



# Aliseo

Agenzia ligure per gli studenti e l'orientamento

Via San Vincenzo 4 – 16121 Genova – tel. 010 24911

## CAPITOLATO SPECIALE

**PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE, FRESCHI E CONSERVATI OCCORRENTI AL CENTRO DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA A GESTIONE DIRETTA DAL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI ALISEO, SITO IN CORSO GASTALDI N.25 A GENOVA, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL’AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE N. 65 DEL 10 MARZO 2020 – DURATA CONTRATTUALE MESI 24, CON OPZIONE DI PROROGA PER ULTERIORI 12 MESI.**

**CIG:** .....

### ART. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l’affidamento **in lotto unico** della fornitura di generi alimentari vari di origine animale e vegetale, freschi e conservati, occorrenti al Servizio di Ristorazione di ALiSEO per il Centro di Ristorazione, sito in Corso Gastaldi 25 a Genova.

I generi alimentari trovano specifica descrizione nell’Allegato A – Merceologia Generale delle Derrate al presente Capitolato Speciale; i quantitativi presunti annui richiesti per ciascun prodotto trovano specifica quantificazione nell’Elenco derrate alimentari di cui all’Allegato 1 - Offerta economica - Elenco derrate alimentari, che dovrà essere utilizzato dal soggetto concorrente per la formulazione della propria offerta economica.

Durante il periodo contrattuale il soggetto aggiudicatario dovrà fornire, a seguito di richiesta da parte dell’Amministrazione appaltante, anche altri generi non compresi nel suddetto Elenco derrate alimentari, ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della presente fornitura, nel caso in cui tali generi fossero necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie e/o per esigenze diverse del servizio di ristorazione.

A tale richiesta il soggetto aggiudicatario dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi.

Qualora ALiSEO nel corso della fornitura giudichi non idonei determinati prodotti alle esigenze del proprio servizio ristorazione, anche per mutate esigenze sopravvenute, il soggetto aggiudicatario dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo similare, previa campionatura e autorizzazione di ALiSEO. Nel caso eccezionale in cui il soggetto aggiudicatario non sia in grado di fornire prodotti delle marche indicate e comunque ogni volta si produca un cambiamento nella produzione\confezionamento di un prodotto già abitualmente in consegna, si prescrive l’obbligo per l’Aggiudicatario di trasmettere preventivamente le schede tecniche dei nuovi prodotti e di ripristinare le condizioni ordinarie nel minor tempo possibile e comunque comunicando dall’inizio la durata della sostituzione.

I quantitativi riportati nell’Elenco derrate alimentari sono stati stimati in via presuntiva tenuto conto dell’analisi dei consumi riferiti agli anni precedenti per i periodi corrispondenti alla durata della

gara. Tali fabbisogni sono pertanto da considerarsi puramente indicativi e validi ai soli fini della determinazione dell'importo a base di gara e non costituiscono pertanto alcuna garanzia sui quantitativi che saranno effettivamente acquistati dal Committente ALiSEO durante l'esecuzione dell'appalto.

Poiché la maggior parte dei pasti sono somministrati agli studenti iscritti all'Università degli Studi di Genova, la quantità delle derrate alimentari richieste potrà subire variazioni quantitative in relazione al calendario delle lezioni, pertanto l'erogazione dei pasti potrà subire una contrazione durante il periodo estivo ed in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle lezioni universitarie. Il Committente ALiSEO predisporrà un calendario di servizio per la durata dell'appalto che sarà comunicato al soggetto aggiudicatario della fornitura.

Eventuali variazioni si potranno registrare altresì in relazione all'offerta alimentare nonché alla tipologia e alle abitudini alimentari degli utenti della mensa.

I quantitativi riportati nell'Elenco derrate alimentari sono quindi suscettibili di variazioni in funzione del numero di pasti erogabili nel periodo di validità contrattuale nonché delle preferenze dell'utenza e delle variazioni dell'offerta alimentare in conseguenza delle esigenze dell'utenza stessa.

Il soggetto aggiudicatario avrà pertanto l'obbligo, durante la vigenza contrattuale, di somministrare la maggiore o minore quantità di prodotti di cui potrà effettivamente necessitare ALiSEO per motivi ordinari e/o straordinari non potendo altresì il soggetto aggiudicatario pretendere indennizzi di sorta durante l'esecuzione della fornitura qualora ALiSEO proceda ad ordinare quantitativi maggiori o minori fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto non potendo, in tal caso, il soggetto aggiudicatario far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

## **ART. 2 – DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO**

La durata dell'appalto è stabilita in mesi 24 (ventiquattro) con decorrenza dalla data che verrà precisata nel provvedimento di aggiudicazione dell'appalto, con opzione di proroga per ulteriori 12 (dodici) mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni del contratto originario.

L'importo **annuo** presunto della fornitura posto a base di gara, che costituisce limite non superabile, è pari a € 450.000,00 oltre IVA, oltre oneri della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari a € 332,00 oltre IVA.

E' prevista la facoltà per l'Agenzia Committente ALiSEO dell'opzione di proroga del contratto per ulteriori 12 mesi che *“il contraente originario è tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto”* come richiamato al successivo art.5.

## **ART. 3 – CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA**

Le caratteristiche delle derrate alimentari oggetto di fornitura sono determinate nell'Allegato A - Merceologia Generale delle Derrate al presente Capitolato speciale. In esso sono tra gli altri evidenziati i prodotti alimentari richiesti da ALiSEO a basso impatto ambientale.

Si precisa che:

- Tutti i prodotti biologici richiesti 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.
- Tutti i prodotti da produzione integrata richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Steward ship Council) o equivalenti.
- Tutti i prodotti DOP, IGP e STG richiesti 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 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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

Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire alla Stazione Appaltante gli attestati di assoggettamento di cui sopra in originale.

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.

Il soggetto aggiudicatario dovrà rendere disponibili ad inizio della prestazione contrattuale, tramite mail in formato digitale, le schede tecniche in lingua italiana di tutti i prodotti.

Le specifiche delle derrate consegnate dovranno essere corrispondenti a quanto indicato nei commi precedenti e le caratteristiche dei prodotti offerti, rilevati da scheda tecnica presentata dal soggetto aggiudicatario ad inizio fornitura, dovranno essere mantenute per tutta la durata del contratto.

I generi alimentari forniti devono essere privi di OGM come stabilito da Regione Liguria - Delibera della Giunta Regionale n. 695 del 15/07/2022.

## **ART. 4 – PREZZI CONTRATTUALI**

I prezzi offerti dal soggetto aggiudicatario devono essere indicati compilando in ogni sua parte l'Allegato 1 – Offerta Economica - Elenco derrate alimentari (facente parte integrante del Disciplinare di gara) e si intendono fissi ed invariabili per l'intera durata di esecuzione del contratto nonché comprensivi di ogni e qualsiasi spesa per imballo, trasporto, consegna, facchinaggio, scarico, stoccaggio, consegna nelle celle frigorifere e consegna a scaffale (in tal caso il personale del soggetto aggiudicatario dovrà disporre le merci consegnate sugli scaffali dei magazzini che verranno indicati dal personale dell'Amministrazione appaltante incaricato della presa in consegna delle merci), ecc, esclusa IVA.

Per la frutta e la verdura fresca il soggetto concorrente, in sede di formulazione dell'offerta, dovrà altresì indicare nel predetto Allegato 1 – Offerta Economica – Elenco derrate alimentari la percentuale di sconto **unica** applicata sul prezzo prevalente (cioè il prezzo medio tra il prezzo minimo e il prezzo massimo indicati rispettivamente nella prima e nella seconda colonna del listino prezzi dell'**Ortomercato di Genova**) con riferimento al primo giorno fiale del mese relativo alla consegna delle merci. A tal fine si precisa che il suddetto listino deve essere consegnato da parte del soggetto aggiudicatario puntualmente ogni mese ai competenti uffici che saranno indicati dall'Agenzia Committente.

L'importo annuo stimato dall'Agenzia committente ALISEO per i suddetti generi (frutta e verdura fresca) è pari a **€ 25.500,00 I.V.A. esclusa** su cui il soggetto concorrente dovrà applicare la percentuale **unica** di sconto offerta.

## **ART. 5 - REVISIONE PREZZI E MODIFICHE CONTRATTUALI IN CORSO DI ESECUZIONE**

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 ( in seguito Codice), qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo dei beni **superiore al cinque per cento** dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati **nella misura dell'ottanta per cento della variazione**.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzeranno gli indici dei **prezzi al consumo**, di cui al comma 3 lett. b) (prima parte) del Codice; detti indici sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT, come previsto al comma 4 dell'art. 60 del Codice.

L'Agenzia committente ALISEO si riserva l'opzione di proroga del contratto stipulato, per una durata massima pari a **12 (dodici) mesi** ai prezzi, patti e condizioni stabiliti dal medesimo, ai sensi del comma 10 dell'articolo 120 del Codice. L'importo lordo presunto stimato per tale opzione è pari a **€ 450.000,00, al quale dovrà essere applicato il ribasso di aggiudicazione**, oltre IVA e oneri della sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso pari a € 332,00 oltre IVA. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno **3 (tre) mesi** prima della scadenza del contratto.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, ai sensi del comma 9 dell'articolo 120 del Codice, l'Agenzia committente ALISEO può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Sono altresì espressamente previste le modifiche dei contratti in corso di esecuzione di cui all'art.120, dal comma 1 al 5, del Codice.

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente (**6 mesi**) se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto stipulato agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel medesimo.

## **ART. 6 – SOSTENIBILITÀ E APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI**

Il presente Capitolato Speciale recepisce i principi della sostenibilità ambientale, come previsto dall'art. 57 del Codice e dalla D.G.R. n. 74 del 13/02/2018, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015. La fornitura per i prodotti individuati nell'*Allegato 1 – Offerta Economica – Elenco derrate alimentari* (facente parte integrante del Disciplinare di gara) dovrà essere erogata garantendo il rispetto dei “*Criteri Ambientali Minimi per la fornitura di derrate alimentari*” previsti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10 marzo 2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

L'Agenzia committente ALiSEO procederà alle verifiche secondo quanto previsto nelle suddette specifiche tecniche. Inoltre il presente Capitolato Speciale recepisce quanto previsto dall'art. 20 della legge regionale n. 31 del 27/12/2019 in merito alla riduzione di confezionamenti e/o imballaggi in plastica ed incentivazione di alternative riutilizzabili.

## **ART. 7 - EFFETTUAZIONE ORDINI E REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIO**

L'Agenzia committente ALiSEO indicherà i nominativi del proprio personale autorizzato all'effettuazione degli ordini; nessun ordine potrà essere accettato dal soggetto aggiudicatario se effettuato da personale non autorizzato.

ALiSEO si riserva, qualora non venissero offerti dal soggetto aggiudicatario 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 Merceologia Generale delle Derrate.

Gli ordini delle derrate alimentari saranno comunicati al soggetto aggiudicatario con un **anticipo di 4 (quattro) giorni lavorativi** rispetto alla data in cui deve essere effettuata la consegna; per i prodotti surgelati e le derrate secche (esempio la pasta secca) gli ordini saranno comunicati con un **anticipo di 3 (tre) giorni lavorativi**.

Gli ordini potranno comunque subire **variazioni per cause tecniche o di servizio** e si potranno altresì verificare annullamenti totali o parziali degli ordini che saranno comunque **comunicati almeno 24 (ventiquattro) ore prima della consegna delle derrate**.

Il soggetto aggiudicatario dovrà individuare un proprio responsabile della commessa, il cui nominativo, indirizzo e riferimenti telefonici saranno comunicati all'Agenzia committente ALiSEO ,

che si renderà disponibile in qualità di referente nei confronti del committente per tutto quanto attiene l'esecuzione dell'appalto.

## **ART. 8 - PEZZATURE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le caratteristiche, la qualità e le pezzature richieste per le derrate alimentari sono determinate nell'*Allegato A – Merceologia Generale delle Derrate* al presente Capitolato speciale che il soggetto aggiudicatario si impegna rigorosamente a rispettare; le derrate dovranno pertanto essere corrispondenti alla descrizione contenuta nel predetto Allegato A e, parimenti, alla qualità e pezzature dei generi offerti e sottoscritti nell'*Allegato 1 – Offerta Economica – Elenco derrate alimentari* (facente parte integrante del Disciplinare di gara), nonché dei generi che i soggetti concorrenti si impegneranno ad offrire indicandoli nell'*Allegato 2 – Offerta progetto – prodotti migliorativi* (facente parte integrante del Disciplinare di gara ) in sostituzione di quelli di cui al predetto *Allegato 1 – Offerta Economica – Elenco derrate alimentari*.

Le derrate alimentari dovranno altresì rispondere agli standard qualitativi richiesti, documentati da certificazioni e/o da dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Le quantità e le pezzature dei prodotti consegnati dovranno corrispondere agli ordini effettuati.

## **ART. 9 - CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le consegne delle derrate alimentari dovranno essere effettuate nel **numero minimo di 2 (due) alla settimana nelle giornate di martedì e giovedì** e, in base ad eventuali necessità del Servizio Ristorazione, **fino a 3 (tre) alla settimana**.

Tutte le derrate ordinate dovranno essere consegnate in un'unica soluzione nella giornata concordata.

La consegna delle derrate dovrà essere franco magazzino del Centro di Ristorazione della Casa dello Studente Gastaldi, sito in c.so Gastaldi n. 25 a Genova compreso lo scarico e lo stoccaggio della merce nei magazzini, nelle celle frigorifere e consegna a scaffale, secondo le indicazioni del personale dell'Amministrazione committente e in base a quanto indicato al precedente art. 4 del presente Capitolato Speciale.

I prodotti freschi, surgelati e da frigo, dovranno essere stoccati per primi e, a seguire, le altre derrate alimentari non deperibili.

Nel caso di pioggia il personale del soggetto aggiudicatario dovrà riparare la merce consegnata con adeguate coperture.

**L'orario di consegna da rispettare è il seguente: dalle 8,00 alle 10,00** presso il Centro di Ristorazione della Casa dello Studente Gastaldi, sito in c.so Gastaldi n. 25 a Genova.

Le consegne dovranno essere garantite anche in caso di scioperi, nevicate ed altri impedimenti.

**Il pane fresco dovrà essere consegnato giornalmente nell'orario sopra indicato.**

In caso di mancata esecuzione dell'ordine e quindi di mancata effettuazione della consegna della fornitura, si darà luogo a quanto previsto all'art. 12 del presente Capitolato Speciale. La merce non



fornita potrà essere acquistata dall'Amministrazione committente ALiSEO presso altri fornitori, la relativa spesa sarà addebitata al soggetto aggiudicatario mediante trattenuta sui crediti allo stesso spettanti.

Nelle bolle di accompagnamento delle derrate alimentari consegnate devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie per l'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti.

L'Amministrazione committente ALiSEO, in prossimità dei periodi di chiusura del Centro di Ristorazione della Casa dello Studente Gastaldi, sito in c.so Gastaldi n. 25 opererà in modo da esaurire il più possibile le scorte in giacenza; il soggetto aggiudicatario si impegna a ritirare senza alcun compenso extra le giacenze residue e a sostituire la merce alla riapertura.

Il soggetto aggiudicatario dovrà farsi carico del ritiro tempestivo di tutti i contenitori, bancali, cassette vuote di legno o plastica utilizzate per la consegna delle derrate fornite.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F" della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

E' richiesta la presentazione di una scheda, sottoscritta dal legale rappresentante, in cui l'Aggiudicatario descrive l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare, ecc.).

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

## ART. 10 - CONTROLLI IN ACCETTAZIONE

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere pienamente confacenti alla legislazione vigente ed essere rispondenti alle eventuali ulteriori garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.

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 Speciale.

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'Agenzia committente ALiSEO effettuerà durante l'intera durata del contratto:

Conformità rispetto all'ordine	La conformità deve riguardare: <ul style="list-style-type: none"> <li>•Genere (tipologia di prodotto consegnato)</li> <li>•Peso per ogni rispettiva tipologia</li> </ul>
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto valorizzato corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 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. Le derrate devono avere una temperatura idonea alla tipologia delle stesse ed essere contenute in scomparti dedicati.
Controlli analitici	Analisi chimico/fisiche, merceologiche e microbiologiche Temperatura dei prodotti alla consegna
Conformità rispetto CAM richiesti	Verifica rispondenza fornitura con documentazione presentata in fase di gara

Al di là della verifica dei prodotti in accettazione effettuata dal personale dell'Agenzia committente a ciò preposto, la medesima si potrà avvalere anche degli Organi Sanitari competenti e di imprese specializzate di fiducia per la verifica igienico - merceologica dei prodotti. Dette verifiche saranno effettuate mediante esami a vista, attraverso indagini di laboratorio, mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore o con altri strumenti di verifica appropriati allo scopo.



Il soggetto aggiudicatario dovrà fornire la propria disponibilità a visite ispettive di persone incaricate dall'Amministrazione committente sia presso le sedi del fornitore che presso le sedi di eventuali sub - fornitori.

## **ART. 11 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITÀ NELLE CONSEGNE**

Nel caso in cui una o più partite di merci, compresi i generi aggiuntivi non compresi nell'elenco iniziale e i generi che il soggetto aggiudicatario avrà offerto come prodotti migliorativi rispetto a quelli di cui all'Elenco derrate alimentari, siano dichiarate inaccettabili dal personale incaricato dalla Stazione Appaltante, per motivi di non conformità igienico-sanitaria e/o difformità rispetto al presente Capitolato Speciale e relativo *Allegato A – Merceologia Generale delle Derrate* o all'ordine, il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere all'immediato ritiro dei prodotti contestati, previa annotazione sul documento di trasporto della causale della "Non Conformità" controfirmata sia dall'incaricato del soggetto aggiudicatario che dal personale incaricato dall'Agenzia committente. L'Agenzia committente si riserva di contestare alla Ditta la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

L'**Agenzia committente** potrà, a proprio esclusivo giudizio, chiedere al soggetto aggiudicatario altra quantità di prodotti in sostituzione di quelli rifiutati oppure provvedere direttamente presso altro fornitore.

Nel primo caso il soggetto aggiudicatario dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata in funzione dell'utilizzo della stessa ai fini dell'espletamento del servizio di mensa, restando impregiudicati gli effetti negativi sull'organizzazione del servizio stesso; l'Agenzia committente avrà la facoltà di rivalersi sul soggetto aggiudicatario mediante trattenuta sui crediti del soggetto medesimo per somministrazioni già eseguite o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Nel secondo caso il soggetto aggiudicatario dovrà rimborsare l'Agenzia committente, nei modi sopra indicati, sia per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'acquisizione della merce presso altro fornitore, sia per ogni altra spesa o danno derivanti dalla somministrazione non eseguita a termini contrattuali.

In entrambi i casi, il soggetto aggiudicatario dovrà ritirare entro un tempo massimo di giorni 3 (tre) la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione del soggetto aggiudicatario senza alcuna responsabilità da parte dell'Agenzia committente per eventuali degradamenti o deprezzamenti che la merce in giacenza possa subire.

Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte inappellabilmente dal RUP.

Nel caso di non rispondenza della merce ai requisiti di legge e/o stabiliti nell'*Allegato A – Merceologia Generale delle Derrate*, convalidata da un certificato di analisi, il soggetto aggiudicatario è tenuto al pagamento delle spese dell'analisi effettuata nonché delle penalità descritte al successivo articolo del presente Capitolato Speciale.

Il ritiro della merce è a totale carico e spese del soggetto aggiudicatario.

## **ART. 12 - VERIFICHE DI CONFORMITA' E QUALITÀ DELLE FORNITURE**

Il soggetto aggiudicatario nell'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato Speciale avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il settore di attività.

Le "Non conformità" (di seguito indicate con NC) rilevate in fase di accettazione della merce sono classificate in tre tipologie:

a) **NC di Tipo 1** (creano problemi logistici) nel quale rientrano le seguenti classificazioni:

- quantità merce superiore all'ordine del 20%;
- categoria di merce non corrispondente ad ordine;
- ritardi di consegna (mancato rispetto dei giorni e orari di consegna) che non interferiscono

con il regolare svolgimento del servizio ristorazione.

a) **NC di Tipo 2** (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):

- mancata consegna o ritardi di consegna (mancato rispetto dei giorni e orari di consegna) che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio ristorazione;
- quantità di prodotto consegnato inferiore all'ordine del 10%;
- prodotto di diversa tipologia rispetto ad ordine;
- non corrispondenza del peso netto della merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento
- mezzi di trasporto non corrispondenti a quanto dichiarato dal legale rappresentante nella Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci;
- etichettatura non leggibile;
- mezzi di trasporto non idonei ai prodotti;
- confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del Capitolato e della legislazione vigente in materia
- non corrispondenza del prodotto ai requisiti di legge e/o alle caratteristiche indicate nelle schede di prodotto e/o a quanto offerto dal soggetto aggiudicatario 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'Agenzia committente nei confronti degli utenti del servizio.

a) **NC di Tipo 3** (oltre ai problemi dei tipi 1 e 2 che possono creare danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine dell'Agenzia committente e nei confronti degli utenti del servizio ristorazione):

- prodotto scaduto;
- prodotto visibilmente deteriorato;
- presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva).

Altre casistiche di "Non Conformità" saranno valutate al momento in cui si verificano secondo i criteri stabiliti per le tre tipologie sopra descritte.

## **ART. 13 – PENALITÀ**

Il soggetto aggiudicatario nell'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato Speciale avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dei regolamenti concernenti il settore di attività oggetto dell'appalto.

L'Agenzia committente richiederà opportune azioni correttive qualora i controlli effettuati forniscano risultati negativi e il soggetto aggiudicatario dovrà conformarsi tempestivamente alle prescrizioni e fornire giustificazioni sui rilievi ricevuti.

L'Agenzia committente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle tipologie di "Non Conformità" indicate al precedente articolo 11, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione.

<b>PENALE</b>	<b>NON CONFORMITÀ</b>
da Euro 300,00 a Euro 500,00	Non conformità di tipo 1
Da Euro 500,00 a Euro 1.500,00	Non conformità di tipo 2
da Euro 1.500,00 a Euro 5.000,00	Non conformità di tipo 3

Le penali sopra indicate non sono applicabili qualora non siano imputabili al soggetto aggiudicatario e tale circostanza sia dimostrata dallo stesso.

L'Agenzia committente, in relazione ad accertate inadempienze diverse da quelle sopra indicate (es: danneggiamento di parti o impianti del committente), si riserva inoltre di applicare ulteriori penali, previa contestazione degli addebiti riscontrati a carico del soggetto aggiudicatario dell'appalto, la cui entità sarà definita discrezionalmente dall'Agenzia committente in relazione alla gravità del fatto accertato.

Nel caso in cui le violazioni riscontrate risultassero gravi e/o ripetute, l'Agenzia committente si riserva di applicare una penale del **10 (dieci) per cento** sul corrispettivo mensile riferito al mese in cui si sono verificate le inadempienze.

Tutte le inadempienze riscontrate saranno debitamente contestate per iscritto al soggetto aggiudicatario il quale, entro 5 giorni lavorativi dalla contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni che saranno oggetto di valutazione da parte dell'Agenzia committente. Qualora non vengano accolte e/o in mancanza di alcuna controdeduzione nei termini suddetti, l'Agenzia committente procederà all'applicazione delle penali stabilite.

L'importo delle penali applicate verrà detratto dal pagamento della fattura emessa per crediti maturati a favore del soggetto aggiudicatario oppure escusso dalla cauzione definitiva che dovrà essere reintegrata.

L'importo complessivo delle penali irrogate non può superare il 10% dell'importo contrattuale; in caso contrario trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

#### **ART. 14 - OBBLIGHI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO**

Il soggetto aggiudicatario dovrà essere dotato di un piano di autocontrollo HACCP adottato ai sensi della vigente normativa di settore di cui, in caso di richiesta, dovrà essere prodotta copia

all'Amministrazione appaltante prima della stipulazione del contratto. Il soggetto aggiudicatario dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti secondo quanto sancito dal Regolamento 178/2002/CE del Parlamento e del Consiglio che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare in materia di rintracciabilità e responsabilità e specificato dall'Accordo Stato/Regioni del 28/7/2005 "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" volto all'attuazione del sopra citato Regolamento 178/2002/CE.

#### **ART. 15 - PERSONALE DELL'AGGIUDICATARIO**

Il soggetto aggiudicatario si impegna ad applicare integralmente a favore dei propri dipendenti tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per le località dove sono eseguite le prestazioni; a trasmettere alla Stazione appaltante, prima dell'inizio delle attività, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali e, ove necessario, Assicurativi ed Antinfortunistici; a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, nonché quelle connesse al rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori di cui al D.Lgs. 9/4/2008 n. 81 e s.m.i.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo accertato dagli Enti competenti che ne richiedano il pagamento, l'Agenzia committente effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore del soggetto aggiudicatario per l'espletamento della fornitura e procede, nel caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della cauzione definitiva.

L' Agenzia committente è esplicitamente sollevata da ogni obbligo/responsabilità nei confronti di tutto il personale adibito dal soggetto aggiudicatario all'esecuzione delle attività relative alla fornitura oggetto del presente Capitolato Speciale per quanto attiene a retribuzione, contributi assicurativi, assistenziali, previdenziali, assicurazioni infortuni ed ogni adempimento, prestazione ed obbligazione inerente il rapporto di lavoro con il soggetto aggiudicatario secondo le leggi ed i contratti collettivi nazionali di lavoro di categoria in vigore.

Il soggetto aggiudicatario deve garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste, e risultanti dal documento di valutazione dei rischi. Nel caso in cui la valutazione del rischio del soggetto aggiudicatario preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, gli operatori ne devono essere dotati in conformità al già richiamato D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

#### **ART. 16 - GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA**

Ai sensi dell'art. 117 del Codice il soggetto aggiudicatario dovrà costituire "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'art.106 del Codice medesimo, pari al 10% dell'importo contrattuale ed in favore dell'Agenzia committente:

**ALISEO -Agenzia per gli Studenti e L'Orientamento**

**CF/P.IVA :02575860990**

**via San Vincenzo n.4 – 16121 Genova – PEC: [direzione@pec.aliseo.liguria.it](mailto:direzione@pec.aliseo.liguria.it)**

Alla garanzia definitiva si applicano le eventuali riduzioni di cui all'art 106 comma 8 del Codice.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse.

L'Amministrazione appaltante ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione della fornitura nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno del soggetto aggiudicatario nonché per provvedere al pagamento di quanto dovuto dal soggetto medesimo per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

L'Amministrazione appaltante può chiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere al soggetto aggiudicatario.

La predetta cauzione definitiva dovrà avere durata sino al termine del contratto e sarà svincolata a seguito del positivo accertamento del regolare adempimento di tutti gli obblighi contrattuali da parte del soggetto aggiudicatario.

Il soggetto aggiudicatario assume ogni responsabilità per qualsiasi danno derivante dall'esecuzione della fornitura oggetto del presente Capitolato Speciale sia a persone e cose dell'Amministrazione appaltante sia a persone e cose di terzi e manleva pertanto la Stazione appaltante da qualsiasi responsabilità diretta o indiretta a qualsiasi titolo configurata a seguito di atti o fatti dipendenti dall'esecuzione della fornitura.

A tal fine il soggetto aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà dimostrare di essere provvisto di polizza assicurativa RCT/RCO, di durata corrispondente a quella del contratto, a copertura della responsabilità civile per danni causati a persone e cose (intendendosi per terzi l'Amministrazione appaltante, i propri dipendenti, gli studenti e qualsiasi altro utente della Stazione appaltante) e per i rischi che possono derivare dall'esecuzione della fornitura ivi compresa la copertura dei rischi da tossinfezione alimentare e/o da avvelenamento e/o da altri danni materiali subiti dai fruitori del servizio di ristorazione causati dalle derrate fornite dal soggetto aggiudicatario.

I massimali della suddetta copertura assicurativa non dovranno essere inferiori a € 3.000.000,00 per ogni sinistro con un limite di € 1.500.000,00 per ogni persona e di € 1.000.000,00 per danni a cose; la copertura assicurativa deve essere esente da franchigia.

La descrizione della fornitura oggetto del presente appalto dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza. Il soggetto aggiudicatario si impegna a consegnare alla Stazione Appaltante copia della polizza di cui sopra prima della stipula del contratto, nonché a pagare le rate di premio successive per tutto il periodo in cui si svolge la

fornitura appaltata provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze ad ALiSEO . L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non potrà iniziare in mancanza di stipula da parte del soggetto aggiudicatario della polizza di cui al presente articolo.

## **ART. 17 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

Il soggetto aggiudicatario dell'appalto potrà emettere una fattura elettronica mensile riferita alle derrate alimentari consegnate nel mese di riferimento presso il Centro di Ristorazione della Casa dello Studente Gastaldi, sito in c.so Gastaldi n. 25 previo Ordinativo del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, vistato dal RUP, da emettersi entro i primi 8 (otto) giorni del mese successivo a quello di riferimento a positivo accertamento della prestazione effettuata in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste dal presente Capitolato speciale e nei documenti contrattuali.

La fattura elettronica dovrà riportare i seguenti dati:

- Codice Univoco Ufficio: **UFQ4JO**
- estremi del contratto
- natura della prestazione, descrizione della quantità, dei prezzi unitari, importi parziali e importo globale con indicazione dell'I.V.A. e di altre tasse/imposte se dovute
- riferimento all'ordine
- indicazione del codice CIG
- indicazione del codice IBAN

Il pagamento delle fatture elettroniche accettate avverrà entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse sul Sistema di Interscambio.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo bonifico bancario sul conto corrente dedicato comunicato dall'appaltatore ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i.

Il soggetto aggiudicatario si impegna a comunicare eventuali modifiche degli estremi del conto indicato e assume altresì tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della richiamata Legge n. 136/2010 e ss.mm.ii.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, il soggetto aggiudicatario potrà sospendere la prestazione della fornitura e, comunque, delle attività previste nel presente Capitolato Speciale e nella relativa documentazione di gara; qualora il soggetto aggiudicatario si rendesse inadempiente a tale obbligo saranno applicate le penali indicate all'art. 12 del presente Capitolato Speciale; nel caso di sospensione del servizio per un periodo anche non continuativo superiore a tre giorni, l'Agenzia Committente potrà risolvere il Contratto, così come previsto dall'art. 21 del presente Capitolato.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti al soggetto aggiudicatario è altresì subordinata alla regolarità del DURC. (Documento Unico Regolarità Contributiva) che l'Agenzia Committente ALiSEO provvederà ad acquisire direttamente presso gli organismi competenti.

## **ART. 18 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**



Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al soggetto aggiudicatario di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di “miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori” di cui D.Lgs 81/2008 e s.m.i.

Si segnala che, per l'effettuazione della fornitura oggetto del presente Capitolato Speciale, è stato predisposto il DUVRI - Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali - previsto dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. in quanto, dagli accertamenti effettuati dall'Agenzia Committente ALISEO, è stata evidenziata la presenza di possibili rischi da interferenza. Nel DUVRI sono state indicate le misure organizzative da adottare in relazione all'esecuzione della fornitura in oggetto evidenziando altresì i costi per l'attuazione delle misure di contrasto alle interferenze.

Prima dell'inizio della fornitura l'Agenzia Committente ALISEO provvederà a verificare l'idoneità tecnico-professionale del soggetto aggiudicatario e a fornire il DUVRI definitivo che sarà costituito dal documento predisposto da ALISEO eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni sulle attività esplicitate dal soggetto aggiudicatario il quale dovrà produrre il proprio DVR o un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche che, una volta coordinato con il DUVRI, lo renderà definitivo.

Sarà infine redatto il verbale di riunione di cooperazione e coordinamento ed il sopralluogo congiunto, da sottoscrivere, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 tra il Preposto designato dall'Agenzia Committente il RSPP designato dal soggetto aggiudicatario presso le sedi di svolgimento dell'appalto oggetto del presente Capitolato speciale.

Resta a carico del soggetto aggiudicatario la dotazione, per tutto il personale impegnato nell'appalto anche in subappalto e/o subaffidamento, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

#### **ART. 19 - CESSIONE DEL CONTRATTO**

E' fatto divieto al soggetto aggiudicatario di cedere in tutto o in parte, a qualsiasi titolo, il contratto per la fornitura oggetto del presente Capitolato Speciale pena l'immediata risoluzione del contratto medesimo e l'incameramento della cauzione definitiva.

Resta altresì pregiudicato il diritto dell'Amministrazione appaltante di richiesta di ogni eventuale ulteriore danno dipendente da tale azione.

#### **ART. 20 - CESSIONE DEL CREDITO**

E' consentita la cessione del credito secondo quanto stabilito dall'art. 120 comma 12 e all'art. 6 dell'Allegato II.14 del Codice.

#### **ART. 21 – SUBAPPALTO**

Ai sensi dell'art. 119 comma 2 del Codice la Stazione Appaltante stabilisce che possano essere



oggetto di subappalto i seguenti gruppi merceologici di fornitura:

GRUPPO MERCEOLOGICO: <b>Cereali e derivati</b>	pari a circa il <b>4,00%</b> dell'importo a base di gara	
<b>Derrate</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Quantità</b>
panini comune/integrale da 50 gr imbustati singolarmente	kg	7225
craker monoporzione	kg	17
grissini monoporzione	kg	25,5

GRUPPO MERCEOLOGICO: <b>Frutta e Verdure fresche</b>	pari a circa il <b>11,50%</b> dell'importo a base di gara	
<b>Derrate</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Quantità</b>
Patate	kg	425
Sedano	kg	17
Carote fresche	kg	595
cipolle bianche	kg	1275
cipolle rosse	kg	425
Aglio	kg	68
Porri	kg	25,5
Salvia	kg	34
Rosmarino	kg	34
Maggiorana	kg	17
pomodori da insalata	kg	2125
Rucola	kg	17
basilico ( liguria ) bouquet	mazzi	425
Prezzemolo	kg	85
peperoni rossi/gialli/verdi	kg	255
Melanzane	kg	340
zucchine fiore	kg	85
Cetrioli	kg	25,5
Alloro	kg	8,5

Arance	kg	3400
Limoni	kg	17
mandarini/clementini/mandaranci	kg	2125
Uva	kg	1360
Ananas	kg	34
Banane	kg	2125
Kiwi	kg	1955
Pesche	kg	850
Albicocche	kg	425
Nespole	kg	8,5
Cachi	kg	340
Prugne	kg	255
Mele	kg	3400
Pere	kg	1445
Anguria	kg	212,5
Meloni	kg	425

E' consentito il subappalto nei limiti e nelle forniture sopra richiamate stabiliti dalla Stazione Appaltante, che non possono formare oggetto di ulteriore subappalto (c.d. subappalto a cascata di cui al co.17 dell'art.119 del Codice), e nei termini consentiti e disciplinati all'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023.

Il soggetto concorrente deve indicare, in sede di partecipazione alla gara, l'intenzione di voler ricorrere al subappalto ed indicare le prestazioni, tra quelle previste dalla Stazione Appaltante, che intende subappaltare, pena il diniego della successiva autorizzazione da parte dell'Agenzia Committente.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

## **ART. 22 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA - RECESSO**

È facoltà dell'Agenzia Committente ALISEO di risolvere di diritto il contratto ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese del soggetto aggiudicatario, qualora lo stesso non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e diligenza richiesta dalla fattispecie ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ovvero ancora qualora si siano riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio all'Amministrazione appaltante

ovvero vi sia stato grave inadempimento del soggetto aggiudicatario nell'espletamento della fornitura oggetto del presente Capitolato Speciale.

Costituiscono inoltre motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (Clausola risolutiva espressa) le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenute cause di esclusione di cui agli artt. 94-98 del D.Lgs. n. 36/2023;
- b) sopravvenute cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 e s.m.i. presenza di cause interdittive ai sensi D.Lgs. n. 159/2011;
- c) sopravvenute condizioni di cui all'art. 53 c. 16-ter del D.Lgs. 165/2001 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrarre con la pubblica amministrazione
- d) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;
- e) ripetuti inadempimenti, ritardi, interruzione totale o parziale della prestazione senza giustificato motivo per un periodo continuativo superiore a 3 giorni, grave negligenza nell'esecuzione della fornitura oggetto del presente Capitolato, errore grave nell'esecuzione delle prestazioni, debitamente contestati al soggetto aggiudicatario, che abbiano comportato l'applicazione di penali per almeno tre volte nell'arco di un quadrimestre;
- f) fornitura di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) fornitura di prodotti inquinati causa di tossinfezioni alimentari, ulteriori gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e/o regolamentari in materia di igiene e sanità ambientali;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali;
- i) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- j) subappalto non autorizzato;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) applicazione di penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Agenzia Committente, sotto forma di Posta Elettronica Certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Agenzia Committente intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sul soggetto aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa mediante incameramento della cauzione definitiva e fatti salvi gli ulteriori eventuali danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni, l'Agenzia Committente ALiSEO potrà rivalersi su eventuali crediti del soggetto aggiudicatario nonché sulla garanzia definitiva senza necessità di diffide o di autorizzazioni del soggetto aggiudicatario.

Le spese necessarie per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico del soggetto aggiudicatario.

Nei casi di cui all'art. 124 comma 1 del Codice, la Stazione appaltante potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla

relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento della fornitura. L'affidamento avviene alle medesime condizioni proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

L'Agenzia Committente ALiSEO si riserva infine la facoltà di recedere dal contratto nel caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, nei modi previsti dall'art. 123 del Codice.

In tal caso l'Agenzia Committente corrisponderà al soggetto aggiudicatario il pagamento delle prestazioni rese secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali. Il soggetto aggiudicatario rinuncia a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del Codice Civile.

#### **ART. 23 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE**

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in relazione al contratto relativo alla fornitura oggetto del presente Capitolato speciale è competente esclusivo il Foro di Genova.

Il soggetto aggiudicatario non potrà sospendere le forniture né rifiutarsi di eseguire le disposizioni impartite dall'Agenzia Committente ALiSEO per effetto di contestazioni che dovessero sorgere tra le parti.

#### **ART. 24 - SPESE CONTRATTUALI E ONERI DIVERSI**

Il soggetto aggiudicatario della fornitura è tenuto alla stipulazione del contratto nelle forme di legge, nel termine che verrà indicato nella comunicazione di affidamento.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere alla consegna della fornitura di cui al presente capitolato speciale in via d'urgenza, ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9 e art.50 comma 6 del Codice.

Sono a carico del soggetto aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula e registrazione del contratto.

#### **ART. 25 - INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI (ART. 13 REGOLAMENTO UE N. 679/2016) RACCOLTI PER LA GESTIONE DELLA PRESENTE PROCEDURA**

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679 del 27/04/2016, anzidetto GDPR, l'Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento – ALiSEO, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, informa l'affidatario in merito a quanto segue:

Il titolare del trattamento è l'Agenzia Ligure per gli Studenti e l'Orientamento – ALiSEO con sede in Via San Vincenzo n. 4, Genova, PEC: [direzione@pec.aliseo.liguria.it](mailto:direzione@pec.aliseo.liguria.it) , Centralino: +39 01024911.

Il responsabile della protezione dei dati è l'Avv. Sofia Piermattei e può essere contattato all'indirizzo email: [privacy@wslegal.it](mailto:privacy@wslegal.it)

I dati personali forniti dall'affidatario verranno trattati esclusivamente per le seguenti finalità:

- a) espletamento degli adempimenti relativi alla stipulazione ed esecuzione del contratto e di tutte le attività ad esso connesse, quali, a titolo esemplificativo, fatturazione, tutela del credito, servizi amministrativi, gestionali, organizzativi e funzionali all'esecuzione del contratto nel rispetto del D.lgs. n. 36/2023 e s.m.i;
- b) adempimento degli obblighi previsti dalla legge, regolamenti, normativa applicabile e altre disposizioni impartite da autorità investite dalla legge e da organi di vigilanza e controllo.
- c) eventuale tutela in giudizio dei diritti dell'Agenzia.

I dati richiesti per le finalità di cui alle precedenti lettere a), b) e c) devono essere obbligatoriamente forniti per l'adempimento degli obblighi di legge e/o per la conclusione ed esecuzione del rapporto contrattuale e la fornitura affidata. Pertanto l'eventuale rifiuto, anche parziale, di fornire tali dati comporterebbe l'impossibilità per il Fornitore di instaurare e gestire il rapporto stesso e di fornire quanto richiesto e necessario all'Agenzia committente ALISEO.

Il trattamento dei dati personali è realizzato per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4 n. 2) GDPR, per le finalità di cui sopra, sia su supporto cartaceo che informatico, per mezzo di strumenti elettronici o comunque automatizzati, nel rispetto della normativa vigente in particolare in materia di riservatezza e sicurezza e in conformità ai principi di correttezza, liceità e trasparenza e tutela dei diritti del Fornitore.

Il trattamento è svolto direttamente dall'organizzazione del titolare, dai suoi responsabili e/o autorizzati. I dati personali potranno essere comunicati, nei limiti strettamente pertinenti agli obblighi, ai compiti ed alle finalità di cui sopra e nel rispetto della normativa vigente in materia, alle seguenti categorie di soggetti:

1. soggetti a cui tale comunicazione deve essere effettuata al fine di adempiere o per esigere l'adempimento di specifici obblighi previsti da leggi, da regolamenti e/o dalla normativa comunitaria;
2. persone fisiche e/o giuridiche esterne che forniscono servizi strumentali alle attività del Titolare per le finalità indicate (come ad es. fornitori, consulenti, società, enti, studi professionali).

La lista dei soggetti nominati responsabili esterni è disponibile presso l'Agenzia.

I dati personali saranno in alcun modo oggetto di diffusione qualora ciò sia previsto da norme di legge. I dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare, concluso il quale i dati saranno conservati per l'espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi, dopodiché saranno eliminati. I dati personali sono conservati su server ubicati all'interno dell'Unione Europea. Resta in ogni caso inteso che il Titolare, ove si rendesse necessario, avrà facoltà di spostare i server anche extra-UE. In tal caso, il Titolare assicura sin d'ora che il trasferimento dei dati extra-UE avverrà in conformità alle disposizioni di legge applicabili, previa stipula delle clausole contrattuali standard previste dalla Commissione Europea.

Nella Sua qualità di interessato, ha i diritti di cui all'art. 15-21 GDPR e precisamente il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se





incompleti o erronei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare.

Per l'esercizio dei diritti di cui all'art. 15-21 del GDPR o per domande o informazioni in ordine al trattamento dei Suoi dati ed alle misure di sicurezza adottate, potrà in ogni caso inoltrare alla nostra Agenzia la richiesta al seguente indirizzo:

ALISEO (Responsabile della Protezione dei dati personali, Via San Vincenzo 4, 16121 Genova  
email: [dpo.privacy@aliseo.liguria.it](mailto:dpo.privacy@aliseo.liguria.it)

**Quanto sopra, fermo restando il diritto dell'interessato di proporre reclamo all'autorità Garante per la protezione dei dati personali ([www.garanteprivacy.it](http://www.garanteprivacy.it)).**

## **ART. 26 - DISPOSIZIONI FINALI E NORME DI RINVIO**

Per quanto non esplicitamente previsto nel presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili e alle disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici) in quanto richiamate, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore.

### **Allegati al presente Capitale speciale:**

Allegato A - Merceologia Generale delle Derrate Alimentari;

Genova, fd

Il Responsabile Unico del Progetto

Il Responsabile Servizio Ristorazione, Sport,  
Cultura e Comunicazione

*Dott. Stefano Tiberio*