



La C.a.s.a. - Schio (VI)

**Procedura aperta
per l'affidamento
della fornitura di generi
alimentari per il servizio
ristorazione dell'IPAB
"La C.a.s.a"**

Periodo 01.01.2016 -31.12.2018

**Allegato B
Capitolato di fornitura**

Indice:

Art. 1 - OGGETTO ED IMPORTO DI GARA	3
Art. 2 - NORME DI RIFERIMENTO	3
Art. 3 - QUANTITA'	4
Art. 4 - DURATA DEL CONTRATTO	4
Art. 5 - VERIFICHE IN CORSO DI FORNITURA	4
Art. 6 - PREZZI E REVISIONE	5
Art. 7 - FATTURAZIONE ELETTRONICA E PAGAMENTI	5
Art. 8 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	7
Art. 9 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI	7
Art. 10 - ORDINI	8
Art. 11 - MODALITA' ESECUZIONE FORNITURA E OBBLIGHI DEL FORNITORE	8
Art. 12 - CONTROLLI ALLA CONSEGNA	10
Art. 13 - SUB APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO	11
Art. 14 - NORME IGIENICHE	11
Art. 15 - SOSPENSIONE TEMPORANEA	11
Art. 16 - MODIFICHE CONTRATTUALI	12
Art. 17 - RECESSO	12
Art. 18 - CONTESTAZIONI	12
Art. 19 - PENALITA'	12
Art. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	13
Art. 21 - CONTROVERSIE	14
Art. 22 - ASSICURAZIONE	14
Art. 23 - RAPPORTI TRA ENTE E L'OPERATORE ECONOMICO	14
Art. 24 - NORME DISPOSITIVE	15

CAPITOLATO DI FORNITURA
PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO
RISTORAZIONE DELL'IPAB "LA C.A.S.A."
PERIODO 1.01.2016 – 31.12.2018

Art. 1 - OGGETTO ED IMPORTO DI GARA

La gara a procedura aperta ha per oggetto la fornitura di generi alimentari per il servizio ristorazione dell'Ente per il periodo 01.01.2016 – 31.12.2018, così suddivisa:

<i>Descrizione</i>	<i>Lotto</i>	<i>Importo triennale senza iva</i>	<i>Importo con eventuale rinnovo, senza iva</i>	<i>CIG</i>
Fornitura di generi alimentari vari	N°1	€. 1.240.000,00	€.2.480.000,00	6293254D7A
Prodotti ortofrutticoli	N°2	€. 270.000,00	€. 540.000,00	6293270AAF

I prodotti da fornire (specificatamente indicati nell'allegato **Modello n°12** per il lotto n°1 e quantificati solo in termini di fatturato complessivo per il lotto n°2) sono necessari al servizio di ristorazione dell'Ente per la preparazione ed il confezionamento di circa n°1000 pasti al giorno, da effettuarsi presso il centro cottura sito in Via Baratto 39, a Schio (VI).

I prodotti oggetto della fornitura dovranno corrispondere a quanto prescritto nell'**Allegato C** – "Schede prodotto dei principali generi alimentari".

Art. 2 - NORME DI RIFERIMENTO

L'appalto è normato dal D. Lgs. n.163/2006 e ss.mm.ii., dal bando di gara, dal presente Capitolato di fornitura, dal Disciplinare di gara e dai relativi allegati. E' disciplinato, inoltre, dalle disposizioni sul procedimento amministrativo di cui alla L. 241/1990 e ss.mm.ii. e dalle norme del Codice Civile che regolano la materia per quanto applicabili.

Trattandosi di mera fornitura, all'appaltatore non saranno riconosciuti gli oneri per la sicurezza dal momento che le misure individuate nell'**Allegato E** - Duvri (Documento Unico valutazione rischi interferenti), attingono esclusivamente a norme di natura comportamentale e non necessitano, pertanto, di particolari apprestamenti e somministrazioni. Gli oneri di sicurezza sono consequenziali alla valutazione dei rischi interferenziali e delle relative misure solutive: per lo specifico appalto essi sono nulli.

Restano comunque immutati gli obblighi a carico dell'aggiudicatario in merito alla sicurezza sul lavoro.

Il personale dell'operatore economico dovrà essere informato, formato ed addestrato ai sensi della vigente normativa (artt. 36 e 37 D. Lgs. 81/2008).

Art. 3 - QUANTITA'

Le quantità dei prodotti da acquistare, dettagliatamente definite per il lotto n°1 nel **Modello n°12** "Elenco generi alimentari vari" sono state calcolate in via indicativa, per cui potranno variare in più o in meno, ad insindacabile giudizio dell'Ente, senza che ciò comporti variazione delle condizioni di aggiudicazione o costituisca titolo di pretesa alcuna da parte del fornitore.

Per quanto riguarda il lotto n°2 si rimanda all'art.1.

La ditta avrà l'obbligo di eseguire la fornitura effettiva in base al reale fabbisogno dell'Ente come rappresentato nei singoli ordinativi e dovrà provvedere alla consegna di tutti i beni richiesti, ai sensi del c. 1, art. 1560 del C.C.

Potranno, inoltre, essere richiesti altri prodotti simili, per i quali il prezzo verrà concordato preventivamente tra la ditta aggiudicataria e l'Ente.

E' facoltà dell'Amministrazione provvedere ad acquisti in economia di particolari tipologie di prodotti, in deroga alle condizioni ed agli impegni contrattuali, in misura non superiore al 20% (venti%) del totale della fornitura prevista per singolo lotto.

Art. 4 - DURATA DEL CONTRATTO

La fornitura avrà durata triennale, dall'01.01.2016 al 31.12.2018 o da altra data evidenziata nella comunicazione di affidamento del servizio, rinnovabile per ulteriori 36 mesi.

Il primo quadrimestre di fornitura sarà considerato come periodo di prova. Durante tale periodo, se la fornitura non risultasse eseguita in maniera soddisfacente, l'Ente, a suo insindacabile giudizio, potrà avvalersi della facoltà di risolvere il contratto in essere ed, eventualmente, rivolgersi alla Ditta seconda classificata o di indire nuova gara.

La ditta fornitrice avrà comunque l'obbligo di continuare le forniture alle medesime condizioni convenute, anche dopo la scadenza del contratto, fino a quando l'Ente appaltante abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre sei mesi.

Le disposizioni del presente articolo, relative alla durata contrattuale, devono integrarsi con quanto previsto dal successivo articolo 5 con oggetto "Verifiche in corso di fornitura" per quanto riguarda le condizioni di rinnovo del contratto.

Art. 5 - VERIFICHE IN CORSO DI FORNITURA

L'Ente procederà a periodiche verifiche sulla qualità del servizio, tramite gli organi interni competenti.

Nel caso in cui tali verifiche evidenzino carenze che recano pregiudizi alla qualità del servizio di ristorazione, l'Amministrazione dell'Ente ha facoltà di recedere dal contratto nelle forme previste

dal successivo art. 20.

Per contro, l'esito positivo delle suddette verifiche, comporterà la possibilità per l'Ente di richiedere il rinnovo del rapporto contrattuale.

Art. 6 - PREZZI E REVISIONE

Lotto n°1 "Generi alimentari vari"

Per il lotto n° 1 i prezzi dei generi alimentari saranno quelli rilevati nell'offerta economica della ditta, comprensivi di tutte le spese, obblighi ed oneri derivanti dall'esecuzione della fornitura disciplinata dal presente Capitolato.

I prezzi offerti sono da considerarsi invariabili per i primi dodici mesi. A partire dal tredicesimo mese, ai sensi dell'art. 115 del Codice, i prezzi potranno essere oggetto di eventuale adeguamento effettuato sulla base del 75% dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati (FOI), al netto dei tabacchi, rilevato da ISTAT.

Il mese di riferimento sarà quello della scadenza di ciascun anno contrattuale e la variazione avrà decorrenza dal mese successivo.

La variazione sarà applicabile solo se formalmente richiesta dalla ditta aggiudicataria entro novanta giorni dalla data di pubblicazione dell'indice ISTAT sulla Gazzetta Ufficiale e solo a seguito di idonea valutazione dell'Ente.

Lotto n°2 "Frutta e verdura fresca"

La ditta dovrà presentare la propria offerta indicando la percentuale di sconto sul prezzo prevalente (media aritmetica) per kg. riportato sul listino prezzi del Mercato Ortofrutticolo di Milano (SO.GE.MI SPA). Ai fini della fatturazione saranno presi a riferimento, in ciascun mese, i prezzi del listino del primo giorno feriale del mese. Sarà onere della ditta fornire ogni mese copia del listino di riferimento ai fini del controllo degli importi fatturati.

I prezzi del succitato listino s'intendono sempre per merce al netto di tara.

Lo sconto indicato dalla ditta si intende fissato a suo rischio ed in base a calcoli di sua convenienza, tenendo conto di tutti gli oneri di cui al presente capitolato e per l'intero periodo contrattuale.

Il prezzo offerto, risultante dall'applicazione dello sconto percentuale indicato, deve intendersi comprensivo di trasporto, facchinaggio e di ogni altra spesa accessoria con la sola esclusione dell'iva.

Per quanto riguarda l'identificazione della specie, della varietà dei "calibri" e della provenienza dei "prodotti", da indicare nei documenti di trasporto, si farà riferimento alla nomenclatura riportata nel listino dei prezzi all'ingrosso.

Art. 7 - FATTURAZIONE ELETTRONICA E PAGAMENTI

I quantitativi di merce ammessi al pagamento saranno quelli accertati all'atto delle singole consegne presso il magazzino centrale dell'Ente.

In ottemperanza al Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013, entrato in vigore il 6 giugno 2013, l'Ente accetterà solo fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del citato DM n.55/2013.

Per le finalità di cui sopra, l'articolo 3 comma 1 del DM n. 55/2013 prevede che l'Amministrazione provveda a rilasciare un Codice Univoco Ufficio che va inserito nella fattura elettronica in corrispondenza del campo 1.1.4 denominato "Codice Destinatario". Il codice IPA relativo all'Ente La Casa è, pertanto, il seguente: DM5L26.

Si forniscono inoltre le informazioni che obbligatoriamente dovranno essere inserite in fattura al fine di consentirne l'accettazione da parte dell'ufficio ricevente e di permetterne la liquidazione da parte degli uffici competenti:

- | | |
|---|--|
| 1. numero ordine di acquisto: | campo 2.1.2.2 <IdDocumento> |
| 2. data ordine di acquisto: | campo 2.1.2.3 <Data> |
| 3. numero documento di trasporto (DDT): | campo 2.1.8.1 <NumeroDDT> |
| 4. data documento di Trasporto: | campo 2.1.8.2 <DataDDT> |
| 5. codice identificativo gara (CIG) | campo 2.1.2.7 <CodiceCIG> |
| 6. importo totale della fattura: | campo 2.1.1.9 <ImportoTotaleDocumento> |
| 7. codice fiscale del fornitore: | campo 1.3.1.2 <CodiceFiscale> |
| 8. codice IBAN: | campo 2.4.2.13 <IBAN> |

(con riferimento all'IBAN comunicato ex L. 136/2010)

Le informazioni di cui ai punti 1, 2, 5 saranno contenute negli ordinativi.

In caso di richieste di pagamento di tipologie di costi per i quali non vi è l'ordine preventivo il fornitore inserirà nel campo 1.2.6 <RiferimentoAmministrazione> le specifiche informazioni utili a velocizzare il processo di gestione amministrativo-contabile e di liquidazione, quali, ad esempio, nr. autorizzazione, nr. protocollo, riferimento a comunicazioni-mail, ecc.

La legge di stabilità per il 2015 (pubblicata in Gazzetta Ufficiale n. 300 del 29/12/2014), aggiungendo il nuovo art. 17-ter nel DPR n. 633/72, ha introdotto il meccanismo contabile dello "Split Payment" o "scissione dei pagamenti" con effetto su tutte le operazioni fatturate a partire dal 1° gennaio 2015. Pertanto, il fornitore continuerà ad indicare nella fattura l'aliquota e l'ammontare dell'IVA, ma dovrà apporre la dicitura "scissione dei pagamenti".

L'IVA esposta in fattura sarà versata all'erario dall'Ente, ai sensi dell'art. 17-ter DPR 633/72, nei modi e nei termini di legge, salvo ulteriori modifiche normative.

L'Ente provvederà ad emettere l'ordinativo di pagamento:

- entro 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica per gli alimenti deteriorabili;
- entro 60 giorni dal ricevimento della fattura elettronica per tutte le altre merci.

Nel caso in cui l'appaltatore non operasse fatturazione separata tra alimenti deteriorabili e non deteriorabili, alle fatture verrà applicato il termine di 60 giorni con decorrenza al ricevimento fattura.

Qualora si verificassero contestazioni i termini di pagamento rimarranno sospesi e riprenderanno a

decorrere dalla definizione della contestazione, salva la possibilità di corrispondere acconti per gli importi non contestati.

La modalità ordinaria di pagamento è con bonifico sul conto corrente dedicato, con addebito delle spese bancarie.

Art. 8 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Appaltatore si impegna a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13.08.2010 n. 136, come previsto all'art. 3 della medesima legge, impegnandosi a farli rispettare anche da parte di eventuali propri subappaltatori, e comunicando in particolare:

- ⇒ gli estremi del conto corrente (o dei conti correnti) dedicato;
- ⇒ le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su tale conto (conti);
- ⇒ ogni variazione di tali dati entro sette giorni dall'avvenuta modifica.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o degli altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto i sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della citata L. n. 136/2010 e s.m.

Art. 9 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità e conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione ed all'immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, all'etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana) ed al trasporto, e rispettare le caratteristiche individuate e descritte nell'**Allegato C** "Schede prodotti dei principali generi alimentari".

Detta normativa, vigente e futura, costituisce e costituirà ad ogni effetto parte integrante del presente capitolato.

In particolare, gli alimenti saranno forniti corrispondenti o superiori al Decreto n. 117 del 13.12.2013 del Dirigente Regionale Unità di Progetto Veterinaria della Regione Veneto.

E' vietata, inoltre, la fornitura di sostanze alimentari:

- private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive;
- mescolate a sostanze di qualità inferiore;
- trattate in modo da contraffarne la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione;
- contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge;
- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione ed edulcorazione non consentite dalla legge o comunque nocive alla salute;
- colorate artificialmente con colori non permessi;
- contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante o contenenti residui provenienti da contenitori dichiarati tossici per l'uomo;
- contenenti residui o componenti non compresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla legge e dal Ministero della sanità;
- appartenenti alla categoria dei prodotti modificati geneticamente (OGM).

Tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo residuo di vita commerciale pari o superiore al 70%, inteso come periodo intercorrente tra la data di consegna all'Ente e la scadenza impressa sulle confezioni.

Art. 10 - ORDINI

Gli ordini saranno effettuati dal Responsabile Acquisti o suoi delegati, Responsabile di Cucina o suoi collaboratori e Magazziniere.

L'ordinazione, separata e distinta per ciascun lotto, sarà effettuata tramite telefono/fax o per e-mail utilizzando apposito software interno, sulla base della programmazione settimanale (1 o 2 volte), quindicinale e mensile.

E' obbligo della Ditta aggiudicataria consegnare per tutta la durata della fornitura unicamente gli stessi prodotti offerti in sede di gara (stesso marchio commerciale, stesso stabilimento di provenienza, stesse caratteristiche qualitative e quantitative, stesso confezionamento, ecc).

Qualora, durante il rapporto di fornitura, la ditta appaltatrice si trovi nella necessità documentata di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione, cambio del marchio, ecc.), l'Amministrazione dell'Ente si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e a seguito di preventiva valutazione qualitativa del prodotto sostitutivo; pertanto eventuali variazioni dovranno essere concordate e autorizzate preventivamente dall'Ufficio Acquisti dell'Ente. Resta inteso che il relativo prezzo sarà quello indicato in sede di gara per il prodotto sostituito.

Durante il periodo contrattuale, ad integrazione dei prodotti aggiudicati, l'Ente potrà richiederne altri all'aggiudicatario. Le condizioni di somministrazione saranno le medesime dei prodotti aggiudicati, mentre il prezzo verrà preventivamente concordato tra le parti con specifica trattativa.

Art. 11 - MODALITA' ESECUZIONE FORNITURA E OBBLIGHI DEL FORNITORE

Le consegne dovranno essere effettuate con mezzi di trasporto idonei a raggiungere agevolmente la sede del magazzino centrale, di cui le ditte partecipanti alla gara avranno preso preventivamente visione.

Il fornitore effettuerà la consegna delle merci, come segue:

- **unica soluzione e franco destino** in quantità e tipologia commissionati (i rischi e le spese di spedizione imballo, trasporto, ecc. sono a carico del fornitore fino al destino);
- **scarico a terra della merce nel magazzino dell'Ente** con esclusione di ogni assistenza da parte del personale dipendente dell'Ente;
- **scadenza uguale** specie per alcuni tipi di prodotto (prodotti lattieri freschi, formaggi freschi, pasta fresca, carni fresche, prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi, IV gamma) da consumarsi entro 7 gg dalla consegna;
- **indicazione del lotto di riferimento** per ciascun articolo presente in bolla di accompagnamento.

Le confezioni dei beni oggetto della fornitura non dovranno superare i limiti di peso stabiliti dalle norme di sicurezza sul lavoro di cui D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali, consentire la migliore movimentazione manuale e rispettare le norme igienico sanitarie in vigore secondo la natura dei beni da consegnare; in particolare, le merci poste nel roll (portata max inferiore a kg 300) non dovranno cadere una volta tolta la pellicola che li avvolge.

Le consegne dovranno essere effettuate una volta alla settimana per le forniture di generi alimentari vari e due volte alla settimana per la fornitura di frutta e verdura fresca, garantite anche in caso di sciopero.

In casi eccezionali, la consegna potrà essere richiesta, su istanza dell'Ente, in giorno diverso da quello prestabilito e, se necessario, frazionata in più giorni la settimana.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire la merce presso il magazzino dell'Ente sito a Schio (VI) – Via Grumi dei Frati 4 nei seguenti tassativi orari e giorni:

**DAL LUNEDI' AL VENERDI'
DALLE ORE 7.30 ALLE ORE 11.00**

Fuori dall'orario di consegna le merci verranno respinte.

Vengono stabiliti i seguenti giorni di consegna:

- ⇒ per il Lotto n°1 il lunedì;
- ⇒ per il Lotto n°2 il martedì ed il venerdì.

In casi di particolare urgenza, potrà essere richiesta la consegna della merce, a cura del fornitore, entro il termine di 24/48 ore dalla ricezione dell'ordinativo.

La merce sarà respinta qualora a insindacabile giudizio dell'Ente non appaia corrispondente alle caratteristiche richieste ovvero sia priva del nulla osta igienico sanitario ove previsto.

La ripetuta inosservanza delle quantità e della tipologia delle merci ordinate, nonché del giorno e degli orari stabiliti per la consegna e delle modalità di evasione degli ordini, sarà considerata inadempienza ai sensi e per gli effetti dell'art. 1453 del CC (Risolubilità del contratto per inadempimento) e comporterà la facoltà per l'Ente interessato di risolvere il rapporto di fornitura.

Di tutti i prodotti forniti la ditta dovrà sempre mettere a disposizione dell'Ente la scheda tecnica, in formato (preferibilmente) elettronico (PDF) o cartaceo, corredata di foto (se disponibili). La ditta dovrà tenere sempre aggiornato e facilmente accessibile al committente l'elenco dei prodotti contrattuali.

Per quanto riguarda specificatamente il lotto n°2 "Prodotti ortofrutticoli", la ditta aggiudicataria dovrà farsi carico del ritiro tempestivo di tutte le cassette vuote di legno e di plastica utilizzate per la consegna dei prodotti ortofrutticoli.

Art. 12 - CONTROLLI ALLA CONSEGNA

Il Responsabile Acquisti o suo delegato potrà respingere la merce che dovesse risultare non conforme all'ordine per quantità, qualità e tipologia fornita in sede di prova, confezionata o conservata in difformità alle attuali norme igieniche e sanitarie.

La merce respinta dovrà essere ritirata e sostituita, nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, con altra pienamente rispondente alle richieste e l'Ente non avrà nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce respinta; in difetto l'Ente si riterrà autorizzato ad approvvigionarsi altrove addebitando al fornitore inadempiente le eventuali maggiori spese sostenute.

Tale procedura è da ritenersi valida anche per le partite di merce richieste e non consegnate tempestivamente.

Ove lo ritenesse opportuno, il Responsabile Acquisti, consensualmente con la Ditta, potrà addivenire, per particolari partite, ad un declassamento della merce con conseguente riduzione dei prezzi.

In ogni caso poi, quando i generi somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimarne la svalutazione, l'Amministrazione ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto ai generi stessi.

I controlli e le verifiche qualitative, nonché le eventuali analisi, potranno essere disposti anche in fase successiva alla consegna ed accettazione della merce.

Pertanto agli effetti dei requisiti qualitativi della merce, resta inteso che la firma per ricevuta, rilasciata al momento della consegna, non costituisce implicita accettazione da parte dell'Amministrazione che si riserva il diritto di verificare la corrispondenza qualitativa in sede di effettivo utilizzo della merce consegnata.

La quantità, ammessa a pagamento, sarà esclusivamente quella accertata presso il magazzino dell'Ente e farà fede fra le parti contraenti.

I prodotti che dovessero presentare vizi o difformità, saranno tenuti a disposizione del fornitore e restituiti, anche se tolti dal loro imballaggio originario.

La responsabilità della conformità del livello qualitativo dei prodotti alle campionature o alle caratteristiche di capitolato è affidata ad incaricati dell'Ente che potranno avvalersi di consulenti specializzati.

All'atto di ogni consegna potranno essere prelevati, a cura dell'Ente, campioni di merce per l'accertamento delle caratteristiche richieste. Le analisi qualitative saranno effettuate, di norma, presso i competenti Servizi dell'U.L.S.S. n. 4 di Thiene (VI). Le spese per le analisi qualitative saranno a carico della ditta fornitrice allorché l'esito di dette analisi dovesse rilevare la non conformità dei prodotti alle caratteristiche richieste.

A tal proposito la ditta aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione, periodicamente o su richiesta, i certificati di analisi batteriologica e chimica relativi a determinati prodotti, scelti dall'Ente in relazione al maggior consumo o alle particolari caratteristiche.

Art. 13 - SUB APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

La Ditta aggiudicataria non potrà, a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto stipulato con l'Ente come stabilito dall'art. 118, comma 1, del D.Lgs. 163/2006.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà nulla e priva di efficacia, salva la facoltà per l'Ente di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

Relativamente al subappalto si applicano le disposizioni di cui all'art. 118, del D.Lgs. 163/2006. In particolare la ditta, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà indicare la parte dell'appalto che intenda eventualmente subappaltare a terzi.

La quota subappaltabile non potrà essere superiore al 30 per cento dell'importo del singolo lotto. L'Ente non corrisponderà direttamente al subappaltatore o al cottimista l'importo relativo alle prestazioni eseguite. Pertanto, l'impresa affidataria è obbligata a trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti del subappaltatore o cottimista, copia delle fatture quietanziate relative ai pagamenti da essa aggiudicataria corrisposti, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Per quanto riguarda le vicende soggettive dell'appaltatore si applicano le disposizioni di cui all'art. 116 del D.lgs. 163/2006.

Art. 14 - NORME IGIENICHE

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che lo stoccaggio, le operazioni di carico dei mezzi di trasporto, le spedizioni e le consegne dei prodotti siano eseguite in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004 e al DPR 327/80 e ss.mm.ii., nonché ad eventuali normative che dovessero essere emanate nel periodo di vigenza contrattuale.

Dovrà inoltre essere rispettato il Manuale di corretta prassi igienica aziendale e quello di riferimento per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.

Gli automezzi impiegati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti.

Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria e di idonee attrezzature frigorifere con monitoraggio costante e registrazione della temperatura.

I dati relativi alla temperatura saranno messi a disposizione del magazziniere al momento della consegna e dovranno riguardare il periodo intercorrente tra il carico del mezzo presso il magazzino dell'azienda e lo scarico presso l'Ente.

Art. 15 - SOSPENSIONE TEMPORANEA

Nel caso in cui prodotti forniti non risultino conformi a quanto previsto dal presente Capitolato o dalla vigente normativa di legge o possa comunque ravvisarsi una non conformità degli stessi, potrà essere adottato, a discrezione dell'Ente e per il tempo necessario agli accertamenti di rito, un provvedimento di sospensione temporanea della fornitura.

Art. 16 - MODIFICHE CONTRATTUALI

Se nel corso del periodo contrattuale dovessero verificarsi nuove o diverse esigenze, ovvero si rendessero opportune modifiche ad alcune modalità di espletamento della fornitura, l'Ente si riserva di chiedere le conseguenti necessarie variazioni.

Art. 17 - RECESSO

L'Ente si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 1373 comma 2 del codice civile, per l'intera durata del rapporto contrattuale, di recedere unilateralmente dal contratto secondo la disciplina e gli effetti previsti da tale norma, facendo salve solo le forniture già eseguite e quelle da prestare sino alla data di efficacia del recesso.

Il recesso acquista efficacia decorsi trenta giorni dalla data di comunicazione, da effettuarsi mediante lettera raccomandata con avviso di ricevimento.

Art. 18 - CONTESTAZIONI

La comunicazione di eventuali contestazioni derivanti da non conformità rilevate nell'esecuzione del presente appalto avverrà a cura dell'Ufficio Acquisti (tramite e-mail o fax o pec) con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni stabilite. La ditta aggiudicataria dovrà comunicare le proprie deduzioni nel termine massimo di sette giorni dal ricevimento della contestazione. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili ovvero in caso di mancata risposta nel termine indicato, l'Ente potrà applicare le penalità di cui all'articolo seguente.

Inadempienze determinate da cause di forza maggiore non potranno considerarsi giustificate se non debitamente e tempestivamente notificate all'Amministrazione.

Art. 19 - PENALITA'

L'Ente, in caso di mancato o inesatto adempimento agli obblighi assunti dalla ditta aggiudicataria, ne valuterà l'entità in relazione al pregiudizio arrecato o potenzialmente arrecabile al servizio di ristorazione, a proprio insindacabile giudizio.

In caso di inadempienza, senza esclusione di eventuali ulteriori conseguenze, la ditta aggiudicataria potrà essere assoggettata alle seguenti penalità:

- ⇒ da € 50,00 a € 300,00 per prodotto e per evento quando, in assenza di accordi con l'Ente, fossero forniti prodotti difformi, per marchio e qualità, a quelli offerti;
- ⇒ da € 50,00 a € 300,00 per prodotto e per evento, in caso di ritardo o mancata consegna dei prodotti richiesti nei tempi fissati e per difformità rispetto alle quantità ordinate;

- ⇒ da € 50,00 a € 300,00 per prodotto e per evento quando fossero forniti, in assenza di accordi con l'Ente, prodotti con periodo di vita commerciale residua inferiore a quanto prescritto;
- ⇒ da € 100,00 a € 500,00 per prodotto e per evento in caso di ritrovamento di corpi estranei organici o inorganici nelle derrate consegnate;
- ⇒ € 100,00 per ogni giorno di ritardo in caso di mancata o ritardata esecuzione del ritiro dei prodotti rifiutati dai magazzini, in assenza di accordi con l'Ente;
- ⇒ da € 50,00 ad € 500,00 per evento in caso di mancato rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale o della normativa vigente.

L'ammontare delle penalità è addebitato sulla garanzia a corredo dell'offerta o sui crediti della ditta dipendenti dal presente contratto.

La gradazione delle penali sarà definita dal Direttore Generale, su istruttoria del Responsabile Ristorazione e del Responsabile Ufficio Acquisti dell'Ente.

Art. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto indicato dall'art. 1453 del Codice Civile, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa o altre procedure derivanti dall'insolvenza;
- b) cessione dell'attività, cessione d'azienda, atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- c) perdita dei requisiti dichiarati in sede di gara;
- d) interruzione non motivata della fornitura;
- e) mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- f) giudizio non soddisfacente entro il primo quadrimestre;
- g) subappalto totale o parziale del servizio e cessione del contratto non autorizzata;
- h) in caso di frode, di grave negligenza, di inadempienze gravi ovvero ripetute nel rispetto ed esecuzione degli obblighi contrattuali e delle prescrizioni del presente capitolato.

Nei casi predetti la facoltà di risoluzione è esercitata dall'Amministrazione con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, trasmesso a mezzo di lettera raccomandata A.R. o PEC, senza che la Ditta abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e servizi regolarmente adempiuti fino al giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per l'Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio in danno della Ditta appaltatrice, rivolgendosi alla Ditta seconda classificata o al libero mercato.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto dell'Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono la Ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Art. 21 - CONTROVERSIE

Ove le controversie che dovessero sorgere non siano risolte mediante transazione, ai sensi dell'art. 239 del D.Lgs. n°163/2006, la definizione delle stesse è devoluta alla competente autorità giudiziaria.

Resta convenuta la competenza del Foro di Vicenza per qualsiasi controversia.

Art. 22 - ASSICURAZIONE

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a stipulare apposita assicurazione per danni arrecati a cose ed a persone da propri dipendenti in conseguenza dell'attività svolta nei luoghi di proprietà dell'Ente.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da tossinfezione ed eventuali altri danni riconducibili a difetto di produzione e/o di smercio degli articoli forniti, subiti da fruitori del servizio di ristorazione.

La polizza deve contenere la previsione che, nel caso di subappalto, è riconosciuta la qualifica di "assicurato" anche alle imprese subappaltatrici e che la qualifica di "terzo" si estende anche all'Ente "La Casa", committente. Il massimale della polizza deve essere non inferiore a € 2.000.000= per sinistro. Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese (RTI), la polizza dovrà essere intestata al RTI. La ditta capogruppo dovrà richiedere alla Compagnia un'appendice nella quale venga precisato che la copertura prestata dalla polizza in corso si intende valida anche per la RTI aggiudicataria dell'appalto.

Qualora la ditta non dovesse provvedere al risarcimento o alla riparazione del danno nel termine fissato dalla relativa lettera di notifica, l'Amministrazione dell'Ente resta autorizzata a provvedere direttamente, in danno della ditta, trattenendo l'importo dalla cauzione definitiva o dalle fatture in pagamento.

Art. 23 - RAPPORTI TRA ENTE E L'OPERATORE ECONOMICO

I rapporti giuridico – contrattuali e le relazioni gestionali tra l'Ente e l'Operatore economico sono illustrati e definiti come segue.

L'Ente individua:

- a. *Referenti del servizio:* Responsabile Acquisti, Responsabile Ristorazione e Magazziniere;
- b. *Il Direttore all'esecuzione:* Rag. Susanna Dalla Riva (Responsabile Ufficio Acquisti) e-mail: acquistilacasaschio@pec.it;
- c. *Il Rup:* Dr. Michele Pasqualetto (Direttore Generale) e-mail: m.pasqualetto@lacasaschio.it

L'Operatore economico individua:

- a. *Referente tecnico organizzativo:* coordina il personale, verifica i servizi e s'interfaccia con i Referenti dell'Ente. Rappresenta ed identifica l'attività dell'Operatore economico per quanto riguarda l'espletamento generale della fornitura ed il relativo flusso informativo necessario ad un corretto controllo e gestione dell'appalto;

- b. *Responsabile del servizio appaltato*: interviene, decide, risponde direttamente all'Ente in merito a questioni di esecuzione del contratto per aspetti giuridico – amministrativi, gestionali ed operativi, con poteri di firma, che si possano manifestare in corso di esecuzione.

Art. 24 - NORME DISPOSITIVE

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato si fa richiamo alla normativa vigente.

IL DIRETTORE GENERALE

(Dr. Michele Pasqualetto)

Schio, 16.06.2015