



AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PRESSO LA CASA DI RIPOSO "SAN GIUSEPPE" DI ORGIANO - CIG 7078011F70

CAPITOLATO D'ONERI

Art. 1 - OGGETTO ED ENTITA' DELLA FORNITURA

Oggetto dell'appalto è la fornitura delle derrate alimentari (carni bovine e avicole surgelate, salumi, uova, prodotti lattiero caseari, generi alimentari diversi conservati, bevande, pane fresco integrale, ecc...) necessari alla produzione dei pasti giornalieri della Casa di riposo "San Giuseppe".

I generi e i quantitativi annui necessari per la produzione dei pasti sono quelli riportati nel documento denominato "Offerta economica", presentato e sottoscritto dall'aggiudicatario in sede di gara.

QUANTITÀ: L'indicazione quantitativa dei suindicati prodotti ha carattere indicativo e potrà variare in più o in meno in base al numero dei pasti che potranno essere confezionati. Potranno essere richiesti, inoltre, altri generi sui quali si applicheranno i prezzi di cui ai listini delle fabbriche produttrici. La direzione si riserva comunque, nel corso della fornitura di valutare la convenienza in base all'offerta proposta.

E' obbligo della ditta aggiudicatrice consegnare per tutta la durata della fornitura i prodotti offerti in sede di gara; eventuali variazioni dovranno essere segnalate e concordate dalla direzione della Casa di Riposo.

ART. 2- CARATTERISTICHE QUALITATIVE E QUANTITATIVE E CONFEZIONAMENTO DEI GENERI ALIMENTARI OGGETTO DI FORNITURA.

2.1 PASTA, RISO GENERI ALIMENTARI DIVERSI

PASTA ALIMENTARE:

dovrà essere:

1. prodotta con sola semola di grano duro e acqua, priva di farine estranee, di coloranti ed additivi.
2. Essere in perfetto stato di essiccazione e conservazione
3. assenza di odori e sapori estranei.
4. integra nel formato e non frantumata

Tutti i tipi e formati dovranno essere forniti in confezioni come da offerta. Gli imballaggi primari costruiti con materiali idonei per alimenti dovranno avere il nome della ditta produttrice, la sede dello stabilimento di lavorazione, il peso netto, la data di confezionamento e quella di scadenza.

Gli eventuali imballaggi secondari (cartoni) dovranno essere integri, non manomessi, senza imbrattamenti di sorta e riportare il numero delle confezioni contenute. La ditta entro 15 gg dall'aggiudicazione dovrà fornire catalogo dei formati disponibili con non meno di 10 varietà per la pasta formato asciutto e 10 per minestre.

Le paste secche all'uovo devono essere ottenute dalla lavorazione di semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova fresche di gallina che abbiano un peso complessivo non inferiore a gr. 200 per ogni kg. di farina. La pasta all'uovo deve avere aspetto uniforme, corrispondente alla vigente

normativa nazionale e comunitaria. Le confezioni devono provenire intatte e sigillate; Conservazione minima 24 mesi.

RISO

Qualità violone nano o carnaroli, parboiled.

Dovrà essere ben secco, omogeneo, con grani privi di difetti (gessature, macchie) e senza farinosità. Dovrà resistere alla cottura per non meno di 15 minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

UOVA

Categoria A di peso 60-65 gr. conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, e successive modifiche ed integrazioni.

Nell'etichettatura delle uova e nella marchiatura dovrà essere indicato:

Il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del comune e codice allevamento, la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia., la classificazione A, la categoria : extra (imbollaggio entro 3 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imbollaggio, la data da consumarsi entro o in alternativa la data di deposizione.

PRODOTTI ITTICI CONGELATI

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche uguali a quelle del prodotto fresco. Deve appartenere alla categoria extra in base al regolamento CEE. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a - 18°. Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dalle norme vigenti.

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta, espressa in percentuale o in peso sgocciolato e non dovrà essere superiore al 20%

I filetti di pesce devono essere privi di pelle e di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altra parte pericolosa per l'utente anziano.

I prodotti dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da permettere l'utilizzo di porzioni variabili senza scongelare l'intera confezione.

Il prodotto dovrà essere etichettato con indicazione della denominazione, lo stato fisico, peso netto e peso sgocciolato, origine e provenienza, termine minimo di conservazione, metodo di conservazione, Produttore e sede dello stabilimento.

Al momento della consegna i prodotti dovranno risultare lavorati e congelati al massimo da sei mesi e la durabilità residua dovrà essere di almeno 1 anno.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi adeguati al fine della massima garanzia del rispetto della catena del freddo. Al momento della consegna non dovranno presentare cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo pena il mancato ritiro.

PRODOTTI CARNEI AVICUNICOLE SURGELATO

Petto o fesa di tacchino a fettine gr. 100 congelato.

Dovranno provenire da fese di tacchino o da pettorali di pollo, senza pelle, senza struttura ossea, sezionata in fettine da gr. 100, fornite congelate singolarmente e sottovuoto.

Il prodotto deve essere fornito al naturale, privo di acqua, sale, e aromi vari.

PRODOTTI CARNI BOVINE E SUINE SURGELATE

La carne deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare il bollo sanitario.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE;

Deve essere garantita la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornita così come previsto dal regolamento CE N. 1760/2000 inoltre dovrà essere assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato regolamento CEE.

Deve essere dichiarata la data di macellazione.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere priva di sostanze anabolizzanti, antibatterica, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come stabilito dal regolamento CEE.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che presentino le caratteristiche di consistenza e di colore di suddetti animali.

La carne bovina porzionata dovrà provenire esclusivamente da animali aventi le caratteristiche sopra richieste.

Gli hamburger devono essere preparati con sola carne bovina.

Le fettine di coscia dovranno essere ottenute tassativamente dalla fesa e tagliate perpendicolarmente alle fibre muscolari. Le bistecche ottenute dalla fesa dovranno avere un peso uniforme da gr. 95 a gr.

105, essere confezionati sottovuoto e i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto ed immagazzinamento.

La carne deve provenire da suini magroni e deve soddisfare le norme vigenti in tema di vigilanza igienica

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti di macellazione e di sezionamento abilitati alla commercializzazione delle carni in ambito CEE ed in possesso del relativo bollo sanitario.

Deve presentare colore roseo, tessitura compatta, grana fine.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto da normative sanitarie in vigore. In particolare:

- denominazione del prodotto
- stato fisico
- categoria commerciale degli animali da cui provengono
- termine di conservazione indicato chiaramente con la indicazione da consumarsi preferibilmente entro.....
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore-confezionatore
- la sede di produzione e confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento conforme al DPR n° 286/94
- la data di produzione
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra.
- Il fornitore su specifica richiesta dovrà produrre copia dei referti analitici riguardante la procedura di autocontrollo aziendale.

2.2 PRODOTTI DI SALUMERIA

PROSCIUTTO COTTO

Di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati e senza allergeni. Alla sezione si dovrà evidenziare la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Sarà respinto il prodotto con intera superficie ricoperta di cotenna

Presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)

Presenza di odori sgradevoli. I prosciutti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti

Salame italiano grana media

Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino. Stagionatura superiore a 60 giorni e inferiore a 90 gg. Il peso non dovrà essere inferiore a kg. 0,7. Al taglio la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica, colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti, aroma gradevole, delicato, sapore dolce e delicato mai acido. Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido. Etichettatura conforme alle norme legislative vigenti.

Non deve contenere additivi, con la sola eccezione degli antiossidanti (ac. Ascorbico e ascorbato di sodio) dei seguenti conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio, nitrito di potassio, nitrato di sodio.

Non deve contenere allergeni.

L'involucro dovrà essere naturale.

MORTADELLA

Possedere le caratteristiche organolettiche tipiche dei prodotti di 1° qualità

2.3 VERDURE

VERDURE SURGELATE/PATATE AL NATURALE SURGELATE

Deve essere di produzione nazionale o CE e provenire da stabilimenti autorizzati in conformità alle norme legislative vigenti, devono essere trasportate per il mantenimento della catena del freddo.

Le materie prime destinate alla produzione di prodotti surgelati devono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative in materia di surgelazione. Le verdure dovranno essere accuratamente mondare e pulite, senza corpi estranei, pronte per la cottura, al naturale senza aggiunta di qualsiasi condimento

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della materia prima, devono essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno e

devono impedire che il prodotto si disidrati in fase di stoccaggio o che sia esposto a bruciature da freddo.

Il colore dei surgelati deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, il sapore deve corrispondere a quello della materia prima originale dopo cottura. I prodotti devono essere di I qualità e non devono presentare alcuna alterazione del loro stato di surgelazione.

Devono essere rispettate le norme vigenti in materia di produzione, conservazione, distribuzione, etichettatura.

La ditta dovrà fornire un elenco di prodotti surgelati disponibili.

2.4 FARINE, ZUCCHERO ED ALTRI PRODOTTI IN POLVERE

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Ottenuta dalla macinazione di solo grano tenero.

Dovrà avere una umidità massima riportata in etichetta del 15, 5%, ceneri massimo 0,5%.

FARINA DI MAIS

ottenuta mediante macinazione di buona qualità, sottoposta a precottura a vapore. Assenza di additivi o altri coadiuvanti tecnologici.

MISCELA CAFFÈ/ORZO SOLUBILE

A base di tostati di caffè e cereali (orzo, cicoria, malto, segale)

70% caffè - 30% cereali in confezioni come da offerta.

PREPARATO PER BRODO GRANULARE VEGETALE.

Privo di glutammato e allergeni e con i requisiti richiesti dalle leggi in materia sulla vendita degli estratti alimentari. Dovranno essere osservati le norme di carattere igienico e sull'etichettatura.

ZUCCHERO SEMOLATO

Le confezioni devono essere integre, il prodotto non deve contenere impurità. Le confezioni devono riportare denominazione, peso netto, nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE, la sede dello stabilimento produttore. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. La fornitura dovrà avvenire con confezioni da 1 kg.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro in confezioni da kg. 0,5 gusto e aroma vedi pane comune

2.5 PRODOTTI IN LATTA E BOTTIGLIA

OLIO DI MAIS

Deve presentarsi limpido, senza sedimento privo di odori anormali e sgradevoli e deve avere un grado di acidità inferiore all'1%. Deve essere fornito in confezioni da 1 lt.

olio di oliva extra vergine gusto delicato

Non dovrà rilevare odori di rancido, di fumo, di muffa dovrà essere limpido, e deve possedere sapore, odore, gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Deve essere fornita una dichiarazione relativa al contenuto in acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 g/100 gr. Dovrà essere fornito in confezioni da 1 lt.

POMODORO PELATI A PEZZETTINI.

Il prodotto dovrà essere conforme al DPR n° 428/75 ottenuto da pomodoro maturi, sani, freschi, ben lavati privi di insetti, difetti dovuti a malattie. Devono presentare il tipico colore rosso, odore e sapori tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione.

Il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere in pezzi di forma e volume omogenei. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione

- data di scadenza.
- Ingredienti impiegati in ordine decrescente

TONNO SOTT'OLIO

Deve essere di I scelta, a tranci interi (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE). Inscatolato in pezzi regolari proporzionali alla grandezza della scatola i fasci muscolari devono essere concentrici, uniformi nella sezione e ben aderenti tra loro; non devono essere presenti briciole in quantitativi superiori al 18%. Devono essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli provenienti dalle parti grasse ventrali commercializzati come ventresca. All'atto dell'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola, privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza viraggi di colore. Non devono essere presenti conservanti.

IL prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari riconosciuti dalla CEE. Nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalla normativa vigente. (art. 3 Regolamento n.1536/1992/CE con particolare riguardo ai controlli riguardanti l'efficacia di trattamenti di sterilizzazione.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le scatole che presentano anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate o tracce di ruggine.

Il prodotto finito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (regolamento n. 1536/1992/CE).

- Confezioni a strappo monoporzione da 80 g.
- Confezioni da 2 kg nominali ed in ogni caso come da offerta.

PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE, SOTT'OLIO, SOTT'ACETO

I prodotti in scatola devono essere di produzione di annata e di ottima qualità, confezionati in vetro con chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo le norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L n° 96/69 e DPR n° 327/80)

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- data di scadenza.
- Ingredienti impiegati in ordine decrescente

FRUTTA CONSERVATA

Comprende frutta sciroppata, prugne e albicocche secche, purea di mele, purea di pere, purea di prugne che dovranno essere prive di nocciolo. La purea di mele, pere, prugne dovrà essere priva di zucchero aggiunto

FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere fornite in confezioni singole ben chiuse (gr. 300/350), riportanti tutte le indicazioni previste dalla norma vigente in tema di etichettatura. I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

2.6 LATTE E DERIVATI

BURRO

Deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I° qualità, di colore bianco leggermente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o gocce di siero.

La composizione dovrà essere la seguente: contenuto in acqua non superiore al 16% e contenuto in grasso non inferiore all'80%. Confezionato in pani come da offerta.

LATTE VACCINO FRESCO, PARZIALMENTE SCREMATO

Dovrà essere ottenuto da latte di provenienza nazionale ed essere fornito in confezioni da litro. La consegna dovrà essere giornaliera entro le ore 7:00 del mattino. La scadenza dovrà essere non inferiore ai 5 gg.

FORMAGGI CONFEZIONATI MONOPORZIONE (ROBIOLA, PHILADELPHIA)

I formaggi devono essere di I qualità, devono avere i requisiti merceologici ed organolettici tipici del singolo prodotto.

FORMAGGIO STRACCHINO MONOPORZIONE

ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa. Grasso su sostanza secca non inferiore del 45%. Confezionato in monoporzioni da gr. 100, di sapore dolce e burroso con un contenuto in grasso non inferiore al 50%. Alla consegna la scadenza dovrà essere non inferiore a 10 gg.

RICOTTA MONOPORZIONE

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; deve essere fornita in confezioni monodose da gr. 100. Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina.

Percentuale in grasso 10- 15%

MOZZARELLA

Dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato. La pasta dovrà essere morbida, bianca, con struttura caratteristica a foglia leggermente acidula. Ogni mozzarella dovrà essere, preferibilmente, con peso di gr. 100 in confezioni da n° 10 bocconcini nel liquido di governo e in pani per pizza da 1 Kg. Durata non inferiore ai 20 gg.

ASIAGO PRESSATO DOP

Su ogni forma dovranno essere presenti le marchiature di origine (bollatura sanitaria e n° attribuito dal Consorzio di tutela), di qualità e di inizio stagionatura. La stagionatura non dovrà essere inferiore a 30 gg.

ITALICO

Formaggio prodotto da latte vaccino fresco di pasta molle unita, con pasta giallo paglierino, morbida, crosta sottile, pulita. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%. Maturazione da 6 a 8 settimane.

YOGURT

Dovrà essere prodotto con latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi. Deve essere contenuto in appositi contenitori a perdere monoporzione secondo le norme di legge.

Non deve contenere coloranti artificiali né sostanze conservanti. Lo yogurt alla frutta **non dovrà avere pezzi di frutta ma dovrà risultare omogeneo**. Può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30%. La scadenza all'arrivo dovrà essere di almeno 24 giorni posticipata, tutte le confezioni dovranno avere la stessa scadenza e contenere germi specifici: lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

2.7 ALTRO

SUCCHI DI FRUTTA

Dovranno essere senza zuccheri aggiunti, filtrati e senza polpa. Forniti in confezioni da 1 litro.

PRODOTTI DI IV E V GAMMA

Si richiede la disponibilità di tali prodotti e dovrà essere fornito elenco e schede prodotto.

Art.3 - AMMONTARE E DURATA

L'AMMONTARE complessivo dell'appalto è stimato in € 225.000,00= (IVA esclusa), a cui corrisponde un ammontare annuo dell'appalto pari ad euro 75.000,00= (IVA esclusa).

Ai sensi dell'art. 3, comma 1, eeeee) del D.lgs 50/2016, il contratto di cui al presente capitolato è stipulato «a misura», pertanto i prezzi unitari offerti dall'aggiudicatario in sede di gara devono intendersi prezzi contrattuali.

L'importo dell'onere della sicurezza è pari a zero in quanto non sono previsti rischi da interferenze (art. 26, comma 5, D. Lgs. 81/2008 e Determinazione Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5/3/2008).

La DURATA del contratto di fornitura oggetto del presente Capitolato è di anni 3 (tre) dalla data di stipula del contratto.

La Casa di Riposo si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto alle medesime condizioni economiche e giuridiche, previa richiesta scritta, nelle more di espletamento delle nuove procedure di affidamento e comunque per un periodo non superiore a mesi 6 (sei).

La Casa di Riposo si riserva la facoltà di affidare, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, la ripetizione dell'appalto per un periodo di pari durata. Detta facoltà deve essere esercitata entro e non oltre i 180 giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.

Ai sensi dell'art. 44 della Legge 23/12/1994 n. 724, viene escluso il rinnovo tacito del contratto.

La Casa di Riposo, inoltre, si riserva la facoltà di interrompere il contratto al termine dei primi 6 mesi di servizio, a suo insindacabile giudizio e senza onere di qualsivoglia ragione, in ipotesi di servizio insoddisfacente giustificato pure da reclami e contestazioni scritte.

Art. 4 - MODALITA' DI ORDINAZIONE DELLA MERCE

L'ordinazione sarà trasmessa tramite fax settimanalmente dall'addetto al servizio di cucina utilizzando apposito modulo interno predisposto dalla struttura. Qualora occasionalmente la ditta dovesse essere sprovvista di alcuno dei prodotti da fornire, le proposte alternative dovranno essere valutate dalla direzione in merito alla loro qualità. Il prezzo del prodotto alternativo, accettato dalla Casa di Riposo, non potrà, in ogni caso, risultare superiore a quello offerto dall'aggiudicatario in sede di offerta. Tale evento dovrà avere comunque carattere di eccezionalità.

Art. 5 - MODALITA' DI CONSEGNA

Il fornitore avrà l'obbligo di fornire e trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

Le consegne dovranno avvenire c/o il magazzino della Casa di Riposo, in presenza di un addetto del servizio di cucina nei giorni e nell'orario indicate in base alle necessità della struttura.

A richiesta dovrà essere esibita stampa del controllo t° del mezzo di trasporto, inoltre al momento della consegna potranno essere effettuati controlli di t° al cuore dei prodotti.

ART. 6 - CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ARRIVO

Nel caso vengano riscontrate delle anomalie sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo rispetto a quanto richiesto il fornitore avrà l'obbligo di provvedere in breve tempo alla sostituzione o integrazione della merce contestata.

ART. 7 - ESTENSIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a), del D.lgs 50/2016, la Casa di Riposo si riserva la facoltà di affidare, nel corso di esecuzione dell'appalto:

- l'estensione o la riduzione delle forniture e dei servizi di cui al presente capitolato, sulla base delle effettive esigenze dell'Ente e sulla base del numero di ospiti effettivamente presenti presso le strutture.
- l'esecuzione di tutte le forniture e i servizi supplementari, anche ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.lgs 50/2016, ancorché non inclusi nel presente capitolato, la cui esecuzione si dovesse rendere necessaria per garantire l'erogazione di tutti i servizi erogati dalla Casa di Riposo nei confronti degli ospiti.

Si precisa che gli affidamenti di cui al presente articolo non possono eccedere il 50 per cento del valore dell'appalto.

ART. 8 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà avvenire a rate mensili posticipate su presentazione di regolari fatture. Ciascuna fattura deve riportare il dettaglio delle derrate fornite nel corso del mese di riferimento, con riferimento ai prodotti effettivamente forniti e contabilizzati con i prezzi unitari offerti in sede di gara.

L'aggiudicatario è obbligato ad emettere fattura elettronica; in caso di mancato adempimento a tale obbligo la Casa di Riposo di Orgiano non potrà liquidare i corrispettivi dovuti.

Le fatture elettroniche dovranno contenere i seguenti dati: il numero d'ordine qualora indicato dalla Civica Amministrazione, il numero di C.I.G. riferito al lotto di aggiudicazione ed il codice IPA: UFMUS. Quest'ultimo codice potrà essere modificato in corso di esecuzione del contratto, l'eventuale modifica verrà prontamente comunicata al fornitore via PEC.

Le fatture elettroniche verranno prontamente rigettate qualora non contengano gli elementi predetti

La liquidazione delle fatture è subordinata all'attestazione di regolarità contributiva (DURC) che la Casa di Riposo richiederà direttamente agli enti competenti ed all'attestazione di regolare esecuzione del servizio da parte delle sedi utenti.

L'irregolarità del suddetto D.U.R.C. rappresenta causa ostativa all'emissione del certificato di pagamento e comporta la sospensione dei termini per il pagamento.

Il pagamento delle fatture, complete di tutti i dati necessari, avverrà entro 30 giorni D.F.F.M. (Data Fattura Fine Mese) dalla data di ricevimento della fattura, fatte salve eventuali contestazioni relative all'esecuzione del servizio.

In caso di ricorso al subappalto il termine di cui sopra decorrerà dalla data di presentazione della quietanza di pagamento al subappaltatore.

In applicazione di quanto previsto dall'art.30 comma 5 del D.Lgs. n. 50/2016, dall'importo mensile delle fatture sarà operata una ritenuta dello 0,50% al fine di attuare l'eventuale intervento sostitutivo della stazione appaltante in caso di inadempienza contributiva da parte dell'esecutore. In particolare su ogni fattura dovrà essere indicato l'imponibile decurtato dello 0,50%, indicando altresì tale operazione nella descrizione della fattura. Al termine del contratto, in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione di regolare esecuzione e previo rilascio del documento unico di regolarità contabile, la ditta aggiudicataria emetterà una fattura per l'importo complessivo dello 0,50% non fatturato con ciascun documento di spesa emesso durante la durata contrattuale.

Sono a carico dell'aggiudicatario, altresì, le spese di incasso richieste dal Tesoriere dell'Ente per il pagamento di ciascuna fattura.

L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi nell'emissione del DURC da parte degli istituti competenti.

La ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n.136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

Ai sensi dell'art.3 della legge n.136/2010 e del d.l. n.187 del 12.11.2010

- I pagamenti devono avvenire esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a garantire la tracciabilità delle operazioni
- I contraenti hanno l'obbligo di comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica
- I contraenti hanno l'obbligo di indicare le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché provvedono altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

In deroga a quanto previsto dall'art. 1, punto 4, del D. Lgs. 192/2012, il pagamento di quanto dovuto verrà effettuato entro e non oltre 60 giorni dall'emissione delle fatture, previa verifica sulla effettività e regolarità delle prestazioni da parte dell'ufficio incaricato. In caso di ritardo nei pagamenti ai sensi dell'art. 1219 C.C. gli interessi di mora decoreranno dal giorno di formale messa in mora dell'Amministrazione nella misura dell'interesse legale fissata ai sensi dell'art. 1284 C.C.

ART. 9 - ESECUZIONE IN DANNO

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria ometta di eseguire, anche parzialmente, le prestazioni di cui al presente Capitolato, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'aggiudicatario, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati alla Casa di Riposo.

Per la rifusione dei danni l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'appaltatore ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà essere immediatamente reintegrato.

ART. 10 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, l'aggiudicatario dovrà versare una cauzione definitiva a garanzia di tutti gli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato.

La cauzione definitiva dovrà essere pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. La cauzione potrà inoltre essere ridotta ai sensi del disposto del dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs. 50/2016.

La cauzione definitiva potrà essere costituita mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze.

La cauzione prestata sotto forma di fideiussione bancaria o la polizza assicurativa deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento sarà svincolata dopo l'accertamento dell'integrale soddisfacimento dell'obbligazione.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

ART. 11 - PENALITA'

Qualora dovessero essere riscontrate, da parte delle Amministrazioni, delle irregolarità nella fornitura o delle inadempienze rispetto a quanto previsto dal vigente capitolato, queste saranno contestate all'aggiudicatario per iscritto, mediante deposito nel domicilio eletto.

Le contestazioni potranno riguardare:

- le specifiche tecniche definite
- le quantità ordinate
- le norme igieniche e sanitarie del trasporto e della consegna

nel caso di contestazioni successive alla consegna il fornitore avrà l'obbligo del ritiro di quanto contestato.

La direzione potrà pretendere la sostituzione oppure provvedere direttamente all'acquisto presso altro fornitore. La direzione potrà pretendere il rimborso monetario della maggior spesa e del disagio causato dalla difformità.

Per ciascuno dei casi di cui sopra, verrà applicata una penale dell'importo di 300,00 €.

Tali penali saranno trattenute dall'Amministrazione direttamente sui crediti della ditta aggiudicataria oppure sulla cauzione.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuo del contratto, al netto di IVA. Qualora oggettive inadempienze alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, il contratto si intenderà risolto *ipso iure*.

ART. 12 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le Amministrazioni si riservano la facoltà di dichiarare unilateralmente risolto di diritto il contratto, con tutte le conseguenze che detta risoluzione comporta, nel caso in cui si verificano inadempienze contrattuali gravi, che pregiudichino la corretta e puntuale fornitura dei beni necessari al funzionamento del servizio di ristorazione.

In particolare il contratto si intende risolto di diritto allorché si verificano, in capo all'appaltatore, i seguenti casi:

1. venga a perdere i requisiti di idoneità;
2. non inizi la fornitura nel termine fissato o, iniziato, lo abbandoni ovvero lo interrompa o comunque lo effettui con ripetute gravi irregolarità, purché non siano dipendenti da forza maggiore;
3. si renda responsabile di gravi e ripetute irregolarità inerenti ai patti contrattuali, o alle disposizioni di legge, o del Regolamento relative al servizio;
4. si renda inadempiente nei confronti di quanto previsto nei contratti collettivi di lavoro;
5. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che rendesse impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.
6. fallimento o sottoposizione di altre procedure concorsuali del soggetto aggiudicatario.

Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'Amministrazione comunichi all'aggiudicatario, mediante lettera raccomandata a.r., che intende avvalersi di questa clausola risolutiva.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di interpellare il secondo classificato al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento della fornitura alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

E' comunque riconosciuta all'Amministrazione la facoltà di richiedere all'aggiudicatario la corresponsione dell'importo delle penali previste dal presente capitolato e gli ulteriori danni anche con escussione della garanzia fideiussoria.

ART. 13 - RECESSO DAL CONTRATTO

All'aggiudicatario non è consentito di recedere dal contratto, se non nei limiti stabiliti dal Codice Civile.

ART. 14 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE

Il subappalto è ammissibile nei limiti ed alle condizioni disciplinate all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e l'eventuale ricorso a tale istituto dovrà essere dichiarato in sede di presentazione della documentazione di gara.

Le imprese partecipanti devono dichiarare in sede d'offerta la parte di prestazione che intendono eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge e disposti dall'art. 105, comma 2 del D.Lgs. n° 50/2016.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

E' vietata la cessione totale o parziale del contratto. Se questo si verificherà, l'Amministrazione dichiarerà risolto il contratto per colpa dell'appaltatore, salvo ogni diritto di ripetere ogni eventuale maggiore danno dipendente da tale azione.

ART. 15 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Le Amministrazioni e l'aggiudicatario sono tenuti al trattamento dei dati personali riguardanti il presente appalto, nel rispetto del Codice in materia di protezione dei dati personali D. Lgs. 196/03 e successive modificazioni e del Regolamento sulla sicurezza dei dati personali o sensibili in vigore presso l'Ente.

In particolare si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara ed alla stipulazione del contratto;
- i diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati, sono quelli previsti dal D. Lgs. 196/03 e successive modificazioni cui si rinvia;
- il titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi agli utenti è il Presidente pro tempore dell'Ente;
- l'Amministrazione designa l'aggiudicatario responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento della fornitura, necessariamente acquisirà;
- l'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione stessa.

ART. 16 - CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'Amministrazione e l'aggiudicatario in ordine all'esecuzione del contratto, competente a giudicare sarà il Foro di Vicenza.

ART. 17 - ELEZIONE DEL DOMICILIO

L'aggiudicatario elegge domicilio per tutto ciò che concerne l'esecuzione del servizio presso la sede legale dell'aggiudicatario.

ART. 18 - CONTRATTO E SPESE

La cui stipula del contratto d'appalto avverrà, entro 60 giorni dall'aggiudicazione definitiva, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs 50/2016, mediante scrittura privata, sottoscritta digitalmente dalle parti, da registrarsi in caso d'uso.

Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, l'Amministrazione potrà dichiarare unilateralmente il soggetto aggiudicatario decaduto dall'aggiudicazione ed aggiudicare quindi la fornitura al soggetto che abbia presentato la successiva migliore offerta. Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, compresi gli oneri fiscali, saranno a totale carico dell'aggiudicatario.

Art. 19 - OSSERVANZA DEL CONTRATTO E NORME FINALI

L'aggiudicatario si impegna all'osservanza di tutte le clausole del presente capitolato e delle norme di gara. Per quanto non previsto, le parti fanno inoltre riferimento alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti in materia.

Per accettazione:
il legale rappresentante dell'impresa