



**Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario
CAPITOLATO SPECIALE**

**PROCEDURA DI GARA NEGOZIATA AI SENSI ART. 36, C.2, LETT. B) DEL D.LGS. 50/2016 PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PASTI PRONTI SURGELATI SENZA GLUTINE PER LE MENSE UNIVERSITARIE DELL’AZIENDA REGIONALE D.S.U. TOSCANA DELLE SEDI DI FIRENZE-PISA- SIENA.
GARA N. 8511562
CIG N. 91716626E9**

Articolo 1 – Definizioni

Per “Ditta”, “Impresa” o “Aggiudicatario” s’intende l’operatore economico risultato aggiudicatario della fornitura di cui al presente Capitolato speciale d’appalto, di seguito denominato Capitolato.

Per “Stazione Appaltante”, “Committente” o “Azienda” s’intende l’Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana che affida la fornitura oggetto del presente Capitolato.

Articolo 2 – Oggetto dell’appalto

L’appalto ha per oggetto l’affidamento della fornitura di pasti pronti surgelati senza glutine per le Mense Universitarie del Servizio Ristorazione dell’Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario della Toscana delle tre sedi: Firenze, Pisa e Siena, nelle quantità presunte stimate per la durata contrattuale di mesi 24, di seguito indicate:

TIPOLOGIA	FIRENZE	PISA	SIENA	QUANTITA’ TOTALI
Primi Piatti senza glutine	2.000	2.000	600	4.600
Secondi Piatti senza glutine	2.000	2.000	600	4.600
Contorni senza glutine	2.000	2.000	600	4.600

Le quantità di cui sopra sono da considerarsi puramente indicative e valide ai soli fini della determinazione dell’importo a base di gara. Di conseguenza esse non costituiscono alcuna garanzia sul quantitativo che sarà effettivamente acquistato dall’Azienda nel corso dell’esecuzione dell’appalto e che costituirà il termine di determinazione dell’effettivo corrispettivo contrattuale.

La fornitura avverrà a seguito di ordinativi parziali che verranno effettuati durante il periodo di vigenza contrattuale, l’Azienda pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata in base ai propri fabbisogni, senza che l’Aggiudicatario abbia nient’altro da pretendere.

La Ditta, partecipando alla gara, riconosce di aver preso completa ed esatta conoscenza di tutti i documenti riguardanti il presente appalto e s’impegna ad effettuare la prestazione in conformità al presente Capitolato e all’offerta presentata in sede di gara

Articolo 3 - Durata dell’appalto

Il contratto in oggetto avrà durata di 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dalla stipula del contratto o dalla data in esso prevista di effettivo inizio della fornitura.

Articolo 4 – Importo dell’appalto

L’importo complessivo massimo dell’appalto è quello dall’offerta economica della Ditta risultata aggiudicataria della fornitura.

L’importo complessivo stimato è pari a complessivi Euro 38.000,00=(eurotrentottomila/00), oltre I.V.A. di legge.

I prezzi applicati ai singoli prodotti sono quelli che risultano dal dettaglio economico presentato in sede di gara dall’Aggiudicatario.

L’Azienda pagherà solo le prestazioni effettivamente richieste e regolarmente eseguite.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inerente e conseguente alla fornitura di cui trattasi.

Sono a completo carico della Ditta aggiudicataria le spese di imballo, trasporto, facchinaggio, carico, scarico dei pasti forniti e collocazione nei locali che saranno specificati dal Servizio Ristorazione per ciascuna sede, al momento dei singoli ordinativi. Sono altresì compresi nel prezzo offerto gli oneri derivanti da sinistro riconducibile casualmente allo svolgimento delle sopra citate fasi, oltre a quanto indicato ai successivi articoli.

Articolo 5 - Caratteristiche della fornitura

Si richiede la fornitura di pasti confezionati in vaschette monoporzioni sigillate di: un primo piatto da gr 200 ca di pasta cotta più gr. 70 ca di condimento, un secondo piatto cotto a base di carne da gr. 120 ca e a base di pesce da gr. 150, un contorno cotto da gr. 200 ca, scelti fra una lista di pietanze proposte dall'operatore aggiudicatario in numero non inferiore a venti per ciascuna tipologia di prodotto, secondo i quantitativi presunti indicati nel modello "Dettaglio Offerta Economica" allegato alla documentazione di gara richiesta.

I prodotti devono essere GLUTEN FREE e dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- preparati in centro cottura, mediante legame freddo (surgelato)
- confezionati in vaschette monoporzione termo sigillate e idonee all'utilizzo in microonde con etichetta a norma di legge (nome del piatto, dichiarazione di "pasto senza glutine", ingredienti con evidenziazione degli allergeni, peso netto, data di scadenza, dicitura "prodotto congelato", temperatura di conservazione, temperatura e tempi di rigenerazione) e identificazione mediante codice a barre;
- valore massimo di glutine presente in fase di controllo analitico: 20 ppm (20 mg/kg). I Servizi Ristorazione dell'Azienda potranno commissionare a laboratori esterni opportune analisi per accertare tale rispetto durante tutta la durata del contratto;
- data di scadenza del prodotto: 120 gg. dalla produzione;
- durabilità residua dalla data di consegna: almeno 90 gg.

I pasti dovranno essere preparati da una ditta specializzata che dedica attrezzature e personale esclusivamente alla preparazione di questo tipo di alimento.

L'alimento deve essere sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura e congelato, così da potere essere rigenerato prima del consumo. I prodotti devono essere confezionati e trasportati nel rispetto della normativa HACCP e secondo le linee guida della Regione Toscana pubblicate con bollettino n. 46 del 16-11-2005 e le normative e i Regolamenti: Legge 123/2005, delibera GRT 1036 del 24/10/2005, Regolamento UE n. 1169/2011, Regolamento CE n. 828/2014.

Articolo 6 - Modalità di consegna della fornitura

La fornitura dovrà essere consegnata direttamente presso le sedi delle Mense Universitarie di:

FIRENZE -	Mensa Calamandrei V.le Morgagni n.51 - 50134 FIRENZE
PISA -	Mensa Martiri V. Martiri n.7 56126 - PISA (zona ZTL)
SIENA -	Mensa San Miniato, Via E. De Nicola n. 9 - 53100 SIENA

entro il termine di 10 (dieci) gg. lavorativi consecutivi dalla data di comunicazione dell'ordinativo effettuato dai Responsabili del Servizio Ristorazione dell'Azienda di ciascuna sede, nei giorni e orari indicati in sede di ordine e con cadenza trimestrale salvo esigenze diverse dell'Azienda.

La fornitura in oggetto dovrà intendersi franca di ogni spesa, compreso imballaggio, trasporto, facchinaggio, carico, scarico, collocazione, installazione e del ritiro per riciclaggio di qualsiasi imballaggio che accompagni il prodotto.

I prodotti dovranno essere consegnati con mezzi idonei al trasporto di prodotti congelati. I prodotti dovranno essere confezionati con imballi differenziati per piatto.

Nel caso di produzione non continuativa la Ditta dovrà comunicare all'Azienda il calendario della produzione stessa. La Ditta, dietro richiesta, ha l'obbligo di esibire all'Azienda le fatture e i documenti atti a comprovare la provenienza dei vari materiali ed è sempre ed unicamente responsabile della loro conservazione fino alla consegna dello stesso.

La Ditta è pienamente responsabile degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, alle sedi o alle attrezzature di proprietà dell'Azienda.

Sono a carico della Ditta i rischi di perdite e danni verificatisi durante il trasporto e la sosta nei locali dell'Azienda, fino al momento della consegna, fatta salva la responsabilità dell'Azienda per perdite e danni ad essa imputabili.

Articolo 7 - Controlli in accettazione

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a tutta la normativa vigente sull'igiene degli alimenti (in particolare il cosiddetto Pacchetto Igiene) e sulla etichettatura dei prodotti, ivi compresa la normativa vigente sugli allergeni (D.Lgs. 114/2006) e a quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

I controlli in accettazione sono previsti nel Sistema di Gestione della Qualità Aziendale, certificato secondo gli standard ISO 9001:2008, che prevede per il Servizio Ristorazione un'apposita istruzione operativa.

Si riportano in sintesi nella tabella seguente, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti. Tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo, che l'Azienda effettuerà durante l'intera durata del contratto.

Conformità rispetto all'ordine	La conformità deve riguardare: <ul style="list-style-type: none">◆ Genere (tipologia di prodotto consegnato)◆ Peso per ogni rispettiva tipologia
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto valorizzato corrispondente alla merce consegnata per

	genere, peso e ingredienti
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs 114/2006 e successive modifiche e integrazioni
Controllo visivo	Integrità delle confezioni e segnali di alterazioni Data di scadenza e T.M.C.
Modalità di trasporto	I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
Controlli analitici	Analisi chimico/fisiche, merceologiche e microbiologiche Temperatura dei prodotti alla consegna

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione effettuata dal personale, l'Azienda si avvarrà di propri esperti e degli Organi Sanitari competenti per la verifica igienico - merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di rilevazione che mediante analisi di laboratorio.

L'Azienda potrà effettuare visite ispettive presso la sede della Ditta.

Articolo 8 – Gestione delle irregolarità nelle consegne

Nel caso che una consegna sia dichiarata non accettabile dal personale incaricato dall'Azienda, per motivi di non conformità igienico-sanitaria e/o difformità rispetto al presente Capitolato o all'ordine, la Ditta dovrà provvedere al ritiro dei prodotti contestati, previa annotazione sul documento di trasporto della causale "Non Conformità" controfirmata sia dall'incaricato della Ditta che dal personale incaricato dall'Azienda. L'Azienda si riserva di contestare alla Ditta la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

Articolo 9 – Verifiche di qualità

Il mantenimento del rapporto contrattuale è in funzione del buon esito delle verifiche di qualità effettuate nel corso della fornitura.

Le non conformità rilevate in fase di accettazione o nelle successive fasi sono classificate in tre tipologie:

- a) **Tipo 1** (creano problemi logistici) nel quale rientra la seguente classificazione:
 - ritardi di consegna che non interferiscono con il regolare svolgimento del servizio.
- b) **Tipo 2** (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):
 - Mancata consegna o ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio;
 - giorno di consegna non rispettato;
 - confezioni danneggiate;
 - etichettatura non leggibile;
 - mezzi di trasporto non idonei ai prodotti;
 - non corrispondenza del prodotto alle caratteristiche indicate nelle schede di prodotto o a quanto offerto dalla ditta in sede di gara;
 - presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva) che non recano danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Azienda nei confronti degli utenti del servizio.
- c) **Tipo 3** (oltre ai problemi dei tipi 1 e 2 che possono creare danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Azienda nei confronti degli utenti del servizio):
 - prodotto scaduto;
 - prodotto visibilmente deteriorato;
 - presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva)
 - valore di glutine nell'alimento maggiore ai 20 ppm

Altre casistiche di NC saranno valutate al momento in cui si verificano secondo i criteri stabiliti per le 3 tipologie sopra descritte.

Articolo 10 - Oneri a carico dell'Impresa

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese e gli oneri necessari all'espletamento della fornitura di cui al presente Capitolato.

Dovrà, inoltre, fornire indicazioni sulle modalità di riattivazione (tempi/temperature) delle varie tipologie di piatto in monoporzione. Per ciascuna tipologia di portata (primi, secondi, contorni) dovrà essere indicata una lista di almeno 20 ricette diverse, all'interno della quale, nel corso della durata contrattuale, verranno effettuati gli ordini. Per ogni tipologia di pietanza dovranno essere presenti prodotti a base di carne, a base di pesce e vegetariani. Dovrà essere altresì compresa una scelta di primo in bianco (pasta e/o riso).

Articolo 11 - Applicazioni contrattuali, personale e rapporti di lavoro

L'Aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL vigenti alla data di affidamento dell'appalto, nella località in cui si svolge il servizio, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nelle province di competenza. L'Aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nel caso di cooperative di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali.

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali vigenti, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Nelle ipotesi di subappalto resta ferma la responsabilità solidale dell'Aggiudicatario in ordine al regolare pagamento delle retribuzioni ai dipendenti dell'impresa subappaltatrice.

Articolo 12 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'Aggiudicatario rinunci all'aggiudicazione la Stazione Appaltante provvederà ad escutere la cauzione di cui al successivo articolo 12, a darne comunicazione all'ANAC (Autorità nazionale Anticorruzione) e richiederà il risarcimento dei danni eventualmente subiti, oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Articolo 13 - Deposito cauzionale e polizza assicurativa

Al momento della stipulazione del contratto la Ditta dovrà presentare cauzione definitiva, in una delle forme previste dalla legge, nella misura stabilita dall'art. 103 del D.Lgs. n.50/2016.

La mancata presentazione della cauzione nei termini indicati dalla Stazione Appaltante comporta la revoca dell'aggiudicazione, con ulteriore azione in danno dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario si obbliga a tenere sollevata e indenne la Stazione Appaltante da tutti i danni, sia diretti che indiretti che possono comunque e a chiunque derivare in dipendenza o connessione dall'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato.

Articolo 14 - Invariabilità dei prezzi contrattuali

I prezzi contrattuali si intendono fissi ed invariabili per i primi dodici mesi di durata contrattuale.

A partire dal secondo anno di durata sarà ammessa la revisione dei prezzi contrattuali ai sensi dell'articolo 29, comma 1 del D.L. 27.1.2002, n.4.

La revisione sarà disposta sulla base dell'andamento dei sulla base della maggiorazione del 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT intesa come la media matematica annua dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

Articolo 15 – Rischi da interferenze e norme sulla sicurezza

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 non sussistono costi per rischi da interferenze come attestato dal RUP, sentito il RSPP. Di conseguenza non è stato redatto il Documento di Valutazione Rischi da Interferenze – D.U.V.R.I..

La Ditta è in ogni caso tenuta ad assicurare il pieno rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza sul lavoro di cui al D.Lgs. n.81/2008.

Articolo 16 – Responsabile Unico del Procedimento

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii., del D. Lgs. 50/2016 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento è la Sig.ra Mafalda Viviano, Coordinatrice del Servizio Ristorazione della sede di Firenze dell'Azienda DSU Toscana.