



CAPITOLATO GENERALE PER LA SOMMINISTRAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE ESIGENZE DELLA MENSA DELLA SCUOLA NORMALE SUPERIORE

Art.1

Oggetto

Il presente Capitolato generale disciplina le modalità e le condizioni per la fornitura dei generi alimentari necessari all'approvvigionamento della mensa della Scuola Normale Superiore. La presente somministrazione è regolata oltre che dal presente Capitolato generale anche dai singoli Capitolati speciali che contengono la descrizione delle merci da fornire sia dal punto di vista merceologico che da quello quantitativo nonché le clausole speciali riguardanti la fornitura stessa secondo il seguente schema:

- Lotto 1 – Carni e salumi;
- Lotto 2 – Formaggi;
- Lotto 3 – Ortofrutta;
- Lotto 4 – Pane e farina;
- Lotto 5 – Surgelati e pesce fresco;
- Lotto 6 – Olio;
- Lotto 7 – Acqua, birra e vino;
- Lotto 8 – Latte e derivati;
- Lotto 9 – Generi vari;
- Lotto 10 – Pasta;
- Lotto 11 – Pasta fresca.

Il Fornitore è obbligato ad osservare tutte le norme e le prescrizioni legislative e regolamentari applicabili inerenti al settore merceologico cui i beni appartengono, e in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto, per tutto il periodo di validità dello stesso.

Nei vari allegati vengono riportate l'insieme delle caratteristiche merceologiche e igieniche che i prodotti alimentari offerti dal Fornitore debbono possedere. Si rimanda comunque alla normativa di riferimento per eventuali integrazioni.

Il presente Capitolato generale recepisce, in parte, come principi ispiratori della sostenibilità ambientale, quelli introdotti dal Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, n. 65 del 10/03/2020, elaborati nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP); per le specifiche norme di settore, si rimanda a quanto per esteso espresso dal Quadro Normativo della relazione di accompagnamento dei CAM.

Il presente Capitolato generale, tenendo altresì conto degli articoli 34 e 144 del D.lgs. 50/2016, individua, per ogni lotto, un quantitativo predeterminato di materie prime conformi alle predette prescrizioni ambientali, i lotti hanno quindi caratteristiche interamente standardizzate le cui condizioni sono definite dal mercato e dalle varie certificazioni ammesse a livello UE di cui al successivo articolo 6 nonché nelle prescrizioni merceologiche di cui agli allegati Capitolati speciali.

Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell’etichetta la dicitura “In via di conversione”. Le quantità delle merci hanno valore puramente indicativo potendo variare in base alle ipotesi previste dalla norma. Le Ditte aggiudicatarie avranno l’obbligo di fornire quantità maggiori o minori, nell’ambito del cosiddetto *quinto contrattuale*, che potranno effettivamente occorrere alla mensa per cause ordinarie o straordinarie, agli stessi prezzi al netto del ribasso offerto in sede di gara ed alle stesse condizioni di contratto. Tali eventuali variazioni non costituiscono motivi per la Ditta aggiudicataria per risolvere anticipatamente il contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà comunque impegnarsi a fornire, nel periodo di durata del contratto, anche altri generi (nello stesso settore merceologico del lotto) non compresi nei presenti Capitolati che la Scuola dovesse eventualmente richiedere. In tal caso il prezzo sarà concordato congiuntamente tra le parti.

Qualora durante l’esecuzione della fornitura la Scuola Normale Superiore dovesse verificare la necessità di integrare la fornitura con altri prodotti privi di glutine, il Fornitore sarà tenuto a fornirli applicando il prezzo medio di mercato al netto dello sconto praticato in sede di gara. I prodotti privi di glutine sono destinati al consumo da parte di soggetti affetti da morbo celiaco e dovranno essere privi di glutine nelle materie prime impiegate, nella fase di preparazione e negli additivi.

Di norma i prodotti da fornire sono: pasta, riso, pane, farina, merendine confezionate singolarmente, prodotti surgelati senza glutine, ecc.

Per tutti i prodotti non presenti in offerta potrà essere richiesto, alla ditta aggiudicatrice dell’appalto, di depositare presso i competenti uffici della Scuola il proprio listino generale e di comunicare la percentuale di sconto che si dichiara disponibile ad applicare su tutti i prodotti per la durata dell’appalto stesso.

Art.2

Durata del contratto

L’appalto avrà la durata di tre anni, dal 1 agosto 2023 al 31 luglio 2026.

Qualora allo scadere del relativo contratto non dovessero risultare completate le formalità per la nuova aggiudicazione, la Ditta appaltatrice dovrà garantire il regolare svolgimento di tutte le forniture fino alla data del subentro del nuovo aggiudicatario, alle condizioni del contratto e previa proroga temporanea espressa per il periodo strettamente necessario all’espletamento delle procedure finalizzate al nuovo affidamento ai sensi dell’art. 106, comma 11, del Codice.

In caso di proroga, il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art.3

Valore massimo contratto

L’importo massimo del contratto è quello risultante dalle singole offerte economiche delle Imprese aggiudicatarie eventualmente aggiornate nei prezzi unitari ai sensi del successivo articolo 5.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di viaggio, di personale e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato inherente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.

Essendo un contratto di somministrazione, le quantità e qualità di derrate indicate derivano da una valutazione sul consumo storico presso la mensa della Scuola, pertanto sono da considerarsi puramente indicative e la Scuola pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

Art.4

Modalità di trasporto e consegna e requisiti degli imballaggi

Il trasporto delle derrate alimentari avverrà a cura della ditta affidataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente.

In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, alle temperature previste.

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore deve impegnarsi ad utilizzare mezzi di trasporto a basse emissioni e consumi energetici.

All'aggiudicatario verrà richiesta documentazione probatoria (copia della carta di circolazione degli automezzi).

Il fornitore dovrà preferibilmente utilizzare, ove possibile, imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

L'offerente dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale norma tecnica 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.)

Lo stoccaggio della merce sui singoli pancali/roller dovrà garantire un rapido controllo in accettazione e rendere possibile il trasferimento dei prodotti deperibili in cella frigo nel più breve tempo possibile.

La consegna di derrate pallettizzate dovrà essere fatta esclusivamente con **pancali in materiale plastico**, conformi alle normative vigenti, onde ridurre il rischio di infestazioni. La ditta aggiudicataria dovrà farsi carico del ritiro tempestivo di tutti i bancali e delle cassette vuote di legno o plastica (richiudibili e non) utilizzate per la consegna dei prodotti forniti.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di alimenti e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura, devono presentarsi in ottime condizioni igieniche (assenza di macchie persistenti, insudiciamenti, residui di alimenti deperibili ecc...), deve essere assicurata la non promiscuità tra prodotti non compatibili (es. latticini-formaggi con frutta o verdura), eventualmente garantendo condizioni di separazione fisica tra questi alimenti. Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è a esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

I documenti accompagnatori di trasporto dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna e ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE n. 178/2002 il fornitore dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento, da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce. Detto documento di accompagnamento dovrà riportare specifica indicazione dei lotti di provenienza e/o data di scadenza, suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti al momento in tema di tracciabilità e dei generi alimentari.

La Ditta aggiudicataria deve consegnare alla Scuola, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del Piano HACCP (D. lgs 193/2007 e Regolamento C.E. 852/2004) relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.

La fornitura dovrà essere conforme al Capitolato e rispondere a tutte le caratteristiche indicate nell'ordine, rispettando quantità, qualità e pezzature ordinate.

L'Amministrazione si riserva di predisporre controlli sulla qualità dei generi forniti, onde verificarne l'effettiva rispondenza alle caratteristiche di prima qualità richieste, nonché sul rispetto delle norme di corretta conservazione e trasporto.

Qualora inoltre uno o più generi forniti, pur non contestabili dal punto di vista qualitativo, dovessero rivelarsi non confacenti al sistema di distribuzione così come organizzato o comunque risultassero generalmente sgraditi per particolari sapori caratteristici, dietro formale richiesta del Direttore dell'Esecuzione del contratto, la ditta sarà obbligata a fornire, agli stessi prezzi, patti e condizioni, un genere di marca diversa che presenti caratteristiche similari a quello contestato.

Il fornitore avrà l'obbligo di eseguire le consegne nei giorni, nelle ore, per le qualità e quantità che di volta in volta verranno indicate all'interno della seguente fascia oraria: 8:00 / 9:30 da lunedì al venerdì.

Sono a carico del Fornitore (e quindi comprese nel prezzo di aggiudicazione) le spese di trasporto, di sosta, di facchinaggio, imballo, carico, scarico presso i locali indicati dalla Scuola.

Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico - sanitarie vigenti.

Il Fornitore avrà l'obbligo di impiegare per tutte le attività di trasporto automezzi idonei, adeguati al servizio da effettuarsi, conformi sotto il profilo autorizzativo, della circolazione e della sicurezza e dovrà garantire che, anche durante le fasi di trasporto, vengano rigorosamente osservate idonee modalità di conservazione dei prodotti secondo la vigente normativa nazionale e comunitaria e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP. I mezzi utilizzati per il trasporto e la conservazione delle derrate devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. È comunque a carico dell'appaltatore ogni responsabilità circa le modalità di trasporto della merce.

Art.5

Prezzi

I prezzi dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura dei prodotti, franchi e liberi da ogni spesa anche di trasporto fino ai magazzini indicati dalla Scuola siti in via S. Apollonia a Pisa.

Il prezzo stimato di ciascun contratto è determinato sulla base delle quantità indicate nell'allegato fermo restando quanto indicato nell'articolo 1 del presente Capitolato.

Nel corso di esecuzione del contratto, i prezzi possono essere aggiornati, in aumento o in diminuzione.

Il Responsabile del Procedimento, supportato dal DEC ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto stipulato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle richieste avanzate dall'appaltatore, accompagnate da documenti probatori (ad esempio la dichiarazione di fornitori o subcontraenti; le fatture pagate per l'acquisto di materiali), la stazione appaltante si pronuncia entro 30 giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste dell'appaltatore il provvedimento determina l'importo al medesimo riconosciuto.

La revisione dei prezzi è riconosciuta se le variazioni accertate risultano superiori al 10% rispetto al prezzo originario

Art.6

Caratteristiche della fornitura

La fornitura di derrate riveste una particolare importanza per gli utenti, in particolare la Scuola persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che al tempo stesso sia una risposta adeguata (sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti) al bisogno di ristorazione ed in alcuni casi un momento formativo e di socializzazione. Pertanto, la precisa qualità delle merci e le modalità di fornitura costituiscono elemento essenziale del contratto di fornitura.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche specificati nel presente capitolato tecnico e nei capitoli relativi singoli ai lotti.

Ciascun prodotto deve corrispondere alle norme in vigore per:

- composizione bromatologica;
- confezionamento, etichettatura ed imballaggio.

In particolare, gli standard qualitativi minimi che le derrate devono possedere sono specificati nei singoli capitoli relativi ai vari lotti.

Si rimanda comunque alla normativa di riferimento per eventuali integrazioni.

È tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Il Fornitore dovrà presentare:

- a) le schede tecniche di tutti i prodotti forniti;
- b) la documentazione a comprova della vendita dei prodotti con le caratteristiche offerte in sede di gara;
- c) la documentazione a comprova della conformità degli imballaggi e dei pallet utilizzati.

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura o che possono essere richiesti successivamente comprendono:

Prodotti alimentari per diete particolari: rientrano in questa categoria tutti i prodotti destinati ad una alimentazione particolare, disciplinata da D.Lgs. 111/92 e s.m.i., tra i quali a esempio:

- prodotti senza glutine per celiaci;
- prodotti a proteici/ipoproteici.

Prodotti convenzionali:

Categoria comprendente prodotti di largo consumo.

Prodotti alimentari biologici:

La categoria biologico definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali. I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007 e ss.mm.. Essi sono contrassegnati dal simbolo a fianco riportato, il quale testimonia che: il prodotto sia stato ottenuto secondo le indicazioni della normativa comunitaria; per i prodotti trasformati, almeno il 95% degli ingredienti di origine agricola sia stato prodotto con metodo biologico; la produzione è sottoposta al controllo di un organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali secondo procedure definite. Per gli alimenti biologici in imballaggio preconfezionato provenienti dagli Stati membri dell'UE l'uso del logo è obbligatorio, mentre su quelli provenienti da paesi terzi è facoltativo. Infine, in aggiunta alle indicazioni obbligatorie per legge per tutti i prodotti alimentari, nello stesso campo visivo del logo devono essere collocati il codice dell'organismo di controllo, il riferimento all'autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e, in Italia, il numero di codice attribuito all'operatore controllato.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata:

in conformità alla Legge n. 4/2011, articolo 2, comma 3, e al DM 8 maggio 2014, e s.m.i. concernenti il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI).

Il marchio SQNPI individua le produzioni agroalimentari ottenute attraverso metodologie di produzione integrata, che rispettano l'ambiente e la salute dell'uomo, quindi con l'impiego ridotto dei prodotti chimici e l'impiego razionale e ottimale delle tecniche agronomiche e di allevamento per garantire le migliori caratteristiche qualitative e di salubrità. Le imprese che intendono produrre in conformità al SQNPI devono utilizzare specifici disciplinari approvati ai sensi della suddetta normativa e sono sottoposte ad un apposito sistema di controllo. In alternativa possono essere utilizzate produzioni certificate ottenute nel rispetto dei disciplinari sopra richiamati. I prodotti sono contraddistinti dal marchio collettivo riportato a fianco.

Prodotti alimentari DOP:

Marchio DOP identifica un prodotto originario di un luogo determinato, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico

ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Tutto il processo produttivo, compreso l'approvvigionamento della materia prima, avviene in un'area geografica delimitata, secondo precisi standard stabiliti dal disciplinare. Le DOP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna DOP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. L'elenco delle DOP registrate è disponibile nel sito dell'Unione europea, all'indirizzo <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>.

Prodotti alimentari IGP:

Il marchio IGP identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche, e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Il disciplinare, oltre a definire il metodo di produzione, stabilisce quali parti del processo produttivo debbano avvenire nella zona geografica delimitata. Le IGP, contrassegnate dal marchio istituito dalla Commissione europea, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo previsto dal Regolamento UE n. 1151/2012. I produttori di ciascuna IGP italiana devono quindi essere sottoposti al controllo dell'Organismo di certificazione autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Prodotti a filiera corta:

Per Prodotti a filiera corta si intende una filiera di approvvigionamento formata da un numero limitato di operatori economici che si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio-territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Prodotti etici:

Si intendono i prodotti derivanti da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie o altre realtà come quelle di iniziativa di integrazione o recupero sociale o da operatori dell'agricoltura sociale.

Prodotti del mercato equo e solidale:

Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Tutti i prodotti derivanti da pesca sostenibile richiesti devono possedere i certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Le specifiche delle derrate consegnate dovranno essere corrispondenti a quanto indicato nei commi precedenti e le caratteristiche dei prodotti offerti, risultante da scheda tecnica da inviare al Responsabile Unico del Procedimento ad inizio fornitura, dovranno essere mantenute per tutta la durata del contratto.

Qualora la Scuola giudichi non idonei determinati prodotti alle esigenze del servizio ristorazione, anche nel corso della fornitura per mutate esigenze, la ditta aggiudicataria dovrà fornire al medesimo prezzo prodotti di altra marca o comunque di altro tipo similare, previa campionatura e autorizzazione. Nel caso eccezionale in cui la ditta 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 la Ditta 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.
In casi di eventi eccezionali e non programmabili, la Scuola, senza alcun onere a suo carico, si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria di ritirare eventuali giacenze di prodotti deperibili per lo stoccaggio temporaneo degli stessi.

Art.7

Rintracciabilità, etichettatura e shelf life della fornitura

Il Fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove:

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione)

Per i prodotti alimentari ad alta deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il termine minimo di conservazione viene sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della vita residua è facoltà della Stazione Appaltante richiedere all'aggiudicatario il numero dei giorni risultanti dalla differenza fra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione < a 14 giorni".

In caso di consegna di prodotti aventi una vita residua inferiore almeno del 10%, sarà prevista una penale di 300 €.

Art.8

Modalità di consegna – Verifiche

Per garantire la rintracciabilità del prodotto e facilitare l'eventuale richiamo/ritiro dei prodotti non conformi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., sul documento di consegna della merce dovrà essere riportato il numero di lotto indicato sull'etichetta del prodotto.

La merce dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto che dovrà indicare tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quali-quantitativa dei prodotti, e dovranno obbligatoriamente essere muniti di etichetta autoadesiva resistente dove dovranno essere indicati per ogni singolo prodotto: il codice/tipo del prodotto, la descrizione del prodotto, l'elenco degli ingredienti utilizzati, degli additivi ammessi e degli allergeni, il peso netto e/o lordo, il luogo di provenienza, le caratteristiche microbiologiche, la data di produzione, la data di scadenza, il numero del documento di trasporto, la data del documento di trasporto, il nome del fornitore, il n. del lotto, la data della consegna.

Qualora situazioni logistiche particolari lo impongano, il Fornitore deve avvalersi di attrezzi e/o supporti adeguati allo stato fisico dei luoghi di consegna.

Avvenuta la consegna della merce, il dipendente della Scuola, incaricato della verifica, rilascia ricevuta con firma apposta per esteso e leggibile chiaramente sul relativo documento di consegna, formulando le eventuali osservazioni del caso. Il fornitore o il suo incaricato delle consegne ha l'onere di curare che la firma venga apposta come sopra indicato.

In caso di ritardata o mancata consegna, la Scuola senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore e a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni al Fornitore inadempiente.

Il Fornitore dovrà impiegare, per il trasporto e la consegna dei prodotti, personale in possesso dei requisiti previsti dalle normative igienico-sanitarie vigenti.

Il personale del Fornitore dedicato all'esecuzione del contratto in oggetto dovrà possedere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene relativamente alla fornitura in questione nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna dei prodotti deve garantire l'igiene dei prodotti alimentari e dev'essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) del proprio Fornitore.

Il Fornitore deve fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti idonei, secondo quanto prescritto dalle norme in materia di igiene, da indossare durante l'esecuzione della fornitura.

Gli imballi che a giudizio del personale della Scuola presentassero difetti, lacerazioni o qualsiasi traccia di manomissione saranno rifiutati e il Fornitore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.

Il Fornitore assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto della presente fornitura, pertanto, la Scuola è esonerata da qualsiasi responsabilità in merito.

La firma per ricevuta apposta sul documento di consegna in occasione delle varie consegne non esonerà la ditta da eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto.

Particolare attenzione dovrà essere riservata alla gestione dei prodotti destinati alla preparazione di diete senza glutine, al fine di eliminare tutte le possibili fonti di contaminazione.

La tempestività e la regolarità delle consegne, nonché il rispetto di tutte le modalità su indicate costituiscono elemento essenziale del contratto di fornitura.

La consegna dei prodotti deve avvenire nei giorni e nelle quantità indicate dalla Scuola.

Gli ordini verranno effettuati con almeno due giorni di preavviso.

Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati responsabili delle forniture debbono essere reperibili dalle ore 8,00 alle ore 17,00 di tutti i giorni feriali ai recapiti telefonici dell'appaltatore in modo di consentire, con la necessaria urgenza e tempestività, ogni pronto intervento.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici e a dare notizia al competente Servizio Ristorazione di ogni loro eventuale variazione.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri specifici controlli, la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella indicata nel Capitolato, la Scuola ha il diritto insindacabile di applicare penali, rifiutare la merce, di pretenderne la sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi per la preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno al Fornitore fermo restando la richiesta di risarcimento del danno.

L'eventuale sostituzione di prodotti, per indisponibilità delle merci di cui all'ordinativo, deve essere preventivamente autorizzata dal responsabile del magazzino.

In caso di mancata o ritardata sostituzione, specie qualora trattasi di generi di immediata necessità, la Scuola avrà facoltà di approvvigionarsi degli stessi altrove a totale spesa a carico del fornitore, che non potrà fare opposizione o sollevare eccezioni sulla qualità e sui prezzi dei beni così acquistati.

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, 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 (regolamento U.E. 1169/2011) e a quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

Si riportano in sintesi i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti, tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo, che la Scuola effettuerà durante l'intera durata del contratto:

- Genere (tipologia di prodotto consegnato)
- Peso per ogni rispettiva tipologia
- Documenti accompagnatori: documento di trasporto valorizzato o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
- 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. (Termine minimo di conservazione)
- Mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti, che devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia, manutenzione e temperatura della cella frigorifera.
- I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
- Controlli analitici Analisi chimico/fisiche, merceologiche e microbiologiche
- Temperatura dei prodotti alla consegna
- Conformità rispetto ai CAM richiesti

L'accettazione da parte della Scuola della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Le derrate dovranno essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno accettate.

La mensa resta chiusa (come da calendario accademico) il mese di agosto per le vacanze estive; per le festività Natalizie, Pasquali e di altro genere, che verranno comunicate con congruo anticipo dalla Scuola.

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, la Scuola e la Ditta Fornitrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Per l'inoltro delle ordinazioni la Ditta Fornitrice dovrà disporre di indirizzo e-mail, recapito telefonico e di fax o sistema informatizzato.

Su richiesta del Direttore dell'Esecuzione del Contratto, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati, e comunque dette analisi dovranno essere fornite secondo quanto offerto in sede di gara.

Qualora accertamenti analitici effettuati dagli Enti contraenti evidenziassero valori microbiologici non conformi, laddove non previsti da specifica normativa nazionale in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il Fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.

Art.9

Documentazione e controlli igienico-sanitari

Il Fornitore dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotato di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n.193, sia a livello di produzione che di trasporto. La ditta aggiudicataria dovrà altresì aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto come già evidenziato nel precedente art. 4.

In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. n. 834/2007) e in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastiche e prescolastica), il Fornitore dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica.

Ai fini del divieto di cui ai punti precedenti riguardante gli OGM o prodotti derivati da OGM per alimenti e mangimi, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati, o del regolamento (CE) n. 1830/2003. Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice si richiede, copia dell'autorizzazione sanitaria, idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. Inoltre è necessario inviare copia della certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei soggetti responsabili dei controlli di cui all'art. 29 del Regolamento CE n. 834/2007.

La Scuola si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi presso la ditta fornitrice e di effettuare controlli analitici sui prodotti forniti al fine di verificare il rispetto dei requisiti igienico qualitativi richiesti.

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, al regolamento locale d'igiene della Regione Toscana ed essere rispondenti alle eventuali garanzie richieste nelle Tabelle Merceologiche.

Art.10

Controlli: non conformità

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

Le non conformità rilevate in fase di accettazione sono classificate in tre tipologie:

a) Tipo 1 (creano problemi logistici):

- quantità merce superiore all'ordine del 20%;
- categoria di merce non corrispondente all'ordine;
- ritardi di consegna che non interferiscono con il regolare svolgimento del servizio.
(Per ritardata consegna s'intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti nel Capitolato).

b) Tipo 2 (creano problemi logistici e interferiscono con la produzione):

- mancata consegna o ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio; (si intende la mancata consegna oppure consegna con un ritardo superiore a 2 ore rispetto alle fasce orarie stabilite nel Capitolato);
- giorno di consegna non rispettato;
- quantità di prodotto consegnato inferiore all' ordine del 10%;
- prodotto di diversa tipologia rispetto all'ordine;
- mezzi di trasporto non idonei ai prodotti e/o non corrispondenti a quanto dichiarato dal legale rappresentante nella Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci;
- confezioni danneggiate;
- imballaggi non conformi a quanto dichiarato nella relativa Scheda;
- etichettatura non leggibile;
- non corrispondenza del prodotto alle caratteristiche indicate nelle schede di prodotto o a quanto offerto dalla ditta in sede di gara;
- ritardi di consegna che interferiscono con il regolare svolgimento del servizio;
- presenza di contaminanti fisici, chimici e biologici (anche su rilevazione successiva) che non recano danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine della Scuola nei confronti degli utenti del servizio ristorazione.

c) Tipo 3 (oltre ai problemi dei tipi 1 e 2, problemi che possono creare danni alla salute del consumatore oppure danni all'immagine della Scuola nei confronti degli utenti del servizio):

- 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.

Tutti i generi alimentari all'atto della consegna devono essere in confezioni che ne consentano un facile ed immediato controllo.

Per i generi alimentari la sostituzione dei prodotti eventualmente contestati deve avvenire in tempi e con modalità tali da non compromettere la continuità del servizio di ristorazione.

Il personale incaricato dalla Scuola ad effettuare il controllo della fornitura, assolverà tale compito secondo la metodologia ritenuta più idonea, anche con l'ausilio di apparecchi fotografici o di riprese video.

La Ditta fornitrice si obbliga ad accettare la relazione finale d'analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte (anche per minime difformità), a pagare le relative spese di analisi, oltre naturalmente alle sanzioni previste.

La Ditta, inoltre, dovrà provvedere immediatamente a proprie spese alla sostituzione di tutti i materiali contestati. In caso contrario l'Amministrazione attiverà la procedura di risoluzione del contratto.

Art.11

Ritardi nella consegna – Penali - Risoluzione

L'aggiudicatario dovrà attenersi alle prescrizioni del presente Capitolato e relativi allegati, dovrà altresì uniformarsi alla vigente normativa sulle materie oggetto dell'appalto.

La Scuola richiederà opportune azioni correttive qualora i controlli effettuati forniscano risultati negativi. L'impresa dovrà conformarsi alle prescrizioni e fornire giustificazioni sull'accaduto.

La Scuola ha facoltà di applicare le seguenti penalità, riferibili alle sotto elencate tipologie di non conformità, in relazione alla gravità dell'inadempienza in quanto tale e al danno che ne derivi al funzionamento del servizio ristorazione.

PENALE NON – CONFORMITA'

da € 300,00 a € 500,00 Non conformità di tipo 1

Da € 500,00 a € 1.500,00 Non conformità di tipo 2

da € 1.500,00 a € 5.000,00 Non conformità di tipo 3

Qualora le condizioni nelle quali si è verificata la non conformità lo consentano, al richiamo scritto da parte del RUP saranno allegate foto a testimonianza di quanto riscontrato.

Per tutti i casi di ripetute violazioni delle medesime prescrizioni nel periodo di un mese l'ammontare delle penali sopra riportate potrà essere raddoppiato.

Qualsiasi ritardo o altra inadempienza dovrà essere comunque immediatamente e formalmente contestata al Fornitore al quale è concesso un termine di giorni 10 per controdedurre. Trascorso tale termine infruttuosamente od ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, la Scuola determinerà l'importo da recuperare a mezzo di presentazione di nota di credito, da detrarre dall'ammontare del corrispettivo dovuto.

Ai sensi dell'art. 1671 del Codice civile, la Scuola può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la fornitura, tenendo indenne il Fornitore delle spese eventualmente sostenute.

In conformità all'art. 1672 del codice civile, se il contratto si scioglie perché l'esecuzione della fornitura è divenuta impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti, la Scuola deve pagare la parte della fornitura già effettuata.

La Scuola, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, può dichiarare la risoluzione di diritto del contratto nei seguenti casi:

- qualora la ditta fornitrice non fosse in grado di consegnare tutti i prodotti occorrenti, o consegni in quantità non sufficienti alla preparazione dei pasti;
- qualora la merce non risultasse corrispondente alle caratteristiche merceologiche indicate nel Disciplinare;
- qualora la merce non sia conforme agli indirizzi del D. Lgs. 6 novembre 2007, n.193; concernente l'igiene dei prodotti alimentari e secondo la direttiva quadro CEE sull'igiene dei prodotti alimentari;
- qualora la merce non sia conforme ai dispositivi della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastiche e prescolastica);

Ferme restando le sopraelencate ipotesi di risoluzione del contratto, si prevedono le seguenti ulteriori e specifiche cause di risoluzione:

- a) la mancata sostituzione dei responsabili di cui alle lettere a) e b) dell'art. 16 comma 1 della Legge Regione Toscana n. 38 del 13/07/2007 (Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione aziendale e Medico Competente) nel caso del venir meno degli stessi nel corso dell'esecuzione del contratto;
- b) le gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni ai dipendenti impegnati nell'esecuzione della fornitura;
- c) l'impiego di personale non risultante dalle scritture o da altra documentazione obbligatoria, qualora il Fornitore non provveda all'immediata regolarizzazione.

Art.12
Obblighi del Fornitore

Il Fornitore si obbliga a:

- 1) garantire l'assolvimento di tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali per il proprio personale impiegato nelle prestazioni oggetto del contratto sottoscritto, e ad impegnarsi ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- 2) applicare integralmente in tutte le fasi di esecuzione delle prestazioni derivanti dalla sottoscrizione del contratto, tutte le norme contenute nel CCNL ed attuare nei confronti dei dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal suddetto CCNL.

A tal fine la Scuola effettuerà i controlli che riterrà più opportuni per verificarne l'osservanza. In caso di accertata violazione o comunque mancata o carente esecuzione delle prestazioni dovute contrattualmente. L'impresa si obbliga inoltre ad adottare tutte le misure richieste per la salvaguardia fisica del personale impiegato, ponendo in essere tutte le cautele necessarie per garantire la sicurezza e l'incolumità delle persone stesse secondo quanto previsto dal D. Lgs. n. 81 del 2008.

Art.13

Subappalto

Il Fornitore è tenuto a effettuare in proprio le forniture e i servizi accessori compresi nel contratto. Per quanto attiene alla disciplina sul subappalto, si rinvia alle disposizioni contenute nell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Art.14

Pagamenti. Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

I pagamenti vengono liquidati di volta in volta nel termine di 30 giorni dall'attestazione della regolare esecuzione della fornitura da parte del Direttore dell'Esecuzione del Contratto e previa acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

In caso di inadempienza contributiva risultante dal DURC, la Scuola, previa richiesta agli istituti e casse, tratterrà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento agli istituti o casse interessati.

Eventuali contestazioni sosponderanno tali termini.

La Stazione Appaltante al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti alla Ditta cui sono state contestate inadempienze nella esecuzione della fornitura, sino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali

Le penali verranno applicate mediante trattenuta del corrispondente valore economico sulla fattura più vicina di pagamento (tramite nota di credito) o mediante incameramento di quota parte della garanzia.

Il pagamento della fornitura avverrà sulla base dei prezzi di aggiudicazione.

La fattura dovrà essere intestata a "Scuola Normale Superiore – Piazza dei Cavalieri n. 7, 56126 Pisa" e dovrà contenere a pena di rifiuto, il codice CIG e il codice univoco di ufficio (NNOLKX).

La fattura dovrà essere emessa solamente alla fine del mese di riferimento e dovrà comprendere tutte le forniture effettuate nello stesso; dovranno contenere l'indicazione delle quantità totali consegnate, della tipologia dei prodotti, l'imponibile e l'importo IVA.

Ad ogni fattura dovranno essere obbligatoriamente allegati i documenti di trasporto emessi dal fornitore che lo stesso avrà provveduto a far firmare, in modo leggibile, dall'addetto alla ricezione dei prodotti quale incaricato di vigilare e controllare la consegna degli alimenti, la regolarità della consegna e conformità per qualità e quantità rispetto a quanto ordinato.

Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari: l'appaltatore si assume l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 36, come modificata da D.L. n. 187 del 2010.

I pagamenti saranno effettuati tramite l'istituto cassiere della Scuola Normale Superiore, mediante bonifico bancario sul conto corrente bancario o postale indicato dell'Impresa e dedicato alle

commesse pubbliche ai sensi dell'art. 3 comma 1 della legge 13 agosto 2010, n. 36.

Ai sensi dell'art. 3, comma 7 della legge 13 agosto 2010 n. 136, gli appaltatori dovranno quindi comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati alle commesse pubbliche entro 7 giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Gli stessi soggetti provvedono, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

Qualora fosse accertata la violazione degli obblighi contributivi, la Scuola si riserva il diritto di revocare l'affidamento della fornitura.

Art.15

I.V.A. Imposta di registro e di bollo

La presente somministrazione è soggetta alle norme relative all'I.V.A. (D.P.R. 26.10.1972 N.633) nonché alla disciplina dell'imposta di registro (D.P.R. 26.04.1986 n.131) e di bollo (D.P.R. 26.10.1972 n.642).

Art.16

Cauzione

La cauzione definitiva è pari la 10% dell'importo offerto, e comunque variabile in relazione alle prescrizioni dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016.

Nel caso in cui, nel corso dell'esecuzione del contratto si verifichino differenze in aumento fra le quantità di prodotti effettivamente somministrati e quelle indicate nell'allegato, si provvederà all'integrazione della cauzione.

Nel caso di variazioni in diminuzione la Scuola ha facoltà di disporre la restituzione di parte del deposito cauzionale in relazione alla variazione medesima.

L'integrazione non è dovuta qualora la variazione non sia superiore ad un quinto delle quantità indicate nell'allegato.

La cauzione rimane vincolata fino alla scadenza della validità del contratto. Alla scadenza del rapporto contrattuale la Scuola provvederà, previa certificazione del funzionario competente a ricevere i beni somministrati, allo svincolo della cauzione definitiva.

Nel caso di proroga la Scuola può mantenere il deposito cauzionale inizialmente prestato dall'Impresa, salve le necessarie integrazioni conseguenti ad eventuali variazioni dei prezzi unitari e delle quantità.

Art.17

Controversie

Tutte le controversie che dovessero insorgere fra la Scuola e il Fornitore, comprese quelle riguardanti l'interpretazione del presente Capitolato, verranno esaminate con spirito di amichevole composizione. Ai sensi dell'art. 239 del D.Lgs 163/2006, le controversie relative a diritti soggettivo derivanti dall'esecuzione del contratto, potranno essere risolte mediante transazione nel rispetto del Codice civile.

Per ogni controversia riguardante il contratto relativo alla fornitura in oggetto è competente esclusivo il Foro di Pisa.

IL RUP
Michele Padricelli