

# **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER IL CONFEZIONAMENTO INTERNO DEI PASTI DEI RESIDENTI DELL'ASP CASA PER ANZIANI DI CIVIDALE DEL FRIULI**

## **Sommario**

1. DEFINIZIONI .....	2
2. OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO .....	2
3. VALORE COMPLESSIVO DELL'APPALTO E VARIAZIONI .....	2
4. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA.....	2
5. CONDIZIONI DELLA FORNITURA .....	3
6. ORDINAZIONE DELLE MERCI E ORARI DELLE CONSEGNE .....	3
7. MODALITA' DI CONSEGNA.....	4
8. CONTROLLI AL RICEVIMENTO .....	5
8.1 Software per la ristorazione della Casa Anziani di Risposo di Cividale A.S.P. ....	6
9. PENALITA' .....	9
10. GESTIONE LOGISTICA A CARICO DELL'APPALTATORE .....	10
11. MODALITA' DI FATTURAZIONE E VARIAZIONI DELLA FORNITURA .....	11
12. REFERENTI DELL'APPALTO .....	11
13. VERIFICHE DI QUALITÀ IN CORSO DI CONTRATTO .....	12
14. SISTEMA DI CONTROLLO DELL'AGGIUDICATARIO .....	13
15. SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE .....	13
16. NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE IMPIEGATO DALLA DITTA AGGIUDICATRICE .....	13
17. OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE, CONTRIBUTIVE E RETRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO .....	14
18. ONERI ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA .....	15
19. PIANO DELLE MISURE PER LA SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI .....	16
20. DANNI .....	17
21. SUBAPPALTO .....	18

## **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.

L'appalto avrà durata biennale con decorrenza presunta 01/01/2024.

## **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 dell'ente 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 eccepirà 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 dovrà mai superare i 5 Kg. 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 l'addetto al trasporto dovrà suonare il campanello "Magazzino" e attendere l'apertura.

Di seguito si riportano le giornate (minime) di consegna e i relativi orari.

	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 altresì 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;  data di scadenza dei prodotti
Condizioni di trasporto	Igiene del mezzo di trasporto. Idoneità e igiene dei contenitori per il trasporto delle derrate.
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 forniti a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e al peso richiesti. Eventuali eccedenze rispetto all'ordine e

non preventivamente 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 dell'ASP.

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, in sede di stipula contrattuale, 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:

- non prendere in consegna tali prodotti, dichiarandoli immediatamente non conformi e renderli all'addetto al trasporto;
- 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;
- 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).

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

### **8.1 Software per la ristorazione della Casa Anziani di Risopo 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.



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

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

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'

Nel caso di inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali, previa contestazione scritta (via PEC) alla ditta aggiudicataria:

- in caso di mancata consegna, dovuta a causa non dipendente da forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio, una penale pari a Euro 500,00 per ciascun evento;
- 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 pari a Euro 250,00 per ciascun evento;
- 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;
- in caso di consegna di prodotti visibilmente alterati, in confezioni danneggiate, validità residua inferiore all'80%, etichettatura non leggibile, una penale pari a Euro 500,00 per ciascun evento;
- per altri casi di inadempienze legati al mancato rispetto della corretta erogazione del servizio, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penali, a suo giudizio insindacabile, da un minimo di Euro 250,00 ad un massimo di Euro 1.000,00;
- qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti per più di cinque volte nell'arco di dodici mesi, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione contrattuale.

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 per quanto concerne l'accesso all'area di scarico dell'Ente

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 dell'ente.

Il confezionamento non dovrà 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;
- sottoposti a regolare manutenzione e, ove previsto, regolarmente tarati, nonché 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 rilasciata 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.

La registrazione 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 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 dovranno essere utilizzati contenitori di plastica sanificabili conformi alla normativa vigente in materia.

Durante le varie fasi della consegna i contenitori devono sempre rimanere sollevati da terra

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. MODALITA' DI FATTURAZIONE E VARIAZIONI DELLA FORNITURA**

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.

I quantitativi ed i tipi di prodotti ammessi al pagamento saranno quelli effettivamente ritirati, risultanti dalle bolle di consegna.

La fatturazione della merce dovrà effettuarsi alla fine di ciascun mese di fornitura, con esplicito riferimento alle bolle di consegna.

Per la fatturazione si dovrà fare riferimento ai prezzi offerti in gara per quanto concerne i lotti 2 e 3.

Per i prezzi relativi alla fornitura di frutta e verdura fresche (Lotto 1) 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.

Non sono ammessi minimi d'ordine o limitazioni di sorta per quanto concerne i confezionamenti minimi.

Il pagamento delle fatture avverrà ai sensi del D.lgs. n. 231/2002 e s.i.m., con decorrenza dalla data di consegna in SDI della fattura elettronica (DM 55/2013).

Il pagamento avverrà previa verifica di conformità della fornitura, di presenza di DURC regolare e di regolarità rispetto alla posizione di adempienza presso l'Agenzia delle Entrate - Riscossione.

Il pagamento si intende effettuato alla data di emissione dell'ordinativo di pagamento.

Le fatture dovranno essere emesse nel rispetto delle disposizioni previste dall'art. 17ter del DPR 633/72 (Split payment) e dovrà essere compilato l'apposito campo per la "SCISSIONE DEI PAGAMENTI".

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

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, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Azienda entro quindici giorni dalla ricezione della nota di comunicazione dell'aggiudicazione definitiva.

Il referente dovrà essere disponibile negli orari di ufficio relativamente alle giornate lavorative (dal lunedì al sabato).

Il responsabile dovrà essere dotato di telefono cellulare, di e-mail e di fax appositamente dedicato alle comunicazioni urgenti

L'Aggiudicatario dovrà comunicare per scritto, tramite mail/pec anche il nominativo, l'indirizzo e il recapito telefonico del sostituto del responsabile preposto ad intervenire nei casi di assenza o impedimento del titolare.

Il responsabile:

- si rapporta per l'attività oggetto del presente capitolato con il referente per l'esecuzione nominato dall'Azienda oppure con un suo delegato;
- è il referente della ditta nei confronti dell'Amministrazione per il regolare svolgimento della prestazione secondo le modalità stabilite nel presente Capitolato;
- deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione appaltante qualsiasi problema inerente il servizio e si rapporterà con il personale addetto alla verifica dell'attività stessa;
- vigila sul regolare svolgimento delle prestazioni secondo quanto stabilito dal presente capitolato e sarà, altresì, responsabile per il corretto, puntuale e completo svolgimento del servizio previsto;
- è responsabile del comportamento degli operatori impiegati nel servizio;
- risponde alle verifiche relative ai controlli di qualità e funzionalità del servizio.

Le contestazioni fatte in contraddittorio al referente della ditta si intendono fatte alla ditta stessa.

Il Referente 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,...).**

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 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 (dei quali dovrà essere fornito nominativo e certificato di accreditamento per le analisi previste). Gli oneri relativi ai controlli restano a carico della ditta aggiudicataria.

#### **15. SCIOPERI E CAUSE DI FORZA MAGGIORE**

Rientrando il presente appalto nell'ambito dei servizi essenziali, la ditta appaltatrice è obbligata a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146 sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della Commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Il servizio non potrà venir soppresso o ridotto per nessuna ragione.

In caso di scioperi o cause di forza maggiore, la Ditta dovrà in ogni caso garantire un servizio di emergenza, concordandone le modalità con i Responsabili aziendali dei Servizi; di tali situazioni dovrà, comunque, essere dato congruo preavviso.

Resta tuttavia espressamente inteso che in nessun caso la ditta affidataria dell'appalto potrà sospendere la prestazione dei servizi.

Del contenuto del presente articolo è fatto obbligo all'appaltatore di darne notizia scritta a tutto il personale dipendente

#### **16. NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE IMPIEGATO DALLA DITTA AGGIUDICATRICE**

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.

L'aggiudicatario dovrà assicurare l'espletamento delle prestazioni derivanti dal presente Capitolato avvalendosi di proprio personale - regolarmente assunto - e adibito nell'appalto in numero e qualifica necessari e adeguati per il corretto espletamento di tutte le prestazioni richieste.

Il Fornitore deve curare che il proprio personale:

- sia dotato di idonea divisa e munito di cartellino di riconoscimento, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, rilasciato dalla Società corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, la qualifica e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento;
- consegna immediatamente oggetti, qualunque ne sia il valore e stato, rinvenuti eventualmente nell'ambito delle strutture servite, al proprio responsabile diretto, che le dovrà consegnare al Responsabile della Struttura e/o referente aziendale dell'appalto;
- segnali tempestivamente al personale dell'ASP ed al proprio Responsabile diretto le anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio, anche in tema di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro;
- tenga sempre un contegno corretto e dignitoso;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- rifiuti qualsiasi compenso e/o regalia;
- si adegui tassativamente alle disposizioni dell'appaltatore in materia di norme previste dal D.Lgs. 81/2008 (ove previsto);
- lasci prontamente i locali dell'Ente al termine della propria attività lavorativa;
- mantenere il segreto su fatti, organizzazione e andamento dell'attività

La ditta aggiudicataria

- è comunque responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze al presente Capitolato;
- è direttamente responsabile dei danni derivanti a terzi, siano essi utenti o dipendenti del singolo Ente, per comportamenti dolosi o colposi imputabili ai propri dipendenti;
- dovrà evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività istituzionali dell'azienda, osservando altresì orari prestabiliti per l'adempimento delle proprie attività.

#### **17. OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE, CONTRIBUTIVE E RETRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO**

L'appaltatore deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle normative sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei propri lavoratori - siano essi dipendenti o soci - condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro del settore di appartenenza, da eventuali accordi integrativi regionali, territoriali ed aziendali di riferimento

vigenti nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia durante tutto il periodo della validità del contratto. Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative (anche per la parte differita) *non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti*.

La ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni nonché a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni altro onere assicurativo, assistenziale e previdenziale per il personale addetto al servizio.

Per il presente affidamento il CCNL di riferimento è Commercio e dei Servizi

#### **18. ONERI ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

Ad ulteriore precisazione di quanto già detto, si ribadisce che le prestazioni di cui al presente appalto, poste a totale carico dell'appaltatore che vi provvederà con propria organizzazione, personale ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale, son l'organizzazione e la gestione normativa del personale dipendente. In particolare,

- l'aggiudicatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti la fornitura in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo, garantendo la continuità del servizio anche in caso di malattie, ferie, scioperi, agitazioni/vertenze sindacali o altre cause d'assenza;
- le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato (compresa la fornitura di tutte le attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale in conformità alle normative vigenti);
- l'onere relativo a tutti i materiali, alle attrezzature necessarie per l'esecuzione del presente appalto, al mantenimento della costante efficienza dei carrelli e degli automezzi utilizzati per la consegna e movimentazione delle merci;
- l'acquisto, l'imballo, il trasporto e la consegna - franco destinazione - delle derrate alimentari con mezzi e personale adeguati, fino al magazzino della "Casa per Anziani" ed ogni altro onere accessorio;
- l'attivazione dei sistemi di controllo e di verifica sulla qualità dell'organizzazione complessiva della fornitura;
- la messa a disposizione del responsabile della fornitura di cui all'art. 12;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, avuto riguardo del presente Capitolato e dell'offerta presentata;
- tutte le spese, imposte e tasse relative alla partecipazione alla gara di appalto per l'affidamento della fornitura;
- tutte le spese e imposte relative al contratto e derivanti dall'assunzione della fornitura, comprese le tasse di bollo, di registrazione, di copia e l'I.V.A. - ai sensi delle norme vigenti.

Nell'esecuzione della fornitura la Ditta si impegna:

- al rispetto delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari, tracciabilità e rintracciabilità;
- alla fornitura di derrate e generi alimentari di qualità merceologica concordata;
- al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto.

Nessun motivo, neppure eccezionale, costituirà giustificazione sufficiente dell'interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria.

La ditta aggiudicataria, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, dovrà:

- provvedere alla costituzione della cauzione definitiva;
- stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso della polizza per responsabilità civile di cui successivo art. 20, trasmettendone copia all'Amministrazione;
- comunicare all'Amministrazione il nome ed i recapiti del/dei responsabile/i della fornitura, referente/i per conto dell'aggiudicataria per l'attuazione del presente appalto di cui all'art. 12 del presente capitolato;
- sistema HACCP e piano di campionamento annuale di cui all'art. 14 del presente capitolato;
- presentare ogni altra documentazione richiesta dall'Amministrazione appaltante e prevista dal presente capitolato;
- qualora l'aggiudicazione sia stata effettuata nei confronti di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, il relativo mandato e la connessa procura dovranno essere presentati entro 10 giorni dall'aggiudicazione.

Prima della stipulazione del contratto, il contraente sarà inoltre tenuto ad adempiere all'obbligo di dichiarazione stabilito all'art. 17 della legge 68/1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", ovvero a presentare apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della presente legge.

#### **19. PIANO DELLE MISURE PER LA SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI**

Le prestazioni previste dal presente capitolato debbono svolgersi nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

La ditta aggiudicataria s'impegna:

- ad eseguire le forniture oggetto del presente appalto in condizione di sicurezza ottimale;
- ad osservare e far osservare ai propri lavoratori tutte le norme di legge e di prudenza;
- ad assumere di propria iniziativa tutti gli atti necessari a garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro;
- ad applicare la vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di legge.

E' fatto obbligo alla Ditta di assumere direttamente a proprio carico ogni responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro con speciale riferimento all'art. 26 del D. Lgs. 9.04.2008 n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

In particolare viene richiesto alla ditta appaltatrice di aver redatto il documento previsto dall' art. 17, c. 1, lett. del D. Lgs. 81/2008.

Si precisa che tutti i costi per gli adempimenti a ciò conseguenti sono da intendersi compresi nel corrispettivo previsto per l'esecuzione del servizio.

Sarà obbligo e piena responsabilità della ditta comunicare, all'atto della stipula del contratto, le nomine e quanto altro previsto dal D. Lgs. 81/08.

Resta inteso che, in caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, ogni più ampia responsabilità ricadrà sulla ditta che pertanto è tenuta alla rigorosa osservanza di tutta la normativa applicabile, nei confronti del personale, dipendente e non, utilizzato per la fornitura del sistema e dei servizi annessi.

## **20. DANNI**

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero occorrere al personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'appaltatore dovrà istruire il proprio personale in modo da evitare danni di qualsiasi genere alle persone, danni a beni immobili o mobili per i quali la ditta risponderà direttamente.

La Ditta aggiudicataria sarà comunque ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse ai residenti, ai beni mobili ed immobili di proprietà dell'Azienda, nonché a terzi o a cose di terzi, dal proprio personale o dai propri mezzi nel corso dell'espletamento dell'appalto ed in conseguenza dello stesso. Qualsiasi danno sarà addebitato alla ditta medesima che provvederà alla riparazione a proprie spese. Qualora l'impresa, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nell'atto di notifica, l'Azienda procederà direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza.

A garanzia di quanto sopra, l'Impresa aggiudicataria dovrà dotarsi di un'adeguata copertura assicurativa per rischi derivanti da responsabilità civile del proprio personale verso terzi - ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione, con riferimento all'appalto in questione - entro venti giorni dall'aggiudicazione, con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 e validità per l'intera durata del contratto.

In alternativa alla specifica polizza di cui sopra la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCT già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quella specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche le prestazioni oggetto di appalto, contenente la precisazione che non vi sono limiti al numero di sinistri, né limiti al massimale annuo per danni.

L'esistenza della polizza di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale della polizza assicurativa specifica o della appendice di polizza di cui ai commi precedenti dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio delle operazioni di espletamento della fornitura, con riserva, in caso di ritardo ingiustificato e grave, di poter dar luogo a decadenza dell'affidamento con conseguente incameramento della cauzione provvisoria.

## **21. SUBAPPALTO**

L'aggiudicatario esegue in proprio la fornitura di cui al presente capitolato.

Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023.

Il subappalto è il contratto con il quale l'appaltatore affida a terzi l'esecuzione di parte delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, con organizzazione di mezzi e rischi a carico del subappaltatore.

È ammesso il subappalto previa autorizzazione dell'ASP, secondo quanto previsto dall'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023 richiamato integralmente ai fini del presente capitolato.