

Azienda di Servizi alla Persona



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

Area Alberghiero – Economale e Provveditorato

Tel. 02.4029.223

provveditorato@pioalbergotrivulzio.it

Prot.337/2020

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI VARIE E
FRUTTA E VERDURA FRESCHE OCCORRENTE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
DELL'A.S.P. I.M.M. e S. e P.A.T. PER UN PERIODO DI MESI 24
NUMERO GARA 7713025**

LOTTO N. 1: CIG 8241841659 LOTTO N. 2: CIG 8241859534

Si certifica che i presenti atti di gara sono conformi e aderenti al sistema del D.Lgs. 50/2016, successive modifiche e integrazioni, in specie Linee Guida ANAC e sue restanti indicazioni di riferimento rilevanti.

ASP IMME S e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



INDICE

Art.	
1	OGGETTO DELLA FORNITURA
2	STRUTTURE ASSISTENZIALI DA SERVIRE
3	DURATA DELLA FORNITURA
4	VALORE E CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FORNITURA
5	CONVENZIONI AI SENSI DELL'ARTICOLO 26 DELLA LEGGE 488/99 ED ART. 37 D.LGS. 50/2016
6	CARATTERISTICHE QUALITATIVE E REQUISITI DI LEGGE
7	VITA RESIDUA DEI PRODOTTI (SHELF LIFE)
8	ESTENSIONI
9	ONERI CORRELATI ALLA FORNITURA
10	ORDINAZIONI, TRASPORTI E CONSEGNE
11	ACCERTAMENTO DELLA QUALITÀ E CONTESTAZIONI
12	PENALITÀ
13	FATTURAZIONE E PAGAMENTI
14	TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI DI CUI ALLA L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI
15	OBBLIGHI CONTRATTUALI RELATIVAMENTE ALLE NORME DI SICUREZZA
16	REQUISITI DEL PERSONALE E OBBLIGHI PREVIDENZIALI E ASSICURATIVI DELLA DITTA
17	RISCHI, RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E ASSICURAZIONE PER RESPONSABILITÀ CIVILE
18	DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO A GARANZIA DEL CONTRATTO
19	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E DOCUMENTI CHE FARANNO PARTE INTEGRANTE DEL CONTRATTO
20	SUBAPPALTO
21	DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO
22	CESSIONE DEI CREDITI
23	RECESSO
24	RISOLUZIONE CONTRATTUALE
25	CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
26	RIFUSIONE DANNI E SPESE
27	QUALIFICAZIONE DEL CONTRATTO
28	ESECUZIONE IN DANNO
29	SPESE IMPOSTE E TASSE
30	CODICE DI COMPORTAMENTO AZIENDALE E PATTO DI INTEGRITÀ MORALE
31	FORO COMPETENTE
32	TRATTAMENTO DEI DATI
33	RINVIO A NORME DI DIRITTO VIGENTI
Allegati	
1	LOTTO N. 1 – DERRATE ALIMENTARI VARIE (bevande incluse): 1) Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta – 1a) specifiche tecniche e prestazionali relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche
2	LOTTO N. 2 – FRUTTA E VERDURA FRESCHE: 2) Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta – 2a) specifiche tecniche e prestazionali relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche

ASP IMME S E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Art. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA

Oggetto del presente documento è la disciplina della fornitura di derrate alimentari varie (bevande incluse) e frutta e verdura fresche occorrente al Servizio di Alimentazione dell'Azienda di Servizi alla Persona Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio (in seguito, per brevità, A.S.P. I.M.M.e S. P.A.T.).

La fornitura verrà aggiudicata, a n. 2 distinti lotti, ai sensi del combinato disposto degli artt. 60 e 95, comma 4 lett. b) del D.Lgs. 50/2016, secondo il criterio del minor prezzo.

- **lotto 1** Derrate alimentari varie (bevande incluse): CIG 8241841659
- **lotto 2** Frutta e verdura fresche: CIG 8241859534

Art. 2 - STRUTTURE ASSISTENZIALI DA SERVIRE

Le strutture socio-sanitarie da servire sono le seguenti:

- PAT via Trivulzio, 15 Milano (MI)
- Istituto Frisia di Merate, via Don Gnocchi, 2/4 Merate (LC)
- IMMES: presso le Comunità dell'IMMES ubicate a Milano in Via Poma, 48 – Via Curtatone, 14, Via Rubattino, 6 e ubicate a Linate di Peschiera Borromeo Via Rimembranze, 15.

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 Fornari, 19 Milano e RSA Principessa Jolanda Via G. Sassi 4 Milano.

Art. 3 – DURATA DELLA FORNITURA

La fornitura avrà durata di mesi 24 (ventiquattro) a decorrere dalla data del perfezionamento contrattuale ai sensi dell'art. 32, comma 14 (D. Lgs. 50/16).

3.1. OPZIONI

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, nei casi previsti dalla vigente regolamentazione normativa. Non è prevista alcuna clausola d'indicizzazione automatica né di revisione automatica dei corrispettivi.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure utili all'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola espressamente all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Art. 4 – VALORE E CONDIZIONI ECONOMICHE DELLA FORNITURA

Il valore complessivo stimato della fornitura per 24 mesi è pari a € 4.280.776,00 (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 1a) e 2a) del presente CSA

Tabella n. 1 – Oggetto dell'appalto

Numero Lotto	Descrizione servizi/beni	CPV principale	Importo
1	Derrate alimentari varie (bevande incluse)	15000000-8 (*)	€ 3.700.776,00
2	Frutta e verdura fresche	15000000-8 (*)	€ 580.000,00
Importo totale a base di gara			€ 4.280.776,00

(*) si precisa che ai fini dell'acquisizione dei CIG per i lotti 1 e 2 sono stati assunti i seguenti CPV prevalenti:

lotto 1: CPV 15110000-2

lotto 2: CPV 15331100-8

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 la certificata assenza di rischi interferenziali a cura del Servizio Prevenzione e Protezione aziendale, per conto DSS.

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

Il corrispettivo della fornitura deve intendersi omnicomprendente, 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.

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella n. 2 – Descrizione dei lotti

Numero Lotto	oggetto del lotto	CIG
1	(vedi Allegato n. 1 al presente CSA)	8241841659
2	(vedi Allegato n. 2 al presente CSA)	8241859534

4

ASP IMME S E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



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 ditta possa sollevare obiezioni.

Con riferimento al Lotto n. 1, i corrispettivi della fornitura sono stabiliti secondo i parametri economici unitari formulati in sede di offerta dall'aggiudicatario, risultanti dal ribasso percentuale unico offerto sui prezzi a base d'asta.

Con riferimento al Lotto n. 2, i corrispettivi sono stabiliti sulla base del prezzo prevalente riportato dal Bollettino giornaliero, edito dalla Direzione dell'Ortomercato di Milano, in vigore il giorno in cui avviene la fornitura oppure i giorni più ravvicinati in caso di mancata disponibilità del medesimo nel giorno della consegna.

Su tale prezzo viene applicata la percentuale unica di ribasso prodotta nell'offerta economica.

In particolare, per i prodotti di frutta e verdura fresche il ribasso unico percentuale offerto s'intende applicato al "prezzo prevalente" del Bollettino dell'Ortomercato di Milano vigente il giorno della consegna in relazione a tutti i prodotti ivi contemplati (IVA esclusa), fatta eccezione per i prodotti di IV gamma, il cui corrispettivo (indicato all'All. 1) resterà invariato per tutta la durata della fornitura, calcolato sulla base del ribasso percentuale offerto applicato ai prezzi a base d'asta.

La Ditta provvederà, a propria cura e spese, alla consegna di una copia del Bollettino dei prezzi dell'Ortomercato di Milano.

I prezzi del succitato bollettino s'intendono sempre per merce al netto di tara. Pertanto, all'atto della consegna, si procederà alla rilevazione del peso dei singoli tipi di imballaggio e si procederà quindi alla detrazione del peso stesso da quello indicato sulla bolla di consegna, sempreché sulla bolla non sia riportato il peso netto della merce fornita.

I corrispettivi riferiti ai prodotti di IV gamma sono stabiliti secondo i parametri economici unitari formulati in sede di offerta dall'aggiudicatario, risultanti dal ribasso percentuale unico offerto sui prezzi a base d'asta.

Art. 5 - CONVENZIONI AI SENSI DELL'ARTICOLO 26 DELLA LEGGE 488/99 ED ART. 37 D.LGS. 50/2016

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 ditta 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 ditta aggiudicataria dovrà fornire, conformemente alle caratteristiche tecniche indicate, 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 nn. 1 e 2 al presente Capitolato, rispettivamente *“Lotto 1 – derrate alimentari varie (bevande incluse) 1) Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta – 1a) specifiche tecniche e prestazionali relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche”* e *“Lotto 2 – frutta e verdura fresche 2) Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta – 2a) specifiche tecniche e prestazionali relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche”*.

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 ditta 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 Dispensa/Cucina.

Con riferimento alle derrate alimentari la ditta aggiudicataria si impegna inoltre a mettere a disposizione, prima dell'inizio del rapporto contrattuale, le schede tecniche di tutti i prodotti aggiudicati.

La ditta 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 ditta 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 ortofrutticoli (frutta fresca, verdura fresca, ortaggi ed erbe aromatiche) dovranno essere di Cat. 1° (prima categoria), ossia di buona qualità, di produzione nazionale o comunitaria. Unicamente in caso di mancanze di prodotti in alcuni periodi dell'anno, determinati da fattori ambientali non condizionabili (andamento stagionale/meteo, fitosanitario, ecc...) il fornitore aggiudicatario potrà fornire prodotti ortofrutticoli extra comunitari, previa specifica nota esplicativa.

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 dall'art. 11 del regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE n. 94/92, 3457/92 e 529/95.

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).
- Reg. CE 2073/2005 Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- L. 30.4.62 n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- Reg. UE 1169/2011 e s.m.i. relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Dir. 2009/39/CE relativa agli alimenti destinati ad una alimentazione particolare – in vigore fino al 20 luglio 2016;
- Reg. UE 609/2013, in vigore dal 21 luglio 2016, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso;
- Reg. CE 889/2008 e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- 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 299/2008 e Reg. CE 839/2008 e successive modifiche in tema di assenza di residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e, in ogni caso, compresi nelle quantità massime previste dai regolamenti medesimi;
- 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)

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 Trivulzio 15 – 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
- IMMES: presso le Comunità dell'IMMES ubicate a Milano in Via Poma, 48 – Via Curtatone, 14, Via Rubattino, 6 e ubicate a Linate di Peschiera Borromeo Via Rimembranze, 15.

La consegna deve avvenire 2 gg. 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 gg. 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 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 riferitamente alle quantità.

ASP IMMES E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



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 ditta 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.

La conformità dei prodotti oggetti di fornitura alla normativa vigente ed alle specifiche del capitolato d'appalto potrà essere verificata dai Funzionari a ciò proposti dell'Ente, dal competente servizio sanitario dell'ATS territorialmente afferente e da imprese specializzate, nominate fiduciariamente dall'Ente appaltante. Il costo di tali verifiche e/o di eventuali "verbalì" comminati da ATS all'Ente, sarà addebitato "in caso di accertate non conformità dei prodotti oggetto di fornitura alla normativa vigente ed alle specifiche del capitolato d'appalto" al fornitore nella misura massima per anno contrattuale di € 10.000,00, fermi maggiori danni subiti e l'obbligo di manlevare comunque la Stazione Appaltante da maggiori oneri derivanti da misure sanzionatorie.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre dichiarare la propria disponibilità a visite ispettive di incaricati dell'Ente presso le sedi della ditta stessa che preso le sedi dei sub-fornitori.

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 ditta aggiudicataria per tutti i danni occorsi a causa della risoluzione, ivi compresi i danni per l'eventuale nuovo contratto da stipularsi con altra ditta e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 12 - PENALITA'

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

L'Ente si riserva, fermo il diritto al maggior danno ed alle ulteriori azioni di tutela nelle competenti sedi, la facoltà di applicare le seguenti penali, che saranno detratte in sede di pagamento delle relative fatture,

ASP IMMEs e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



previa contestazione scritta alla ditta che ha facoltà di controdeduzione entro e non oltre 5 giorni dalla data di ricezione della comunicazione contestatoria:

€ 100,00	Per mancata consegna entro i termini essenziali stabiliti dei prodotti oggetto di fornitura ordinati, calcolata per ciascun giorno di ritardo e per ciascuna tipologia di prodotto
€ 200,00	Per mancato rispetto degli standard merceologici rispetto a quanto dedotto nel presente CSA e suoi allegati, calcolata per ciascuna difformità rilevata
€ 250,00	Per non corrispondenza delle quantità/peso netto della merce consegnata con quelli dichiarati nelle bolle di accompagnamento, calcolata per ciascuna difformità rilevata
€ 250,00	Per non corrispondenza tra merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento, calcolata per ciascuna difformità rilevata
€ 500,00	Nel caso di fornitura di prodotti alimentari aventi cariche microbiche superiori agli standard previsti dalla normativa nazionale e sovranazionale, calcolata per ciascuna difformità rilevata
€ 1.500,00	Nel caso di fornitura di prodotti alimentari con caratteristiche organolettiche compromesse e/o non conformi agli standard di legge, anche connesse all'inadeguato stato di conservazione, calcolata per ciascuna difformità rilevata
€ 500,00	Per confezionamento e/o etichettatura dei prodotti oggetto di fornitura non conforme ai parametri del capitolato e alle disposizioni legislative vigenti in materia
€ 250,00	Nel caso di mancato rispetto dei parametri di 'shelf life' previsti a CSA, calcolata per ciascuna difformità rilevata
€ 500,00	Nel caso di non rispetto delle norme igienico-sanitarie degli automezzi adibiti al trasporto dei prodotti oggetto di fornitura, come previsto dalle leggi vigenti

Fatte salve le ulteriori iniziative di salvaguardia a tutela degli interessi di questa Azienda, l'applicazione delle penali elettivamente in forma di trattenuta avverrà automaticamente nel caso di decorso infruttuoso di termine essenziale e, tenuto conto delle risultanze conseguenti a formale contestazione, a mezzo PEC.

Art. 13 -FATTURAZIONE E PAGAMENTI

I pagamenti accertata, la piena regolarità del servizio, avverranno a 60 gg. dalla data di ricevimento della fattura, purché non vi siano motivi ostativi, ai sensi del D.Lgs. 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

ASP IMME S E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



Trivulzio (abbreviato: ASP IMMES E PAT) – Via Marostica, 8 – 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 seguente 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 L. 136/2010 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI

Tracciabilità dei flussi finanziari (Legge 13 agosto 2010 n. 136 – conversione in legge del Decreto Legge n. 187/2010; Legge n. 217 del 17 dicembre 2010).

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

ASP IMMES E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



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 committente 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.

Il Concorrente dovrà inserire nella busta indicata n. 1 "documenti amministrativi" il documento all.to 6 al Disciplinare di gara, denominato "Verifiche ed Informazioni di Sicurezza nei Contratti", comprensivo dei seguenti allegati:

- Allegato 6.A: Verifiche di idoneità tecnico professionale;
- Allegato 6.B: Valutazione preliminare dei rischi interferenti;
- Allegato 6.C: Gestione dei rischi interferenti;

L'allegato 1 "Verifiche di idoneità tecnico professionale" del citato documento dovrà essere compilato e sottoscritto dal Legale Rappresentante della ditta concorrente.

Relativamente agli allegati 6.B e 6.C. del documento in parola, dovranno essere semplicemente firmati dal Legale Rappresentante e timbrati per presa visione con apposito timbro della ditta.

La ditta aggiudicataria, ove occorrendo, dovrà coordinarsi con il Servizio di Prevenzione e Protezione della Stazione Appaltante, coadiuvato amministrativamente dall'Area Alberghiero – Economale e Provveditorato, per provvedere alla successiva compilazione degli allegati 6.B e 6.C.

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

La Ditta 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 DITTA

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 ditta 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 Ditta 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 Ditta 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. 103 del Decreto Legislativo 50/2016, pari al 10% dell'importo contrattuale, con riferimento al lotto di aggiudicazione. L'importo della garanzia è comunque soggetto alle riduzioni previste *ex lege*.

Fermo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016, 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. 32 comma 14 del D.Lgs. 50/2016, 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

E' vietata la cessione anche parziale del contratto.

E' fatto divieto all'aggiudicatario di cedere o subappaltare l'esecuzione di tutta o di parte del servizio oggetto del contratto sotto pena di immediata risoluzione del contratto stesso e del risarcimento degli eventuali danni, fatte salve le autorizzazioni degli enti secondo le disposizioni vigenti.

Il subappalto è consentito nei limiti e nei modi di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

che i concorrenti all'atto dell'offerta indichino le parti di servizio che intendono subappaltare;

che il Subappaltatore individuato rientri nella terna dei subappaltatori indicati in sede di offerta dal Concorrente, ai sensi dell'art. 105 comma 6 D.Lgs. 50/2016;

che l'appaltatore provveda al deposito del contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante almeno 20 (venti) giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative lavorazioni;
che al momento del deposito del contratto di subappalto presso la Stazione Appaltante, l'appaltatore trasmetta altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.Lgs. n. 50/2016 in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali e di ordine speciale richiesti ai fini della partecipazione alla procedura;
che non sussista, nei confronti dell'affidatario del subappalto, alcuno dei divieti previsti dall'art. 80 D.Lgs n. 50/2016.

Qualora l'aggiudicatario intendesse procedere con l'affidamento in subappalto è comunque tenuto a formulare per iscritto apposita richiesta di autorizzazione alla S.A. ed attendere la conseguente risposta. Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) 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'aggiudicataria 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

Si applica quanto previsto dalla vigente normativa, in specie dall'art. 106, comma 13 del D.Lgs. 50/2016, tranne per quanto previsto dal comma 4.

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'Aggiudicataria 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'Aggiudicataria unicamente le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione al momento del recesso.

Art. 24 – RISOLUZIONE CONTRATTUALE

Ferme le generali previsioni della normativa di settore, con particolare riferimento all'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., è comunque fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Appaltante di procedere alla risoluzione dello stesso ai sensi dell'art. 1454 c.c., a tutto rischio e danno del fornitore con riserva altresì di risarcimento dei danni cagionati, qualora la fornitura non venga effettuata secondo quanto pattuito ed il fornitore, diffidato per iscritto alla puntuale esecuzione della stessa, non provveda, entro i termini stabiliti dall'Amministrazione, a sanare le inadempienze contrattuali.

Nei casi indicati dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 la risoluzione avviene nelle forme ivi specificate. Inoltre, in caso di frode, gravi negligenze, cessione/subappalto del contratto non autorizzato, ovvero oltre i limiti di legge, il contratto si intenderà risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., salvo il diritto dell'Amministrazione Appaltante di richiedere all'appaltatore il risarcimento dei danni subiti.

La ditta aggiudicataria si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento, l'appalto si intenderà senz'altro revocato e l'Amministrazione provvederà a termini di legge. In caso di morte dell'appaltatore sarà facoltà dell'ASP IMMES PAT recedere dal contratto se gli eredi non daranno affidamento per la buona esecuzione della fornitura.

Art. 25 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. previa comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, da inviarsi mediante raccomandata A/R, nei seguenti casi:

- a) verificarsi (da parte dell'impresa appaltatrice) di 5 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.

ASP IMMES E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



In tali casi l'Amministrazione dovrà comunicare, mediante lettera raccomandata 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 ditta appaltatrice dovrà rifondere all'Amministrazione Appaltante il pagamento di somme ingiuntele a titolo di sanzioni comminate 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 trattenute, 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, la fornitura di cui al presente capitolato è da considerare quale pubblica fornitura. Alla ditta aggiudicataria 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 ditta aggiudicataria, nonché le spese di pubblicazione del bando e relativi esiti (GURI, 2 quotidiani regionali, 2 quotidiani nazionali, sarà data copia delle fatture pagate dall'Azienda).

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 10.000,00 oltre IVA. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Art. 30 - CODICE DI COMPORTAMENTO AZIENDALE E PATTO DI INTEGRITA' MORALE

L'ASP IMMeS e PAT informa la propria attività contrattuale secondo i contenuti di cui al Codice di Comportamento Aziendale adottato con Ordinanza Presidenziale n. 16 del 31.12.2013 e successive Raccomandazioni integrative reperibili sul sito istituzionale al seguente indirizzo: www.iltrivulzio.it alla sezione *amministrazione trasparente altri contenuti-Prevenzione della Corruzione* Responsabile della *Prevenzione della Corruzione*, quale dichiarazione di valori, l'insieme dei diritti, dei doveri e delle responsabilità dell'Ente, nei confronti dei portatori di interesse (dipendenti, fornitori, utenti, etc.). Tutti i 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, cosiccome nel Patto di Integrità Morale, Allegato n. 5 al Disciplinare 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

Ai sensi della Legge 675/96, come modificata dal D.Lgs 196/2003, s'informa che i dati forniti dalle ditte sono trattati dall'ASP Istituti Milanesi Martinitt e Stelline e Pio Albergo Trivulzio, esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione dei contratti. Il titolare del trattamento dei dati in questione è l'A.S.P. IMMeS e P.A.T..

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 19 pagine

All.ti: Lotto n. 1 – *Derrate alimentari varie (bevande incluse)*: 1) Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta – 1a) specifiche tecniche e prestazionali relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche

Lotto n. 2 – *Frutta e verdura fresche*: 2) Quantità, tipologie, prezzi e valori a base d'asta – 2a) specifiche tecniche e prestazionali relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche

Responsabile Unico del procedimento Dott. Ugo Ammannati.

ASP IMMeS e PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966



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

ASP IMMES E PAT

Via Marostica 8, 20146 Milano Tel. 02.4029.1

E-mail ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.it

PEC ufficio.protocollo@pioalbergotrivulzio.legalmail.it

Codice Fiscale/Partita IVA: 04137830966

