

*Azienda di Servizi alla Persona*



**ISTITUTI MILANESI  
MARTINITT E STELLINE  
E PIO ALBERGO TRIVULZIO**

**Area Alberghiero – Economale e Provveditorato**

Tel. 02.4029.7709

[eddy.mandara@trivulziomail.it](mailto:eddy.mandara@trivulziomail.it)

Prot. 350/2022

### **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI  
AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELL'ASP IMMeS e PAT PER UN PERIODO DI 24 MESI  
CIG B21F79EB51**

Si certifica che i presenti atti di gara sono conformi e aderenti al sistema del D.Lgs. 36/2023, successive modifiche e integrazioni, in specie Linee Guida ANAC e sue restanti indicazioni di riferimento rilevanti.

---

**ASP IMMeS e PAT**

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it)

PEC [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it)

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



## Sommario

Art. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA.....	4
Art. 2 - STRUTTURE ASSISTENZIALI DA SERVIRE .....	4
Art. 3 – DURATA DELLA FORNITURA .....	4
3.1. OPZIONI – REVISIONE PREZZI.....	5
3.2. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE E OPZIONI .....	5
Art. 4 – VALORE E CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FORNITURA.....	5
Art. 5 - CONVENZIONI AI SENSI DELL'ARTICOLO 26 DELLA LEGGE 488/99 26 DELLA LEGGE 488/99 ED ART. 62 e ss D.LGS. 36/2023 .....	6
Art. 6 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE E REQUISITI DI LEGGE .....	7
Art. 7 – VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE).....	8
Art. 8 – ESTENSIONI .....	9
Art. 9 - ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA.....	9
Art. 10 - ORDINAZIONI, TRASPORTI E CONSEGNE.....	9
Art. 11 - ACCERTAMENTO DELLA QUALITA' E CONTESTAZIONI .....	10
Art. 12 - PENALITA' .....	12
Art. 13 -FATTURAZIONE E PAGAMENTI .....	13
14. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA LEGGE 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI .....	14
Art. 15 - OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVAMENTE ALLE NORME DI SICUREZZA. .....	14
Art. 16 - REQUISITI DEL PERSONALE E OBBLIGHI PREVIDENZIALI E ASSICURATIVI DELLA SOCIETÀ.....	15
Art. 17 - RISCHI, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE.....	15
Art. 18 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO A GARANZIA DEL CONTRATTO .....	16
Art. 19 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE FARANNO PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO .....	16
Art. 20 - SUBAPPALTO .....	16
Art. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO .....	17
Art. 22 – CESSIONE DEI CREDITI .....	17
Art. 23 - RECESSO.....	17
Art. 24 – RISOLUZIONE CONTRATTUALE .....	17
Art. 25 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA .....	17
Art. 26 - RIFUSIONE DANNI E SPESE.....	18
Art. 27 - QUALIFICAZIONE DEL CONTRATTO .....	18
Art. 28 - ESECUZIONE IN DANNO.....	19
Art. 29 - SPESE, IMPOSTE E TASSE .....	19
Art. 30 - CODICE DI COMPORTAMENTO AZIENDALE E PATTO DI INTEGRITA' MORALE	19

<b>Art. 31 - FORO COMPETENTE .....</b>	<b>19</b>
<b>Art. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI.....</b>	<b>19</b>
<b>Art. 33 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI.....</b>	<b>20</b>

**ASP IMME S E PAT**

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it)

PEC [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it)

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



## **Art. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA**

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto (CSA) disciplina le modalità e le condizioni per la fornitura di derrate alimentari occorrenti al Servizio di Alimentazione dell'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio (in seguito, per brevità, ASP IMMeS PAT o Stazione Appaltante o SA o Ente).

La fornitura verrà aggiudicata sulla base del criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 3, Decreto Legislativo 36/2023, comprendente i prodotti descritti nell'allegato n. 1 "Specifiche tecniche di Capitolato" al presente Capitolato.

La quantità delle merci ha valore puramente indicativo potendo variare in base alle ipotesi previste dalla norma. La società aggiudicataria avrà l'obbligo di fornire quantità maggiori o minori, nell'ambito del cosiddetto *quinto contrattuale*, che potranno effettivamente occorrere al Servizio di Alimentazione 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 Società aggiudicataria per risolvere anticipatamente il contratto.

La società aggiudicataria dovrà comunque impegnarsi a fornire, se possibile, nel periodo di durata del contratto, anche altri generi non compresi nei presenti Capitolati che l'ASP IMMeS PAT dovesse eventualmente richiedere, come indicato al punto 19 del Disciplinare di gara.

*Qualora durante l'esecuzione della fornitura la Stazione Appaltante dovesse verificare la necessità di integrare la fornitura con 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.*

## **Art. 2 - STRUTTURE ASSISTENZIALI DA SERVIRE**

Le strutture socio-sanitarie da servire sono le seguenti:

- PAT via Antonio Tolomeo Trivulzio, 15 Milano (MI)
- ISTITUTO FRISIA di Merate, via Don Gnocchi, 2/4 Merate (LC).

Solamente con riferimento alla consegna dell'acqua, si precisa che, oltre ai sopra citati indirizzi, dovrà essere effettuata la consegna anche presso la RSA PAT di via Pasquale Fornari, 19 Milano.

## **Art. 3 – DURATA DELLA FORNITURA**

L'appalto avrà la durata di mesi 24 (ventiquattro) a decorre dall'effettivo inizio stabilito mediante provvedimento dell'ASP IMMeS e PAT e dal conseguente contratto d'appalto, che verrà stipulato decorsi 35 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione definitiva, in ottemperanza all'art. 18, comma 3, D.Lgs. n. 36/2023.

### 3.1. OPZIONI – REVISIONE PREZZI.

Ai sensi dell'art. 60 del Decreto Legislativo n. 36/2023, "Revisione Prezzi", qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo della fornitura superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Per il calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi.

### 3.2. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE E OPZIONI

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

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del Codice è consentita un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

In caso di mancata erosione dell'Importo contrattuale, ASP IMMeS e PAT si riserva di estendere temporalmente la durata del Contratto, per un periodo massimo di 6 (sei) mesi e comunque fino ad esaurimento dell'Importo contrattuale medesimo, agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel Contratto medesimo.

Il contratto potrà essere comunque modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 120 del codice, negli altri casi e nei limiti previsti dalla vigente regolamentazione normativa. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni.

### Art. 4 – VALORE E CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FORNITURA

L'importo massimo degli appalti è quello risultante dall'offerta economica dell'impresa aggiudicataria.

Non potranno essere effettuati ordinativi oltre tale ammontare massimo, fatte salve le ipotesi di cui al punto 3.2.

Essendo un contratto di somministrazione, le quantità e qualità di derrate indicate derivano da una valutazione sul consumo storico presso l'ASP IMMeS PAT, pertanto sono da considerarsi puramente indicative e la Stazione Appaltante pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

Il valore complessivo stimato della fornitura per 24 mesi è pari a € **4.372.807,28** (al netto di IVA), definito in ragione e per l'effetto dell'intervenuta determinazione dei fabbisogni aziendali secondo previsione periodale, in linea con lo storico e giuste evidenze istruttorie depositate in atti, nonché dettaglio analitico di cui ad allegati 1 al presente CSA.

**Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto**

Numer o Lotto	Descrizione servizi/beni	CIG	CPV principale	Importo
1	Derrate alimentari	...	CPV 03000000-1 (*)	€ 4.372.807,28

(\*) si precisa che ai fini dell'acquisizione del CIG è stato assunto il seguente CPV prevalente:

lotto 1: CPV 03000000-1

lotto 2: CPV 15300000-1

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 (EURO Zero) Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi, stante l'assenza di rischi interferenziali.

Resta fermo che il concorrente dovrà indicare, nel documento relativo all'Offerta Economica, i propri costi relativi alla sicurezza afferenti l'esercizio dell'attività aziendale svolta.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di viaggio, di personale e ogni altro onere espresso e non dal CSA inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi, includendo tutte le attività connesse alla regolare esecuzione dello stesso e, comunque di ogni componente prestazionale necessaria per l'esatto adempimento contrattuale, tenuto conto che tutte le prestazioni dedotte in appalto costituiscono oggetto essenziale della commessa ai sensi di legge e codice civile.

L'appalto dovrà essere espletato secondo le disposizioni normative vigenti in materia e secondo e specifiche descritte negli atti di gara.

L'appalto è finanziato con risorse aziendali a bilancio.

I quantitativi specificati nei suindicati allegati si devono ritenere puramente indicative potendo subire variazioni in aumento o diminuzione secondo il numero di pasti da confezionarsi e la tipologia di fabbisogno alimentare, senza che la società possa sollevare obiezioni.

I corrispettivi della fornitura sono stabiliti secondo i parametri economici unitari formulati in sede di offerta dall'aggiudicatario, risultanti dai *"ribassi unici percentuali offerti per ogni tipologia di prodotto"* (articolo 19 disciplinare di gara).

**Art. 5 - CONVENZIONI AI SENSI DELL'ARTICOLO 26 DELLA LEGGE 488/99 26 DELLA LEGGE 488/99 ED ART. 62 e ss D.LGS. 36/2023**

Qualora, prima dell'affidamento o nel corso del contratto, il sistema di convenzioni per l'acquisto di beni e servizi delle Pubbliche Amministrazioni realizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze ai sensi dell'art. 26 della Legge 488/99 (CONSIP), nonché le soluzioni approvvigionamentali processate dalla Centrale di Committenza Regionale – Stazione Unica Appaltante ARIA S.p.A., comprendessero servizio idoneo ad assicurare lo specifico fabbisogno della Stazione Appaltante, la società aggiudicataria dovrà adeguare i prezzi relativi alla commessa, se meno favorevoli per la Stazione Appaltante (rispetto ai prezzi CONSIP/ARIA), agli importi praticati nell'ambito delle convenzioni di cui alla succitata legge.

Ove il fornitore non garantisca tale adeguamento, è immediata facoltà della Stazione Appaltante accedere alle nuove condizioni convenzionali, esercitando l'immediato recesso con conseguente necessità ed anticipata cessazione del contratto in essere.

## **Art. 6 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE E REQUISITI DI LEGGE**

I prodotti che la società aggiudicataria dovrà fornire devono rispondere ai requisiti previsti da leggi, norme e regolamenti a livello nazionale, regionale e locale, oltre che comunitario, vigenti in materia, con particolare riferimento a quelle sulla sicurezza ed igiene dei prodotti alimentari e di sicurezza in ambito lavorativo (d.lgs. 81/08).

Tutti i prodotti oggetto di fornitura, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

In particolare gli standard qualitativi minimi che i prodotti oggetto di fornitura devono possedere sono specificate negli Allegati n. 1 al presente Capitolato, rispettivamente “1. Allegato 1 Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta”.

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

Il Fornitore si impegna a fornire prodotti conformi alle specifiche tecniche declinate nei summenzionati allegati e non è autorizzato a sostituire i prodotti di fornitura. Qualora durante il rapporto di fornitura la società appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es: sopravvenuta indisponibilità di mercato), l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo da parte del Responsabile Servizio Alimentazione.

La società aggiudicataria si impegna inoltre a mettere a disposizione, prima dell'inizio del rapporto contrattuale, le schede tecniche di tutti i prodotti aggiudicati.

La società concorrente non potrà indicare nella propria offerta variazioni alle caratteristiche merceologiche previste nel presente capitolato speciale, nonché ad ogni ed altra condizione espressamente indicata negli atti di gara. Le offerte pertanto si intenderanno comunque conformi a



quanto richiesto negli atti stessi e solo ed in tal senso la società aggiudicataria dovrà dare esecuzione al relativo contratto.

I confezionamenti indicati (compreso monoporzione) devono essere di norma rispettati. Dietro richiesta del fornitore ed espresso assenso preventivo dell'Amministrazione possono essere, in casi particolari, valutate variazioni ai confezionamenti in linea con le specifiche esigenze aziendali.

Tutti i prodotti di provenienza extra comunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dal Regolamento della Comunità Europea 21 ottobre 2021, n. 2021/2306/UE.

È di seguito riportato un breve elenco non esaustivo delle principali normative da rispettare:

- Reg. CE 178/2002 Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Reg. CE 852/2004 Igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE 853/2004 Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Reg. CE 625/2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari; (che abroga il Reg. 854/2004 e il Reg. 882/2004).
- DECRETO LEGISLATIVO 2 febbraio 2021, n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.
- Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Reg. CE 1935/2004 Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche - Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- Reg. UE 1151/2012 - Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg CE n. 396/2005 – Regolamento concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio
- Reg. CE 1881/2006 in tema di assenza di contaminanti o di tenori inferiori a quanto previsto dal regolamento stesso.

## **Art. 7 – VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)**

### **ASP IMME S E PAT**

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it)

PEC [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it)

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966





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”

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 elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra 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.

#### **Art. 8 – ESTENSIONI**

È facoltà dell'Ente richiedere alle ditte specifica offerta per prodotti non ricompresi nelle tipologie descritte nel presente capitolato, per sopperire a particolari esigenze sopravvenienti.

#### **Art. 9 - ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA**

Nell'offerta devono essere ricompresi tutti gli oneri relativi alla fornitura quali, a titolo esemplificativo, trasporto, imballaggio, nulla escluso.

#### **Art. 10 - ORDINAZIONI, TRASPORTI E CONSEGNE**

Gli ordini, di norma bisettimanali, saranno inoltrati dal personale incaricato del Servizio di Alimentazione e saranno suddivisi in base al luogo di consegna delle merci tra:

- P.A.T.: presso la Dispensa con accesso da Via Antonio Tolomeo Trivulzio 17 – Milano;
- Istituto Frisia di Merate: c/o box scarico merci c/o Casa 1 con accesso da via Don Gnocchi 4 – Merate (LC) percorrendo via degli Alpini.

La consegna deve avvenire 2 giorni alla settimana (di norma martedì e venerdì dalle ore 7.00 alle ore 10.00) e comunque entro e non oltre il terzo giorno naturale e consecutivo dalla data di invio dell'ordine,

salvo diversa indicazione del Servizio di Alimentazione, precisandosi che nel caso in cui i giorni sopra indicati cadano come festività, dovrà essere assicurata relativa consegna il giorno antecedente.

Per quanto attiene la consegna della frutta e verdura la consegna deve avvenire 3 giorni alla settimana (lunedì, mercoledì e venerdì dalle ore 7.00 alle ore 10.00) e comunque entro e non oltre il secondo giorno naturale e consecutivo dalla data di invio dell'ordine, salvo diversa indicazione del Servizio di Alimentazione, precisandosi che nel caso in cui i giorni sopra indicati cadano come festività, dovrà essere assicurata relativa consegna il giorno antecedente

All'atto della consegna, il fornitore dovrà presentare l'apposita bolla in duplice esemplare, nella quale siano dettagliatamente indicate specie e quantità dei singoli articoli forniti completi dei dati utili alla rintracciabilità ovvero lotto di produzione e data. Una copia, sottoscritta dal ricevente, sarà restituita all'atto della consegna.

Il fornitore effettuerà la consegna dei prodotti con mezzi e strumenti per la movimentazione dei carichi propri (es. transpallet o equivalente), a proprio rischio, franco ns. magazzino, assumendo a proprio carico le spese di trasporto, imballo, facchinaggio, ecc.

Il fornitore dovrà garantire un confezionamento primario tale da assicurare l'integrità dei prodotti, con particolare riferimento a quelli con confezioni secondarie fragili (ad es. yogurt e latticini monoporzione). Per evitare ogni forma di ammaloramento o danneggiamento dei prodotti e preservare l'integrità dei relativi involucri, è richiesto che le merci deperibili da conservare nelle celle di refrigerazione sia positive che negative siano tassativamente consegnate su carrelli Roll mentre le merci a lunga scadenza (secco) potranno essere consegnate su carrelli Roll o su bancali.

Il trasporto dovrà essere effettuato con automezzi idonei, nel rispetto delle norme igieniche e delle temperature previste.

#### **Art. 11 - ACCERTAMENTO DELLA QUALITA' E CONTESTAZIONI**

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) nel quale rientrano le seguenti classificazioni:

- 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.

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;
- 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 società 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 Stazione Appaltante 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 Stazione Appaltante 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.

Nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili dal personale incaricato dall'ASP IMMeS e PAT, per motivi di non conformità igienico sanitaria e/o difformità rispetto al presente CSA o all'ordine, la Società fornitrice dovrà provvedere al ritiro dei prodotti contestati, previa annotazione sul documento di trasporto della causale dalla *Non Conformità* controfirmata sia dall'incaricato della Società fornitrice che dal personale incaricato della Stazione Appaltante.

L'ASP IMMeS e PAT si riserva di contestare alla Società la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

Il personale incaricato dalla SA 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 SA ha la facoltà di effettuare sopralluoghi presso la Società al fine di accertare l'idoneità a svolgere proficuamente il servizio richiesto.

La SA si riserva, altresì, la facoltà di procedere a prelievi al fine di sottoporli ad analisi tecniche di laboratorio, da effettuarsi presso istituti incaricati.

La Società 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 compresi eventuali “verbali” comminati da ATS all'Ente.

La Società, 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.

Il riscontro e l'accettazione delle merci da parte dell'Azienda non solleva l'aggiudicatario dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle merci stesse, che potranno essere rifiutate anche successivamente alla consegna, nei casi in cui le merci dovessero evidenziare qualche difetto non rilevato o rilevabile all'atto della consegna, anche in riferimento alle quantità.

Qualora alla cottura la merce risulti di cattiva qualità tale da doversi rifiutare, oppure qualora la merce fresca venga rifiutata perché non conforme alla richiesta e la società fornitrice non sia in grado di sostituirla con merce idonea in tempo utile, costringendo la cucina a cambiare menù, l'importo della partita rifiutata non verrà pagato al fornitore che dovrà indennizzare l'ASP/IMMEeS e PAT dal danno derivante dal dover immediatamente sostituire altri prodotti a quelli rifiutati, e ciò ad insindacabile giudizio dell'Economo.

Qualora i prodotti rifiutati non venissero tempestivamente ritirati dall'aggiudicatario, l'Ente non risponderà della loro perdita o deterioramento, verificatisi durante la temporanea custodia.

In caso di mancata o ritardata sostituzione entro le 24 ore dalla richiesta, l'Ente si riserva la facoltà di approvvigionarsi al libero mercato, addebitando all'aggiudicatario l'eventuale maggiore onere derivante, oltre al maggior danno.

Quando i generi somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultino non rispondenti ai requisiti di capitolato, sì da legittimarne la svalutazione, l'ASP/IMMEeS e PAT ne darà notizia al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta, una detrazione pari al minor valore che si ritiene di attribuire ai generi stessi.

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

Nel caso in cui tali verifiche di qualità evidenzino mancanze che rechino pregiudizio alla qualità del Servizio di Alimentazione dell'Ente, l'Ente stesso ha la facoltà di risolvere il contratto come previsto dall'articolo 24 del presente Capitolato speciale.

Resta inteso che l'Ente si rivarrà nei confronti della società aggiudicataria per tutti i danni occorsi a causa della risoluzione, ivi compresi i danni per l'eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra società e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

## **Art. 12 - PENALITA'**

La società aggiudicataria dovrà garantire l'espletamento della fornitura nei tempi e nei modi indicati dai documenti di gara e dagli ordini di fornitura.

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

L'ASP IMMeS e PAT richiederà opportune azioni correttive qualora i controlli effettuati forniscano risultati negativi. L'impresa dovrà conformarsi alle prescrizioni e fornire giustificazioni sull'accaduto. La Stazione Appaltante facoltà, fermo il diritto al maggior danno ed alle ulteriori azioni di tutela nelle competenti sedi, 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 SA determinerà l'importo da recuperare a mezzo di presentazione di nota di credito, da detrarre dall'ammontare del corrispettivo dovuto in fattura. Quest'ultima non verrà liquidata (e pagata) in attesa della nota di credito.

**Art. 13 -FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

I pagamenti, accertata la piena regolarità del servizio, avverranno a 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura, purché non vi siano motivi ostativi, ai sensi del Decreto Legislativo n. 192 del 09.11.2012.

Il pagamento sarà effettuato dietro presentazione di regolare fattura, una per ogni struttura e dovranno essere intestate all'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio (abbreviato: ASP IMMES E PAT) – Via Antonio Tolomeo Trivulzio n. 15 – 20146 Milano – Codice Fiscale e Partita IVA: 04137830966, specificando luogo di consegna merce (Pio Albergo Trivulzio o Istituto Frisia di Merate).

Solo le *bolle di consegna* faranno fede dell'effettiva data di consegna dei beni e dovranno essere sottoscritte dal Responsabile della struttura destinataria o suo incaricato al ricevimento della merce. Anche le bolle di consegna dovranno essere intestate come le fatture.

**Split Payment**

La legge 23 dicembre 2014 n. 90 ha introdotto lo Split Payment che ha modificato il DPR n. 633/72 disciplinante l'applicazione dell'IVA, che prevede che le Pubbliche Amministrazioni effettuino il pagamento delle fatture per la cessione dei beni e la prestazione di servizi dei fornitori versando l'imponibile al fornitore e l'IVA direttamente all'Erario. A tale scopo le fatture dovranno riportare la

seguinte dicitura: “L’IVA esposta in fattura deve essere versata all’Erario ai sensi dell’art. 17-ter DPR 633/72”.

Dal 31.03.2015 vi è inoltre l’obbligo della fatturazione elettronica.

Il Codice Univoco Ufficio per l’invio delle fatture all’ASP IMMeS e PAT è il seguente: UF7CN6.

Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti all’Ufficio Economato dell’Istituto.

#### **14. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA LEGGE 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI**

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutti gli obblighi inerenti la tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 e s.m.i, fornendo alla stazione appaltante tutti i dati richiesti dalla legge per garantire il rispetto degli impegni assunti.

In particolare l'aggiudicatario si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al contratto di cui trattasi, uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche di cui all'art. 3 comma 1 e 7, del D.Lgs. 136/2010 e s.m.i. Gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'ASP IMMES E PAT, per iscritto e nei termini prescritti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

L'aggiudicatario si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG assegnato dall'ASP IMMES E PAT, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della Legge 136/2010 e s.m.i.

La stazione appaltante nel caso in cui si verifichi in contraddittorio con l'aggiudicatario l'inadempimento degli obblighi di cui all'art. 3 della citata Legge n. 136, può procedere alla risoluzione del contratto sottoscritto dandone comunicazione con lettera raccomandata a/r. L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al rapporto contrattuale in essere, a pena di nullità dei citati contratti, l'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i. munendola di clausola risolutiva espressa da attivarsi nel caso di accertato inadempimento degli obblighi di tracciabilità, restando obbligato, in tale evenienza, a darne immediata comunicazione alla stazione appaltante; uguale impegno dovrà essere assunto dai subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al contratto stipulato con l'aggiudicatario.

#### **Art. 15 - OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVAMENTE ALLE NORME DI SICUREZZA.**

Tutte le attrezzature, macchinari, e DPI utilizzati, collegati direttamente e/o indirettamente alla fornitura erogata in favore della SA dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in materia di sicurezza e antinfortunistica di lavoro.

Il Fornitore dovrà inoltre essere in regola relativamente agli aspetti retributivi, contributivi, assicurativi e fiscali, nonché aver assolto a tutti gli obblighi derivanti dall’art. 28 del D.lgs. 81/08 e gli allegati di riferimento, in tal modo sollevando da ogni riferibile responsabilità l’Azienda appaltante.



Per eventuali chiarimenti la società concorrente potrà rivolgersi al Servizio Prevenzione e Protezione dell'ASP IMMeS e PAT (tel. 02.4029323/211).

La Società aggiudicataria dovrà garantire al proprio personale, addetto allo svolgimento delle attività oggetto dell'appalto, le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante il lavoro con particolare riferimento alle attività di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del medico competente, ove previste.

In caso di RTI o Consorzi la documentazione dovrà essere compilata singolarmente da ogni componente.

#### **Art. 16 - REQUISITI DEL PERSONALE E OBBLIGHI PREVIDENZIALI E ASSICURATIVI DELLA SOCIETÀ**

Nell'espletamento dell'appalto, l'appaltatore dovrà avvalersi di proprio personale in numero sufficiente a garantire la regolarità delle prestazioni contrattuali, sia all'interno degli stabilimenti produttivi che presso le strutture da servire. E' fatto obbligo alla società affidataria di dotare il proprio personale adibito al servizio di cartellino identificativo riportante la fotografia, i dati anagrafici (ossia nome e cognome) e la mansione specifica del dipendente.

Sono a carico della Società tutti gli oneri di competenza per l'osservanza delle leggi, disposizioni, regolamenti, contratti normativi e salariali, previdenziali e assicurativi, disciplinanti il rapporto di lavoro del settore.

#### **Art. 17 - RISCHI, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE.**

L'Aggiudicataria è responsabile dell'esatto adempimento del contratto e della regolare esecuzione della fornitura.

L'Appaltatore è responsabile di tutti i danni arrecati a terzi, a persone e/o cose derivanti dall'espletamento delle prestazioni contrattuali per evento imputabile ad esso od ai suoi dipendenti, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata, sollevando integralmente l'Amministrazione da qualsiasi responsabilità e da qualsiasi pretesa avanzata da terzi ed inerente l'espletamento della fornitura. L'Ente è altresì sollevato da ogni responsabilità per eventuali danni o mancanze che si dovessero riscontare relativamente ad attrezzature e merci di proprietà dell'appaltatore.

Per la copertura dei danni a persone e/o cose derivanti dall'espletamento di tutte le prestazioni contrattuali di cui sopra, la Società Appaltatrice dovrà essere intestataria, per l'intera durata del contratto, di una polizza assicurativa, con un massimale di responsabilità civile verso terzi di almeno € 1.000.000,00 (un milione/00 euro) per sinistro, di € 1.000.000,00 (un milione/00 euro) per persona, per anno assicurativo ed una validità non inferiore alla durata del contratto. Copia di tale polizza dovrà essere consegnata alla sottoscrizione del contratto.

La Società Assicuratrice deve obbligarsi, nei limiti dei massimali pattuiti, a tenere indenne l'Assicurato di quanto sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) di danni cagionati a terzi per morte, per lesioni personali e per



danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione ai rischi dell'attività tipizzante l'appalto e descritta in polizza.

L'aggiudicataria, con la stipulazione del contratto, si impegna inoltre:

1. a trattare i dati personali di cui entrerà in possesso nell'espletamento del servizio nel rispetto delle norme di legge in materia di riservatezza delle informazioni e di ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali;
2. ad adottare le istruzioni specifiche che saranno eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali o di integrarle nelle procedure già in essere;
3. a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e di allertare immediatamente l'Amministrazione in caso di situazioni anomale o di emergenze;
4. a riconoscere il diritto dell'Amministrazione a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

L'aggiudicataria è responsabile del trattamento dei dati e si impegna a nominare in sede di stipulazione del contratto i soggetti incaricati del trattamento stesso.

#### **Art. 18 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO A GARANZIA DEL CONTRATTO**

A copertura degli oneri per il mancato o inesatto adempimento di quanto previsto nel presente capitolato, l'esecutore del contratto sarà obbligato a costituire una cauzione od una garanzia fidejussoria secondo quanto previsto dall'art. 117 del Decreto Legislativo 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, con riferimento al lotto di aggiudicazione. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta, sull'importo a base di gara, superiore al 10%, la garanzia fidejussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. L'importo della garanzia è comunque soggetto alle riduzioni previste *ex lege*.

Fermo quanto previsto dall'art. 117 del Codice, qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione. La mancata costituzione della garanzia determinerà la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione, da parte dell'Amministrazione, della cauzione provvisoria di cui all'art. 10 del disciplinare di gara. La garanzia dovrà avere validità almeno pari alla durata del contratto.

#### **Art. 19 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE FARANNO PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO**

La stipulazione del contratto avverrà, ai sensi e per gli effetti dell'art. 18 comma 3 del D.Lgs. 36/2023, secondo quanto stabilito dalla legge in materia.

Faranno parte integrante del contratto:

- il presente Capitolato Speciale d'Appalto con relativi allegati;
- l'offerta dell'Operatore Economico;
- copia della polizza R.C. citata nel presente Capitolato;
- la cauzione definitiva.

#### **Art. 20 - SUBAPPALTO**

Il subappalto è ammesso nei limiti e alle condizioni stabilite nell'art. 119 del Codice, fermo restando che non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto.

Il concorrente indica nel DGUE le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo con la relativa quota. In mancanza di tali indicazioni il concorrente non potrà far ricorso al subappalto. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'art. 119 del Codice, l'Amministrazione provvede al rilascio dell'autorizzazione al subappalto. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 119 comma 3 del Codice.

#### **Art. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO**

È vietata la cessione, anche parziale, del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato in altra azienda, nel caso di cessione d'azienda o di ramo d'azienda e negli altri casi in cui l'aggiudicatario sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perda la propria identità giuridica, fatta salva la facoltà dell'Ente di formale autorizzazione al subingresso nei rapporti contrattuali, secondo le vigenti regole normative.

È fatto divieto di cessione del credito derivante dal contratto, salvo autorizzazione espressa dell'azienda. Trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

#### **Art. 22 – CESSIONE DEI CREDITI**

Ai sensi dell'art. 119, comma 1, D. Lgs 36/2023, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla.

#### **Art. 23 - RECESSO**

E' facoltà dell'Amministrazione recedere dal contratto di appalto ex art. 1373 del Codice Civile, anche se è già iniziata la prestazione della fornitura. Tale facoltà verrà esercitata per iscritto mediante invio all'Aggiudicatario di apposita comunicazione a mezzo di raccomandata A.R. o a mezzo PEC, la quale dovrà pervenire almeno un mese prima della data del recesso. In tal caso l'Amministrazione si obbliga a pagare all'Aggiudicatario unicamente le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione al momento del recesso.

#### **Art. 24 – RISOLUZIONE CONTRATTUALE**

In qualsiasi momento l'Azienda può chiedere le risoluzioni del contratto avvalendosi della facoltà dell'art. 1671 c.c., ferme le generali previsioni del D.Lgs. 36/2023.

#### **Art. 25 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA**

L'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. previa comunicazione scritta alla Società aggiudicatario, da inviarsi mediante PEC, nei seguenti casi:

- a) verificarsi (da parte dell'impresa appaltatrice) di 5 (cinque) inadempienze o gravi negligenze verbalizzate riguardo gli obblighi contrattuali, o nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale dipendente;
- b) mancato reintegro del deposito cauzionale entro i termini stabiliti;
- c) accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore;
- d) mancata applicazione del C.C.N.L. di riferimento e inosservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale;
- e) risultati positivi degli accertamenti antimafia effettuati presso la competente Prefettura;
- f) sospensione ingiustificata della fornitura, anche per una sola volta;
- g) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta da parte dell'Amministrazione;
- h) situazioni di fallimento, di liquidazione, di cessione attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico dell'Appaltatore, fatti i salvi casi di continuità previsti dalla legge;
- i) in caso di cessione totale o parziale del contratto;
- j) in caso di subappalto non autorizzato;
- k) frode dell'Appaltatore;
- l) motivi di interesse pubblico.

In tali casi l'Amministrazione dovrà comunicare, mediante PEC e con preavviso di 30 giorni, che intende avvalersi della presente clausola risolutiva espressa ai sensi del citato art. 1456 del Codice civile. Nelle predette circostanze l'Amministrazione sarà tenuta a corrispondere solo il prezzo contrattuale dell'appalto effettivamente espletato fino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e le spese sostenute nonché gli eventuali danni conseguenti l'inadempimento stesso. Nessun indennizzo o risarcimento è dovuto in caso di risoluzione all'aggiudicatario.

#### **Art. 26 - RIFUSIONE DANNI E SPESE**

La società appaltatrice dovrà rifondere all'Amministrazione Appaltante il pagamento di somme ingiuntele a titolo di sanzioni comminatele da organi esterni di vigilanza in dipendenza delle prestazioni in contratto, con risarcimento di ogni ulteriore danno. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, l'Ente potrà rivalersi, mediante trattative, sui crediti dell'appaltatrice o sull'eventuale deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

L'affidataria è obbligata a reintegrare il deposito cauzionale di cui l'Amministrazione si è avvalsa, a semplice richiesta scritta della stessa, entro 5 giorni dalla data di notificazione della richiesta stessa. L'inadempienza sarà causa di risoluzione del contratto.

#### **Art. 27 - QUALIFICAZIONE DEL CONTRATTO**

A tutti gli effetti, le forniture di cui al presente capitolato sono da considerarsi quali pubbliche forniture. Alle ditte aggiudicatrici incombe la responsabilità per tutti gli adempimenti previsti dalla Legge e regolamenti in materia di pubblici servizi.

#### **Art. 28 - ESECUZIONE IN DANNO**

Considerata la particolare natura delle prestazioni, si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle forniture per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto all'art. 12.

#### **Art. 29 - SPESE, IMPOSTE E TASSE**

Tutte le spese imposte e tasse inerenti al contratto, compresa la tassa di registrazione del contratto stesso, che verrà effettuata in solo caso d'uso, sono a carico della società aggiudicatrice.

#### **Art. 30 - CODICE DI COMPORTAMENTO AZIENDALE E PATTO DI INTEGRITÀ MORALE**

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento e nel Piano Integrato di Attività e Organizzazione dell'ASP IMMeS e PAT (PIAO). In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito dell'ASP IMMeS e PAT al seguente link: [www.iltrivulzio.it](http://www.iltrivulzio.it).

Tutti fornitori, quali soggetti terzi, sono tenuti nei rapporti con l'ASP IMMeS e PAT ad uniformare la loro condotta ai criteri fondati sugli aspetti etici della gestione dei contratti definiti nel Codice Etico Comportamentale, così come nel Patto di Integrità Morale, alla Disciplina di gara, tenendo presente che la violazione degli stessi comporterà la risoluzione di diritto del rapporto contrattuale in essere, nonché il pieno diritto dell'ASP IMMeS e PAT di chiedere ed ottenere il risarcimento dei danni patiti per la lesione della sua immagine ed onorabilità.

#### **Art. 31 - FORO COMPETENTE**

Il Foro competente per tutte le controversie giudiziali che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo rapporto negoziale, sarà esclusivamente quello di Milano.

#### **Art. 32 – TRATTAMENTO DEI DATI**

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione. In particolare si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

- a) il titolare del trattamento in fase di gara è l'AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA ISTITUTI MILANESI MARTINITT E STELLINE E PIO ALBERGO TRIVULZIO Via Marostica, 8 Milano nella persona del Dirigente Responsabile dell'Area alberghiero – Economale e Provveditorato, dott. Ugo Ammannati - ed i relativi dati di contatto sono i seguenti: pec: [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it);
- b) il Responsabile della protezione dei dati - Data Protection Officer (RPD-DPO) - è la società LTA s.r.l., referente il dott. Luigi Recupero;
- c) il conferimento dei dati costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla gara e l'eventuale rifiuto a rispondere comporta l'esclusione dal procedimento in oggetto;
- d) le finalità e le modalità di trattamento (prevalentemente informatiche e telematiche) cui sono destinati i dati raccolti ineriscono al procedimento in oggetto;
- e) l'interessato al trattamento ha i diritti di cui all'art. 13, co. 2 lett. b) tra i quali di chiedere al titolare del trattamento (sopra citato) l'accesso ai dati personali e la relativa rettifica;
- f) il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa;
- g) contro il trattamento dei dati è possibile proporre reclamo al Garante della Privacy, avente sede in Piazza Venezia n. 11, cap. 00187, Roma – Italia, in conformità alle procedure stabilite dall'art. 57, paragrafo 1, lettera f) del REGOLAMENTO (UE) 2016/679.
- h) I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e ai sensi del Regolamento UE 2016/679, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

### **Art. 33 - RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI**

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore e alle norme del codice civile che regolano la materia.

Il presente capitolato si compone di n. 33 articoli, per un totale complessivo di 21 pagine

#### **Allegati**

- 1. Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta.
- 2. Caratteristiche derrate alimentari

Il Dirigente Responsabile  
dell'Area alberghiero – Economale e Provveditorato  
Responsabile Unico del procedimento  
Dott. Ugo Ammannati.

Documento firmato digitalmente  
ai sensi del D.P.R. n. 445/2000,  
del D.Lgs. n. 82/2005 e norme collegate.

**ASP IMME S E PAT**

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it)

PEC [ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it](mailto:ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it)

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

