

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA MENSA CENTRALIZZATA DEL COMUNE DI URBINO (PU) - PERIODO 01.01.2027/30.06.2028 CON OPZIONE DI PROROGA EX ART. 120, COMMA 10, DEL D. LGS. 36/2023 E SS.MM.II.

PARTE NORMATIVA

ART. 1 OGGETTO DELLA FORNITURA

Costituisce oggetto del presente capitolato la fornitura di prodotti alimentari e bevande da utilizzare presso la mensa comunale centralizzata per l’erogazione del servizio di ristorazione scolastica.

Le derrate oggetto della fornitura e le relative quantità sono dettagliatamente indicate nelle “schede tecniche caratteristiche e quantità dei prodotti/modulo offerta” che saranno compilate e sottoscritte dal legale rappresentante in fase di presentazione offerta.

I quantitativi relativi alle forniture dei prodotti sono indicati in via presuntiva e non sono impegnativi per l’Amministrazione Comunale, in quanto il consumo è subordinato al numero degli alunni frequentanti e ad altre cause e circostanze non prevedibili a priori.

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

In conformità a quanto stabilito dall’art. 57 comma 2 D.Lgs. 36/2023 (Codice dei contratti) in materia di Green Public Procurement, la fornitura dovrà rispondere ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) di cui all’Allegato 1 al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, con particolare riferimento a quanto previsto al punto C, comma 1, sub a) dello stesso.

La fornitura sarà suddivisa in lotti, affidati singolarmente, ed individuati per le diverse tipologie di prodotto.

ART. 2 IMPORTO DELLA FORNITURA E DURATA

Il valore presunto della fornitura (IVA esclusa) oggetto d'appalto per il periodo dal 01.01.2027 al 30.06.2028 è il seguente:

Lotto 1 - € _____ oltre iva di legge;

Lotto 2- € _____ oltre iva di legge;

Lotto 3 - € _____ oltre iva di legge.

L’importo per gli oneri per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali è pari a zero.

L’appalto in oggetto ha la durata di 18 mesi a decorrere 01.01.2027 (o dalla data di aggiudicazione se successiva) e fino al 30.06.2028 con possibilità di proroga per 2 anni.

Qualora alla scadenza del contratto non sia stato possibile per l’Amministrazione individuare il nuovo contraente, la Ditta affidataria è tenuta a garantire la prestazione agli stessi prezzi, patti e condizioni fino all’individuazione dello stesso e comunque per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura.

Il contratto sarà stipulato per un importo complessivo pari a quello offerto dall’aggiudicatario. I prezzi unitari per articolo risultanti dall’offerta costituiscono i prezzi di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell’effettivo fabbisogno durante il periodo di durata contrattuale, in relazione ai quantitativi di derrate necessari per la preparazione dei pasti e in base alle presenze degli alunni.

I prezzi delle derrate sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant’altro gravante sulla

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

ART. 3 LUOGO, PERIODICITÀ E ORARI DI CONSEGNA

La fornitura delle derrate alimentari dovrà essere effettuata presso la mensa comunale centralizzata sita ad Urbino (PU) 61029 – Viale Achille Grandi n. 1/A. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la consegna presso altre sedi senza che la ditta aggiudicataria possa sollevare eccezioni o pretendere indennità a vario titolo. In ogni caso l'Amministrazione provvederà a dare tempestiva comunicazione di dette variazioni alla ditta aggiudicataria.

La consegna dei prodotti dovrà essere effettuata almeno due giorni ogni settimana nelle giornate di lunedì e giovedì dalle ore 6.30 alle ore 8.00, con possibilità di variazioni dei giorni e orari in casi particolari su apposita richiesta del personale della mensa comunale. Per i prodotti ortofrutticoli la consegna dovrà avvenire tre volte la settimana nei giorni di: lunedì - mercoledì - venerdì negli stessi orari sopra indicati. I prodotti di panetteria dovranno essere consegnati giornalmente.

L'aggiudicatario è obbligato a rispettare la frequenza e gli orari di consegna indicati, salvo specifici e diversi accordi con il personale della mensa comunale.

ART. 4 CONDIZIONI DELLA FORNITURA E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

La Ditta garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.

Nello svolgimento del servizio di fornitura la ditta appaltatrice si attiene all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.

La vita commerciale residua dei prodotti (SHELF LIFE) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

- a) Carni fresche vita commerciale residua dell' 80%;
- b) Salumi vita commerciale residua del 60%;
- c) Verdure surgelate: almeno 70% di vita residua alla consegna. Non oltre 24 mesi dal confezionamento;
- d) Generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna;

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo.

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione è sostituito dalla data di scadenza.

Ai fini dell'identificazione della vita residua, nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra termine minimo di conservazione e data di produzione.

Il fornitore si obbliga a fornire e trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

La Ditta si impegna:

- alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che posseggono i requisiti previsti dalle normative vigenti in materia;
- alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
- a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.

Al fine di garantire la qualità dei pasti preparati le materie prime utilizzate dovranno essere “di prima qualità”, intendendosi per “qualità” quella igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I formati verranno scelti al momento dell'ordine dal personale assegnato alla Mensa centralizzata comunale sulla base della maggiore funzionalità, in base al servizio ed al numero dei bambini frequentanti.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e/o scadenza come da DPR 26.03.80 n. 327, allegato B, e da D.Lgs. 27/01/1992, n. 109, D.Lgs. n. 181/2003 e sue succ. modifiche ed integrazioni.

Calendario di stagionalità:

Si veda l'Allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020 - Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Esclusione prodotti OGM

Sono esclusi dalla fornitura oggetto del presente Capitolato tutti i prodotti che segnaleranno sull'etichetta la presenza di prodotti di origine geneticamente modificata.

Trasporto:

I prodotti dovranno:

- essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- essere consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni; i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici.

Oltre alle specifiche caratteristiche indicate nella “Scheda tecnica caratteristiche e quantità dei prodotti/modulo offerta”, i prodotti forniti dovranno avere altresì le caratteristiche indicate nella “Parte tecnica” del presente capitolato.

ART. 5 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

Per la fornitura dei prodotti oggetto del presente appalto la Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto dei principi di sostenibilità ambientale (art. 57 del D. Lgs. n. 36/2023) con riferimento al D.M. 65 del 10 marzo 2020 di adozione dei "Criteri Ambientali Minimi" (C.A.M.) per la Ristorazione collettiva e le derrate alimentari - Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) nonché a quanto previsto dai seguenti Regolamenti comunitari: REG CE 852/2004, REG CE 853/2004 e REG UE 625/2017, REG CE 178/2002 e dalla legge 283/1962.

In particolare l'aggiudicatario è tenuto al rispetto delle specifiche tecniche in merito ai requisiti degli alimenti indicati nell'allegato 1, Art. 1 sub C) lett. a) punto 1 "Requisiti degli alimenti" del suddetto D. M. 65 del 10 marzo 2020.

Le verifiche in merito al rispetto dei CAM saranno effettuate prendendo visione delle fatture e dei DDT e delle etichette dei prodotti consegnati.

ART. 6 CONTROLLI DI CONFORMITÀ DELLA FORNITURA - TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI (Reg. CEE 178/2002/CE)

Ogni prodotto dovrà riportare in etichetta, obbligatoriamente, indicazioni concernenti la propria origine e quindi la filiera.

Prima dell'avvio della fornitura, la ditta aggiudicataria, dovrà presentare le schede tecniche e/o documentazione di tutti i prodotti forniti.

Al momento della consegna delle derrate verranno eseguiti i seguenti controlli, coerentemente con le prescrizioni del manuale di corretta prassi igienica:

- Controllo della rispondenza della merce all'ordine;
- Controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
- Controlli "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri ecc..) sullo stato della merce consegnata.
- Controllo a campione, per gli alimenti surgelati, refrigerati, della temperatura del mezzo di trasporto e della temperatura di arrivo del prodotto;
- Controllo a campione per le seguenti caratteristiche:
 - Etichettatura per i prodotti confezionati;
 - Colore per le carni fresche;
 - Data di scadenza;
 - Integrità delle confezioni;
 - Assenza di parassiti (riso-paste secca).

Al momento dello stoccaggio si provvederà ai seguenti controlli:

- Corrispondenza alle caratteristiche merceologiche definite nelle schede prodotto del contratto;
- Integrità delle confezioni;
- Data di scadenza;
- Per i prodotti di provenienza biologica: controllo della presenza del relativo marchio o, per i prodotti ortofrutticoli, l'indicazione di "biologico" sul documento di trasporto;
- Per i prodotti provenienti da sistemi a lotta integrata: presenza di marchio o indicazione sul documento di trasporto;
- Per i prodotti IGP e DOP: presenza di marchio identificativo.

Non conformità e sostituzioni di prodotti:

a) In fase di consegna: il fornitore è obbligato al ritiro immediato e alla sostituzione entro 24 ore dei prodotti non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti dal presente capitolato speciale d'appalto inclusi i relativi allegati, all'elenco dei prodotti aggiudicati, a seguito di verifiche effettuate "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione da parte dei cuochi comunali operanti nelle strutture.

b) In fase successiva alla consegna: al riscontro di prodotti non conformi o non corrispondenti a quelli aggiudicati, oltre che in caso di qualsiasi altra non conformità rilevata (es. presenza di corpi estranei nei prodotti consegnati; non rispondenza alla qualità richiesta; inidoneità dell'automezzo di trasporto; prodotti avariati; prodotti non in contratto; contenitori, imballaggi e confezioni deteriorate o danneggiate; data di scadenza e shelf life non rispettata ecc..) il fornitore è obbligato alla loro sostituzione. L'Ufficio Comunale avvertirà l'appaltatore con comunicazione formale, inoltrata tramite PEC, relativamente alla non conformità riscontrata. L'appaltatore avrà tempo 48 ore per visionare il prodotto, previo appuntamento. Il prodotto non conforme, potrà essere sottoposto ad analisi presso laboratori convenzionati. Copia delle analisi verrà eventualmente trasmessa all'appaltatore. L'Amministrazione si riserva di adottare i provvedimenti che riterrà opportuni.

c) La sostituzione dei prodotti contestati dovrà essere immediata o avvenire non oltre il giorno successivo alla verifica, se non diversamente concordato con l'Ufficio comunale. Il fornitore dovrà prevedere un efficace sistema di intervento per garantire il tempestivo reintegro delle derrate non

consegnate o non conformi, cercando di arrecare il minore impatto sull'organizzazione del servizio e la programmazione dei menù.

d) In caso di prodotto non reperibile: il fornitore dovrà fornire prodotti alternativi concordandoli con l'Ufficio comunale.

Ritiro prodotti non conformi

Ove i prodotti non risultino conformi ai requisiti, sia al momento della consegna che durante l'utilizzo della merce nel processo produttivo, il fornitore è tenuto al ritiro con oneri a suo carico.

Il ritiro della merce contestata è a carico del fornitore e deve essere effettuato nel più breve tempo possibile, da valutarsi caso per caso, ove la non conformità venga riscontrata in un momento successivo alla consegna. Nello specifico, il ritiro della merce non conforme deve essere effettuato nel rispetto della tempistica prevista ai precedenti punti a), b), c).

La merce contestata e non ritirata entro i termini previsti rimane nell'esclusiva disponibilità dell'Amministrazione senza che il fornitore possa pretendere alcun corrispettivo, fermo restando che rimane a carico di quest'ultimo ogni danno e/o onere che possa derivare dal deterioramento e/o immagazzinamento della merce non ritirata.

Nei casi in cui i prodotti contestati richiedano modalità di smaltimento speciali, perché non assimilabili ai rifiuti urbani per quantità e/o per natura, come ad esempio prodotti di origine animale, oli, etc., il fornitore deve necessariamente farsi carico a proprie spese del ritiro e del trattamento previsto, entro e non oltre il giorno successivo alla richiesta.

Per la comminazione di eventuali penali si rinvia a quanto previsto dal presente capitolato.

Nel caso in cui il fornitore intenda richiedere la sostituzione di una referenza in contratto dovrà inoltrare una comunicazione al Responsabile Ufficio Istruzione specificando le motivazioni della richiesta stessa, allegando la scheda tecnica della nuova referenza ed inviando eventualmente un campione presso il Settore.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare le prove ritenute opportune caso per caso, volte ad accertare il rispetto, da parte delle nuove referenze proposte, delle prescrizioni del capitolato e delle schede prodotto oltre che il possesso delle caratteristiche necessarie alle esigenze dei servizi comunali.

In caso di indisponibilità temporanea di una referenza potrà essere autorizzata la fornitura di prodotto alternativo con la medesima procedura prevista per la sostituzione definitiva.

Il fornitore dovrà prevedere un efficace sistema di intervento per gestire emergenze in caso di indisponibilità delle derrate al fine di garantire la continuità di un servizio essenziale.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre richiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati, qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi, nonché alla luce della valutazione della prestazione e della resa del prodotto in fase di lavorazione e consumo. In questi casi l'Amministrazione Comunale, in contraddittorio con il fornitore, propone una referenza alternativa, con le medesime caratteristiche qualitative del prodotto da sostituire, allo stesso prezzo.

ART. 7 MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Gli ordini delle derrate alimentari sono effettuati in via telefonica o mail al fornitore da parte del personale della mensa centralizzata comunale, di norma entro due giorni antecedenti la data di consegna.

L'aggiudicatario deve provvedere alla consegna delle derrate secondo il piano di consegne stabilito al precedente art. 3 nei giorni e nelle ore indicate, indipendentemente dalle condizioni stagionali e di viabilità. La consegna si intende comprensiva del trasporto, scarico e consegna direttamente presso il magazzino della mensa comunale centralizzata, nelle quantità richieste ed entro gli orari definiti, in imballaggi idonei, con le modalità stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto.

L'aggiudicatario dovrà provvedere alla consegna in base alle indicazioni del referente della mensa comunale con mezzi idonei ed autorizzati in relazione al tipo di prodotto trasportato, garantendo il

mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente ed alle prescrizioni indicate dal presente capitolato.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non fosse in grado di garantire la consegna di quanto ordinato, dovrà avvertire immediatamente il personale della mensa comunale concordando, se possibile, una variazione della fornitura.

In caso di ritardata o mancata consegna, l'Amministrazione, senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni all'aggiudicatario inadempiente.

Le consegne dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto in doppio esemplare, con l'esatta indicazione della qualità e quantità dei prodotti consegnati; copia della distinta sarà restituita firmata per ricevuta.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi richiesti: eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate. I quantitativi minimi e/o massimi richiesti sono quelli indicati nelle schede di offerta economica, mentre non è previsto un importo minimo di consegna.

Il fornitore aggiudicatario assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto della presente fornitura, pertanto l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità in merito.

ART. 8 DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta e/o preventivamente approvata dall'Amministrazione comunale.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove ritenuto opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente.

ART. 9 VARIANTI

Varianti e modifiche in corso di esecuzione dell'appalto sono ammesse, ai sensi dell'art. 120 del d.lgs. n. 36/2023.

ART. 10 VARIAZIONI ENTRO IL 20 PER CENTO

L'entità delle forniture ha per l'ente valore indicativo.

La stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

ART. 11 SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale può ordinare la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione. Di tale sospensione verranno fornite le ragioni.

La sospensione della prestazione potrà essere ordinata:

- a) per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica;
- b) in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'appalto proceda utilmente a regola d'arte.

Nei casi sopra descritti verrà redatto apposito verbale di sospensione. Non appena saranno venute a cessare le cause della sospensione si procederà ripresa l'esecuzione del contratto.

Nel verbale di ripresa verrà indicato il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.
In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 121 del codice dei contratti.

ART 12 CONSEGNA ANTICIPATA DELLA FORNITURA

In riferimento alle particolari esigenze del servizio e tenuto conto dei tempi necessari per la stipula dei vari contratti, la ditta aggiudicataria, sarà tenuta ad effettuare la consegna anticipata della fornitura, nelle riserve di legge e nelle more di perfezionamento contrattuale.

ART 13 FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna ed al riscontro da parte del personale della mensa comunale della regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di tutte le disposizioni di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura in formato elettronico da parte dell'aggiudicatario.

Le fatture dovranno essere emesse con periodicità mensile, riportare i prezzi relativi alle unità di misura indicate in offerta oppure alla singola confezione di vendita (il prezzo della confezione di vendita dovrà essere formulato sulla base del prezzo dell'offerta di gara ed al peso netto della confezione).

Dovrà essere emessa una fattura unica mensile con elencati i documenti di trasporto e le quantità relative di ogni prodotto consegnato al fine di semplificare al massimo le operazioni di liquidazione, fermi restando i vincoli normativi, fiscali e di contabilità pubblica. La fattura mensile dovrà corrispondere alla merce effettivamente ordinata e consegnata (come risultante dai documenti di trasporto) tenuto conto di eventuali resi/rettifiche delle merci (per es. per non conformità segnalate dai servizi oppure rilevate dallo stesso fornitore) effettuati nell'arco temporale di riferimento della fattura (es. la fattura relativa al mese X dovrà già tenere conto delle quantità definitivamente consegnate dopo i resi o storni effettuati entro l'ultimo giorno dello stesso mese X). Solo in caso di eventuali difformità rilevate nella fattura (sia in relazione alle quantità indicate rispetto a quelle consegnate, sia in relazione a prezzi o tipologie di merci) la stazione appaltante provvederà a comunicare tali difformità al fornitore, per l'emissione della relativa nota di credito.

Il pagamento di ciascuna fattura, fatta salva la ritenuta dello 0,50% sull'importo netto dovuto, di cui all'articolo 11, comma 6, del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., sarà effettuato entro 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura da parte del Comune di Urbino, fatta salva l'ipotesi di comune accordo fra le parti a 60 gg.

Le ritenute possono essere svincolate dall'Amministrazione soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione della verifica di conformità, previa acquisizione del documento unico di regolarità contributiva.

Le fatture dovranno essere compilate secondo le leggi vigenti, redatte in lingua italiana ed essere intestate e inviate a:

Comune di Urbino - Ufficio Politiche Educative – Via Puccinotti n. 3 - 61029 URBINO (PU) - P.IVA 00654690411.

Le fatture, emesse in modalità elettronica secondo la vigente normativa dovranno riportare:

- 1) l'ammontare della spesa;
- 2) gli estremi relativi alle modalità di pagamento (numero di c/c postale o bancario dedicato);
- 3) i dati relativi alla copertura finanziaria della spesa ai sensi dell'art. 191 del D.Lgs. 267/2000 comunicati al momento dell'affidamento e/o successivamente aggiornati in caso di modifica;
- 4) il codice CIG relativo allo specifico appalto;
- 5) la dicitura "l'IVA esposta in fattura deve essere versata all'erario dal destinatario ai sensi dell'art. 17-ter del DPR 633/1972".
- 6) Codice Univoco Ufficio: IXH6Y4

Al presente appalto non trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 125, comma 1, del Codice, in quanto trattasi di forniture il cui prezzo è calcolato sulla base del reale consumo, così come disposto dall'art. 33 dell'Allegato II.14 al Codice.

ART. 14 REVISIONE PREZZI

È ammessa la revisione del prezzo d'appalto.

La revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, non prevedibili al momento della formulazione dell'offerta, che determinano una variazione del costo dell'opera, della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente.

La revisione del prezzo sarà disposta con apposito provvedimento che determinerà l'incremento di prezzo da corrispondere.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi, si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

ART. 15 NUOVE CONVENZIONI CONSIDIP

In conformità a quanto disposto dall'art. 1, comma 7 del d.l. 95/2012, convertito in l. 135/2012, la stazione appaltante si riserva di recedere in qualsiasi tempo dal contratto qualora l'impresa affidataria del contratto non sia disposta ad una revisione del prezzo d'appalto, allineandolo con quanto previsto da nuove convenzioni Consip rese disponibili durante lo svolgimento del rapporto contrattuale. L'amministrazione eserciterà il diritto di recesso solo dopo aver inviato preventiva comunicazione, e fissando un preavviso non inferiore ai 15 giorni.

In caso di recesso l'amministrazione provvederà a corrispondere all'appaltatore il corrispettivo per le prestazioni già eseguite ed il 10 per cento di quelle ancora da eseguire.

ART. 16 GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a costituire apposita garanzia definitiva, a norma dell'art. 53 del d.lgs. n. 36/2023. La garanzia può essere costituita mediante cauzione, come precisato nell'art. 106 del codice dei contratti, al quale si formula espresso rinvio, o con garanzia fideiussoria, anche in questo caso con le modalità specificate dal citato articolo 106, purché contenga la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del codice civile, preveda espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, preveda l'operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante. Non verrà accettata altra forma di costituzione della garanzia definitiva.

L'importo della garanzia definitiva può essere ridotto, oltre ai casi contemplati dall'art. 106, co. 8, primo, secondo e terzo periodo, anche per una percentuale pari a .10%, cumulabile con le riduzioni di cui al primo e secondo periodo del comma 8, quando l'operatore economico possieda le seguenti certificazioni: SA 8000 Certificazione social accountability 8000; UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità; UNI ISO 45001 Sistemi di gestione per la salute e sicurezza sul lavoro; UNI/PdR 125 Certificazione del sistema di gestione per la parità di genere all'interno delle organizzazioni.

La garanzia definitiva può essere svincolata in funzione dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, nel limite massimo dell'80 per cento dell'importo garantito. L'ammontare residuo del 20 per cento è svincolato a conclusione del contratto, previo accertamento degli adempimenti, sulla base del certificato di verifica di conformità.

ART. 17 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il concorrente deve dichiarare, nella documentazione di gara, le parti di fornitura che intende eventualmente subappaltare.

Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi della integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera. Il subappaltatore deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione degli stessi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART. 18 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E COPERTURE ASSICURATIVE

Tutte le spese necessarie alla fornitura in oggetto sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Ogni responsabilità civile, penale o amministrativa per danni che dovessero derivare al Comune o a terzi nell'espletamento della fornitura, sono a totale carico della ditta aggiudicataria, senza riserve od eccezioni.

L'aggiudicatario dovrà immediatamente sostituire a proprie spese la merce rifiutata perché non rispondente alle caratteristiche merceologiche del capitolato o perché difettosa, avariata o non idonea ad essere impiegata secondo le necessità del servizio.

La ditta aggiudicataria è tenuta alla verifica della correttezza della qualità, quantità, consegna e modalità delle forniture, nonché dell'applicazione dei sistemi di controllo sulla qualità delle derrate e cioè sull'osservanza delle norme di cui al D.Lgs. n. 193/2007.

Tutti i prodotti dovranno viaggiare in automezzi idonei per la specifica merce, in ottemperanza a quanto disposto dalla vigente normativa. I colli rispondenti all'ordine trasmesso e consegnati dovranno essere corredati dal documento di trasporto (i cui estremi dovranno essere richiamati in fattura). Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria gli eventuali danni che il materiale dovesse subire durante il trasporto e nel corso delle operazioni di scarico della merce.

Per esigenze eccezionali possono essere richieste consegne con periodicità diverse da quelle indicate, senza aggravio di spese per l'Ente. In nessun caso è ammessa la consegna della merce in assenza del personale comunale. La ditta dovrà consegnare con mezzi propri e direttamente presso il magazzino della mensa comunale, i colli contenenti i generi nelle quantità, qualità e pezzature richieste.

In caso di agitazioni sindacali del personale della ditta o dei suoi incaricati, il fornitore dovrà provvedere a consegne integrative il giorno precedente la sospensione della fornitura.

La ditta si impegna a comunicare, prima dell'inizio del rapporto, il nominativo di un referente qualificato che sia in grado di constatare personalmente e rimuovere disservizi e disagi.

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

A. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 1.500.000,00,

per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;

B. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per sinistro e Euro 1.500.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del contratto.

ART. 19 DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELLA ESECUZIONE DELL'APPALTO

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

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

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

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

L'appaltatore dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

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

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

ART. 20 COMPLETAMENTO DELLE PRESTAZIONI NEL CASO DI PROCEDURA DI INSOLVENZA O DI IMPEDIMENTO ALLA PROSECUZIONE DELL'AFFIDAMENTO CON L'ESECUTORE DESIGNATO

In tutti i casi di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato, ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, la stazione appaltante si riserva di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento delle prestazioni, se tecnicamente ed economicamente possibile.

La stazione appaltante si riserva di disporre il nuovo affidamento alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.

ART. 21 INADEMPIMENTI E PENALITÀ

Nel caso di mancato o non conforme adempimento dell'appalto, rispetto a quanto previsto dal Capitolato speciale e dalla documentazione tecnica presentata dal gestore in sede di offerta, l'Amministrazione comunale procederà ad intimare al gestore, per posta elettronica certificata (PEC), di adempiere entro il termine di tre giorni o altro termine che ritenga congruo.

Qualora l'impresa non adempia nel termine indicato, l'Amministrazione comunale, previa contestazione per posta elettronica certificata (pec) o altro mezzo equivalente e previo accertamento in contraddittorio con il supervisore (referente) incaricato dal gestore, applicherà al gestore una penale secondo quanto di seguito specificato.

L'Amministrazione Comunale, entro cinque giorni lavorativi dall'accertamento dell'inadempimento, inoltrerà la notifica dell'eventuale inadempienza riscontrata con lettera Pec o altro mezzo equivalente al gestore. Il gestore avrà tempo dieci giorni lavorativi dalla notifica per formulare le proprie controdeduzioni. Qualora le stesse non vengano presentate entro il sopra citato termine o non vengano accolte dall'Amministrazione Comunale, la stessa applicherà la sanzione prevista decurtando l'importo della stessa dalla successiva fatturazione emessa dal gestore.

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di carente, tardiva o incompleta esecuzione della fornitura, la stazione appaltante, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare alla Ditta appaltatrice delle penali, variabili a seconda della gravità del caso, calcolate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo e comunque non superiori, complessivamente, al 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale. L'eventuale applicazione delle penali non esime la ditta appaltatrice dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà della stazione appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente la fornitura alla Ditta appaltatrice e di affidarla anche provvisoriamente ad altra Ditta, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

ART. 22 RISOLUZIONE

La stazione appaltante può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi elencate nel presente articolo.

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi e alle forniture regolarmente eseguiti.

Nelle ipotesi successivamente elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il contratto.

I casi di risoluzione del contratto sono i seguenti:

- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione della fornitura appaltata;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per 5 giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;

- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- mancata sostituzione, entro 15 giorni dalla richiesta scritta, di un operatore con un altro compreso nell'elenco, quando vi sia stata una segnalazione motivata da parte dell'Amministrazione Comunale, circa una perdurante inadeguatezza a corrispondere ai compiti richiesti;
- gravi e ripetute violazioni da parte degli operatori dei propri impegni professionali;
- cessione del Contratto, al di fuori delle ipotesi previste;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Ove si verificano inadempimenti tali da incidere sulla regolarità e continuità della fornitura, l'amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'aggiudicatario, il regolare funzionamento della fornitura. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'amministrazione dovrà sostenere per il rimanente periodo contrattuale.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C., in caso di grave inadempimento o di ripetute inadempienze, comportanti penali per un importo complessivo superiore all'1% del valore del contratto, oltre che nei casi di cui all'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Costituiscono altresì cause di risoluzione contrattuale quelle previste dall'art. 1456 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di PEC (o altro mezzo di notifica equivalente), di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Amministrazione Comunale si avvalga di tale clausola, l'appaltatore incorre nella perdita della cauzione definitiva, che resta incamerata dalla Stazione Appaltante, salvo l'ulteriore risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le circostanze che potranno verificarsi.

ART. 23 RECESSO

L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze d'interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni solari da notificarsi all'aggiudicatario tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

L'amministrazione ha altresì diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con preavviso di almeno 20 (venti) giorni, da comunicarsi al gestore con Pec o altro mezzo equivalente.

Per giusta causa si intende a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- a) qualora sia stato depositato contro l'impresa aggiudicataria o, in caso di aggiudicazione ad un R.T.I., contro l'impresa mandataria un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione o il concordato con i creditori;
- b) qualora il titolare o un componente dell'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico dell'impresa aggiudicataria o, in caso di aggiudicazione ad un R.T.I., dell'impresa mandataria, sia condannato, con sentenza passata in

giudicato, per delitti contro la pubblica amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

Dalla data di efficacia del recesso, il gestore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali.

In ogni caso è fatto salvo il diritto dell'Amministrazione di richiedere il risarcimento dei danni subiti, potendosi in tal caso rivalere anche sulla cauzione definitiva.

In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento da parte dell'amministrazione delle prestazioni eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non eseguite, secondo quanto previsto dall'art. 123 del d.lgs. n. 36/2023 e del relativo allegato II.14.

ART. 24 RISARCIMENTO DANNI

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rivalersi degli eventuali danni, materiali e morali, subiti durante l'esecuzione del contratto per colpa dell'appaltatore, soprattutto nel caso in cui le inadempienze dovessero comportare rischi per la salute degli utenti oppure determinare l'interruzione di un pubblico servizio comunale.

In ogni caso di risoluzione anticipata del contratto per responsabilità dell'appaltatore, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dall'aggiudicatario, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

ART. 25 DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del contratto, l'appaltatore elegge domicilio legale presso la propria sede stabile e strutturata, indicata in sede di gara.

ART. 26 FORO COMPETENTE

Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, sarà competente il foro di Urbino.

ART. 27 OBBLIGHI DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

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

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

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

ART. 28 DUVRI

Non è richiesto il Documento Unico di valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), previsto dall'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008, non ricorrendone i presupposti, in quanto non sono presenti significativi rischi da interferenze tenuto conto che la consegna della merce sarà svolta al di fuori dei locali della mensa centralizzata comunale.

Conseguentemente i costi per la sicurezza sono pari a zero.

ART. 29 CODICE DI COMPORTAMENTO – PANTOUFLAGE REVOLVING DOORS

La Ditta affidataria dovrà attenersi al Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (codice generale) approvato con Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62 ed al Codice di comportamento del Comune di Urbino, approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 169 del 03.09.2024 e s.m.i. disponibili nella sezione on-line "Amministrazione Trasparente" del sito comunale nella sottosezione di primo livello "Disposizioni Generali", sottosezione di secondo livello "Atti generali";

Il contratto si risolverà di diritto in caso di violazione degli obblighi inseriti nel Codice generale approvato con D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 e nel Codice di comportamento del Comune di Urbino approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 169/2024, e s.m.i. le cui norme si applicano alla ditta fornitrice in quanto compatibili.

La Ditta affidataria non dovrà aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Urbino nei confronti dell'impresa, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

ART. 30 TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. n.196/03, come modificato dal Regolamento UE n. 679/2016, l'Incaricata di Elevata Qualificazione del Settore Servizi Educativi – Affari Legali – Politiche Giovanili è designato quale Incaricata del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento della fornitura e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'espletamento della fornitura medesima.

I dati personali conferiti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte dell'Amministrazione, nel rispetto di quanto prescritto dalla Legge 196/2003, per finalità inerenti alla valutazione dell'esistenza dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara d'appalto. I dati saranno resi pubblici in sede di contenzioso amministrativo limitatamente a quanto previsto dalle normative in vigore.

ART. 31 SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato, in forma pubblica amministrativa in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante ai sensi dell'art. 18 del D. Lgs. N. 36/2023.

Saranno a carico della ditta appaltatrice le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.

Il contraente dovrà corrispondere l'importo dell'imposta di bollo in conformità alla tabella di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023. L'importo esatto verrà quantificato e comunicato solo dopo l'aggiudicazione dell'appalto.

La corresponsione dell'imposta potrà avvenire mediante invio all'Ufficio Contratti delle ricevute di versamento, o mediante corresponsione mediante bonifico del corrispondente importo, alla tesoreria comunale, secondo le modalità che verranno rese note. Successivamente, la stazione appaltante provvederà ad effettuare i versamenti con modalità telematica all'Agenzia delle entrate.

ART. 32 PROROGA CONTRATTUALE

A norma dell'art. 120, comma 11 del D.Lgs. n. 36/2023 l'eventuale proroga è limitata ad un periodo strettamente necessario alla conclusione della procedura per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ART. 33 NORMATIVA DI RINVIO

Per quanto non previsto dal presente capitolato speciale, si fa rinvio, oltre che al codice civile, alla disciplina normativa e regolamentare vigente in materia di appalti pubblici, nonché alle circolari, direttive e pareri ministeriali e di ANAC.

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE PER AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA MENSA CENTRALIZZATA COMUNALE - PERIODO 01.01.2027/30.06.2028

PARTE TECNICA

Descrizione delle caratteristiche qualitative minime richieste per ogni gruppo merceologico, con percentuali di prodotti in base ai Criteri minimi Ambientali (CAM) approvati con D.M. n. 65 del 10 Marzo 2020, Pubblicato in G.U. n. 90 del 4 Aprile del 10/03/2020.

UOVA PASTORIZZATE

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti di uovo allo stato liquido freschi, pastorizzati senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uova di gallina di produzione nazionale, non incubate, adatte al consumo umano con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento, biologiche al 100%.

I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento ai sensi dei regolamenti CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere esenti da gusci, da membrane di uova o da altre eventuali particelle o materiale estraneo.

Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili e dovranno, al momento della consegna, avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I contenitori e i materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti.

Dovranno essere rispettate le norme vigenti in materia di materiali per il confezionamento degli alimenti e quelle relative all'etichettatura dei prodotti alimentari.

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi dei regolamenti CE.

I veicoli utilizzati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C, oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto e indicazione della specie da cui provengono le uova utilizzate
- numero di lotto

Il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

PRODOTTI SPECIFICI (PER CELIACI, ALLERGICI)

Sulle confezioni dei prodotti per celiaci e allergici dovranno essere riportate le griffature previste dalle norme che individuano i prodotti senza glutine.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Tutte le carni dovranno provenire da animali macellati e selezionati in stabilimenti riconosciuti, nel rispetto della normativa vigente sul benessere degli animali, ed essere regolarmente certificate secondo la vigente disciplina.

Inoltre in etichetta dovrà essere riportata la classificazione di qualità come previsto dal Reg. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009 e s.m.i..

Modalità della fornitura: le carni suine devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta. Dovranno essere della migliore qualità, in ottimo stato di conservazione e senza presentare segni di invecchiamento, parti anatomiche fresche, macellate da non più di 7 gg. o in confezioni sottovuoto, con scadenza non inferiore a 20/30 gg.

Tracciabilità e rintracciabilità: il fornitore, con apposita procedura, deve garantire per ogni capo suino, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento.

Ai sensi dei CAM, la carne suina deve essere biologica per almeno il 10% in peso, oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti "benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione" e "allevamento senza antibiotici"; il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.

CARNI AVICOLE FRESCHE

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di pollame, di tacchino, devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati ai sensi dei regolamenti CE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio e i trasporti delle carni avicunicole.

I tagli anatomici devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature, di penne e piume residue. I tessuti muscolari dovranno aver colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio- castano per quelli appartenenti agli arti

posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Ai sensi dei CAM, la carne avicola deve essere biologica per almeno il 20% in peso; si rimanda comunque ai CAM per ulteriori specifiche tecniche.

SALUMI

La fornitura dovrà essere effettuata nel rispetto delle vigenti normative che disciplinano sia la produzione che la distribuzione di tali prodotti. Tutti i salumi dovranno essere di prima qualità, giustamente stagionati, esenti da qualsiasi difetto palese ed occulto e provenire da animali sani. Gli insaccati dovranno aver subito una accurata lavorazione, igienica conservazione, contenere esclusivamente carne di suino e bovino. I prodotti a marchio DOP o IGP dovranno essere ottenuti secondo il rispettivo disciplinare di produzione e riportare il marchio tipico del Consorzio.

Ai sensi dei CAM, i salumi (e i formaggi) devono essere biologici per almeno il 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o "di montagna" in conformità al regolamento UE 1151/2012 e al regolamento UE 665/2014. I salumi forniti devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

La frutta e la verdura oggetto della fornitura devono avere le caratteristiche e la pezzatura adatta all'uso del servizio di refezione scolastica e asili nido, e saranno prioritariamente prodotti "di stagione" per i quali si dovrà tener conto del Calendario di Stagionalità di cui all'Allegato A del DM n. 65 del 10 marzo 2020 (per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo).

I prodotti ortofrutticoli devono:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che permette una gestione ottimale in rapporto alla frequenza di fornitura ed al giorno di consumo;
- non essere modificati geneticamente (NO OGM);
- essere conformi alle norme di qualità dettate dai regolamenti CE e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi stabiliti. I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere a requisiti di buona qualità;
- i prodotti non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità, attacchi parassitari, muffe, marcescenze, incrostazioni, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine;
- non devono essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio;
- il loro contenuto di antiparassitari non deve superare i limiti previsti dalla vigente normativa di settore;
- devono essere sani, freschi, turgidi e della giusta consistenza, privi di avvizzimenti, imbruttimenti, odori e sapori anomali;
- non devono aver subito processi artificiali di accelerazione della maturazione e il grado di maturazione deve essere idoneo per un consumo previsto entro 3-4 giorni dalla consegna;
- devono essere di preferenza di origine nazionale, in relazione alla relativa stagionalità e salvo eccezioni (es. banane);
- tutti i prodotti devono pervenire da imballi muniti di etichetta indelebile, ben visibile e chiaramente leggibile, con le indicazioni previste dalla vigente normativa sulla etichettatura dei prodotti alimentari.

La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo delle temperature, ove previsto.

Ai sensi dei CAM frutta, ortaggi, legumi e cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore fornitura di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale; si rinvia comunque ai CAM per ulteriori specifiche tecniche.

Tutti i prodotti sopra elencati devono rispettare le normative vigenti europee e nazionali in materia di limiti microbiologici.

Per quanto non è stato sopra previsto relativamente alle caratteristiche dei prodotti elencati nel presente capitolato, si rimanda a quanto indicato dai criteri minimi ambientali per la fornitura di derrate alimentari di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020.