

CAPITOLATO TECNICO

PROCEDURA APERTA SOPRA SOGLIA COMUNITARIA PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI OCCORRENTI ALLE STRUTTURE DELL'AZIENDA PROVINCIALE PER I SERVIZI SANITARI DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI AI SENSI D.M. 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) E DELLA DELIBERA DI GIUNTA PROVINCIALE N° 141 DEL 02 FEBBRAIO 2018

INDICE

Articolo 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

Articolo 2 – Quantitativi e importo della fornitura

Articolo 3 – Caratteristiche qualitative e tecniche

3.1 – Caratteristiche generali di conformità ai criteri ambientali minimi

3.2 – Caratteristiche qualitative e tecniche dei prodotti ortofrutticoli

Articolo 4 – Mezzi di trasporto

Articolo 5 – Ordinativo d'acquisto e consegna del materiale

Articolo 6 – Controlli e verifiche al ricevimento della merce

Articolo 7 – Referenti della fornitura

Articolo 8 – Acquisto in danno

Articolo 9 – Norme igienico sanitarie

Articolo 10 – Confezione e Imballaggi

Articolo 11 – Prezzi

Articolo 12 – Periodo di prova

Articolo 13 – DUVRI

ART. 1

Oggetto e finalità dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi occorrenti alle strutture dell'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento, alle condizioni

stabilite nel disciplinare di gara, nel Capitolato Speciale d'Appalto e nei suoi allegati.

Tutti i prodotti oggetto della fornitura devono avere le caratteristiche minime stabilite all'art. 3 del presente Capitolato Tecnico.

L'appalto si svolge in conformità con i criteri ambientali minimi (CAM), elaborati nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP), disciplinato dal Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare con decreto 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" e ai sensi della Delibera della Giunta Provinciale n° 141 del 02 febbraio 2018.

La fornitura è suddivisa in 6 lotti come di seguito specificato:

- Lotto n. 1: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per il Presidio ospedaliero di Cavalese (Via Dossi, 17 - 38033 Cavalese),
- Lotto n. 2: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per i Presidi ospedalieri di Pergine Valsugana (Via Spolverine, 84/A - 38057 Pergine Valsugana), Borgo Valsugana (Corso Vicenza, 9 - 38051 Borgo Valsugana) e Casa del Sole (Via Menguzzato, 50 - 38100 Trento),
- Lotto n. 3: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per il Presidio ospedaliero di Cles (Via Degasperi, 31 - 38023 Cles),
- Lotto n. 4: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per il Presidio ospedaliero di Tione (Via Ospedale, 11 - 38079 Tione),
- Lotto n. 5: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per il Presidio ospedaliero di Arco (Via Capitelli, 48 - 38062 Arco),
- Lotto n. 6: Fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi per il Presidio ospedaliero di Rovereto (C.so Verona, 4 - 38068 Rovereto).

ART. 2

Quantitativi e importo della fornitura

Il prezzo della fornitura, alle condizioni tutte del contratto e del presente capitolato, si intende offerto dall'appaltatore in base ai calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio e comprende ogni onere derivante dalla perfetta esecuzione di tutte le attività comprese nel contratto e derivanti dalle prescrizioni dello stesso e dei documenti che ne fanno parte.

Gli importi a base d'asta triennale si riferiscono in via puramente indicativa, al fabbisogno triennale dell'APSS pertanto, non saranno vincolanti ma potranno variare, in base alle esigenze dell'APSS e con oscillazioni al limite del + / - 20%, senza che per questo l'appaltatore possa rivendicare il diritto a particolari compensi o ad indennità di sorta.

I consumi di prodotti ortofrutticoli effettuati nell'anno 2018 distinti per lotti e Presidi ospedalieri/strutture sono specificati nell'allegato "Tipologie e quantitativi di prodotti ortofrutticoli consumati nell'anno 2018".

L'APSS si riserva inoltre la facoltà, nel corso del periodo di vigenza del presente appalto, di sospendere, stralciare o variare nei quantitativi e/o nelle qualità quei prodotti che non risultassero più idonei a seguito dei mutamenti negli indirizzi tecnico-scientifici e terapeutici o per esigenze operative degli utilizzatori di APSS stessa, senza che ciò costituisca alcun titolo in capo al soggetto appaltatore.

Tali indicazioni devono pertanto ritenersi vincolanti solo ai fini dell'offerta e l'appaltatore dovrà pertanto adeguarsi alla variabilità delle situazioni sopra citate applicando i prezzi pattuiti in sede di gara.

LOTTO	AMBITO TERRITORIALE	MAGAZZINO	Importo annuo base d'asta (prezzo medio 2018)	Base d'asta triennale	Importo triennale + rinnovo (3 anni) e proroga tecnica (12 mesi)	Importo complessivo comprensivo di quinto d'obbligo
1	Valle di Fiemme, Comun General dee Fascia e Valle di Cembra	CAVALESE	22.831,69	68.495,07	159.821,83	191.786,20
2	Valsugana e Tesino, Alta Valsugana e Bernstol e Primiero	BORGIO	43.705,01	131.115,03	305.935,07	367.122,08
		PERGINE - CASA DEL SOLE (TN)	83.638,16	250.914,48	585.467,12	702.560,54
3	Valle di Non, Valle di Sole e Rotaliana	CLES	41.533,22	124.599,66	290.732,54	348.879,05
4	Alto Garda, Ledro e Giudicarie	TIONE	35.810,69	107.432,07	250.674,83	300.809,80
5		ARCO	36.550,75	109.652,25	255.855,25	307.026,30
6	Vallagarina	ROVERETO	124.183,86	372.551,58	869.287,02	1.043.144,42
	TOTALE		388.253,38	1.164.760,14	2.717.773,66	3.261.328,39

La base d'asta annua è pari a €. 388.253,38 (iva esclusa).

L'importo stimato come base di gara per la fornitura oggetto del presente appalto per il periodo di riferimento è quantificato in €. 3.261.328,39 (iva esclusa), di cui:

- €. 1.164.760,14 a base d'asta (3 anni);
- €. 1.164.760,14 per eventuale rinnovo (3 anni);
- €. 388.253,38 per eventuale proroga (12 mesi);
- €. 543.554,73 per la facoltà da parte di APSS di aumentare le quantità dei singoli prodotti oggetto della fornitura entro i limiti del 20% dei quantitativi inizialmente fissati (ai sensi dell'art. 106, co. 12, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.).

Gli oneri per la sicurezza da interferenza, data la natura dell'appalto, sono stimati pari a zero.

ART. 3

Caratteristiche qualitative e tecniche

3.1 Caratteristiche generali di conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM)

La Delibera della Giunta Provinciale n° 141 del 02 Febbraio 2018 recante “Prime disposizioni attuative delle norme provinciali di tutela ambientale in materia di applicazione dei criteri ambientali minimi ai contratti pubblici”, differendo l’applicazione della norma nazionale di riferimento, stabilisce che, per quanto riguarda la ristorazione scolastica e collettiva, continuano ad applicarsi le percentuali di prodotti di origine e provenienza come stabilite nella deliberazione della Giunta provinciale n°27 del 20 gennaio 2017, fino al 31 dicembre 2019. Pertanto, i prodotti devono provenire:

- **per almeno il 20%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007 e relativi regolamenti e decreti attuativi;
- **per almeno il 10%** espresso in percentuale di peso sul totale, da **sistemi di produzione integrata** (con riferimento alla norma Uni 11233:2009), **da prodotti Igp Dop e Stg** – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite, regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 , che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari, **da prodotti tipici e tradizionali**, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del decreto del Ministro per le politiche agricole. 350 di data 8 settembre 1999, **nonché da prodotti di qualità riconosciuta e certificata (ad es. Marchio “Qualità Trentino”)**;
- in ogni caso, **per almeno il 60%** espresso in percentuale di peso sul totale deve trattarsi di prodotti a basso impatto ambientale.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità”, definiti dall’allegato “Calendario di stagionalità” dei prodotti ortofrutticoli. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Le principali norme ambientali che disciplinano i prodotti oggetto di fornitura dei lotti sono le seguenti:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l’etichettatura e i controlli. Come modificato dal Regolamento (CE) n. 710/2009 della Commissione, del 5 agosto 2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione, dell’8 dicembre 2008, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- DECRETO LEGISLATIVO 23 febbraio 2018, n. 20 recante “Disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica, predisposto ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lett. g), della legge 28 luglio 2016, n. 154, e ai sensi dell'articolo 2 della legge 12 agosto 2016, n. 170.”
- Decreto Ministeriale 6793 del 18/07/2018 recante “Disposizioni per l’attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici. Abrogazione e sostituzione del decreto n. 18354 del 27 novembre 2009”;

- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 , che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari.
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n. 350 recante “norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173”;

Per la verifica della rispondenza ai requisiti previsti:

- tutti i prodotti biologici 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 devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009;
- tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012 , sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e dal Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 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 agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per “fornitore” si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare presso i magazzini dell'APSS, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. I fornitori dovranno produrre all'amministrazione aggiudicatrice gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia presso i centri refezionali.

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.

Le condizioni di esecuzione dell'appalto di carattere ambientale prevedono l'obbligo da parte dell'appaltatore di produrre un rapporto semestrale sulla provenienza dei prodotti alimentari. L'appaltatore deve essere in grado di garantire e produrre un documento nel quale elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa. La documentazione relativamente alla “rintracciabilità della filiera”, ai sensi dell'art.18 del Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, dovrà essere appropriata (ad esempio per l'origine dei prodotti le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007).

3.2 – Caratteristiche qualitative e tecniche dei prodotti ortofrutticoli

I prodotti richiesti, provenienti da **agricoltura biologica**, saranno principalmente i seguenti:

- patate,
- patate novelle,
- carote,
- cavolfiori,
- cipolle,
- cavoli cappucci,
- sedano rapa,
- mele golden Delicious,
- mele red Delicious.

Eventuali altri prodotti potranno essere richiesti da APSS per il raggiungimento del limite del 20% di cui all'art. 3.1 del presente Capitolato speciale d'Appalto (es. pomodoro insalatato grappolo...).

I prodotti richiesti, provenienti da **agricoltura integrata, da prodotti Igp, Dop e Stg, da prodotti tipici e tradizionali, da prodotti di qualità riconosciuta e certificata** (es. Marchio "Qualità Trentino"), saranno principalmente i seguenti:

- limoni,
- arance,
- biette da costa
- frutta stagionale,
- sedano rapa,
- mele golden Delicious,
- mele red Delicious.

Eventuali altri prodotti potranno essere richiesti da APSS per il raggiungimento del limite del 10% di cui all'art. 3.1 del presente Capitolato speciale d'Appalto (es. mandarini, clementine, actinidia, finocchi, pesche gialle, pesche nettarine...).

Le caratteristiche qualitative tecniche dei singoli prodotti devono essere chiaramente indicate sui documenti di trasporto e sui singoli contenitori.

I prodotti devono rispettare delle **caratteristiche qualitative minime** e più precisamente devono:

- essere di prima categoria;
- devono essere interi, sani, freschi, turgidi e della giusta consistenza, privi di: avvizzimenti, imbrunimenti, odori e sapori anomali;
- essere esclusi i prodotti affetti da marciume o con alterazioni che li rendano inadatti al consumo;
- essere puliti e praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- essere praticamente privi di parassiti;
- essere praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere conformi alle norme di qualità dettate dal Regolamento (UE) 543/2011 (norma di commercializzazione generale) e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi, stabiliti da regolamenti specifici per le varie classificazioni extra e prima. I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere a requisiti di buona qualità;
- possedere i parametri merceologici di riferimento per la determinazione del prezzo (provenienza, calibratura, imballaggio etc.), riportati dal bollettino prezzi (mercato ortofrutticolo di Verona e di Bologna);
- non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità, attacchi parassitari, muffe, marcescenze, necrosi, incrostazioni, sporcizia, terra, macchie,

- incrostazioni, danni e lesioni di qualsiasi origine;
- gli ortaggi non devono essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio;
 - il loro contenuto di antiparassitari non deve superare i limiti previsti dalla vigente normativa di settore;
 - non devono avere subito processi artificiali di accelerazione della maturazione ed eventuali altri trattamenti di conservazione o altro devono essere indicati in etichettatura;
 - devono presentare le caratteristiche della varietà e della cultivar specifica;
 - devono essere di preferenza di origine nazionale, in relazione alla relativa stagionalità e salvo ovvie eccezioni (banane, ananas, pompelmi etc);
 - lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse, nonché l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti;
 - tutti i prodotti devono pervenire in imballi muniti di etichetta indelebile, ben visibile, chiaramente leggibile ed in lingua italiana. Le informazioni indispensabili che devono sempre essere indicate sono: origine del prodotto (paese o zona di produzione), caratteristiche commerciali (categoria, calibro, peso di n° pezzi, pezzatura ecc.), marchio ufficiale di controllo (ove previsto) e categoria;
 - deve essere garantita la fornitura di patate stagionate "mature" di ottima qualità e non germogliate, fino a maggio.

I prodotti devono rispettare delle **caratteristiche minime di maturazione** ossia essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato idoneo per un consumo previsto entro 3 - 4 giorni dalla consegna.

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non devono superare il 2 % del totale.

ART. 4

Mezzi di trasporto

L'appaltatore deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro;
- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

L'appaltatore deve fornire una scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia (marca e modello) e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci; la targa e copia delle carte di circolazione dei mezzi di trasporto, se già disponibili.

Qualora l'impresa non disponga degli automezzi, ma intenda avvalersene in caso di aggiudicazione, deve allegare una dichiarazione di impegno che contenga il numero e le caratteristiche del singolo automezzo, che impiegherà nell'esecuzione della fornitura.

Eventuali cambi o sostituzione dei mezzi di trasporto, utilizzati per la consegna delle merci, dovranno essere comunicati all'APSS entro 7 giorni, allegando, nel caso di veicoli su gomma, una

copia della carta di circolazione.

ART. 5

Ordinativo d'acquisto e consegna del materiale

La consegna della merce deve essere effettuata con le cadenze indicate nell'allegato "Pianificazione della fornitura dei prodotti ortofrutticoli" (nel caso in cui la consegna cada in un giorno festivo, essa viene di regola anticipata, salvo diverso accordo fra le parti), nelle quantità richieste da APSS di volta in volta in appositi ordinativi di acquisto, nell'orario che va dalle ore 7.00 alle 13.00 dei giorni feriali (escluso il sabato), presso i magazzini/dispense delle strutture indicate, fatta salva la possibilità di concordare orari diversi in relazione alle necessità.

La consegna della merce deve essere effettuata "a terra" nella specifica area indicata allo scarico delle merci nei luoghi di cui al precedente art. 2. Nell'area di scarico non verrà svolta alcuna attività da parte del personale dipendente dell'APSS. Terminata la suddetta operazione, il personale addetto dell'APSS competente prenderà visione dei documenti di trasporto dei beni e in carico la merce.

Il veicolo dell'appaltatore, nel circolare nelle aree interne all'APSS, dovrà rispettare la segnaletica di riferimento, procedere a passo d'uomo ed essere dotato di avvisatore acustico che segnala l'andamento in retromarcia.

L'attività di consegna si intende comprensiva di ogni onere relativo a imballaggio, trasporto, facchinaggio.

All'atto della consegna, l'appaltatore deve presentare all'addetto al ricevimento il documento di trasporto in duplice esemplare, nel quale risultino dettagliatamente indicate tutte le voci previste dalla normativa vigente. Una copia del DDT, sottoscritta dal ricevente, sarà restituita all'incaricato della consegna. La consegna della merce ordinata si considera avvenuta all'atto della sottoscrizione del documento di trasporto.

In caso di consegna di merce difforme rispetto a quanto indicato nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, l'APSS provvederà alla comunicazione di reso, e in tali casi l'appaltatore deve provvedere immediatamente al ritiro e alla sostituzione della stessa.

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalla responsabilità per vizi apparenti od occulti, non rilevati all'atto della consegna ma solo al momento dell'utilizzo. Anche in questo caso seguirà comunicazione di reso e richiesta di immediata sostituzione della merce.

ART. 6

Controlli e verifiche al ricevimento della merce

Il controllo quali-quantitativo dei prodotti consegnati, sarà effettuato dall'incaricato dell'accettazione e/o del controllo, il quale, potrà rifiutare le merci che, a suo insindacabile giudizio, appariranno non corrispondenti alle caratteristiche richieste e contestare eventuali differenze di peso e/o di quantità, con conseguente obbligo per l'appaltatore di provvedere all'immediata sostituzione o integrazione della quantità richiesta.

L'APSS si riserva il diritto di eseguire, anche in un momento successivo alla consegna, controlli sulla merce ritirata; questi potranno consistere anche in analisi, che eventualmente verranno affidate a laboratori accreditati ed il cui esito dovrà essere accettato dall'appaltatore.

In ogni caso, il ricevimento avverrà "con riserva di successivo controllo". Anche a consegna avvenuta ed accettata, ove emergesse qualche vizio, difetto o comunque mancata corrispondenza

ai requisiti previsti, la merce sarà contestata e quindi respinta al fornitore, che dovrà sostituirla immediatamente con altra della qualità prescritta.

L'APSS evidenzia le eventuali "non conformità" riscontrate rispetto agli obblighi contrattuali in forma scritta, attraverso apposito modulo di rilevazione delle "non conformità" compilato dall'incaricato dell'accettazione e del controllo in duplice copia da inviarsi via e-mail all'appaltatore e al Direttore dell'esecuzione del contratto di cui all'art. 9 del capitolato speciale.

L'appaltatore sarà chiamato a rispondere all'APSS, nei tempi e nei modi da essa specificati, evidenziando le azioni correttive che intende porre in essere.

La merce contestata dovrà comunque essere ritirata e sostituita dall'appaltatore entro il giorno feriale successivo alla contestazione, scaduto il quale APSS procederà allo smaltimento della merce, con addebito all'appaltatore del doppio del valore della merce contestata.

Quando la merce fornita, anche se accettata per esigenze urgenti, risulti non corrispondente ai requisiti prescritti, fatti salvi quelli igienico-sanitari, e tale da legittimare la svalutazione, l'APSS ne darà comunicazione all'appaltatore ed effettuerà sugli importi fatturati una detrazione pari al 30% del valore della merce.

L'APSS potrà effettuare in ogni tempo i controlli ritenuti più opportuni e necessari a garantire la qualità della fornitura, la corrispondenza alle norme di legge e regolamenti in vigore, nonché a quanto previsto dal capitolato o dichiarato in sede di gara o convenuto in sede di redazione del contratto.

La stazione appaltante si riserva infine, ove le "non conformità" evidenziassero oggettivamente i presupposti di gravi inadempienze contrattuali, la facoltà di risolvere il contratto.

ART. 7

Referenti della fornitura

Prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà indicare alla Stazione Appaltante il nominativo dei referenti individuati per la ricezione ordini, con almeno un addetto disponibile dalle ore 7.30 alle ore 17.00 dal lunedì al sabato.

Dovranno inoltre essere comunicati i nominativi delle figure professionali dedicate al controllo igienico ed al controllo qualità delle forniture; gli stessi dovranno tempestivamente intervenire per le segnalazioni di inconvenienti o non conformità comunicate da APSS.

ART. 8

Acquisto in danno

Nel caso in cui l'appaltatore non consegna la merce ordinata, in tutto o in parte, rifiuti o non proceda immediatamente alla sostituzione della merce contestata, l'APSS procederà direttamente all'acquisto, a libero mercato, di uguali quantità e qualità dei prodotti che avrebbero dovuto essere consegnati, addebitando l'eventuale differenza di prezzo che ne derivasse all'appaltatore, oltre alla rifusione di ogni altra spesa e/o danno e con diritto di applicazione immediata di una penale con un minimo di € 100,00 ed un massimo di € 5.000,00.

Nel caso di merce mancante, necessaria per la realizzazione del menù previsto, viene attivata (via e-mail) una procedura di consegna urgente, che prevede la fissazione di un tempo limite per la riconsegna del prodotto mancante. Se tale termine non viene rispettato, l'APSS provvede direttamente mediante acquisto su piazza, con addebito all'appaltatore delle spese sostenute e con diritto di applicazione di una penale.

ART. 9

Norme igienico sanitarie

I prodotti richiesti dovranno essere trasportati con mezzi abilitati al trasporto di derrate alimentari ed essere forniti nel pieno rispetto di tutte le norme igienico sanitarie vigenti in materia, in particolare il Reg. CE 852/2004, oltre che di quelle che dovessero essere prescritte dall'APSS per la buona protezione e conservazione degli stessi.

Il controllo della conformità delle merci e dei mezzi di trasporto alle norme igienico sanitarie potrà essere effettuato dal personale competente dell'APSS.

Dovranno inoltre essere rispettati gli obblighi normativi relativi alla tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti ortofrutticoli. In ogni momento potrà essere richiesta la documentazione di rintracciabilità di filiera.

ART. 10

Confezioni e imballaggi

La merce richiesta dovrà pervenire in idoneo imballo atto a garantire il prodotto da eventuali danni che possano pregiudicarne il rendimento e in contenitori igienicamente garantiti.

L'appaltatore dovrà inoltre prevedere l'applicazione delle seguenti modalità in ordine alle consegne da effettuare presso i magazzini di APSS:

- utilizzo di imballi in cartone, plastica e/o polistirolo,
- la consegna con imballi in legno è consentita in via assolutamente eccezionale, previo formale assenso di APSS e, comunque, ad esclusione di prodotti con presenza di fogliame,
- consegna con utilizzo di sacchi, cassette doppio strato e/o alla rinfusa potrà, altrettanto, avvenire previo formale assenso di APSS,
- utilizzo di imballi privi di punti, graffette, ecc.,
- esposizione sull'imballaggio secondario di timbro a secco e/o etichetta tassativamente non staccabile, contenente le informazioni previste dal Reg. Ue 1169/2011 qualora pertinenti e dal Reg. CE n. 834/2007. In ogni caso le indicazioni contenute nell'etichetta devono essere chiare, leggibili, inequivocabili ed in lingua italiana,
- gli imballaggi non devono essere ammaccati, bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio,
- gli imballaggi devono essere conformi e corrispondenti alla normativa vigente al momento della consegna,
- l'imballaggio dei prodotti ortofrutticoli deve permettere la vista del prodotto,
- le carte e altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e idonei al contatto con gli alimenti per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate sulla parte esterna, non a diretto contatto con il prodotto.

Per quanto riguarda la tipologia di imballaggi dei prodotti ortofrutticoli per chiarezza viene considerata:

- PADELLA: frutta e/o ortaggi consegnati ad uno strato ben ordinati,
- DOPPIO STRATO: frutta e/o ortaggi consegnati su due strati separati da pellicola o cartone,
- MULTISTRATO-RINFUSA: frutta e/o ortaggi consegnati in casse su più strati non necessariamente divisi da pellicola,

- GABBIA: cassa solitamente 40x60 usata soprattutto per verze, cappucci, biette p.v.n..

Ogni collo come ogni partita deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza e calibratura omogenea. Il numero di pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Al fine di consentire rapide operazioni di calcolo del peso, gli imballaggi - a seconda delle merci contenute - devono avere di norma lo stesso peso per ogni singola consegna. Non è consentita la consegna di partite di merci dello stesso tipo in imballaggi di peso differente sullo stesso bancale.

Le confezioni, i recipienti e gli imballaggi utilizzati per la commercializzazione e per il trasporto dei prodotti richiesti dovranno avere i requisiti e le caratteristiche, nonché riportare le indicazioni stabilite dalla normativa vigente in materia.

Sugli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli deve essere riportato esternamente, anche a mezzo di etichettature, il peso dell'imballaggio, al fine di consentire il calcolo della tara e del relativo peso netto, come previsto dalla Legge n. 441 del 05.08.1981 e ss.mm. tale peso deve corrispondere a quello esposto nel documento di trasporto.

Sugli imballaggi si dovrà altresì riportare quanto previsto, per la prima categoria, dal regolamento CEC 72/1035 e ss.mm e integrazioni. Ai sensi dell'art. 9 del DM 21.12.1984 e della Legge 10.04.1991 n. 128 gli imballaggi di plastica devono essere riutilizzati anche per la prima categoria, per la quale è assolutamente escluso l'utilizzo di imballaggi in legno e cartone.

Contestualmente a quanto previsto dalla normativa relativa ai criteri ambientali minimi, gli imballaggi (primari e secondari e pallets) dovranno rispondere ai requisiti di cui all'Allegato 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%.

Per la verifica della rispondenza ai requisiti l'appaltatore deve descrivere 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 "Affermazioni Ambientali Autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma 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).

In generale il confezionamento primario e/o secondario non può comportare un peso del collo superiore a 10 Kg.

ART. 11

Prezzi

L'aggiudicazione è effettuata a favore dell'appaltatore che presenta l'offerta complessiva più bassa. I corrispettivi richiesti dovranno essere formulati con le modalità previste dalla normativa di partecipazione alla gara. I prezzi sono comprensivi di ogni onere relativo a imballaggio, trasporto, facchinaggio e consegna.

Il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta complessiva dell'appaltatore e l'importo triennale a base d'asta, verrà applicato, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli convenzionale e da lotta integrata, alle quotazioni del listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Verona (VeronaMercato) mentre per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli biologici verrà applicato alle quotazioni del listino dei prodotti ortofrutticoli biologici della C.C.I.A.A. di Bologna, assunti a riferimento per la determinazione dei prezzi.

Per quanto riguarda i **prodotti ortofrutticoli convenzionali e da lotta integrata**, i prezzi verranno determinati secondo la seguente procedura:

- la fornitura dei prodotti ortofrutticoli, come sopra individuata, decorrerà dal primo giorno lavorativo del mese di riferimento;
- per la individuazione del prezzo e dei parametri merceologici di riferimento dei prodotti ortofrutticoli (varietà, cultivar specifico, provenienza, classificazione, calibratura imballaggio, ecc.), si farà riferimento a quelli presenti nel listino giornaliero del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Verona (**VeronaMercato**), emesso il giovedì dell'ultima settimana intera del mese precedente; in caso di festività, si farà riferimento al giorno lavorativo antecedente (ad es. i prezzi ed i parametri merceologici riportati sul listino di giovedì 24 gennaio 2019, avranno validità per tutto il mese di febbraio 2019, e così via);
- per la determinazione del prezzo, si farà riferimento a quello indicato nella colonna "prezzo prevalente" del listino di Verona Mercato;
- a tale prezzo verrà applicato il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta complessiva triennale presentata dall'appaltatore e l'importo triennale a base d'asta e verrà moltiplicato per la quantità di merce netta ricevuta,
- i prodotti ortofrutticoli di riferimento ed il prezzo ribassato, così determinati, rimarranno fissi ed immutabili per tutto il mese.

Per quanto riguarda i **prodotti ortofrutticoli biologici**, l' APSS, sulla base della proposta dell'appaltatore, determinerà le tipologie e quantità che verranno ordinate nel mese di riferimento sulla base del relativo listino prezzi mensile, con la seguente procedura:

- la fornitura dei prodotti ortofrutticoli, come sopra individuata, decorrerà dal primo giorno lavorativo del mese di riferimento;
- per la individuazione del prezzo e dei parametri merceologici di riferimento dei prodotti ortofrutticoli (varietà, cultivar specifico, provenienza, classificazione, calibratura imballaggio, ecc.), si farà riferimento a quelli presenti nel listino settimanale dei prezzi all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli della **C.C.I.A.A di Bologna**, relativo all'ultima settimana intera del mese precedente (ad es. i prezzi ed i parametri merceologici riportati sul listino di giovedì 24 gennaio 2019, avranno validità per tutto il mese di febbraio 2019, e così via);
- per la determinazione del prezzo, si farà riferimento a quello indicato nella colonna "prezzo prevalente" del listino settimanale dei prezzi all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli della C.C.I.A.A di Bologna;
- a tale prezzo verrà applicato il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta

complessiva triennale presentata della Ditta Aggiudicataria e l'importo triennale a base d'asta e verrà moltiplicato per la quantità di merce netta ricevuta;

- i prodotti ortofrutticoli di riferimento ed il prezzo ribassato, così determinati, rimarranno fissi ed immutabili per tutto il mese.

Quando l'ordine di acquisto dei prodotti ortofrutticoli viene emesso alla fine del mese per la consegna nei primi giorni del mese successivo si applicheranno i prezzi ribassati in vigore alla data dell'ordine.

In caso di sostituzione di prodotti per indisponibilità accertata nel corso del mese di riferimento di cui all'art. 3 del capitolato speciale d'appalto si applicherà in ogni caso il prezzo ribassato del nuovo prodotto autorizzato da APSS per la sostituzione. Il prezzo è desunto dal listino in vigore il giorno della sostituzione per i prodotti convenzionali o da lotta integrata o in vigore la settimana in cui avviene la sostituzione nel caso di prodotti biologici.

ART. 12

Periodo di prova

I primi sei mesi d'espletamento della fornitura saranno considerati quale periodo di prova, durante i quali APSS effettuerà una valutazione ampia e complessiva del rapporto ed avrà facoltà di risolvere il contratto in caso di valutazione negativa formulata entro 30 giorni successivi alla data di scadenza del semestre.

La valutazione negativa del periodo di prova ricorre qualora, nel corso del semestre, con le modalità previste dall'art. 6 del presente capitolato tecnico d'appalto, vengano contestate ripetute o gravi inosservanze delle clausole contrattuali quali, a mero titolo di esempio:

- fornitura di prodotti non conformi, alle caratteristiche qualitative e tecniche di cui all'art. 3 del presente capitolato tecnico;
- ripetuti ritardi nella consegna della merce richiesta o nella sostituzione di quella contestata;
- grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali (mancata corrispondenza del peso della merce con quello dichiarato nel documento di trasporto, mancata conformità tra la merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di trasporto, inidoneità degli imballaggi, imballaggi non conformi alle caratteristiche richieste dal capitolato speciale d'appalto e dalle disposizioni legislative vigenti, documentazione errata o incompleta);
- nel caso in cui, dalle verifiche qualitative vengano evidenziate carenze che rechino gravi pregiudizi alla qualità della fornitura o gravi non conformità, tali da ingenerare una situazione di rischio;
- mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto dei prodotti;
- mancato rispetto della normativa sulla sicurezza.

In caso di esito negativo della prova, il contratto è risolto di diritto e APSS avrà facoltà di affidare la fornitura alla ditta seconda classificata nella procedura di gara, con conseguente addebito al primo appaltatore dei danni provocati e dell'eventuale maggior onere derivante. In caso di recesso, al primo appaltatore spetterà solo il corrispettivo della fornitura espletata, escluso ogni altro rimborso o indennizzo a qualsiasi titolo o ragione o pretesa di alcun genere.

ART. 13

DUVRI

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3 bis dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.