

ALLEGATO 1

CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER I LABORATORI DIDATTICI DELLE SEDI FORMATIVE DI SESTO SAN GIOVANNI, PIEVE EMANUELE, MELEGNANO, ARESE per la durata di 24 mesi, con opzione di rinnovo per ulteriori 24 mesi

CIG 9114780A65 - Lotto 1 - Caffetteria

CIG 9114802C8C - Lotto 2 - Carni, latticini, salumi

CIG 9114884038 - Lotto 3 - Prodotti ortofrutticoli

CIG 9114897AF2 - Lotto 4 - Secco, surgelati, bevande

CIG 9114911681 - Lotto 5 - Pesce fresco, surgelato

CIG 9114928489 - Lotto 6 - Pasticceria

Sommario

1. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA	2
2. DURATA DEL CONTRATTO	4
3. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELL'APPALTO	4
4. PREZZI CONTRATTUALI E RELATIVO ADEGUAMENTO	5
5. EFFETTUAZIONE ORDINI E REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIA	6
6. RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIA E RIFERIMENTI NORMATIVI	6
6.1. PRESCRIZIONI DELL'AGGIUDICATARIA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARI – QUALIFICAZIONI NECESSARIE	6
6.2. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI	6
7. SUBAPPALTO	7
8. GARANZIA DEFINITIVA	7
9. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	7
10. RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE	8
11. CORRISPETTIVO MENSILE - FATTURAZIONE – PAGAMENTI – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI	8
12. INADEMPIMENTO E PENALI	9
13. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	10
14. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO	10
15. CONDIZIONE EX ART. 53	11
16. CODICE ETICO, MODELLO 231, PTPCT, WHISTLEBLOWING	11
17. CLAUSOLA DI RISERVATEZZA	11
18. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE	11

1. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

- L'oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate alimentari per i laboratori didattici delle sedi formative di Sesto San Giovanni, Pieve Emanuele, Melegnano e Arese come descritto negli Allegati 1a,1b,1c,1d,1e,1f del presente capitolato (elenchi indicativi dei prodotti che saranno oggetto di fornitura stilati in considerazione degli acquisti previsti nell'arco del biennio).
- La Committente si riserva facoltà di chiedere all'Aggiudicataria l'introduzione e l'utilizzo di un prodotto non compreso nei predetti elenchi: in questo caso andranno concordate le caratteristiche specifiche preventivamente e in forma scritta.
- L'Aggiudicataria può chiedere di utilizzare un prodotto non compreso negli elenchi suddetti solo dietro richiesta scritta alla Committente accompagnata da scheda tecnica del prodotto e da grammature di impiego.
- Per la presente fornitura non sono ammessi prodotti O.G.M. e prodotti contenenti ingredienti quali: oli idrogenati e parzialmente idrogenati, olio di palma, ad eccezione di prodotti specifici espressamente richiesti (es. margarina).
- La fornitura viene suddivisa in 6 lotti merceologici, di seguito elencati:

DESCRIZIONE	CODICE C.I.G.	COSTO STIMATO ANNUO	IMPORTO BIENNALE	DETTAGLIO INDICATIVO PRODOTTI
LOTTO N. 1: CAFFETTERIA	9114780A65	11.960,00	23.920,00	All. 1a
LOTTO N. 2: CARNI, LATTICINI, SALUMI	9114802C8C	30.412,00	60.824,00	All. 1b



LOTTO N. 3: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	9114884038	15.726,00	31.452,00	All. 1c
LOTTO N. 4: SECCO, SURGELATI, BEVANDE	9114897AF2	47.457,30	94.915,00	All. 1d
LOTTO N. 5: PESCE FRESCO, SURGELATO	9114911681	14.592,00	29.184,00	All. 1e
LOTTO N. 6: PASTICCERIA	9114928489	21.760,50	43.521,00	All. 1f

6. L'importo biennale a base di gara è stabilito in **€ 283.816,00** (Duecentoottantatremilaottocentesedici/00 euro), IVA esclusa.

7. Detto importo ha carattere presuntivo: le quantità ordinate potranno differire rispetto a quanto indicato in sede di gara e saranno determinate sulla base delle effettive necessità delle varie sedi tenuto conto della programmazione scolastica diurna e serale e delle attività accessorie di AFOL Metropolitana nell'ambito della ristorazione.

8. L'Aggiudicataria non avrà diritto ad alcun compenso o risarcimento qualora vengano effettuati ordini per un importo inferiore a quello sopra indicato.

9. È facoltà della Committente, previo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intera fornitura in oggetto, per cause di forza maggiore indipendenti dalla propria volontà, senza che l'Impresa aggiudicataria abbia nulla a pretendere.

10. In caso di sospensione temporanea della fornitura per circostanze speciali ed emergenziali, indipendenti dalla volontà della stazione appaltante, verrà applicato il disposto dell'art. 107 del D.lgs. 50/2016 (Codice Appalti), sempreché non siano sviluppabili soluzioni alternative che consentano la normale prosecuzione dell'appalto.

11. L'importo indicato pertanto non è in alcun modo impegnativo né vincolante per la Committente, atteso che l'importo globale "effettivo" erogato del contratto sarà quantificato solo a seguito dell'emissione dei singoli Ordini d'acquisto.

12. I prezzi unitari e le percentuali di ribasso offerti dall'Aggiudicataria si intendono fissi ed invariabili per tutta la durata dell'appalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, D.lgs. 50/2016.

13. L'importo comprensivo di opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. e, è stabilito in € 780.494,00 (Settecentoottantamilaquattrocentonovantaquattro/00 euro), IVA esclusa.

14. **L'importo biennale a base di gara sul quale formulare l'offerta** è così suddiviso in base ai lotti:

Lotto 1 (Caffetteria): € 23.920,00 (Ventitremilanovecentoventi/00), IVA esclusa.

Il valore complessivo del lotto 1, comprese opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento art. 106, è stimato in € 65.780,00 (IVA esclusa).

Sarà oggetto di valutazione l'offerta in comodato gratuito di una o più macchine da caffè professionali come da punto 17.1 del Disciplinare di gara. L'Aggiudicataria avrà diritto, durante tutta la validità del contratto, di accedere ai locali ove sono stati installati i macchinari, al fine di provvedere ai controlli e/o alla manutenzione degli stessi.

Il rifornimento degli apparecchi sarà effettuato utilizzando esclusivamente i prodotti forniti dall'Aggiudicataria.

Lotto 2 (Carni, latticini, salumi): € 60.824,00 (Sessantamilaottocentoventiquattro/00), IVA esclusa.

Il valore complessivo del lotto 2, comprese opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento art. 106, è stimato in € 167.266,00 (IVA esclusa).

Lotto 3 (Prodotti ortofrutticoli): **€ 31.452,00 (Trentunomilaquattrocentocinquantadue/00)**, IVA esclusa.

Il valore complessivo del lotto 3, comprese opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento art. 106, è stimato in € 86.493,00 (IVA esclusa).

Lotto 4 (Secco, surgelati, bevande): **€ 94.915,00 (Novantaquattromilanovecentoquindici/00)**, IVA esclusa.

Il valore complessivo del lotto 4, comprese opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento art. 106, è stimato in € 261.016,25 (IVA esclusa).

Lotto 5 (Pesce fresco, surgelato): **€ 29.184,00 (Ventinovemilacentottantaquattro/00)**, IVA esclusa.

Il valore complessivo del lotto 5, comprese opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento art. 106, è stimato in € 80.256,00 (IVA esclusa).

Lotto 6 (Pasticceria): **€ 43.521,00 (Quarantatremilacinquecentoventuno/00)**, IVA esclusa.

Il valore complessivo del lotto 6, comprese opzioni e rinnovi, proroga tecnica e incremento art. 106, è stimato in € 119.682,75 (IVA esclusa).

2. DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata dell'appalto è di 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dall'avvio della prima fornitura, con possibilità di rinnovo per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi.
2. La committente, in caso di necessità e urgenza, si riserva la facoltà, in aderenza a quanto previsto dall'art. 32 comma 13 D.Lgs. 50/2016, di richiedere l'esecuzione anticipata della prestazione contrattuale nelle more della stipula del contratto.

3. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELL'APPALTO

1. Le consegne dovranno, di norma, avvenire due volte alla settimana (salvo modifiche concordate tra il referente AFOL e l'impresa aggiudicataria) nei locali magazzino delle sedi formative in base alle tempistiche concordate tra il referente di sede e l'impresa aggiudicataria. L'Aggiudicataria si impegna a consegnare i beni in base a quanto indicato nell'ordine, fatti salvi i casi di mancata effettuazione delle lezioni e attività didattiche programmate (con conseguente non effettuazione degli ordini di acquisto) non dipendenti dalla organizzazione e programmazione della Committente. In questo caso potranno essere sospesi eventuali ordini di alimenti non ancora consegnati, senza nulla pretendere da parte dell'Aggiudicataria.
2. L'Aggiudicataria dovrà fornire un recapito telefonico e un indirizzo e-mail per l'inoltro delle ordinazioni oppure credenziali di accesso alla piattaforma informatizzata messa a disposizione per l'invio degli ordini da parte della Committente.
3. La merce fornita deve essere consegnata con apposito documento di trasporto (ddt) che deve essere riconducibile esclusivamente al contratto affidato. Pertanto il ddt, oltre alla data e all'ora di consegna, deve riportare peso, tipo e caratteristiche degli alimenti consegnati, specifica indicazione della provenienza e/o data di scadenza di prodotti suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti al momento in tema di tracciabilità dei generi alimentari, e il CIG del lotto di riferimento. Al momento della consegna sul ddt deve essere apposta la firma del conducente del mezzo e dell'incaricato AFOL che riceve la merce, oltre la dicitura "riserva di controllo" al fine di gestire, entro 24 ore dal ricevimento, eventuali non corrispondenze della merce consegnata rispetto a quanto previsto dalla norma e a quanto riportato sul ddt stesso.
4. I referenti della Committente controlleranno quantità, genere e perfetta corrispondenza dei beni consegnati ai requisiti indicati nel presente capitolato, anche in materia di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P. D.Lgs. 155/97).
5. **Le consegne dovranno essere effettuate tassativamente dalle ore 8.30 alle ore 10.00 del giorno indicato nell'ordine** presso i magazzini delle sedi di:
 - Sesto San Giovanni – viale Italia 548,
 - Pieve Emanuele – via dei Gigli 7,
 - Melegnano – piazza Bianchi snc,
 - Arese – via Monviso 7 (Centro Civico Agorà).

6. D'intesa con il referente degli ordini della Committente potranno essere concordati orari diversi.
7. Le derrate consegnate in orari e giorni non concordati potranno essere rifiutate e dovranno essere eseguite le consegne immediatamente la mattina seguente entro le ore 8.30, con esplicita garanzia di avvenuto mantenimento delle temperature della linea del freddo.
8. Qualora la merce sia quantitativamente difforme dall'ordine il referente AFOL della Committente dovrà segnalarlo sulla bolla di consegna. Nel caso di difformità qualitativa la merce sarà respinta e il fornitore dovrà provvedere al ritiro dei beni non corrispondenti ai requisiti prescritti e procedere alla sostituzione. Se la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella indicata in sede di ordine, la Committente ha il diritto insindacabile di applicare penali, rifiutare la merce, pretendere la sostituzione con altra idonea al fine di favorire lo svolgimento delle lezioni pratiche.
9. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità di un prodotto, l'Appaltatore deve proporre la sostituzione con altro prodotto equivalente. In tal caso l'Appaltatore non può richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta economica presentata in sede di gara.
10. In caso di mancata esecuzione dell'ordine e quindi di mancata fornitura, si applicheranno le penali all'uopo previste. La merce non fornita per cause non dipendenti da forza maggiore, potrà, a discrezione della Committente, essere acquistata dalla stessa presso altri fornitori e l'intera somma, comprensiva anche dell'eventuale maggiore spesa sarà addebitata all'Aggiudicataria mediante trattenuta sui crediti alla stessa spettanti.
11. In fase di verifica e accettazione della merce la Committente si avvarrà di personale dipendente per verificare l'idoneità del prodotto con riferimento ai seguenti parametri:
 - Condizioni di trasporto;
 - Conformità dell'etichetta;
 - Integrità delle confezioni;
 - Data di scadenza;
 - Corrispondenza tra ordine e fornitura.
12. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalla responsabilità in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna. Viene riconosciuto alla Committente il diritto di risarcimento dei danni subiti per eventuali conseguenze derivanti dal consumo della merce.
13. Le derrate devono essere fornite al netto, devono essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste: eventuali eccedenze non autorizzate non verranno accettate.
14. L'Aggiudicataria dovrà altresì fornire i documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.
15. Le consegne dovranno essere garantite anche in caso di scioperi, nevicate ed altri impedimenti.
16. I mezzi di trasporto per la consegna delle derrate alimentari devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque a prodotti conformi al DPR 327/80 art. 43 e Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. I mezzi devono essere a ridotto impatto ambientale, a minori emissioni e a minori consumi energetici secondo quanto indicato nell'offerta tecnica. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte della committente di richiedere la documentazione del programma.

4. PREZZI CONTRATTUALI E RELATIVO ADEGUAMENTO

1. I prezzi offerti dall'Aggiudicataria dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura (kg,lt,pz) dei prodotti, comprensivi di ogni e qualsiasi spesa per imballaggio, trasporto, consegna, facchinaggio, scarico, esclusa I.V.A. e non possono subire aumenti nel caso di richiesta di consegne frazionate o ulteriormente frazionate rispetto alle unità di misura prestabilite. Eventuali richieste di adeguamento dei prezzi potranno essere valutate dalla Committente esclusivamente se comprovate da adeguata documentazione.
2. Qualora fosse necessario inserire prodotti nuovi non previsti nei lotti, i relativi prezzi saranno oggetto di apposito preventivo sottoposto per approvazione alla Committente. Per i lotti riferiti a: pesce fresco e frutta e verdura si farà riferimento ai listini prezzi del Mercato ittico e del Mercato ortofrutticolo della piazza di Milano della settimana precedente la consegna di ciascun prodotto.
3. Oltre all'ipotesi di modifica disposte nel presente capitolato, l'importo contrattuale può subire variazioni nelle ipotesi previste dal vigente codice dei contratti pubblici ex art. 106.
4. Si precisa che le modifiche e le varianti ex art. 106 c. 1 del d. lgs. 50/2016, potranno essere determinate dall'incremento dei servizi erogati da parte della Committente nell'ambito dell'attività istituzionale, non rigidamente preventivabili a priori. Si specifica a tal fine che i quantitativi riportati nell'Elenco di ciascun lotto sono stati stimati in via presuntiva e l'Aggiudicataria ha l'obbligo di fornire la maggiore o minore quantità di

prodotti non potendo pretendere indennizzi di sorta durante l'esecuzione della fornitura qualora la Committente proceda ad ordinare quantitativi maggiori o minori.

5. EFFETTUAZIONI ORDINI E REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIA

1. La Committente indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordini; nessun ordine potrà essere accettato dall'Aggiudicatario se effettuato da personale non autorizzato. La Committente si riserva, qualora non venissero offerti dai soggetti aggiudicatari sistemi informatizzati per l'esecuzione dell'appalto, di utilizzare la propria modulistica nella quale la quantità e la qualità delle derrate siano ben evidenziate e in ogni modo rispettino la definizione merceologica generale delle derrate.
2. L'Aggiudicatario dovrà individuare un proprio responsabile della commessa, il cui nominativo, indirizzo e riferimenti telefonici saranno comunicati alla Committente e che si renderà disponibile per tutto quanto attiene l'esecuzione dell'appalto.

6. RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIA E RIFERIMENTI NORMATIVI

1. L'Aggiudicatario garantisce che tutti i generi alimentari dovranno essere prodotti, sezionati e confezionati con i requisiti e le garanzie previsti dalle disposizioni normative vigenti; i prodotti pertanto, non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.
2. I prodotti surgelati devono avere il termine di scadenza a non meno di 12 (dodici) mesi.

6.1 Prescrizioni dell'aggiudicatario in materia di sicurezza alimentare, tutela della natura e sviluppo sostenibile – QUALIFICAZIONI NECESSARIE

a. Certificazioni inerenti il fornitore:

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Le certificazioni del fornitore si definiscono in funzione dei prodotti forniti e sono di seguito indicate:

- Prodotti: DOP – IGP – STG:

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- Prodotti biologici:

Tutti i prodotti biologici di cui al presente paragrafo, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- Produzione integrata:

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

b. Certificazione inerente i prodotti:

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

c. Dovranno essere rispettati i criteri di base previsti dal decreto Ministeriale dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020 contenente i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

6.2 Caratteristiche dei prodotti

1. Si specifica che l'acquisizione delle derrate potrà subire una contrazione durante il periodo estivo ed in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle lezioni.

2. Tutte le schede tecniche inerenti i prodotti oggetto di fornitura dovranno essere rese disponibili alla Committente.
3. Al di là della rispondenza dei prodotti forniti alle normative vigenti e alle definizioni e caratteristiche richieste ed indicate nel presente Capitolato, l'Aggiudicataria dovrà dare la propria disponibilità a fornire prodotti di altra marca o tipologia, comunque simile, qualora la Committente giudichi determinati prodotti forniti non idonei alle esigenze del servizio, sul piano delle caratteristiche organolettiche.
4. I prodotti di volta in volta forniti dovranno:
 - Avere caratteristiche qualitative di prima scelta;
 - Rispettare la pezzatura considerando che la quantità minima non dovrà essere legata a confezioni standard ma con possibilità di acquistare pezzi singoli;
 - Non cambiare marchio dei prodotti senza preventiva autorizzazione della Committente;
 - Essere in perfette condizioni di conservazione e di igiene ovvero privi di contaminazioni microbiche, fungine o di altra origine tali da compromettere la sicurezza (normalità delle caratteristiche organolettiche);
 - La merce non deve essere scaduta o in prossimità di scadenza, deve avere i due terzi (2/3) della shelf life: per i prodotti ortofrutticoli è necessaria la garanzia di buono stato di vegetazione.

7. SUBAPPALTO

1. Il subappalto non è consentito per la presente procedura.

8. GARANZIA DEFINITIVA

1. L'Aggiudicataria, per la sottoscrizione del contratto, è tenuta a costituire una garanzia denominata definitiva, ai sensi dell'art.103 comma, del D.Lgs. n. 50/16 e s.m.i., pari al 10% (un decimo) dell'importo contrattuale.
2. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Se il ribasso è superiore al 20%, l'aumento della garanzia è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.
3. La garanzia è resa a prima richiesta e senza eccezioni e deve essere operativa entro 15 giorni a semplice richiesta della Committente. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ex art. 1944 c.c., la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c.c., secondo comma.
In caso di escussione totale o parziale della garanzia, l'appaltatore ha l'obbligo di reintegrare la stessa sino all'importo convenuto.
4. La garanzia ha ad oggetto l'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, fermo restando il diritto al maggior danno.
5. La garanzia è prestata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa emessa da istituto autorizzato e cessa di avere effetto, ai sensi dell'art. 103, del D.Lgs. n. 50/16 alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del contratto.
6. Ai sensi dell'art. 103 comma 5 del D.Lgs. n. 50/16, la garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. Lo svincolo avviene automaticamente, alla consegna del documento attestante l'avvenuta regolare esecuzione all'istituto garante da parte dell'appaltatore.
7. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. 50/2016, previste per la garanzia provvisoria.
La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria di cui all'articolo 93 del D.Lgs. 50/2016 da parte della Committente, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
8. In caso di raggruppamenti temporanei di imprese si applica l'art. 103, comma 10, del D. lgs. 50/2016.

9. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. **L'Aggiudicataria dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo H.A.C.C.P.** adottato ai sensi del D.Lgs. 6/11/2007, n. 193 di cui, in caso di richiesta, dovrà essere prodotta copia alla Committente prima della



stipulazione del contratto. L'Aggiudicataria dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti secondo quanto sancito dalla normativa vigente in materia.

10. RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alle prestazioni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
2. L'appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato d'oneri, pena la risoluzione di diritto del contratto.
3. L'appaltatore con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primary assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) non inferiore a € 3.000.000,00, per danni arrecati a terzi (tra cui la Committente) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, ivi compresa la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o da avvelenamento e/o da altri danni materiali subiti dai fruitori del servizio di ristorazione causati dalle derrate fornite dall'Aggiudicataria.
4. La descrizione della fornitura oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza.
5. Copia di tale polizza, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, deve essere trasmessa alla Committente prima dell'inizio del contratto.
6. L'operatività o meno della copertura assicurativa predetta non esonera l'appaltatore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.
7. Sono inoltre a carico degli aggiudicatari anche tutte le spese contrattuali e di pubblicazione.

11. CORRISPETTIVO MENSILE - FATTURAZIONE – PAGAMENTI – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

1. Il corrispettivo dell'appalto è determinato dalla quantità effettiva di prodotti forniti alla Committente sulla base degli ordini effettuati. Il prezzo offerto in sede di gara si intende comprensivo di ogni spesa ed onere.
2. Il pagamento sarà disposto, su presentazione di **fatture mensili per ciascuna sede** con riferimento agli ordini effettuati nel mese precedente, con bonifico bancario entro 30 giorni solari consecutivi dalla verifica di conformità della fornitura da eseguirsi entro 30 giorni solari consecutivi decorrenti dalla data di ricevimento della fattura
3. Il termine di 30 giorni è sospeso se la committente, entro il ventesimo giorno dal ricevimento della fattura, formalizzi motivate contestazioni all'Aggiudicataria riguardanti l'esecuzione della prestazione, l'importo fatturato o la regolarità fiscale del documento.
4. **Gli importi fatturati dovranno essere suddivisi su ciascuna fattura per lotto di riferimento, con indicazione del CIG relativo.**
4. Il saggio del tasso d'interesse per il ritardato pagamento è quello legale determinato in misura pari all'interesse legale (art. 1284 c.c.) vigente pro-tempore, senza alcuna maggiorazione. Il termine di cui sopra è sospeso qualora entro il 20°/45° giorno dal ricevimento della fattura la committente provveda a formalizzare all'appaltatore in maniera motivata puntuali contestazioni riferite all'oggetto della prestazione ovvero all'importo addebitato o alla irregolarità fiscale del documento contabile. Per la generalità dei casi la

data di ricevimento della fattura o nota di addebito, si intende a pieno titolo ed effetti la data riportata dal sistema di interscambio (SdI).

5. La fattura è intestata a: AFOL METROPOLITANA – via Soderini 24 – 20146 Milano (P.IVA 08928300964). Ai fini della fatturazione elettronica, il **codice univoco è il seguente: A4707H7**. La fattura è predisposta in base al vigente sistema dello split payment. Alla fattura è aggiunta in calce la seguente dicitura: **“IVA scissione dei pagamenti – Art. 17 – ter del DPR n. 633/1972”**. L’importo dell’IVA è esposto in fattura ed è versato direttamente dalla committente.

6. Per oggettive esigenze connesse alla chiusura e riapertura dell’esercizio finanziario, è sospeso il termine di pagamento delle fatture dal 16 dicembre al 15 gennaio di ogni anno.

7. Ai sensi dell’art. 30 comma 5 bis del D.lgs. 50/2016 sull’importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta di garanzia dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale dopo l’approvazione del certificato di verifica di conformità previo rilascio del D.U.R.C. regolare.

8. La Committente procede al pagamento del corrispettivo dovuto previa acquisizione della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali (DURC).

9. Se l’Aggiudicataria risulta inadempiente con il versamento dei contributi, la committente tratterrà dalle somme dovute l’importo corrispondente all’inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva sarà disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

10. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari si applicano gli artt. 3 e 6 della legge 13 agosto 2010 n. 136.

12. INADEMPIMENTO E PENALI

1. Nel caso in cui una o più partite di merci siano dichiarate inaccettabili in quanto non corrispondenti alle caratteristiche previste dalla vigente normativa e dal presente Capitolato, l’Aggiudicataria dovrà provvedere all’immediato ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

2. La Committente potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all’Aggiudicataria altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente presso altro fornitore.

3. Nel primo caso l’Aggiudicataria dovrà prestarsi all’immediata sostituzione della merce rifiutata, restando impregiudicati gli effetti negativi sull’organizzazione del servizio stesso; per l’eventuale danno arrecato, la Committente avrà la facoltà di rivalersi sull’Aggiudicataria o mediante trattenuta sui crediti del soggetto medesimo per somministrazioni già eseguite o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

4. Nel secondo caso l’Aggiudicataria dovrà rimborsare la Committente.

In entrambi i casi, l’Aggiudicataria dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione dell’Aggiudicataria senza alcuna responsabilità da parte della Committente per eventuali degradamenti o deprezzamenti che la merce in giacenza possa subire.

5. Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte dai responsabili di ciascuna sede, d’intesa con il responsabile del procedimento; qualora non si addivenisse alla loro risoluzione, la questione sarà rimessa al direttore di Afol Metropolitana.

6. Oltre a quanto sopra espresso, qualora siano rilevati inadempimenti da parte dell’Aggiudicataria, irregolarità nell’esecuzione della fornitura, violazioni di obblighi previsti nel presente Capitolato la Committente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penalità riferibili alle sotto indicate tipologie di non conformità.

Per:

- Ogni caso di ritardata consegna rispetto agli orari previsti nel presente Capitolato per più di 2 volte nell’arco del mese (per ritardata consegna si intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti),

- ogni caso di mancata consegna di tutta la merce ordinata,

- per incompleta consegna dei prodotti per più di 2 volte in un mese,

- mancato rispetto degli standard merceologici,

- non corrispondenza della merce consegnata rispetto a quella ordinata,

- non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nelle bolle d’accompagnamento,

- non conformità tra merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento,
- confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del Capitolato e alla legislazione vigente in materia;
- non rispetto delle condizioni igieniche degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle leggi vigenti

viene applicata una penale corrispondente a:

- € 25,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia inferiore ad € 250,00;
- € 50,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia compreso tra € 250,01 e € 500,00;
- € 100,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia compreso tra € 500,01 ed € 1.000,00.
- € 200,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia pari o superiore ad € 1.000,01.

7. Le inadempienze riscontrate saranno debitamente contestate per iscritto all'Aggiudicataria la quale, entro 3 giorni lavorativi dalla contestazione, dovrà fornire le proprie giustificazioni che saranno oggetto di valutazione da parte della Committente. In mancanza di alcuna giustificazione nei termini suddetti, la Committente procederà all'applicazione delle penali stabilite.

8. L'importo della penale applicata verrà detratto dal pagamento della fattura emessa per crediti maturati a favore dell'Aggiudicataria oppure escusso dalla cauzione definitiva.

13. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Committente può risolvere il contratto con l'operatore economico ai sensi dell'art. 108, comma 1, del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Sono considerate condotte di inadempimento ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del Codice Civile:

- 1) Gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali;
- 2) Gravi manchevolezze nell'esecuzione dell'appalto;
- 3) Ritardi nella consegna;
- 4) Altre inadempienze che ostacolano la prosecuzione dell'appalto.

Il contratto è risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- 1) Accertamento della sussistenza in capo all'Appaltatore di uno o più motivi di esclusione di cui all'art. 80 del Codice;
- 2) Eventi modificativi dell'assetto societario dell'Appaltatore quali: la cessione dell'azienda, la cessazione dell'attività imprenditoriale, ovvero il concordato preventivo e il fallimento dell'Appaltatore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione di AFOL Metropolitana con lettera raccomandata/PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva.

14. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO

1. E' vietata, da parte dell'Appaltatore, la cessione anche parziale del contratto.

I crediti dell'Appaltatore nei confronti della Committente possono essere ceduti previa notifica alla Committente.

15. CONDIZIONE EX ART. 53, COMMA 16 TER, D.LGS. 165/2001 (PANTOUFLAGE)

1. Ai sensi dell'art. 53, comma 16ter, D.Lgs. 165/2001 l'Appaltatore, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti della Committente che abbiano esercitato poteri autorizzativi o negoziali in nome e per conto della Committente nei suoi confronti, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro dei sopra citati dipendenti con la Committente.

16. CODICE ETICO, MODELLO 231, PTPCT, WHISTLEBLOWING

1. La Committente, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 231/2001 in materia di responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, ha adottato un proprio Modello di organizzazione, gestione e controllo (di seguito "Modello 231"), nonché un proprio Codice Etico e il Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza (di seguito "PTPCT") recante misure integrative al Modello 231 come stabilito nella L. 190/2012.

2. L'Appaltatore, con la sottoscrizione del presente contratto, dichiara di aver preso visione e di conoscere i principi del Codice Etico, del Modello 231 e del PTPCT adottati dalla Committente e pubblicati sul profilo istituzionale www.afolmet.it nella sezione "Amministrazione Trasparente/Disposizioni generali", e si impegna a prestare le attività oggetto del presente capitolato nel rispetto di tali principi.

3. Nel rispetto di quanto stabilito nel Modello 231 e nel PTPCT in materia di flussi informativi verso, rispettivamente, l'Organismo di Vigilanza e il Responsabile per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, l'Appaltatore si impegna a segnalare ad essi, secondo le rispettive competenze, ogni eventuale comportamento illecito e comunque ogni violazione del Modello 231 e del PTPCT.

4. La violazione, anche parziale, di quanto previsto nel Codice Etico o nel Modello 231 o nel PTPCT adottati dalla Committente ovvero il verificarsi, per cause direttamente imputabili a delle violazioni, di eventi pregiudizievoli, possono comportare, a seconda della gravità dell'infrazione, la risoluzione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1458 c.c., fatta salva la facoltà per la Committente di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

5. L'Appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, dichiara di aver preso visione ed accettare, anche per i propri dipendenti e collaboratori, la Procedura per la segnalazione di illeciti (whistleblowing), ai sensi della L.190/2012 adottata dalla Committente e pubblicata sul sito istituzionale www.afolmet.it. L'Appaltatore deve quindi segnalare al RPCT della Committente, con le modalità indicate nella procedura di cui sopra, tutte le condotte illecite poste in essere o anche solo tentate da dipendenti o membri degli organi sociali della Committente che riguardano situazione di cui sia venuto a conoscenza in ragione del contratto stipulato.

17. CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

Appaltatore e Committente si impegnano a mantenere riservati i dati e le informazioni tutte, di cui vengano in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto.

18. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Il contratto è regolato dalla Legge Italiana. Per ogni controversia relativa alla stipulazione, interpretazione, esecuzione e cessazione del contratto è competente in via esclusiva il Foro di Milano.

