

PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER LA CONCLUSIONE DI UN ACCORDO QUADRO TRIENNALE, SENZA GARANZIA DI QUANTITÀ MINIME, SUDDIVISO IN CINQUE LOTTI, PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LE CUCINE DELL’A.S.P. CITTÀ DI SIENA (C.A.M. Decreto 10 marzo 2020)

CAPITOLATO SPECIALE

Art. 1.	Definizioni	2
Art. 2.	Oggetto.....	2
Art. 3.	Criteri ambientali minimi, distinti tra ristorazione scolastica e assistenziale	2
Art. 4.	Caratteristiche dei prodotti ripartite per lotto.....	3
Art. 5.	Schede tecniche di prodotto e validazione	3
Art. 6.	Criteri ambientali minimi ai sensi del D.M. 10 marzo 2020	4
Art. 7.	Etichettatura	4
Art. 8.	Confezionamento dei prodotti.....	5
Art. 9.	Caratteristiche organolettiche	5
Art. 10.	Caratteristiche chimico fisiche.....	5
Art. 11.	Caratteristiche microbiologiche	5
Art. 12.	Tracciabilità di filiera.....	5
Art. 13.	Ulteriori caratteristiche e confezionamento dei prodotti	6
Art. 14.	Shelf life.....	6
Art. 15.	Dichiarazione sugli allergeni	6
Art. 16.	Prodotti per celiaci	7
Art. 17.	Prodotti OGM free	7
Art. 18.	Altri prodotti non previsti	7
Art. 19.	Ordini di fornitura	7
Art. 20.	Trasporti e consegna	8
Art. 21.	Modalità di fatturazione e pagamento.....	9

Art. 1. Definizioni

Stazione appaltante: l'Azienda Pubblica di Servizi alla Persona "ASP - Città di Siena";

RSA: residenza sanitaria assistenziale;

RA: residenza assistenziale;

Scuole: le scuole dell'Infanzia e primarie ed i Nidi Comunali e privati ubicati nel territorio del Comune di Siena;

Derrate alimentari: prodotti alimentari freschi o trasformati necessari per la preparazione e somministrazione dei pasti nelle strutture a ciò dedicate della Stazione appaltante;

C.A.M.: criteri ambientali minimi di cui al Decreto 10 marzo 2020 relativi alla fornitura di derrate alimentari.

Art. 2. Oggetto

L'appalto ha per oggetto la fornitura **suddivisa in CINQUE lotti** di derrate alimentari per il fabbisogno presunto **triennale** delle cucine dell'A.S.P. Città di Siena, di seguito indicate:

- a) **cucina situata in Via Campansi 18, Siena (sede dell'ASP):** la cucina è destinata alla preparazione di pasti giornalieri per gli ospiti della RSA e delle RA, nonché per la preparazione dei pasti per il personale amministrativo operante presso tali strutture;
- b) **cucina situata in Viale Toselli, Siena:** la cucina è destinata alla preparazione di pasti giornalieri nel periodo scolastico fissato dal calendario regionale, per i centri estivi, per le scuole (primarie, dell'infanzia e nidi), nonché per la preparazione per il Centro diurno "La Mimosa".

Art. 3. Criteri ambientali minimi, distinti tra ristorazione scolastica e assistenziale

La stazione appaltante effettua gli ordini di fornitura di seguito indicati:

- **per la ristorazione assistenziale** (preparazione dei pasti degli ospiti della RSA e delle RA, vale a dire delle strutture assistenziali), tenendo conto della necessità di approvvigionare prodotti di caratteristiche tali da assicurare il rispetto dei criteri ambientali minimi contenuti nel Decreto 10 marzo 2020, **paragrafo E. lett. a), punto 1**, il quale prevede soltanto che: *"L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una dieta mediterranea, in sintonia con i principi della Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016. Per i degeni, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche"*.

- **per la ristorazione scolastica:** tenendo conto della necessità di approvvigionare prodotti di caratteristiche tali da assicurare il rispetto dei criteri ambientali minimi contenuti nel Decreto 10 marzo 2020, **paragrafo C. lett. a), punto 1.**

Gli ordini di fornitura vanno comunque effettuati tenendo primariamente in considerazione le esigenze di servizio, cosicché qualunque diversa ripartizione degli acquisti, sia tra le quantità stimate per i singoli prodotti, sia per le caratteristiche degli stessi (CAM e non CAM), non darà diritto all'Impresa di formulare alcuna contestazione, richiesta di risarcimento danni o pretesa di sorta, posto che in fase di gara e di formulazione dell'offerta tecnica quest'ultima ha ritenuto remunerativo il prezzo di ogni singolo prodotto a prescindere dalle quantità.

Art. 4. Caratteristiche dei prodotti ripartite per lotto

I quantitativi stimati dalla stazione appaltante per ogni prodotto e le relative caratteristiche, facente parte di ciascun lotto per il quale sono stati indicate specifiche minime comuni da rispettare, sono stati riportati indicativamente nell'Allegato A al presente Capitolato, predisposto dalla stazione appaltante unitamente agli atti di gara.

I quantitativi indicati dalla stazione appaltante per ciascun lotto sono presunti in quanto non possono essere esattamente predeterminati, poiché suscettibili di variazioni nel numero e quindi nella complessiva consistenza in termini economici, tenuto conto che il fabbisogno presunto ha natura meramente indicativa ed è quindi individuabile sulla base delle effettive esigenze dell'Azienda A.S.P. Città di Siena, che si verificheranno nell'arco di tempo di validità contrattuale.

L'Impresa si dichiara dunque consapevole che il presente contratto afferisce ad un accordo quadro senza garanzie di quantità minime secondo quanto previsto dall'art. 54 del D.lgs 50 del 2016 e che le quantità ordinate dalla stazione appaltante durante il contratto sono soggette a variazione in aumento e diminuzione anche oltre il quinto contrattuale, impegnandosi pertanto al riguardo a mantenere comunque invariati i prezzi unitari contrattuali.

Art. 5. Schede tecniche di prodotto e validazione

In fase di gara l'Impresa dovrà trasmettere le Schede Tecniche e la campionatura, ove richiesto, a pena di esclusione, come indicato nell'elenco allegato A) di ogni prodotto offerto e che verranno valutate ai fini della valutazione. Le Schede Tecniche costituiscono pertanto un allegato contrattuale al presente capitolato.

Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura, in corso di contratto - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l'Impresa è tenuta a darne anticipata informazione per iscritto alla stazione appaltante **tramite Posta Elettronica Certificata**, inviando contestualmente la

corrispondente Scheda Tecnica per la validazione, cui seguirà **entro dieci giorni** la formale autorizzazione scritta della stazione appaltante a procedere o meno con la fornitura.

Il personale preposto ai controlli in entrata dei prodotti in fase di approvvigionamento respingerà tutte le forniture che, al momento della consegna, non dovessero rispettare le predette prescrizioni. L'Impresa dovrà pertanto attivarsi tempestivamente e con congruo anticipo nella richiesta di autorizzazione laddove intenda cambiare il prodotto indicato.

Art. 6. Criteri ambientali minimi ai sensi del D.M. 10 marzo 2020

La stazione appaltante ha tenuto conto di quanto previsto dal D.M. 10 marzo 2020 per la ristorazione scolastica, ai fini della determinazione dei quantitativi di prodotto per i quali occorre rispettare i requisiti fissati dal suddetto decreto. I quantitativi di prodotti CAM riportati nell'**Allegato A** rappresentano già la percentuale richiesta dal citato decreto.

La stazione appaltante trasmetterà pertanto ordini di fornitura per i prodotti indicati nell'**Allegato A** qualificati come CAM, e per i quali l'Impresa ha indicato un distinto corrispettivo.

L'Impresa è tenuta a fornire tale tipologia di prodotti qualificati come CAM con la dicitura BIO o DOP nell'Allegato A, i quali dovranno rispondere ai requisiti fissati dal D.M. 10 marzo 2020 ed alle altre specifiche di legge.

Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, quali ad esempio i coordinatori di cucina, senza preavviso, negli orari utili e nei locali individuati per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 7. Etichettatura

Tutti i prodotti devono riportare l'etichettatura in conformità con il Regolamento 2011\UE\1169, con le relative disposizioni attuative e con la normativa nazionale di riferimento. Tutte le informazioni sulle etichette devono essere riportate in lingua italiana.

Art. 8. Confezionamento dei prodotti

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D.lgs 109 del 1992 e D.lgs 157 del 2004). L'Impresa inoltre dovrà rendersi disponibile a trasmettere la bolla elettronica per il carico informatico delle quantità nel caso in cui l'Azienda ne richieda l'emissione. Inoltre, in caso di richiesta, gli articoli dovranno contenere il codice a barre per effettuare il carico informatico dell'articolo tramite laser o similari.

Art. 9. Caratteristiche organolettiche

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta.

Art. 10. Caratteristiche chimico fisiche

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle caratteristiche microbiologiche della tipologia richiesta.

Art. 11. Caratteristiche microbiologiche

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alle caratteristiche microbiologiche della tipologia richiesta ed essere privi di agenti patogeni.

Art. 12. Tracciabilità di filiera

Tutti i prodotti dovranno sempre essere identificati per poterli ricondurre alla loro provenienza ancorché ciò non sia previsto dalla normativa comunitaria o nazionale di riferimento in merito all'etichettatura dei prodotti alimentari. Anche in tal caso ed a semplice richiesta l'Impresa dovrà fornire la documentazione (fatture, contratti, documenti di trasporto, etc.) necessaria per risalire all'origine del prodotto o quantomeno alla filiera delle imprese, salvo che ciò non dipenda da causa ad essa non imputabile.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, quali ad esempio i coordinatori delle cucine, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per

la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto, dal presente capitolato e dai suoi allegati.

Art. 13. Ulteriori caratteristiche e confezionamento dei prodotti

Tutti i prodotti dovranno essere trasportati e confezionati nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

verdura: Le specie e le varietà delle verdure da fornire variano a seconda della stagione. La verdura fresca dovrà: a) essere di prima categoria e presentare le precise caratteristiche merceologiche richieste; b) essere di recente raccolta; c) essere asciutta e priva di residui di terra; d) essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari e priva di insetti; infestanti; e) essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie; f) avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo g) rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari; h) essere priva di germogli, per quanto riguarda gli ortaggi a bulbo; i) la fornitura giornaliera deve essere omogenea e uniforme.

Art. 14. Shelf life

L'Impresa dovrà garantire per ogni prodotto la sussistenza della seguente percentuale di *shelf life*, intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alle Cucine). Nella tabella riportata di seguito sono altresì riportate a mero titolo indicativo le ipotizzate frequenze di consegna per ogni lotto.

LOTTO	OGGETTO	SHELF LIFE
13	VERDURE FRESCHE PRONTE IV GAMMA	80%
16	PESCE SURGELATO	80%
17	LEGUMI E MAIS IN LATTA	60%
22	PASTA	60%
23	RISO	60%

Art. 15. Dichiarazione sugli allergeni

I prodotti non dovranno contenere gli allergeni di cui al 1169\UE\2011, espressamente vietati ed indicati come tali nell'Allegato A.

Tutti i prodotti, i sensi del Regolamento 1169\UE\2011, dovranno essere sempre corredati della scheda tecnica e della dichiarazione degli allergeni presenti come ingredienti e in tracce.

Art. 16. Prodotti per celiaci

I prodotti identificati per celiaci (individuati nell'Allegato A) dovranno avere uno dei seguenti requisiti:

- far parte dei prodotti dietetici senza glutine notificati dal ministero della salute;
- avere il claim "senza glutine" in etichetta;
- essere inserito nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia;
- essere privi di glutine.

Art. 17. Prodotti OGM free

Tutti i prodotti dovranno essere conformi all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Art. 18. Altri prodotti non previsti

Nel corso dell'esecuzione della fornitura la stazione appaltante si riserva la possibilità di richiedere all'Impresa anche la fornitura di altri generi alimentari non compresi nel contratto e dunque non indicati nell'Allegato A, ancorché riferiti alle categorie merceologiche previste che dovessero rendersi necessari per l'organizzazione e gestione del servizio.

Anche per queste eventuali ed ulteriori esigenze, l'Impresa assume l'impegno a produrre, con anticipo rispetto alla programmazione degli ordinativi, le relative schede tecniche merceologiche. Potranno rientrare in questo contesto i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione di diete speciali, destinate ad utenti con particolari e specifiche intolleranze o allergie. In questo caso, l'Impresa darà piena garanzia circa il rispetto delle disposizioni normative regolanti il settore merceologico specifico.

Per tutti i generi alimentari aggiuntivi verrà richiesto apposito preventivo di spesa in merito al quale la stazione appaltante esprimerà il proprio parere di congruità, tenuto conto delle proprie indagini di mercato. Anche a questi generi alimentari aggiuntivi si applicheranno le norme del presente capitolato speciale.

Art. 19. Ordini di fornitura

La stazione appaltante indicherà all'Impresa i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordinativi relativi alla fornitura. Nessun ordinativo potrà essere formalizzato all'Impresa, né da questo accettato, da personale non espressamente autorizzato. Sarà allo scopo utilizzata una modulistica appropriata nella quale le quantità e la qualità delle derrate verranno bene evidenziate nel rispetto delle tabelle merceologiche degli alimenti.

Gli ordinativi verranno effettuati, di norma, con programmazione settimanale ma potranno subire variazioni in rapporto a cause tecnico-organizzative e di servizio. Gli eventuali

annullamenti parziali o totali di quantitativi già trasmessi saranno comunicati almeno 24 ore prima della consegna della fornitura richiesta.

Si precisa che ai fini degli adempimenti relativi al Reg. (CE) 178/2002 l'Impresa, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento accompagnatorio di trasporto (DdT), da rilasciare all'operatore incaricato del ricevimento della merce. Detto documento accompagnatorio dovrà riportare, pena il respingimento delle derrate in entrata, specifica indicazione dei Lotti di produzione, suddivisi per tipologia alimentare. Limitatamente alle derrate alimentari di elevata deperibilità, il sopracitato documento dovrà contenere anche il riferimento alla conservabilità massima (shelf-life); in questo caso il numero di Lotto potrà considerarsi sostituito dalla predetta specificazione.

Nel documento accompagnatorio di trasporto (DdT) l'Impresa dovrà indicare la marca di ogni prodotto ed ogni dato prescritto in base al presente capitolato, fermo restando l'obbligo di fornire prodotti di cui sia stata fornita preventivamente la scheda tecnica merceologica secondo quanto stabilito dal precedente Art. 5.

Art. 20. Trasporti e consegna

La consegna dei prodotti dovrà essere effettuata:

- a) presso il magazzino della Cucina Centralizzata di Viale Toselli tra le 6.40 e le 7.10 e la verdura fresca IV gamma, mentre entro le ore 12,00 per gli altri prodotti dal lunedì al venerdì;
- b) presso il magazzino della Cucina del Campansi tra le 6.30 e le 10.00 dal lunedì al venerdì.

La consegna deve essere garantita in modo assoluto nelle ore e nei luoghi indicati. La consegna dovrà essere effettuata nei giorni indicati nell'ordine effettuato dai magazzini ASP. Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente corrispondente alla normativa vigente pena la non accettazione della fornitura. In particolare, i prodotti alimentari dovranno essere trasportati con automezzi idonei; le merci dovranno essere trasportate, confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia e, per i prodotti deperibili, alle temperature di veicolazione confinate e previste per legge, con incremento max. di 3 (tre) gradi centigradi su quanto previsto per le corrispondenti temperature di conservazione, con riferimento alla specifica categoria merceologica.

L'accettazione della merce da parte del personale incaricato non solleva l'Impresa dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna. Le derrate devono essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute.



Lo scarico della merce presso i magazzini dovrà essere effettuato dal personale della ditta fornitrice negli ambienti adibiti a carico/scarico individuati da questa stazione appaltante.

Art. 21. Modalità di fatturazione e pagamento

Agli effetti della fatturazione sono validi i quantitativi che verranno riscontrati dagli incaricati al controllo all'atto della ricezione della merce. La fatturazione della merce dovrà avvenire a norma di legge, con esplicito riferimento ad ogni singolo documento di trasporto emesso dal fornitore, nonché alla esatta indicazione dei prodotti che sono stati forniti.