



ASPeF

Il cuore della città

Azienda Servizi alla Persona e alla Famiglia

P.le Michelangelo n. 1 – 46100 Mantova

C.F. e P.IVA 01837820206 – Tel 0376357811

sito www.aspefmantova.it – mail aspef@aspefmantova.it - PEC aspef@arubapec.it

SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE OCCORRENTI AL SERVIZIO ALBERGHIERO DI
RISTORAZIONE DELL'ASPEF

CIG : B116634B29

1

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

Art.1 Oggetto dell'appalto

Art.2 Valore dell' appalto

Art.3 Rischi di interferenza ai sensi del Dlgs. 81/2008 e smi

Art.4 Durata

Art.5 Specifiche generali per tutte le derrate alimentari

Art.6 Caratteristiche merceologiche e prescrizioni tecniche

Art.7 Criteri Ambientali minimi per la fornitura (CAM)

Art.8 Specifiche Tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Art.9 Ordinazione delle merci

Art.10 Modalità di consegna

Art.11 Trasporto

Art.12 Controlli

Art.13 Sospensione del servizio

Art. 14 Oneri e responsabilità a carico dell'aggiudicatario

Art.15 Garanzie e coperture assicurative

Art.16 Subappalto

Art.17 Modalità delle Contestazioni

Art.18 Penalità

Art.19 Risoluzione

Art. 20 Recesso

Art.21 Revisione dei prezzi

Art.22 Finanziamenti - Fatturazione - Pagamenti- Tracciabilità

Art.23 Cessione del Contratto

Art.24 Spese Contrattuali

Art.25 Trattamento dei dati personali e sensibili

Art.26 Disciplina di rinvio

Art.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha come oggetto la fornitura di derrate alimentari necessarie per la cucina centralizzata dell'Azienda Servizi alla Persona e Famiglia piazzale Michelangelo n. 1 (MN)

La quantità e la tipologia dei prodotti, meglio specificate nel prospetto allegato (Allegato Offerta Economica) al presente capitolato, rappresentano il fabbisogno presunto annuale

I quantitativi sono puramente indicativi e non costituiscono vincolo alcuno per Aspef che provvederà ad inoltrare ordinativi in base al proprio fabbisogno effettivo dipendente dalle esigenze di servizio senza che l'aggiudicatario possa avanzare pretese o rivendicazioni di sorta.

I prodotti forniti dovranno avere le caratteristiche merceologiche specificate al successivo art.5

Art. 2 Valore dell' appalto

L'importo complessivo della fornitura oggetto del presente appalto, è stimato in Euro 542.500,00 Iva esclusa ricavato dalla proiezione del valore annuo sull' intera durata contrattuale di cui al successivo articolo 4.

L' operatore economico è chiamato ad offrire i prezzi unitari sulla base dei quantitativi stimati annui mediante la compilazione del modulo excel (allegato modulo F) da allegarsi all'offerta economica quale parte integrante della stessa

3

L'appalto è un appalto a misura, il valore contrattuale definitivo che costituirà il valore massimo di spesa sarà ricavato sulla base dei singoli prezzi unitari offerti dal concorrente sulla base dei consumi stimati annui proporzionandoli all' intera durata contrattuale

Nel caso si rendesse necessario, in corso di esecuzione, un aumento della fornitura, l'impresa aggiudicataria sarà obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale alle stesse condizioni del contratto stesso (articolo 120 comma 9 Dlgs 36/2023)

Ai sensi dell'articolo 14 comma 4 del Dlgs 36/2023 il valore globale dell'appalto inclusa opzione del quinto d'obbligo di cui sopra è stimato in Euro 651.000,00 Iva esclusa.

Art. 3 Rischi di interferenza ai sensi del Dlgs. 81/2008 e smi

Ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, ed in considerazione di quanto indicato con determina dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture del 5 marzo 2008 "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture", si ritiene che non vi siano interferenze che richiedano l'adozione di particolari e ulteriori misure di prevenzione e protezione se non quelle che fanno già parte della sicurezza dell'appaltatore e del

Committente. Non sono quindi previsti costi aggiuntivi per l'eliminazione delle interferenze e i costi della sicurezza derivanti da "interferenze" sono pari a zero.

Resta fermo che il concorrente dovrà indicare, nella Dichiarazione di Offerta Economica, i costi relativi alla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta. Eventuali nuove esigenze saranno oggetto di valutazione e revisione.

Art. 4 Durata

La fornitura avrà la durata di 31 mesi dalla stipula del contratto presumibilmente dal 1 Giugno 2024

E' prevista la facoltà di richiedere l'avvio dell'esecuzione anticipata in pendenza della formale stipulazione dello stesso.

Art. 5 Specifiche generali per tutte le derrate alimentari

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono quelli che riguardano le forniture e in particolare:

- a) Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- b) Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- c) Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- d) Etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 - procedure di sicurezza alimentare (norme in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari e riferimento al regolamento europeo n° 852 in vigore dal 2006 relativo alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- e) Termine minimo di conservazione o scadenza ben visibili su ogni confezione e/o cartone; imballi integri senza alterazioni manifeste, (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni rotti...);
- f) Integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, confezioni chiuse all'origine, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ...)
- g) Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza,...)
- h) Controllo dei mezzi di trasporto che devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e perfetto stato di manutenzione.

E' vietato l'impegno o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

Per tutte le derrate offerte vale il rispetto delle norme vigenti in base alla categoria di appartenenza.

Art. 6 Caratteristiche merceologiche e prescrizioni tecniche

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, secondo le modalità descritte nel presente capitolato, alla fornitura dei prodotti elencati in quantitativi presunti nell' Allegato " offerta economica" e dietro ordinazione del responsabile cucina.

Olio alimentare

Olio extravergine d'oliva in bottiglia

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservato all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, di provenienza nazionale / UE non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e filtrazione con acidità espressa (acido oleico) massima tollerabile dello 0,8%(regolamento CEE n 2568 del 11 Luglio 91 e smi

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile "**olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici**".

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litro 1 in contenitori di vetro/pet scuro sigillati ed etichettati a norma di legge.

Alimenti conservati in scatola

Caratteristiche generali merceologiche

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali o di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modificazione ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa Nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Olio di semi.

Nel caso sia previsto l'utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla legge n° 35/ 1968.

Verrà richiesta la tipologia "di olio di semi di monoseme" ottenuta da: arachidi, mais, girasole.

La fornitura dovrà provvedere confezioni da litro 1 in contenitori di pet, sigillate ed etichettate a norma di legge.

Aceto Bianco e Rosso.

Il prodotto deve essere fornito in bottiglie da lt.1 per

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco o rosso e dovrà avere le seguenti caratteristiche;

- Acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6gr/100 ml non superiore a 12 g/100 ml
- Alcool non superiore all'1,5 in volume;
- L'etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92.
- Provenire da produzione nazionale

Sale fino e grosso iodato

Il sale richiesto, sia fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (conf. da 1 kg).

Il prodotto dovrà essere conforme al D.M. 10/08/1995 n° 562.

Zucchero

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs 20/02/04 n° 51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Farine

Farina di grano tenero di provenienza nazionale / UE di tipo 00 e tipo 0 devono:

rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001

avere umidità massima 14,50%;

avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo 00 e 0,65% il tipo "0";

essere prodotte in Italia e avere confezioni integre da Kg 1

essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Semolino

La semola di grano duro deve:

corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;

essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni;

Farina di mais :

Ottenuta mediante macinazione di mais deve:

corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;

essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche / integrazioni. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina: peso netto, nome, ragione sociale, indirizzo dell'operatore che commercializza il prodotto come dal Reg. CE 1169/2011

Potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta (polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

Riso:

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessive alterazioni di forma.

Deve provenire da raccolti locali/regionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull'imballaggio la denominazione della Ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso richieste sono: vialone nano, carnaroli, parbolied.

Le varietà devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge 325/58 e n° 586 del 1962.

Orzo perlato, farro perlato miglio e avena

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell'allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (Shelf life) di almeno un anno.

Pasta

La pasta di semola di grano duro è il prodotto ottenuto dalla trafilatura e conseguente essiccamento di impasti esclusivamente preparati con semola di grano duro e acqua dovrà rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima 12,50%;

avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90%; proteine minimo 10,50% e grado 4 di acidità massima:

essere di produzione nazionale con farine di grano duro di provenienza nazionale/UE

Verrà offerta in buona gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.Lgs n°190/92 e dal Reg. CE 1169/2011, riportanti il peso netto, il tipo, la ditta produttrice, il luogo di produzione e con una vita residua (shelf-life) minima di 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in sede.

Pasta secca all'uovo deve essere ottenuta con semola di grano duro nazionale con almeno l'aggiunta di gr 200 uova intere fresche pastorizzate per ogni kg. di semola:

essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo":

rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima 12,50%;

avere contenuto su 100 parti di sostanza secca ceneri 1,10%, proteine minimo 12,50e grado 5 di acidità massima;

avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr ogni 100 parti di sostanza secca:

avere aspetto omogeneo. Sapore e odore gradevole, colore giallo.

Pasta all'uovo in sfoglia per lasagna surgelata.

Vedi caratteristiche delle paste all'uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di – 18°C

Gnocchi (di patate, di semolino)

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

per **gnocchi di patate**: patate (circa 80%), farina, sale, eventualmente uova ed escludere l'utilizzo di additivi ed esalatori di sapidità;

per **gnocchi di semolino**: semolino, latte intero o p. scremato, uova, grana padano o reggiano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esalatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasporti e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua di almeno 15 giorni.

Il prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di - 18° C.

Prodotti da forno

Si opererà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificanti esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l'impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

Biscotti secchi (tipo novellini)

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazioni e non deve presentare difetti del tipo:

presenza di macchie, sbriciolati, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengono oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico devono essere confezionati secondo i requisiti previsti dal regolamento CE 1169/2011

Fette biscottate

Devono essere prodotte in conformità al DPR n.283 del 23 Giugno 1993

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7 % con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate. I prodotti devono contenere come ingrediente: farina di tipo "0", lieviti, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate secondo i requisiti previsti dal regolamento CE 1169/2011

Pomodori pelati / Passata di pomodoro

Devono provenire dalla lavorazione di pomodori di provenienza preferibilmente nazionale.

Devono appartenere alla produzione dell'anno in corso.

Devono possedere i requisiti previsti dalla L: 10/03/1969, n° 96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n° 428.

La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve insetti dovuti a malattie.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

I pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo le disposizioni dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

Carne bovina fresca, Suina e avicunicola fresca.

Le carni bovine fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE; la carne richiesta deve essere di vitellone maschi o femmine nazionali di età inferiore ai 24 mesi, provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata);

essere già disossate, pulite da nervature e copertina e confezionate in tagli anatomici pronti per l'uso;

essere conformi alle norme di legge specificamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;

rispettare le disposizioni in tema di etichettature;

soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienico sanitaria ai sensi della legge n. 283 del 30 Aprile 1962

riportare il documento commerciale di accompagnamento (bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento, ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne specie, categoria, taglio) la data di confezionamento e la data di scadenza, il lotto di produzione.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/496/CEE del 16/09/86 e successive modifiche. Avere vita residua al momento della consegna merci non inferiori a 20 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carne fresche bovine sia da 0°C a + 4°C (con range da -1°C a + 7°C)

Le carni suine, refrigerate e confezionate sottovuoto devono:

provenire da carcasse di animali definite "standard italiana" come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002;

provenienti da animali nati ed allevati e macellati in territorio nazionale (provenienza documentata);

soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienico sanitaria ai sensi della legge n. 283 del 30 Aprile 1962

presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

denominazione del prodotto e stato fisico;

categoria commerciale dell'animale da cui provengono le carni;

termine di conservazione (TMC) indicato con il giorno, mese, anno;

modalità di conservazione;

nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;

sede del laboratorio di produzione e confezionamento;

riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Il trasporto vedere carni bovine.

Carni avicole fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di classe "A" secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90.

La carne deve provenire da allevamento nazionale preferibilmente "allevato a terra";

provenire da animali sani in ottimo stato nutrizionale e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperature di refrigerazione;

non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;

presentare bollo o placca del macello con relativa sigla della provincia di allevamento o laboratori di sezionamento CE;

la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa tacchino;

le confezioni e gli imballi devono essere integri;

deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a + 4°C;

rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

Uova

Le uova fresche dovranno essere a guscio scuro, categoria A nazionali, selezionate con pezzature da 63/73.

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo si prevede l'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al Reg: CE n° 853/04, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitario ineccepibile ed alla temperatura di + 4°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15gg.

Prosciutto crudo.

Il prosciutto crudo dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suino ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal Reg. CE n° 853/04 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n° 26 del 13/02/90. La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela. Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Dovrà presentare ai tagli un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto, di qualità superiore dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza nazionale, con cotenna e grasso naturale in conformità al Dlgs 537/92 senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato mono sodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari. Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, cottura uniforme.

I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 kg. Si devono presentare confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. All'interno della confezione non deve essere presente liquido percolato superiore 0,5% p/p.

Per il tipo praga il prosciutto deve essere prodotto da coscia intera con leggera affumicatura e lavorato in Italia

Salame nostrano

Salume confezionato esclusivamente con carne di puro suino, con macinatura a grana di riso di tipo medio, ha colore rosso vivace, un profumo deciso ed aromatico e un gusto dolce e inconfondibile al palato. Stagionatura non inferiore a mesi sei e di peso non inferiore a kg. 0,800. L'insaccato non dovrà presentare un eccessivo indurimento nè alterazioni dell'involucro o impasto, dovrà avere le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Mortadella di Bologna

Dovrà essere di prima qualità e di peso non inferiore a kg. 8, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà presentarsi priva di fessurazioni o spaccature ed in perfetto stato di conservazione. L'impasto roseo ed omogeneo e lardelli bianchi e sodi.

Coppa

Dovrà essere stagionata, magra e di sapore dolce. Il peso dovrà essere di KG. 1/1,5.

n.b.

Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/0 contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai + 4°C.

Prodotti lattiero/caseari

Latte UHT p.s italiano

La fornitura dovrà avvenire in confezioni da litri 1. La confezione chiusa con tappo a vite si conserva a temperatura ambiente per almeno 12 settimane

L'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n 54/1997 e alla circolare n 16 del 1° dicembre 1997.

Formaggi

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime nazionali / CE / UE conformi al Regolamento CE 853/2004 ,

Sono richiesti prodotti DOC, DOP, IGP e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

la ragione sociale e la sede dello stabilimento;

la denominazione commerciale del prodotto

gli ingredienti

il lotto di produzione

la data di scadenza

le modalità di conservazione

presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come grana padano dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Nel caso di utilizzo di formaggio grattugiato si precisa che deve essere ottenuto da grana padano con stagionatura di 24 mesi confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale, assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni rammollimenti della pasta, assenza di muffe sulla crosta e alle superfici di taglio.

I formaggi definiti freschi come mozzarella, crescenza, ricotta e robiola dovranno essere prodotti con latte vaccino intero o pastorizzato e privi di additivi.

La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale senza conservanti.

La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale.

La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

La robiola ottenuta da puro latte vaccino fresco. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua di almeno 15 giorni.

YOGURT intero, alla frutta deve possedere i requisiti della norme vigenti relativamente all'attività dei batteri ed al contenuto in grassi.

Prodotti surgelati

Carni di specie ittiche (surgelate e congelate).

Sono soggette alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE n° 853/04 applicabili ai prodotti della pesca. Per quanto concerne l'etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF DEL 27/03/2022 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27/01/92 n 110.

Dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni:

il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;

i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.

I prodotti da fornire sono i seguenti, anche se non è da escludere la richiesta di altre varietà di prodotto:

- filetto di pesce persico
- filetti di merluzzo
- filetti di sogliola
- filetto di salmone
- bastoncini di pesce
- cotoletta di sogliola

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come D.L. 27/01/92 n.110 e successive modifiche. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C.

Vegetali surgelati

Fagiolini, piselli finissimi devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;

Minestrone surgelato, deve essere composto da dieci tipi di verdura.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Tutti i prodotti dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Le stesse caratteristiche devono essere possedute da tutte le verdure surgelate richieste.

Prodotti di carne surgelati e congelati

- Arrotoato di tacchino
- Arrotoato di coniglio
- Arrotoato di vitello
- Coscette di pollo

- Sovra cosce di pollo
- Petto di pollo
- Fesa di tacchino

Art.7 Criteri Ambientali minimi per la fornitura (CAM)

Come disposto dall' articolo 57 comma 2 del Dlgs 36/2023 i prodotti forniti dovranno essere conformi ai criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva – per la fornitura di derrate alimentari di cui al I prodotti forniti dovranno essere conformi ai “criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva di cui al DM 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell’ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare :

| | | |
|----|--|--|
| a) | Alimenti / gruppo alimenti | Requisiti dei prodotti corrispondente ai CAM per la ristorazione scolastica |
| b) | Frutta e ortaggi | Biologici per almeno il 50% |
| c) | Cereali e legumi (pasta, riso anche integrale, orzo,semolino,farro, polenta | Biologici per almeno il 50% |
| d) | Uova pastorizzate liquide o con guscio | Biologiche |
| e) | Carne | Bovina (biologica al 50%) suina (biologica al 50%) |
| f) | Prodotti ittici | Di origine FAO 37 o FAO 27 sia freschi, surgelati o conservati devono rispettare la taglia minima di cui all' allegato n.3 del regolamento (CE) n.1967/2006 e non appartenere alle specie e allo stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo” “vulnerabile” e “quasi minacciata dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura. |
| g) | Salumi (prosciutto cotto , crudo e bresaola) e formaggi | Almeno il 30% biologico e se non disponibile a marchio di qualità DOP o IGP |
| h) | Latte anche in polvere e yogurt | Biologico |
| i) | Olio | Extra vergine d’oliva. Il 40% deve essere biologico |

| | | |
|----|--------------------------------------|---|
| | | Olio di semi di girasole ammesso solo per frittura. |
| l) | Pelati polpa e passata di pomodoro | Almeno al 33% biologico in peso |
| m) | Succhi di frutta o nettari di frutti | Biologico con indicazione su etichetta "contiene naturalmente zuccheri" |
| n) | Omogeneizzati di carne e frutta | Biologici |
| o) | Marmellate e confetture | Biologiche |

La verifica da parte della stazione appaltante della conformità dei prodotti forniti alle caratteristiche obbligatorie previste dai CAM sarà effettuata nei confronti dell'aggiudicatario in corso di esecuzione contrattuale.

Art.8 Specifiche Tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposte dalle normative vigenti applicabili

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM)

15

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura possono comprendere :

- Alimenti biologici
- prodotti DOP e IGP
- Filiera corta e Km zero
- Prodotti etici e tradizionali della regione
- Prodotti del commercio equo e solidale

Nel dettaglio si definiscono :

Alimento biologico

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformi ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari. L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e della biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM). I prodotti biologici che siano confezionati in cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possa rintracciare il produttore delle materie prime;

- produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- il numero di codice e il nome dell'organismo di controllo;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE (se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume; data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura "da agricoltura biologica" e il logo.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE indicato e successivi regolamenti che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici.

Prodotti DOP, IGP

I prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali il processo produttivo avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio), IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per le loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dalla UE la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regg. (CE)510/2006, 1898/2006 e 509/2006 con ss.mm.ii. e essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

16

Filiera corta e Km zero Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il km zero. Per Km zero si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centri di cottura, o interno o esterno, di 200 km..

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

Prodotti tradizionali della Regione : sono i prodotti che racchiudono valori sia gastronomici che culturali, e sono compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, perché ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali viene pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale ed è disponibile nel sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, all'indirizzo

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/398>. I prodotti devono essere segnalati da Enti, organismi interessati o privati, e inseriti nell'elenco dalla Giunta Regionale, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale (COMES): Si intende un prodotto conforme a quanto definito nella Comunicazione della Commissione del 5 maggio del 2009. I prodotti offerti devono essere importati e distribuiti dalle Organizzazioni di Commercio Equo e Solidale certificate dal WFTO (World Fair Trade Organization) ex IFAT (International

Federation for Alternative Trade), o dal FLO (Fair Labelling Organization), o altri sistemi equivalenti.

Art. 9 Ordinazione delle merci

La ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione una piattaforma digitale per gli ordinativi dove sia presente una lista ricorrente dei prodotti presenti nel modulo offerta economica e i relativi prezzi. la lista dei prodotti dovrà poter essere aggiornabile.

Il responsabile del servizio alberghiero di ristorazione è autorizzato ad effettuare gli ordinativi durante tutto il periodo di fornitura, salvo eventuali variazioni che saranno comunicate tempestivamente. Nessun ordine dovrà essere accettato se effettuato da personale non autorizzato.

I riferimenti telefonici del personale di Aspef per eventuali chiarimenti sugli ordinativi sono i seguenti : Tel. 0376/357813 Cucina / Dispensa orari 7.40 – 13.00 .

Gli ordinativi delle merci saranno inoltrati di norma almeno 72 ore prima della consegna in una delle seguenti modalità :

a mezzo fax dal numero 0376/367879

a mezzo e-mail ristorazione@aspefmantova.it,

tramite piattaforma digitale della ditta aggiudicataria dai responsabili del servizio o da un sostituto debitamente autorizzato, che comunicherà la quantità e la tipologia del genere richiesto.

La ditta aggiudicataria dovrà nominare un responsabile con il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici ed operativi con gli uffici competenti dell'ASPeF e comunicarne il nominativo, numero telefonico fisso e mobile , e-mail , fax e gli orari di reperibilità.

Art. 10 Modalità di consegna

La fornitura dovrà essere effettuata, salvo se diversamente disposto, al servizio alberghiero di ristorazione ubicato presso la RSA Isabella d'Este, Piazzale Michelangelo n. 1 – 46100 - Mantova, per le qualità e nei quantitativi di volta in volta richiesti.

Le consegne, in ogni caso, dovranno avvenire dal lunedì al venerdì, solo mattina, nella fascia oraria 7.40 – 9.00. Potranno essere richieste anche più consegne settimanali.

Il giorno di consegna prescelto per la consegna principale, è il lunedì. Salvo diversa autorizzazione della referente del servizio o della Resp. del Servizio Alberghiero di Ristorazione.

Potrebbe essere richiesta, in caso di urgenze o per esigenze di servizio una o più consegne settimanali. La merce dovrà essere consegnata entro le n.48 ore dalla data di trasmissione dell'ordinativo.

Nel documento che accompagna la merce dovranno essere indicati tutti i dati e caratteristiche necessari per l'individuazione quantitativa e qualitativa del prodotto.

Il suddetto documento sarà sottoscritto con riserva di controllo dal personale di Aspef addetto al magazzino a conferma dell'avvenuta consegna, questo per l'impossibilità di controllare contestualmente tutta la merce.

Il personale del servizio alberghiero di ristorazione effettuerà il controllo quantitativo e qualitativo entro le successive 24 ore, termine per la conferma della avvenuta regolarità della consegna.

In caso di irregolarità o difformità riscontrate la referente del servizio anticiperà telefonicamente se trattasi di merce mancante richiedendo integrazione e predisposizione della consegna , di merce consegnata in quantitativo maggiore con richiesta di ritiro predisposizione ritiro e documento di storno , oppure se trattasi di merce consegnata e mai ordinata eccetera.

Gli uffici preposti, appena possibile, comunicheranno per iscritto quanto anticipato dalla referente del servizio.

Nell'eseguire la consegna della merce, il fornitore ha l'obbligo del rispetto delle normative e Leggi che regolano la tutela dell'igiene oltre alle eventuali disposizioni che potranno essere prescritte dall'amministrazione aggiudicatrice per la buona protezione e conservazione della merce stessa.

Le forniture non potranno essere sospese o abbandonate per alcuna causa senza il preventivo assenso del committente.

La merce deve essere sistemata su roller, i quali devono essere numericamente adeguati e in buono stato igienico , non arrugginiti , con la struttura integra e stabile, dotati di ripiani divisorii in modo che la merce non subisca schiacciamenti o rovesciamenti. I pianali utilizzati devono essere in buono stato così come le ruote.

Qualora in casi eccezionali dovessero essere utilizzati per la consegna pallet, questi dovranno essere conformi così come tutti gli imballaggi primari e secondari a quanto previsto dai C.A.M " criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con Decreto del Ministero dell' Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 Marzo 2020 e dovranno essere ritirati dall'aggiudicatario pena l'applicazione di penali.

Nel caso di mancata consegna nel termine stabilito, i competenti uffici di ASPeF hanno facoltà di acquistare il prodotto, nel quantitativo immediatamente occorrente, direttamente al libero commercio, con addebito delle spese maggiori a carico del fornitore, senza bisogno di diffida o di atto formale;

Nel caso in cui la mancata o parziale consegna della fornitura si verifichi per almeno due volte consecutive, ASPeF si riserva la facoltà, previa formale contestazione, di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

A.S.P. e F. si riserva la facoltà, di rifiutare la consegna di forniture riconosciute difettose o comunque non riconosciute idonee alle quantità e qualità indicate nel presente Capitolato e di richiederne l'immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di far luogo alla sostituzione, si applicherà quanto disposto al comma precedente.

Art. 11 – Trasporto

Il trasporto delle merci dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente pena la non accettazione di prodotti trasportati.

I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono garantire la temperatura prevista dalla normativa vigente.

Il rispetto delle temperatura può essere comprovata tramite idonea stampa cartacea automatica o rilevabile tramite display dal referente di servizio di Aspef.

I mezzi devono essere mantenuti puliti.

L'accesso e il transito degli operatori della ditta incaricata alle aree di destinazione sarà comunque accompagnato dal Referente di Servizio, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione all'interno delle aree di interesse, le stesse **dovranno essere concordate con il Referente di sede di Aspef e con il responsabile unico dell'appalto**, le sequenze di lavoro, **le modalità** di svolgimento dell'attività operative, di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree cortilive dovrà avvenire in orari concordati con il referente di servizio di Aspef ed il referente unico dell'appalto e comunque **previa verifica della non presenza di utenti / lavoratori nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi**.

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell'area cortiliva

In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree interne aziendali dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Le targhe degli automezzi adibiti al trasporto della merce dovranno essere preventivamente comunicate così come il nominativo degli addetti al trasporto .

Gli addetti titolari del servizio o sostituti dovranno conoscere il contenuto del documento nota informativa, sapersi rapportare con il personale operante in Aspef, comprendere, parlare e leggere la lingua italiana e la segnaletica relativa alla sicurezza.

19

Gli addetti dovranno inoltre seguire le disposizioni della referente della cucina e dispensa , acquisendo una certa autonomia operativa.

Art. 12 Controlli

ASPeF, si riserva la facoltà di poter effettuare, in qualsiasi momento, controlli sulla qualità delle derrate, sottoponendole eventualmente, anche ad analisi chimiche presso laboratori e/o istituti autorizzati, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche igienico-sanitarie, in particolare in adempimento alla disciplina prevista dal D.Lgs. 155/1997 e alle leggi ad esso collegate e del conseguente proprio piano di autocontrollo.

I controlli relativi ai vari aspetti merceologici e non, alla corrispondenza alla vigente legislazione in materia e/o alle condizioni pattuite, potranno avvenire, in relazione alla natura dei prodotti, in più momenti ed in particolare. all'atto della consegna, con riferimento soprattutto a tutti quegli aspetti rilevabili al ricevimento (imballaggio, data di scadenza, provenienza, conformità dei mezzi di trasporto, pezzatura, ecc.); durante la permanenza negli appositi locali di deposito, al momento dell'apertura degli imballaggi primari o durante le varie fasi della lavorazione, per tutti gli altri aspetti non precedentemente rilevabili.

Le spese relative all'esecuzione dei controlli di cui sopra, nel caso emergano irregolarità igienico – sanitarie, saranno a carico della ditta fornitrice e addebitate con le stesse modalità previste per l'applicazione delle penalità.

Le responsabilità del fornitore connesse a quanto accertato permangono anche dopo l'accettazione della provvista e fino a che sia stata eseguita eventuale relativa analisi.

A.S.P. e F. , onde evitare possibili contestazioni, si impegna, nei limiti del possibile, ad invitare il fornitore ad assistere al prelevamento della campionatura da sottoporre ad analisi di laboratorio.

Art.13 Sospensione del servizio

L'aggiudicatario non potrà interrompere o sospendere l'esecuzione della fornitura in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con la società appaltante. L'eventuale sospensione per decisione unilaterale costituisce inadempienza contrattuale e la conseguente risoluzione del contratto per colpa

Art. 14 Oneri e responsabilità a carico dell'aggiudicatario

Le ditte aggiudicatarie hanno l'obbligo di organizzare la gestione della fornitura con tutto il personale ed i mezzi che si rendono necessari a garantire il regolare funzionamento e la corretta esecuzione delle prestazioni affidate, impiegando adeguate figure professionali. E' fatto obbligo alle ditte aggiudicatarie, ferma restando la loro esclusiva responsabilità diretta verso il committente e verso terzi, di tenere comunque rilevata ed indenne, in qualunque tempo, la società appaltante stessa da ogni domanda delle autorità competenti e dei terzi assumendosi integralmente qualsiasi responsabilità per danni a cose e persone che potessero verificarsi, qualunque ne sia la natura e la causa, durante l'esecuzione del contratto, con l'intesa che rimarrà a suo esclusivo carico il completo risarcimento, senza che per ciò possa pretendere compensi o avanzare diritti nei confronti del committente. Le ditte aggiudicatarie si obbligano ad attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti incaricati dell'esecuzione dei presenti contratti e, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni di lavoro e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro da applicarsi, alla data della presentazione dell'offerta, per le categorie assimilabili e nelle località in

cui i lavori stessi si svolgono. Le ditte aggiudicatarie sono esclusive responsabili dell'osservanza di tutti gli obblighi previsti dalle disposizioni e prescrizioni dei contratti collettivi di lavoro, delle leggi e dei regolamenti vigenti sulla tutela, protezione, assicurazione, previdenza, assistenza e sicurezza fisica previste per i dipendenti.

20

Art.15 Garanzie e coperture assicurative

L'aggiudicatario a garanzia degli obblighi assunti, dovranno presentare, nei modi e nelle forme di cui all'art. 117 del d.lgs. 36/2023 una cauzione di importo pari al 10% dell'importo contrattuale

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà 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 entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della società appaltante. La garanzia è presentata in originale alle società appaltanti prima della formale sottoscrizione del contratto. L'aggiudicatario è obbligato reintegrare la cauzione durante la vigenza contrattuale, qualora il committente debba avvalersene in tutto o in parte. La cauzione resterà vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita dopo la liquidazione dell'ultima fattura e la definizione di tutte le ragioni di debito e credito e ogni altra pendenza. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte del soggetto appaltante.

L'impresa aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni nei confronti di ASPEF, relativamente alla gestione dell'appalto reso con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi in relazione all'espletamento delle prestazioni assunte o a cause a esso connesse.

Sono da ritenersi a carico dell'appaltatore gli oneri e i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'appalto affidato.

E' a carico delle imprese aggiudicatrici l'onere della stipula di apposite polizze assicurative di Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T) e verso Prestatori di Lavoro (R.C.O) contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dell'appalto.

Le ditte aggiudicatrici dovranno disporre di una copertura assicurativa da responsabilità civile per danni a terzi, cose o persone, per un importo di massimale minimo non inferiore a 5.000.000,00 di euro per singolo sinistro e per singolo lotto, che dovesse verificarsi nel corso dell'esecuzione delle forniture.

Art.16 Subappalto

Il subappalto è ammesso nei limiti ed alle condizioni previste dall'art. 119, D. Lgs. 36/2023

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale. L'affidatario corrisponde i costi della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso; la stazione appaltante, sentito il Direttore dell'Esecuzione, provvede alla verifica dell'effettiva applicazione della presente disposizione. L'affidatario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Il subappalto dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione con specifico provvedimento previa verifica del possesso in capo alla/e subappaltatrice/i dei requisiti di carattere morale (assenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94 e 95 del D. Lgs. 36/2023. e di cui all'art. 67 del D.Lgs.. 159/2011) nonché dei medesimi requisiti di carattere tecnico ed economico richiesti per l'appaltatore.

Il subappaltatore, in qualità di titolare dei dati, è responsabile ai fini del rispetto della normativa in materia di privacy. Tali obblighi dovranno essere presentati nella documentazione di richiesta di subappalto, pena la non ricevibilità della domanda di subappalto.

È fatto obbligo all'Appaltatore di comunicare all'Amministrazione, per tutti i sub-contratti, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto del servizio o fornitura affidati. Inoltre, è fatto obbligo all'Appaltatore di inserire, nei contratti sottoscritti con i sub-contraenti, la disciplina della tracciabilità dei flussi finanziari così come previsto dall'art. 3 della Legge n. 136/2010.

La mancata dichiarazione di voler subappaltare comporterà per l'aggiudicataria l'impossibilità di ottenere autorizzazioni al subappalto, a norma dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.

Si precisa che il subappalto è consentito solo per le parti del servizio indicate dal concorrente a tale scopo all'atto dell'offerta (un'indicazione formulata in modo generico, senza specificazione delle singole parti interessate, ovvero in difformità alle prescrizioni del capitolato d'onori, comporterà l'impossibilità di ottenere l'autorizzazione al subappalto).

Sarà fatto obbligo all'aggiudicataria dell'appalto di trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei confronti della ditta/e subappaltatrice/i, copia delle fatture

quietanzate relative ai pagamenti da essa corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Non è considerato subappalto il ricorso a corrispondenti o a trasportatori imposti dal singolo prestatore.

Art. 17 Modalità delle Contestazioni

Aspef farà pervenire per iscritto, a mezzo fax, all'operatore economico aggiudicatario, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro sette giorni solari consecutivi, decorrenti dal ricevimento della nota di contestazione trasmessa l'aggiudicatario sarà tenuto ad ottemperare a quanto prescritto o presentare le proprie contro deduzioni , pena l'applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

Art. 18 Penalità

Salvo le ulteriori conseguenze, in caso di parziale o totale mancata fornitura, salvo quanto previsto dal comma 6 dell'art. 10, ASPeF potrà applicare le seguenti penali :

Euro 100,00 per mancato rispetto del giorno e/o della fascia oraria stabilita sull'ordinativo

Euro 50,00 per ogni giorno successivo al termine di consegna previsto

Euro 100,00 in caso di operazioni di carico e scarico non assicurate dal personale della ditta aggiudicataria

Euro 100,00 per merce lasciata incustodita o non depositata nei luoghi adibiti a magazzino

Euro 100,00 a consegna , per ogni prodotto consegnato diverso da quelli offerti e per i quali l'ente non è in possesso di scheda tecnica

Euro 20,00 per mancata consegna del documento di trasporto

Euro 100,00 per merce non consegnata su appositi roller, disposta in modo scorretto, non adeguatamente confezionata, evidentemente danneggiata.

Euro 100,00 per fornitura su pallet non conformi

Euro 100,00 per mancato ritiro imballaggio utilizzato per fornitura

Euro 100,00 per roller non integri e/ non in buono stato

Euro 30,00 per mancata esposizione del cartellino di riconoscimento da parte del personale dipendente

Euro 30,00 per ripetuta mancata reperibilità del referente dell'appalto, del riferimento amministrativo e/o commerciale e/o del magazzino .

L'importo della penale applicata da Aspef verrà fatturato alla ditta aggiudicataria con cadenza mensile.

L'importo della penale verrà trattenuto da Aspef con decurtazione dell'importo nella prima fattura utile.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta come previsto all' articolo : " Modalità delle Contestazioni" di cui al presente Capitolato.

E' fatta salva in ogni caso l'applicazione di quanto previsto dall'articolo successivo relativamente alla risoluzione di contratto.

Art. 19 Risoluzione

Salvo quanto previsto all'articolo 122 del Dlgs 36/2023, qualora la ditta aggiudicataria non ottemperasse, in tutto od in parte, agli obblighi derivanti dal contratto, l'Azienda potrà procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale.

Inoltre, l'Azienda potrà procedere di diritto, art. 1453 del Codice Civile, alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

- apertura di una procedura di fallimento a carico dell'impresa o altre procedure derivanti da insolvenza
- cessione dell'attività, cessione dell'Azienda, atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'operatore economico aggiudicatario
- danni volontari prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà di Aspef
- violazione delle norme di sicurezza
- sospensione, interruzione, o mancata effettuazione del servizio da parte dell'operatore economico aggiudicatario
- grave violazione degli obblighi contrattuali non sanata dall'operatore economico aggiudicatario nonostante diffida formale di aspef
- a seguito di n. 5 formali contestazioni scritte, nell'arco di dodici mesi, comunicate a mezzo fax, anche riferite ad episodi diversi, a cui la ditta appaltatrice non fornisca adeguate giustificazioni nei termini di 7 giorni dalla comunicazione o fornisca giustificazioni ritenute non esaustive da Aspef e quindi non accolte da Aaspef
- applicazione di n. tre penalità per la stessa motivazione a carico dell'impresa aggiudicataria
- Per disposizioni regionali o statali in materia
- Qualora la difformità della fornitura attenga a norme igieniche e/o sanitarie degli alimenti e ogni qualvolta ritenga grave l'inadempienza contrattuale in rapporto alla natura del servizio di sua spettanza
- ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplato, che rendesse impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.
- Mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni di pagamento art. 3 Legge 136/2010
- Subappalto non autorizzato
- Inosservanza delle Leggi in materia di rapporti di lavoro di contributi previdenziali e assistenziali e di sicurezza

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione di Aspef di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto comporterà per l'operatore aggiudicatario la perdita del deposito cauzionale, il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti da Aspef per essersi rivolto ad

altri operatori economici , nonché ogni altro eventuale danno spesa o pregiudizio che per tali fatti dovessero accadere ad Aspef

In questo caso l'operatore economico aggiudicatario non potrà avanzare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione ed al pagamento della fornitura regolarmente effettuata .

In caso di risoluzione dell'appalto l'impresa aggiudicataria è impegnata a proseguire la fornitura fino alla nuova aggiudicazione e comunque almeno per sei (6) mesi.

Art.. 20 Recesso

ASPEF potrà recedere dal contratto in qualunque tempo, previo il pagamento delle forniture eseguite, oltre al decimo dell'importo delle forniture non eseguite, calcolate come previsto dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023. L'esercizio del diritto di recesso verrà comunicato alla Ditta aggiudicataria mediante PEC con un preavviso di almeno 20 giorni. Ai fini delle verifiche di regolarità, saranno riconosciute le forniture accettate dal Direttore di farmacia prima della comunicazione del preavviso.

Art. 21 Revisione dei prezzi

E' ammessa la revisione dei prezzi che si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva non prevedibili al momento della formulazione dell'offerta che determinano una variazione del costo di fornitura , in aumento o in diminuzione superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80 per cento della variazione stessa in relazione alle prestazioni da eseguire in maniera prevalente

La richiesta dovrà essere formulata dal fornitore aggiudicatario e sarà oggetto di riscontro entro il termine massimo di 60 giorni decorrenti dalla richiesta medesima con apposito provvedimento che a seguito della predetta istruttoria potrà disporre il motivato rigetto dell'istanza o il suo accoglimento con la conseguente determinazione dell'incremento del prezzo da corrispondere.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo

24

Art.22 Finanziamenti - Fatturazione - Pagamenti- Tracciabilità

Finanziamenti

L'appalto è finanziato con fondi ordinari di Bilancio.

Fatturazione

Le fatture relative alle forniture effettuate dovranno far riferimento al numero d'ordine emesso dal servizio competente e dovranno essere inoltrate, il prima possibile e comunque entro il giorno 10 del mese successivo.

La fattura è elettronica e con split.

Non è ammessa la differibilità dell'Iva.

Pagamenti

I pagamenti saranno effettuati entro la tempistica prevista dalla normativa vigente in tema di prodotti deperibili o meno e comunque non oltre il sessantesimo giorno decorrente dal primo giorno del mese successivo a quello di ricevimento della fattura elettronica

Il pagamento verrà effettuato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul conto corrente dedicato comunicato dalla ditta aggiudicataria in sede di stipula del contratto previo accertamento della regolarità contributiva della Ditta affidataria.

L'importo da liquidare sarà pari al corrispettivo del servizio reso, detratte le eventuali di penali .

D.u.r.c

Si precisa in merito a quanto sopra che ai sensi e per gli effetti dell'art .16-bis della Legge 28 Gennaio 2009 n. 2 le stazioni appaltanti hanno l'obbligo di acquisire direttamente dagli enti abilitati al rilascio il D.U.R.C - Documento Unico di Regolarità Contributiva .

Nelle ipotesi di ottenimento da parte della Stazione Appaltante di Durc che segnali una inadempienza contributiva Aspef tratterrà dal CDP (Certificato di Pagamento) l'importo corrispondente all'inadempienza e provvederà a versarlo direttamente agli enti previdenziali e assicurativi creditori. (art. 4 comma 2 DPR 5 Ottobre 2010 n. 207 e s.m.i).

L'appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

Per gli eventuali ritardi o sospensione dei pagamenti, in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, l'Aggiudicataria non potrà opporre eccezioni all'Azienda, né avrà titolo di risarcimento di danno, né ad alcuna altra pretesa.

Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e smi. sia nei rapporti verso la Stazione Appaltante sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto. L'appaltatore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione all'Autorità e alla Prefettura Ufficio territoriale del Governo della Provincia .

La predetta legge 136/2010 e smi trova applicazione anche ai movimenti finanziari relativi ad eventuali crediti ceduti.

L'appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia attivi da parte della Stazione appaltante sia passivi verso gli Operatori della Filiera, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all'appalto.

L'appaltatore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e smi, sarà rilasciata dal rappresentante legale dell'appaltatore entro 7 (sette) giorni dall'accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ai fini dell'art.3, co.7, della L.136/2010 l'appaltatore è tenuto altresì a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall'Amministrazione e dagli altri soggetti il codice identificativo di gara. ART. 20 - FORO COMPETENTE

Il foro di Mantova è competente alla risoluzione di qualsiasi controversia dovesse insorgere tra le parti. Non è ammessa la competenza arbitrale.

Art.23 Cessione del Contratto

E' vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D. Lgs. 36/2023 la cessione del contratto è nulla..

E' ammessa la cessione dei crediti nei limiti delle disposizioni indicate all'art. 120 c. 11 del d.lgs. 36/2023/2016.

Art.24 Spese Contrattuali

Tutte le spese per imposta di bollo e registrazione dei contratti ed ogni altro onere connesso saranno a carico dei Fornitori aggiudicatari.

Ai sensi art. 18 del D. Lgs. 36/2023 il contratto sarà stipulato mediante scrittura privata in modalità elettronica. L'imposta di bollo sarà assolta in una tantum in proporzione al valore dello contratto secondo gli scaglioni di cui all'allegato I.4 del D. Lgs. 36/2023

26

Art.25 Trattamento dei dati personali e sensibili

Il trattamento dei dati pervenuti si svolgerà in conformità alle disposizioni del Regolamento UE GDPR 679/2016. In particolare, tali dati saranno trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla presente procedura e non verranno né comunicati né diffusi. Il titolare del trattamento è ASPEF, nei confronti della quale l'interessato potrà far valere i diritti previsti dalla normativa vigente, riconoscendo ed autorizzando fin d'ora il trattamento dei dati per i fini di cui sopra. La ditta aggiudicataria, ogniqualvolta, in ragione dei rapporti contrattuali intrattenuti con la società, si trovi a trattare o semplicemente venga a conoscenza di dati personali e/o sensibili riguardanti gli utenti della Farmacia Comunale, sarà conseguentemente obbligata ad osservare e mettere in pratica tutti gli adempimenti prescritti dal GDPR 679/2016 in materia di trattamento dei dati

Art.26 Disciplina di rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato speciale di appalto si applicano le norme del Codice Civile e le disposizioni legislative vigenti

Il Resp del Procedimento
Dott.ssa Lorenza Malacarne