 4.5: "Modello d'offerta primo periodo contrattuale – Quantitativi presunti"
- allegato n. 1.a: "Schede Tecniche Lotto n. 1"
- allegato n. 2.a: "Schede Tecniche Lotto n. 2"
- allegato n. 3.a: "Scheda Tecnica Lotto n. 3"
- allegato n. 4.a: "Scheda Tecnica Lotto n. 4"
- allegato n. 5.a: "Scheda Tecnica Lotto n. 5"
- allegato n. 1.b: "Programmazione presunta consegne/anno Lotto n. 1";
- allegato n. 2.b: "Programmazione presunta consegne/anno Lotto n. 2"
- allegato n. 3.b: "Programmazione presunta consegne/anno Lotto n. 3"
- allegato n. 4.b: "Programmazione presunta consegne/anno Lotto n. 4"
- allegato n. 5.b: "Programmazione presunta consegne/anno Lotto n. 5"
- allegato n. 1.c (valevole per il solo lotto n. 1): "Centri utenze servite"

Per i prodotti indicati nel "Modello d'Offerta" alla voce "Quantitativi" come "In assortimento" si intende che non è possibile determinare il fabbisogno, pertanto dovrà essere indicato un prezzo unitario che non concorrerà a determinare l'importo complessivo, né l'aggiudicazione, della fornitura e che verrà applicato qualora nel corso del contratto si renda necessario l'acquisto di tali referenze.

Art. 2 – Condizioni generali

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

Art. 3 - Tracciabilità dei flussi finanziari

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

Art. 4 – Subappalto

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

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

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

Art. 5 – Corrispettivo e modalità di pagamento

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

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

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

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

Art. 6 – Adeguamento prezzi

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

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

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

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

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

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

Art. 7: Divieto di cessione del contratto

La cessione, anche parziale, del contratto è vietata.

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

Le forniture dovranno essere effettuate:

- Lotto 1:
presso le sedi indicate nell'allegato n. 1.c "Centri utenze".
Periodicità:
 - n. 2/3 volte a settimana c/o il magazzino centrale di Segrate ed il Centro Cucina di via Sammartini – Milano
 - n. 1 volta a settimana c/o le altre sedi indicate nell'allegato n. 1.c
- Lotto 2:
presso:
 - ✓ il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI)
 - ✓ il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano;

- ✓ RSA Cinquecento
- ✓ RSA Rudini

Periodicità:

- n. 2/3 volte a settimana c/o il magazzino centrale di Segrate ed il Centro Cucina di via Sammartini – Milano
- n. 1 volta a settimana c/o le RSA

- **Lotto 3:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) ed il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano.
Periodicità: quindicinale
- **Lotto 4:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI), il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano ed, eventualmente, il panificio della Committente, via 1^ Maggio, 9/c – Mombretto di Mediglia (MI).
Periodicità: settimanale
- **Lotto 5:**
presso il magazzino centrale della Committente, Via Circonvallazione Idroscalo – ingresso scalo merci di Linate – Segrate (MI) e il Centro Cucina Sammartini – via Sammartini, 73 – Milano.
Periodicità: settimanale

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

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

Art. 9 – Ordinativi delle derrate ed esecuzione delle consegne

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

Relativamente ai prodotti:

lotto 1

- Cosce di pollo surgelate
- Sovra cosce di pollo surgelate

lotto 2

- Filetto di nasello
- Filetto di nasello IQF
- Filetè

gli ordinativi saranno emessi in Kg, in base al peso medio, per singolo pezzo, indicato nelle relative schede tecniche, ed al numero di pasti da erogare (n. pasti x peso medio)

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

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

L'accettazione delle merci avverrà secondo le seguenti modalità:

Presso la piattaforma logistica:

dal lunedì al venerdì, secondo la seguente programmazione:

Lotti 1 – 2 – 4 - 5:

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

Lotto 3:

- ✓ Ricevimento: dalle ore 9,30 alle ore 12,00
- ✓ Scarico: secondo l'ordine di arrivo in piattaforma.

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

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

Presso le altre sedi:

secondo le seguenti fasce orarie di ricevimento merci:

- | | |
|------------------|--------------------------|
| ▪ Centri Cucina: | 7,00/10,00 – 13,30/14,30 |
| ▪ RSA: | 7,00/10,00 – 13,30/15,00 |
| ▪ RN Orties: | 10,00/12,00 |

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

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

nonché, in generale:

- verifica rispondenza del documento di trasporto con l'ordine emesso dall'Ufficio Logistica di 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 i pesi dichiarati sugli imballaggi dei prodotti a peso determinato. Per quanto concerne la data di scadenza e il termine minimo di conservazione verrà verificato che i prodotti abbiano una vita commerciale residua non inferiore alla % di conservabilità stabilita nelle Schede Tecniche di Milano Ristorazione SpA.

Il controllo del peso sarà effettuato con idonee bilance elettroniche.

Art. 10 – Entità presunta della fornitura

Le quantità indicate negli allegati 4.1 – 4.2 – 4.3 – 4.4 – 4.5 sono da intendersi solo come indicative. L'eventuale variazione in più o in meno del 20% dell'importo complessivo del contratto non potrà dar luogo a variazioni del prezzo di aggiudicazione, fatto salvo quanto previsto al precedente art. 6.

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

La Ditta Fornitrice deve disporre di un magazzino opportunamente equipaggiato per lo

stoccaggio delle derrate alimentari, in conformità a quanto previsto dagli artt. 25 –30 del D.P.R. 327/80.

La Ditta Fornitrice deve, altresì, disporre di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalla L. 283/1962, dall'art. 43 del D.P.R.327/80 e dal Reg. CE 37/2005, fatta salva l'applicazione del D.Lgs. 81/2008.

TITOLO II ONERI A CARICO DELLA DITTA FORNITRICE

Art. 12 - Obblighi del Fornitore

E' fatto obbligo al fornitore:

1. di garantire che le derrate siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da imperfezioni dovute alla loro produzione ovvero alla relativa conservazione. E' fatto, pertanto, obbligo alla Ditta Fornitrice di garantire, ai sensi degli artt. 1490 e 1497 cod. civ., che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo.
2. di rispettare quanto previsto negli allegati 1.a – 2.a – 3.a – 4.a – 5.a (**Schede Tecniche**).
3. di informare tempestivamente la Committente di qualsiasi modifica che la fornitura subisca, sia rispetto alle disposizioni di cui al presente Capitolato, sia relativamente a qualsiasi parametro indicato nella scheda tecnica, sia in merito all'ordine emesso.
4. di presentare idonea richiesta nel caso ritenesse di modificare la marca o il produttore del prodotto fornito, corredata dalla scheda tecnica del nuovo prodotto, nonché, previi accordi, relativa campionatura. In ogni caso il prodotto come proposto in modifica dovrà rispettare le caratteristiche tecniche indicate negli allegati 1.a – 2.a – 3.a – 4.a – 5.a.
Tale obbligo non si applica per i prodotti previsti "in assortimento"
Le suddette modifiche sono ammesse esclusivamente se comunicate almeno 15 (quindici) giorni prima, salvo cause di forza maggiore, alla Stazione Appaltante, ed a ricezione di formale assenso da parte dell'Ufficio Legale e Acquisti;
5. di presentare idonea richiesta, nel caso si verificasse una difformità nella shelf-life dei prodotti da consegnare, rispetto all'indicazione della scheda tecnica. In ogni caso l'accettazione del prodotto dovrà essere formalmente autorizzata dall'Ufficio Legale e Acquisti (anche tramite fax e/o e-mail);
6. di manlevare la Committente da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta dipendano da vizi o difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore. Pertanto il Fornitore si assume ogni responsabilità civile e penale nell'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato, compresi i rischi da intossicazione alimentare e/o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio, causati da derrate fornite dalla Ditta. Si assume altresì ogni responsabilità per casi di infortunio e/o danni arrecati alla Committente e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale;
7. di fornire ogni documentazione utile (entro e non oltre 3 gg. naturali e consecutivi dalla richiesta scritta):
 - a. ad assicurare e dimostrare che le derrate alimentari siano conformi alle norme di igiene e sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie disciplinanti la commercializzazione dei prodotti, alle procedure applicate per la sua conservazione e il suo trasporto e alle verifiche dei parametri definiti dalle relative schede tecniche e dalla normativa vigente, effettuate prima della consegna alla Committente;
 - b. a garantire, ai sensi degli artt. 1490 e 1497 c.c. che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo;
 - c. a dimostrare l'attuazione della normativa relativa agli imballaggi che

vengono in contatto con gli alimenti e l'applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità di tali materiali.

8. di mettere a disposizione della Committente:
 - a. il proprio Piano di Autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata;
 - b. i verbali e/o i documenti delle Autorità Sanitarie, nel caso contengano informazioni che possono avere una rilevanza sulla fornitura e sulla sicurezza alimentare;
 - c. la documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti, come previsto dall'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002

Art. 13 – Divieto di sostituzioni

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

Art.14 - Spese inerenti al servizio

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio richiesto dalla Stazione Appaltante sono interamente a carico della ditta aggiudicataria.

Art.15 - Spese contrattuali

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

Art.16 – Modificazioni dell'assetto societario

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

Art.17 - Deposito cauzionale definitivo

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

Ai sensi dell'art. 75 - comma 7 – del D.lgs 163/2006 le imprese alle quali sia stata rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie Uni Cei En 45000, e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 22000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie Uni En Iso 9001:2008, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, usufruiscono della riduzione del 50% dell'importo della cauzione.

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

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

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

Le fideiussioni/polizze devono:

- avere una validità pari alla durata contrattuale e comunque contenere la clausola che

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

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

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

Art.18 - Assicurazioni

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

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

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

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

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

TITOLO III PERSONALE

Art.19 - Personale

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

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

Art.20 - Referente della fornitura

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

Art. 21 – Interruzione del servizio

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

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a

responsabilità alcuna per entrambe le parti.

TITOLO IV CARATTERISTICHE DELLE DERRATE/ MODALITÀ DI CONSEGNA

Art. 22 - Caratteristiche delle derrate

Le derrate oggetto del presente capitolato, dovranno essere conformi, anche per quanto attinente al confezionamento ed all'etichettatura, ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e alle **Schede Tecniche (allegati nn. 1.a – 2.a – 3.a – 4.a – 5.a)**.

In particolare:

relativamente al Lotto 1: per i prodotti "Cosce di pollo surgelate" e "Sovracosce di pollo surgelate"

relativamente al Lotto 2: per i prodotti "Filetto di nasello", "Filetto di nasello IQF" e "Filetè"

dovrà essere rispettare il peso medio indicato nelle relative schede tecniche per il singolo pezzo.

Qualora il numero di pezzi consegnati, pur rispettando il peso complessivo indicato nel relativo ordine, sia inferiore a quello ricavabile suddividendo tale peso per il peso prescritto per i singoli "pezzi", il fornitore dovrà integrare, a proprie spese, il numero di pezzi mancanti.

Nel caso suindicato, in caso di mancata integrazione la Stazione Appaltante addebiterà all'Appaltatore:

1. i maggiori costi sostenuti per l'acquisto presso altro fornitore;
2. una penale pari ad € 250,00.

Qualora il peso complessivo della merce consegnata, pur rispettando il numero di pezzi previsti, risulti superiore di oltre il 5% rispetto al peso medio (come indicato in scheda tecnica) moltiplicato per il numero di pezzi previsto, l'eccedenza sarà posta a carico del fornitore.

A titolo esemplificativo:

peso medio indicato in scheda tecnica:	gr 100
ordine:	kg 200
pezzi previsti in consegna:	n. 2.000
peso merce consegnata:	kg 224
n. pezzi consegnati:	n. 2.000
differenza peso ordinato – peso consegnato:	kg 24 (pari al 12%)
% tollerata:	5% (pari a kg 10)
% eccedente a carico del fornitore:	7% (pari a kg 14)

Art. 23 – Modalità di consegna delle merci

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

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 sottoscritta dal ricevente sarà restituita all'incaricato della consegna.

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

- esposizione sul DDT del codice di riferimento prodotto della Milano Ristorazione

SpA;

- consegna dei lotti di produzione diversi su pallet distinti;
- pallet 120x80- altezza non superiore a cm 145 (pallet incluso), ad esclusione dei prodotti surgelati per i quali l'altezza del pallet non deve essere superiore a cm 180 (pallet incluso);
- esposizione sull'imballaggio secondario di timbro a secco e/o etichetta tassativamente non staccabile, contenente la denominazione del prodotto, il peso netto, il numero di lotto ed il termine minimo di conservazione (TMC);
- per le consegne in sedi diverse dal Magazzino centrale, utilizzo di roll-box e di pallet in plastica.

Per i prodotti surgelati, contestualmente al DDT, dovrà essere fornita la stampa della registrazione della temperatura durante il trasporto.

TITOLO V CONTROLLI DELLE FORNITURE

Art. 24- Controlli e verifiche

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

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

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

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

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

Nulla potrà essere richiesto al committente per le quantità di campioni prelevati presso le sedi del fornitore (luogo/hi di stoccaggio, di produzione, ecc.).

Qualora il campione prelevato sia sottoposto ad analisi e queste risultino negative, si procederà al prelievo di altro campione da sottoporre ad ulteriori accertamenti di laboratorio.

Una parte del campione prelevato sarà tenuto a disposizione del fornitore per eventuali contraddittori.

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. E' pertanto obbligo del fornitore mettere a disposizione degli incaricati della Committente per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata, nonché la documentazione inerente alla rintracciabilità, in qualsiasi momento durante il periodo contrattuale. Tale materiale potrà essere richiesto per iscritto dalla Direzione Qualità della Committente.

Il fornitore deve altresì garantire analogo comportamento presso il/i magazzino/i d'appoggio e il produttore/sub-fornitore.

Per i lotti n. 1 (prodotti congelati), n. 2 e n. 5

E' facoltà del fornitore, qualora ritenga di richiederne la verifica antecedentemente alla

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

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

In tal caso il fornitore dovrà provvedere a segnalare alla Committente, immediatamente dopo la produzione o comunque appena disponibili, i lotti di produzione destinati a Milano Ristorazione S.p.A. ed il relativo luogo di giacenza, sulla base dei fabbisogno presunti di cui agli allegati n. 4.1, n. 4.2 e n. 4.5.

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

Qualora il fornitore non si avvalga della facoltà suindicata le verifiche delle merci verranno effettuate:

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

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

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

Per il solo lotto n. 3 – prodotto "tonno sott'olio monoporzione"

La verifica sarà effettuata in ragione di n. 10 confezioni, fatto salvo che il lotto in consegna non sia già stato verificato in precedenza.

Art. 25 – Effetti dei controlli

a. Rifiuto della merce consegnata a seguito delle verifiche

Qualora un lotto della merce si dimostri affetto da vizi o da difetti di qualità, ovvero sia scaduto e comunque non conforme presentando difformità rispetto alle caratteristiche e alle definizioni contenute nelle Schede Tecniche di Milano Ristorazione SpA, la Ditta Fornitrice si obbliga a ritirare immediatamente, e, comunque, entro 24 ore dall'inoltro della contestazione, gratuitamente le partite di merce rifiutate.

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

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

b. Rifiuto della merce consegnata a seguito di analisi

Qualora un lotto della merce consegnata o comunque messa a disposizione dimostri, a seguito di analisi, parametri difformi da quanto previsto nelle "Schede tecniche" o difformità rispetto alla normativa vigente, si applicherà la disciplina di cui al comma precedente.

Inoltre, alla Ditta fornitrice verranno addebitate le spese sostenute per le analisi di laboratorio.

Nel caso in cui un lotto della fornitura venisse respinto a seguito della constatata non conformità, la Stazione appaltante procederà, per il successivo lotto consegnato, ad eseguire ogni tipo di analisi ritenute necessarie ponendo a carico dell'appaltatore i relativi costi.

c. Rifiuto della merce per vizi riscontrati dopo la consegna

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

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

- a) qualora la non conformità rilevata al momento della consegna sia attinente ad aspetti igienico-sanitari si provvederà al respingimento immediato del prodotto ed all'applicazione di **una penale pari ad € 750,00**;
- b) qualora la non conformità rilevata in momenti successivi alla consegna sia attinente ad aspetti igienico-sanitari, si provvederà al blocco della merce e verrà disposto il successivo ritiro da parte del fornitore (che dovrà essere effettuato entro 24/48 ore, previa accordi con l'Ufficio Logistica della Committente), nonché l'applicazione di **una penale pari ad € 750,00**;
- c) qualora la non conformità sia attinente ad aspetti merceologici o di altro tipo si procederà al blocco del prodotto e a darne tempestiva comunicazione al fornitore, al fine di procedere a verifica congiunta, presso la sede della Committente.

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

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

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

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

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

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

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

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

TITOLO VI INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 27 - Mancata consegna

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

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

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

Art. 28 – Altri casi di inadempimento

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

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

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

L'erogazione delle sanzioni non impedisce la risoluzione contrattuale.

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

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

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

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

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

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

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

(a) venga verificato il mancato rispetto dell'azienda in merito agli obblighi retributivi, contributivi e assistenziali, fatta salva la relativa segnalazione in merito alle violazioni riscontrate ai competenti organi;

- (b) venga verificata l'esecuzione di transazioni finanziarie senza avvalersi di banche o di Poste Italiane SpA, come previsto all'art. 3 della L. 136/2010;
- (c) venga verificato il mancato rispetto dell'appaltatore alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 81/2008;
- (d) cessione dell'azienda, nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di procedure concorsuali;
- (e) subappalto non espressamente autorizzato dalla committente;
- (f) sospensione o interruzione del servizio per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- (g) nel caso di aggiudicazione a favore di un A.T.I., qualora si rilevasse che non viene rispettata la suddivisione percentuale di svolgimento del servizio, come indicato in sede di offerta
- (h) casi di intossicazione alimentare imputabile alla Ditta Fornitrice;
- (i) mancata presentazione della documentazione prevista all'art. 12, punti 7 e 8;

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

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

Art. 30– Recesso

La Stazione Appaltante, indipendentemente dalla facoltà di risoluzione, prevista dall'art. 29, si riserva di recedere unilateralmente dal contratto in presenza di adeguate motivazioni, quale, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il mancato rispetto di quanto dichiarato in offerta tecnica in sede di gara, qualora ciò pregiudichi la regolare esecuzione del rapporto. In tal caso la Committente terrà indenne la Ditta Fornitrice unicamente delle forniture effettuate sino a quel momento.

Art. 31 – Competenza in ordine alle controversie

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

Art. 32 – Trattamento dei dati personali

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

Il titolare del trattamento è Milano Ristorazione SpA.