

## Relazione descrittiva

### Sommario

1. DEFINIZIONI .....	1
2. OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO .....	1
3. VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO E VARIAZIONI .....	2
4. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA .....	2
5. CONDIZIONI DELLA FORNITURA .....	2
6. ORDINAZIONE DELLE MERCI E ORARI DELLE CONSEGNE .....	3
7. MODALITA' DI CONSEGNA .....	3
8. CONTROLLI AL RICEVIMENTO .....	4
8.1 Software per la ristorazione della Casa Anziani di Risoso di Cividale A.S.P. ....	6
9. PENALITA' .....	8
10. GESTIONE LOGISTICA A CARICO DELL'APPALTATORE .....	9
11. PREZZI E VARIAZIONI DELLA FORNITURA .....	10
12. REFERENTI DELL'APPALTO .....	10
13. VERIFICHE DI QUALITÀ IN CORSO DI CONTRATTO .....	11
14. SISTEMA DI CONTROLLO DELL'AGGIUDICATARIO .....	12

#### **1. DEFINIZIONI**

- "Impresa", "Ditta", "Fornitore" o "Appaltatore" – la ditta aggiudicataria a seguito della procedura di gara oggetto del presente capitolato;
- "Stazione appaltante", "Amministrazione", "ASP" – la Casa per Anziani di Cividale del Friuli.

#### **2. OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO**

L'oggetto del presente capitolato è la fornitura globale di tutte le derrate (allegato A) necessarie per la preparazione dei pasti dei residenti della struttura.

La fornitura è assoggettata ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10/03/2020, 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.

### **3. VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO E VARIAZIONI**

Il valore complessivo dell'appalto è quello risultante dall'offerta economica dell'impresa aggiudicataria. Le quantità utilizzate per la determinazione del valore complessivo sono state calcolate sulla base del consumo degli ultimi 48 mesi e sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che sarà obbligata esclusivamente per i quantitativi ordinati ed effettivamente consegnati, senza che ciò comporti variazione delle condizioni di aggiudicazione o costituisca titolo di pretesa alcuna da parte del fornitore.

A tal fine si precisa che, per il periodo dal 01.01.2024 al 30.6.2025 una parte della struttura sarà oggetto di interventi di ristrutturazione; pertanto in tale periodo la capacità ricettiva non potrà superare i 210 posti letto (dato non definitivo). L'Amministrazione si riserva fin da ora, in caso di necessità, la facoltà di ridurre e/o sospendere temporaneamente le forniture. Di tale evenienza la Ditta è già da subito consapevole e chiamata a dichiarare che nulla ecciperà al riguardo, e che detta eventualità non potrà costituire motivo di risoluzione anticipata del contratto.

È facoltà dell'Amministrazione di provvedere ad acquisti liberi sul mercato di particolari partite di merce in deroga alle condizioni ed agli impegni contrattuali, in proporzione non superiore al 20% del previsto totale della fornitura.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria la fornitura di articoli non ricompresi nell'allegato A al presente capitolato previa richiesta di scheda tecnica, preventivo di spesa ed eventuale campionatura. Le variazioni contrattuali non potranno comunque eccedere il 20% del valore complessivo dell'appalto.

### **4. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA**

Le caratteristiche delle derrate sono riportate nell'allegato B "Caratteristiche merceologiche".

Le caratteristiche dei prodotti offerti in gara dovranno essere mantenute per tutta la durata contrattuale. Qualora durante il rapporto contrattuale l'appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia di prodotti offerti, lo stesso dovrà richiedere preventiva autorizzazione all'Amministrazione, pena l'applicazione delle penali di cui all'art. 9 del presente capitolato.

L'ASP si riserva di accettare le alternative proposte purché abbiano carattere di eccezionalità e comunque previa valutazione qualitativa del prodotto offerto in sostituzione. La sostituzione avverrà comunque alle medesime condizioni economiche offerte in sede di gara.

### **5. CONDIZIONI DELLA FORNITURA**

La fornitura dovrà essere effettuata in conformità:

- alle prescrizioni del presente capitolato e relativi allegati;
- nel rispetto delle norme di legge e regolamenti vigenti in materia.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere di ottima qualità e prima scelta e corrispondere - per caratteristiche, conservazione, confezionamento ed etichettatura, trasporto e consegna - alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato B.

Il fornitore dovrà effettuare il trasporto dei prodotti secondo quanto prescritto dalla normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto. Il mezzo di trasporto e i contenitori utilizzati dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia.

Le consegne dovranno avvenire secondo quanto previsto dall'art. 7 del presente capitolato.

Il peso delle singole confezioni non deve superare quello consentito dalla movimentazione carichi. Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore al 80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento.

*(Esempio: scadenza 30 ottobre confezionamento 3 ottobre 30 ottobre - 3 ottobre = 27 giorni X 80% = 21,6 giorni = 22 giorni. Il prodotto può essere accettato fino al 8 ottobre (8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).*

## 6. ORDINAZIONE DELLE MERCI E ORARI DELLE CONSEGNE

Gli ordini saranno effettuati a mezzo e-mail e/o tramite gestionale già in utilizzo (cfr. art. 8.1 del presente capitolato). Per quanto concerne la tempistica di inoltro degli ordini, la stessa sarà definita con la ditta aggiudicataria in sede di avvio del servizio.

La cadenza delle consegne dovrà rispettare quanto previsto al successivo art. 7, salva proposta migliorativa della ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria dovrà nominare un Referente unico dell'appalto che avrà il compito di interfacciarsi con il referente aziendale ASP. Si rinvia a quanto indicato all'art. 12.

## 7. MODALITA' DI CONSEGNA

Le consegne dovranno essere effettuate presso l'area di scarico del magazzino alimenti dell'Asp, con ingresso da via Tombe Romane n. 1. Per accedere all'area di scarico suonare il campanello "Magazzino" e attendere l'apertura.

	Genere alimentare	Giornate/orari di consegna
<b>LOTTO 1</b>	FRUTTA E VERDURA	Martedì e Venerdì dalle 7.45 alle 08.30
<b>LOTTO 2</b>	GENERI ALIMENTARI VARI	Il Giovedì dalle 7.45 entro le 08.30
	PANE	Tutti i giorni entro le 7.45
<b>LOTTO 3</b>	CARNE E SALUMI	Il Giovedì dalle 7.45 alle 08.30
	FORMAGGI E LATTICINI	
	SURGELATI	

	Latte fresco	Lunedì mercoledì venerdì dalle 7.45 entro le 08.30
--	--------------	--

Dovrà essere garantito il rispetto delle fasce orarie sopra indicate al fine di non creare gravi ripercussioni sui programmi di lavoro dell'ASP.

La consegna dovrà essere garantita indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore.

Nel caso in cui eccezionalmente (**causa di forza maggiore**) gli orari di consegna non potessero essere rispettati, dovrà esserne data immediata comunicazione sia via e-mail sia telefonicamente al numero 0432731018 int. 248. In caso di mancata risposta dovrà essere contattato il numero 0432 731048 int. 253.

In caso di mancato rispetto delle disposizioni di cui al presente articolo, la stazione appaltante – senza obbligo alcuno di comunicazione – provvederà all'applicazione delle penali di cui all'art. 9 e fatto salvo il diritto per il risarcimento di eventuali danni subiti – si riserva la facoltà di approvvigionarsi presso altra ditta addebitando gli eventuali maggiori oneri alla ditta aggiudicataria.

Ogni rischio o danno derivante dal trasporto e dalla consegna è a esclusivo carico del fornitore che è pienamente responsabile di ogni conseguenza.

Le consegne si intendono comprensive di trasporto e scarico all'interno dei magazzini senza ausilio di personale dell'ASP.

Preliminarmente alla consegna dovrà essere trasmesso per via telematica il D.d.t. in formato digitale per il successivo import sul software di carico merce.

All'atto della consegna delle derrate dovrà essere rilasciato il documento di trasporto in formato cartaceo specificante la quantità, la tipologia di quanto consegnato e il lotto di riferimento.

Le bolle di consegna dovranno riportare le unità misura che dovranno obbligatoriamente coincidere con quelle dell'ordine (kg vs kg, cf vs cf ec.).

## 8. CONTROLLI AL RICEVIMENTO

La merce in ingresso verrà controllata secondo quanto previsto dal Piano di autocontrollo dell'ASP allegato al presente capitolato.

Si riportano di seguito, in sintesi e a titolo indicativo e non esaustivo, i controlli che verranno effettuati in sede di accettazione dei prodotti:

Conformità rispetto all'ordine	La conformità riguarda:  1) Genere (tipologia di prodotto)  2) Peso per ogni tipologia
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Dovrà essere conforme alla normativa vigente in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D. Lgs. 114/2006 s.m.i.
Controllo visivo a campione	Integrità delle confezioni e segnali di alterazione;

	Scadenza
Condizioni di trasporto	Igiene del mezzo di trasporto. Idoneità e igiene dei contenitori per il trasporto delle derrate.  Durante le varie fasi della consegna i contenitori devono rimanere sollevati da terra.
Temperatura	La temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Gli incaricati del ritiro della merce e gli addetti dell'Unità Operativa Cucina eseguiranno a vista i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate così come riportate nel presente capitolato e dal piano di autocontrollo aziendale e potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite, che presentano condizioni di non conformità e così pure contestare immediatamente eventuali differenze di peso o di quantità. I prodotti non ritenuti conformi saranno gestiti secondo quanto riportato all'art. 9.

In ogni caso, il buon esito del controllo "a vista" non preclude all'Amministrazione la contestabilità della merce sotto il profilo qualitativo a seguito di controlli successivi o del consumo della stessa per la preparazione dei pasti destinati agli ospiti; in quest'ultimo caso sarà infatti ulteriormente misurato e documentato il livello qualitativo delle derrate alimentari. Le osservazioni e le eventuali contestazioni derivanti dal controllo saranno comunicate al fornitore il quale dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il pane, i formaggi, la frutta, la verdura, il pesce e le carni fresche dovranno essere fornite a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e al peso richiesti. Eventuali eccedenze rispetto all'ordine e non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non potranno essere fatturate. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati da parte del personale addetto.

A tal ultimo proposito si evidenzia che il personale procederà alla pesatura al momento della consegna dei prodotti a peso e l'addetto alla consegna ha l'obbligo di assistervi. E' facoltà dell'Asp di ricevere la merce con riserva di verifica successiva.

I pallet dovranno essere ritirati dalla Ditta all'atto di ogni consegna.

L'Amministrazione potrà procedere, anche tramite gli Organi sanitari competenti, alla verifica igienico-merceologica dei prodotti ricevuti e comunicherà per iscritto le osservazioni ed eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli e le eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il fornitore dovrà altresì esibire, su richiesta dell'Amministrazione, il proprio piano di autocontrollo (HACCP).

## **9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**

Qualora venissero rilevate delle non conformità, ossia scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto al presente capitolato e/o all'ordine inoltrato (merce non corrispondente alle caratteristiche merceologiche richieste, ai prodotti offerti in sede di gara) oppure nel caso in cui le derrate non vengano dichiarate accettabili per motivi igienico sanitari l'Amministrazione potrà:

1. non prendere in consegna tali prodotti, dichiarandoli immediatamente non conformi e renderli all'addetto alla consegna;
2. ovvero, in caso di verifica successiva alla consegna e comunque entro le 48 h successive, provvedere ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà a disposizione della Ditta per l'eventuale ritiro che dovrà essere effettuato entro il termine massimo di 2 giorni lavorativi dalla contestazione. L'Azienda si riserva comunque la facoltà di trattenerne un campione per l'eventuale sottoposizione ad analisi.
3. L'Amministrazione procederà immediatamente all'invio di una contestazione scritta al fornitore, tramite modulo di rilevazione delle non conformità, nella quale saranno elencati i prodotti contestati, il loro numero e la motivazione del rifiuto e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla sostituzione del prodotto o integrazione, entro e non oltre 24 ore dalla ricezione della segnalazione; nella medesima contestazione verrà altresì anticipata l'applicazione della relativa penalità (cfr. art. 9);
4. Nel caso una o più partite di merci vengano immediatamente dichiarate, per qualsiasi motivo, "non conformi", il personale addetto al trasporto e consegna dovrà provvedere al ritiro immediato, senza obiezioni, di tutta la merce o delle quantità contestate.

Per le non conformità si applicano le penali di cui al successivo art. 9.

### **8.1 Software per la ristorazione della Casa Anziani di Riposo di Cividale A.S.P.**

La gestione della filiera produttiva a partire dal ricevimento della merce fino alla sua somministrazione all'interno dell'ASP viene gestita attraverso il supporto del software "PRANDIUM", che dispone di funzionalità per la gestione degli ingredienti, ricette con valori nutrizionali e allergeni, diete e menù, di operazioni quotidiane del centro di cottura (stampe per la cucina e la distribuzione dei pasti), prenotazione pasti per singolo ospite e funzionalità aggiuntive per la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari e gestione degli ordini.

Il codice sorgente per lo svolgimento di tutte le attività di manutenzione correttiva, adattiva, evolutiva è di proprietà AXIOS informatica, azienda di sviluppo software per la ristorazione collettiva socio sanitaria, scolastica e aziendale.

Al fine di garantire il corretto utilizzo delle diverse funzioni per il monitoraggio della merce in entrata, tra le funzioni aggiuntive del software, che permettono la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti, vi è la codifica dei codici a barre e la trasmissione, in formato CSV, dei tracciati Ddt che dovranno essere trasmessi in tempo utile al fine di garantire la movimentazione della merce in tempo reale.

Di seguito vengono riportate le indicazioni obbligatorie da rispettare per garantire la corretta gestione del software dell'A.S.P. Casa di Riposo:

#### ***CODIFICA DEL BARCODE***

Il lettore per la codifica segue lo standard GS1-128 che usa il codice a barre "Code 128" dove i dati vengono identificati all'interno del codice tramite degli identificatori di applicazione (AI).

GS1-128 utilizza una serie di AI per specificare informazioni aggiuntive come date di scadenza, numero di lotto, quantità (Il carico viene registrato con la quantità o il peso letti dal codice a barre, di conseguenza al fine di carico la quantità letta dal lettore dovrà corrispondere con la quantità riportata sul documento

d'ordine), peso e molti altri tipi di informazioni, di seguito si riporta un esempio di come dovrà essere impostato il barcode per permettere la lettura al momento della consegna della merce:



Il barcode è costruito tramite l'uso di identificatori di applicazione (Application Identifiers AI) che permettono di concatenare nello stesso codice diverse informazioni:

codice	descrizione	lunghezza del dato
02	Identificazione delle Unità Commerciali a Misura Fissa (a volte usato al posto dello 01). Rappresentato con codifica EAN13 che prevede 13 caratteri; di conseguenza il primo a sinistra non è significativo.	fissa a 14
01	Identificatore del prodotto. Rappresentato con codifica EAN13 che prevede 13 caratteri; di conseguenza il primo a sinistra non è significativo. es.: (01)08004458112157 - codice prodotto del fornitore = 8004458112157	fissa a 14
15	Data di scadenza (01/12/2011)	fissa a 6 (YYMMDD)
37	Quantità, numero pezzi (100)	variabile, fino a 8
\$	Separatore (data terminator)	
10	Numero di lotto (09071)	variabile, fino a 20
11	Data di produzione	6 (YYMMDD )
31yy	Peso netto del prodotto in kg. yy=numero decimali; il valore va diviso per 10 elevato alla yy. Es: (3102) 002350 = 23,5 Kg.	fissa a 6

gli AI si dividono in due gruppi:

1. AI a lunghezza fissa (es.: '02', '15');
2. AI a lunghezza variabile (es.: '37', '10').

Per marcare la fine di un campo a lunghezza variabile, viene incluso nel barcode un separatore (GS1-128 'data terminator'), senza di questo la fine è rappresentata dalla lunghezza massima del campo stesso.

Alcune rappresentazioni di codici visualizzano gli AI racchiusi tra parentesi; queste non sono presenti nel codice a barre:



(02)08004458112157(37)0004(15)160320(11,160101(10)GH111

rappresentazione grafica

codice effettivo rilevato dal lettore ottico **0208004458112157370004151603201116020210GH111**

## **DOCUMENTI DI TRASPORTO**

Questo file, trasmesso dal fornitore, viene utilizzato per effettuare il carico di magazzino.

I dati vengono trasmessi tramite file di tipo CSV con una formattazione a campi separati da punto e virgola (;). Deve essere presente la prima riga del file che descrivere i titoli delle colonne.

La struttura è la seguente:

<b>descrizione</b>	<b>note</b>	<b>Titolo della colonna</b>
Numero DDT		NUMERO_BOLLA
Anno data di consegna DDT		ANNO_BOLLA
Mese data di consegna DDT		MESE_BOLLA
Giorno data di consegna DDT		GIORNO_BOLLA
Codice magazzino di consegna	Fisso a 1	CODICE_CLIENTE_MAGAZZINO
Codice articolo fornitore		CODICE_ARTICOLO_FORNITORE
Lotto del fornitore		NUMERO_LOTTO
Quantità	Eventuali decimali separati da virgola	QUANTITA
Prezzo	Eventuali decimali separati da virgola	PREZZO
Data di scadenza	gg/mm/aaaa	SCADENZA
Numero lotto di carico	Non utilizzato	NUMERO_LOTTO_CARICO

### **9. PENALITA'**

Le eventuali inosservanze degli obblighi contrattuali nonché eventuali risultati negativi delle verifiche e dei controlli effettuati secondo le modalità di cui al presente Capitolato, potranno dare luogo all'applicazione di penalità come di seguito descritte:

1. in caso di mancata consegna, dovuta a causa non dipendente di forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio, una penale pari a Euro 500,00;
2. in caso di ritardo sulla consegna rispetto a quanto stabilito dall'art. 7, dovuta a causa non dipendente di forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio, una penale in misura giornaliera para a Euro 250,00;
3. in caso di consegna di prodotti non corrispondenti all'ordinativo per quantità e tipologia, ovvero non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche definite nell'allegato B, una penale pari a Euro 250,00 per singola consegna;

4. in caso di consegna di prodotti visibilmente alterati, in confezioni danneggiate, validità residua inferiore all'80%, etichettatura non leggibile, una penale paria a Euro 500,00;

per altri casi di inadempienze legati al mancato rispetto della corretta erogazione del servizio, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile, da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 1.000,0

Le penali sono cumulabili tra loro e rimane comunque salvo il diritto dell'Azienda ad avere il risarcimento di ulteriori danni subiti.

L'applicazione di n.5 penali anche cumulabili tra loro (riferite all'arco di 12 mesi) legittimerà l'Azienda a risolvere il contratto.

**L'Amministrazione potrà altresì, a suo esclusivo giudizio, anche provvedere direttamente da altro fornitore alla fornitura dei prodotti contestati e rifiutati.** In questo caso il fornitore dovrà reintegrare all'Amministrazione, tanto la maggiore spesa del provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno causato.

**Nel caso in cui la Ditta non provvedesse in tempo utile a sostituire la merce non utilizzata e/o fornire la merce mancante o insufficiente,** l'Amministrazione, salva l'applicabilità delle penali previste, si avvarrà di un **altro fornitore** a totale carico dell'aggiudicatario (anche per importi superiori a quelli offerti dalla ditta in sede di gara) informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione telefonica (confermata posta elettronica).

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per il degradamento e/o deprezzamento e/o il deterioramento della merce difforme non ritirata dalla Ditta in tempo utile.

La Ditta fornitrice avrà facoltà di presentare giustificazioni e/o controdeduzioni entro 3 giorni dal ricevimento della contestazione da parte dell'Amministrazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penalità indicate. L'ammontare delle penalità eventualmente comminate sarà detratto dal corrispettivo dovuto al fornitore, il quale è tenuto, in ogni caso, ad eliminare gli inconvenienti riscontrati.

## **10. GESTIONE LOGISTICA A CARICO DELL'APPALTATORE**

Il fornitore dovrà assicurare l'idoneità dei mezzi di trasporto ad entrare nelle sedi indicate senza causare danni alle strutture, avendo preso conoscenza di eventuali limitazioni in sede di sopralluogo. Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese di imballo, trasporto, scarico a terra della merce nei magazzini delle Aziende, senza necessità di utilizzo di dipendenti e mezzi o attrezzature delle stesse. Le confezioni dei beni oggetto della fornitura non dovranno superare i limiti di peso stabiliti dalle norme di sicurezza sul lavoro di cui D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni. Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali ai fini di una migliore movimentazione manuale e rispettare le norme igienico sanitarie in vigore secondo la natura dei beni da consegnare. La ditta aggiudicataria dovrà garantire che lo stoccaggio, le operazioni di carico dei mezzi di trasporto, le spedizioni e le consegne dei prodotti siano eseguite in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004 e al DPR 327/80 e ss.mm.ii., nonché ad eventuali normative che dovessero essere emanate nel corso di svolgimento del contratto. Dovrà inoltre essere rispettato il Manuale di autocontrollo e HACCP aziendale. Gli automezzi impiegati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti.

Gli automezzi dovranno essere oggetto di regolare manutenzione e, ove previsto, regolarmente tarati, in possesso di certificato ATP per le celle autotrasportate.

Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria e di idonee attrezzature frigorifere con monitoraggio costante e registrazione della temperatura. Per ogni consegna dovrà essere rilasciato la registrazione relativa al monitoraggio della temperatura durante il tragitto. Quest'ultima dovrà essere rilasciata al momento della consegna e dovrà coprire il periodo intercorrente tra il carico del mezzo presso il magazzino della Ditta e lo scarico presso le Aziende.

Le registrazioni relative al monitoraggio delle celle dovrà essere rilasciata al personale in servizio al momento dello scarico della merce ed essere relativa al percorso di carico-consegna della merce interessata.

Le attrezzature messe a disposizione della ditta e utilizzate per le consegne dovranno essere maneggevoli, poco ingombranti, sottoposte a manutenzione periodica, pulite e sanificate dalla Ditta. Le consegne si intendono comprensive di trasporto e di scarico all'interno del magazzino, senza ausilio di personale delle stesse. **Le merci dovranno essere obbligatoriamente consegnate su Roll e/o bancali che verranno restituiti entro la consegna successiva. Per quanto riguarda le consegne di frutta e verdura si fa obbligo alla ditta di utilizzare contenitori di plastica sanificabili conformi alla normativa vigente in materia.**

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari deve indossare idonee divise di lavoro e i dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa.

#### **11. PREZZI E VARIAZIONI DELLA FORNITURA**

Per i prezzi relativi alla fornitura di frutta e verdura fresche si dovrà tener conto del prezzo prevalente riportato sul listino prezzi dell'Orto Mercato di Milano riferito al giorno della prima consegna della settimana. **Per i prezzi relativi alla frutta e verdura biologica fresche si dovrà tener conto del prezzo riportato sul listino settimanale antecedente la consegna relativo alla Camera di commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna – Prodotti Ortofrutticoli biologici.** Nel caso tale giorno sia festivo si prenderà in considerazione il listino prezzi del giorno/settimana precedente.

La Ditta aggiudicataria dovrà assumere l'onere di fornire, ai prezzi di listino corrente, eventuali prodotti non menzionati nell'elenco allegato al capitolato e che siano richiesti dall'Amministrazione. Qualora durante il contratto la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), dovrà darne tempestiva comunicazione a cui dovrà essere allegata la scheda tecnica descrittiva delle caratteristiche merceologiche.

L'esito della valutazione verrà comunicato alla ditta aggiudicataria. In caso di accettazione della sostituzione la stessa dovrà essere effettuata alle condizioni economiche offerte in sede di gara.

#### **12. REFERENTI DELL'APPALTO**

Nell'esecuzione delle forniture contemplate nel presente Capitolato, l'aggiudicatario ed il personale dello stesso impiegato sono tenuti al rispetto delle direttive impartite dall'Azienda.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a identificare un Referente dell'appalto avente funzioni di coordinamento di tutte le operazioni e attività connesse alla fornitura nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione.

Tale incarico dovrà essere affidato ad una persona dotata di esperienza e qualifica professionale adeguate e che possieda buone competenze organizzative, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Azienda entro quindici giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura.

Il Referente fungerà da interlocutore primario con l'Azienda e dovrà essere abilitato ad assumere tutti i provvedimenti necessari, ordinari e straordinari, per il rispetto degli obblighi contemplati nel presente capitolato, compreso l'acquisto dei materiali e dei prodotti qualora la Ditta non rifornisca in tempo utile i magazzini.

Il Responsabile della fornitura deve essere reperibile dal lunedì al venerdì dall'Amministrazione e dovrà garantire il corretto andamento delle forniture in stretto rapporto di collaborazione con il personale dell'Azienda addetto alla gestione del servizio.

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto per l'Asp verrà definito in sede di stipula contrattuale.

### **13. VERIFICHE DI QUALITÀ IN CORSO DI CONTRATTO**

Oltre a quanto indicato agli articoli precedenti, l'Azienda si riserva il diritto di effettuare durante tutta la durata del contratto opportune verifiche ed analisi tendenti ad accertare la buona qualità della fornitura, nonché l'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato, senza che l'impresa aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipologie di controllo:

1. tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti dell'Asp o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate (in particolare rispetto ai tipologia biologico -D.O.P.- I.G.P.) consegnate rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione della fornitura; l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, lo stato igienico e le temperature degli automezzi utilizzato per il trasporto delle derrate.
2. igienico-sanitario, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa nel quadro delle sue autonome attività di vigilanza igienico-sanitaria;
3. sull'andamento complessivo della fornitura svolto da personale dipendente riguardo la conformità delle derrate consegnate. **Il tutto potrà avvenire anche attraverso prelievo di campioni e le successive analisi per verificare, in particolar modo per i prodotti BIO, la tracciabilità nonché gli eventuali residui relativi alla presenza di sostanze non ammesse (fitofarmaci, farmaci veterinari, OGM etc.).**

Tali verifiche saranno effettuate su campioni di due o tre tipi di merci, salvo che le circostanze non lascino pensare che la qualità della fornitura sia spesso inferiore a quella dovuta.

L'Asp potrà anche avvalersi della collaborazione dei competenti organi per effettuare opportune verifiche ed analisi tendenti ad accertare la buona qualità delle merci

fornite e la loro rispondenza alla campionatura presentata in sede di aggiudicazione. Queste analisi saranno a carico dell'appaltatore.

#### **14. SISTEMA DI CONTROLLO DELL'AGGIUDICATARIO**

Nell'esecuzione della fornitura contemplata nel presente Capitolato, la ditta appaltatrice deve disporre di un sistema di autocontrollo e di un piano di campionamento annuale tendente ad accertare periodicamente la qualità delle forniture.

Le risultanze del piano di campionamento annuale aziendale dovranno essere trasmesse ufficialmente alla Direzione generale con le cadenze previste dal sistema di autocontrollo stesso.

In ogni caso, la Ditta aggiudicataria, dovrà consegnare alla Direzione Generale, n. 3 (tre) controlli analitici/anno da effettuare sulla merce fornita, eseguiti presso laboratori accreditati e con spese a proprio carico.