

FONDAZIONE CASA DI RIPOSO DI SAN BENIGNO CANAVESE

VIA REGINA MARGHERITA N. 51

10080 SAN BENIGNO CANAVESE (TO)

PARTITA IVA 01830440010 – TEL. 011/9880114 – FAX 011/9959534

e-mail: casadiriposo@cdrsanbenigno.it

CAPITOLATO DELLA GARA TRAMITE
PROCEDURA NEGOZIATA PER L'APPALTO DELLA FORNITURA
DI DERRATE ALIMENTARI
PERIODO 01/11/2024-31/10/2026

Art. 01 – Oggetto della fornitura.

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di tutti i prodotti di cui all'allegato A), riferito alla Casa di Riposo di San Benigno Canavese, sita in Via Regina Margherita, 51 – 10080 San Benigno Canavese (TO), mediante una consegna settimanale dei prodotti necessari al confezionamento dei pasti, effettuata con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

L'elenco dell'allegato A), quantunque rappresentativo dell'entità della fornitura, ha carattere puramente indicativo nel senso che le quantità previste potranno variare in più o in meno, secondo le effettive necessità riscontrate.

L'Ente si riserva comunque, nel corso della fornitura, di valutare la convenienza ad acquistare presso la ditta assegnataria, ulteriori articoli che non hanno costituito oggetto della gara per i quali si applicheranno i prezzi del listino depositato in sede di gara anche di altri generi di vitto che non sono stati oggetto di analisi tecnico – economico, in quanto non previsti.

Art. 02 – Quantità della fornitura.

L'entità delle somministrazioni nel periodo di contratto sono state calcolate in via approssimativa, ma la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di somministrare tutta quella maggiore o minore quantità che potrà effettivamente occorrere all'Ente per cause ordinarie o straordinarie.

E' in facoltà dell'Ente di provvedere ad acquisti liberi sul mercato di particolari partite di merce in deroga alle condizioni ed agli impegni contrattuali in proporzione non superiore al 30% del previsto totale della fornitura.

Tutti i quantitativi indicati nell'allegato A) sono riferiti ad un anno, riportati in via presuntiva, quindi il fornitore non potrà pretendere indennizzi di sorta, se all'atto pratico della fornitura risultasse un importo maggiore o minore anche se le eventuali differenze in più o in meno eccedesse il quinto d'obbligo.

Art. 03 – Durata e rinnovo della fornitura.

La durata della fornitura viene fissata in due anni con decorrenza dal 01/11/2024. La data di aggiudicazione verrà comunque comunicata per iscritto all'aggiudicataria.

La ditta fornitrice avrà l'obbligo di continuare le forniture alle condizioni convenute fino a quando l'Ente abbia provveduto ad una nuova assegnazione, comunque non oltre giorni 180 (centottanta).

Art. 04 – Relazione tecnica e allegati

Oltre all'offerta economica, in sede di gara, le ditte concorrenti dovranno presentare una relazione tecnica redatta secondo le modalità indicate nel bando di gara, debitamente sottoscritta, e completa dei seguenti allegati:

- dichiarazione di conformità di tutti i prodotti oggetto dell'offerta rispetto alle caratteristiche merceologiche descritte nell'allegato B) al capitolato;

- schede tecniche, relative alle derrate, redatta su moduli allegato C) del capitolato: le schede devono indicare produttore e/o trasformatore, marchi di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione dei prodotti offerti;
- documentazione attestante l'applicazione dell'autocontrollo secondo il metodo HCCP nello stabilimento di produzione, deposito e trasporto;
- fotocopia di un documento di identità del/dei legali rappresentanti

Art. 05 – Determinazione del prezzo della fornitura.

Le quotazioni di tutte le derrate alimentari e di altri prodotti occorrenti dovranno essere fisse ed invariate per la durata contrattuale di fornitura.

Art. 06 – Offerta economica

La ditta dovrà inviare offerta scritta, redatta in conformità a quanto stabilito nel bando di gara, contenente i prezzi unitari (iva esclusa), per ogni singolo articolo e gli importi complessivi calcolati sulla base delle quantità annue presunte.

Quanto sopra dovrà essere indicato rispettando la successione numerica dei prodotti e tenendo presente quanto segue:

- il peso indicato nella descrizione degli articoli non è da considerarsi vincolante, ma indicativo del tipo di confezione desiderata, mentre è tassativamente obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, indicare il prezzo unitario, iva esclusa, espresso nell'unità di misura indicata nella colonna "Quantità annua presunta";
- per i generi tipo all'olio in salamoia, prodotti surgelati, ecc....., il prezzo esposto deve riferirsi al peso netto sgocciolato.

Art. 07 – Consegne.

L'ordinazione della merce sarà inoltrata al fornitore dal responsabile dell'Ente, o un suo incaricato, a mezzo fax e/o mail. Le consegne della merce dovranno essere effettuate presso la sede della Fondazione Casa di Riposo di San Benigno Canavese – di norma - una volta alla settimana e – se necessario - fino a 2 volte la settimana;

Il fornitore avrà l'obbligo di eseguire le consegne esclusivamente il mattino con orario 7,30 – 9,30, nei giorni e per le qualità e quantità che di volta in volta gli verranno indicate nell'ordine dall'Ente. Gli incaricati del ritiro della merce eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate così come indicato nel presente capitolato e a loro insindacabile giudizio potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite (che saranno immediatamente ritirate dal fornitore) e così pure contestare immediatamente eventuali differenze di peso o di quantità. In tal caso la ditta fornitrice dovrà provvedere, nel più breve tempo possibile, alla sostituzione e integrazione delle stesse.

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta aggiudicataria si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.....), l'Ente si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostituito. L'inosservanza dei termini di consegna dà titolo all'Ente di risolvere il contratto.

Art. 8 – Sanzioni per irregolarità nelle forniture.

L'Ente potrà a suo esclusivo giudizio chiedere al fornitore altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente da altro fornitore. In questo caso il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'ente di ogni spesa o danno derivati dalla mala eseguita somministrazione, nelle precise somme che risulteranno da comunicazione dell'ente; a tal fine sarà esercitata la facoltà di rivalersi sull'importo dei pagamenti da eseguirsi. In ogni caso il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte dell'Ente per ulteriori degradamenti e deperimenti che la merce potesse subire.

Nel caso in cui i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai

requisiti prescritti, tanto da legittimare la svalutazione, l'Ente ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minore valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi. Il fornitore non potrà essere ammesso a fare consegne diverse da quelle convenute né pretendere alcun compenso o facilitazioni sui corrispettivi pattuiti. L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di risolvere il contratto nel caso di almeno tre contestazioni scritte nell'arco di sei mesi.

Art. 9 – Norme igieniche.

Nell'eseguire la consegna delle merci il fornitore ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici o, comunque, delle norme vigenti e altre che potranno essere prescritte per la buona protezione e conservazione delle merci stesse dall'Ente assegnatario.

In particolare le merci devono essere trasportate, confezionate o imballate separate per tipologia, alle temperature previste, con automezzi idonei nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa.

La verifica dei prodotti potrà essere effettuata, oltre che dagli incaricati preposti, anche dal competente servizio sanitario dell'A.S.L., ovvero da ditta specializzata o laboratorio, nominato dall'Ente, che provvedono all'analisi su campioni di prodotti consegnati.

Per quanto concerne le normative legislative igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 ed al suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, al Decreto Legislativo n. 155 del 26 maggio 1997, alla Norma UNI 10854 del dicembre 1999, al Codex Alimentarius.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica contenuti nell'allegato 8 – Parametri microbiologici: limiti e valori guida delle Linee Guida della ristorazione collettiva emanate dalla Regione Piemonte nel 2007.

Le derrate biologiche, se utilizzate, dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (Regolamento CEE n. 2092/91, e successive modifiche ed integrazioni).

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime e derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM); in merito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, nazionale e comunitaria.

Art. 10 – Etichettatura delle derrate

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni dei Decreti Legislativi n. 109/92, n. 110/92 n. 68/00, n. 259/00, n. 181/03 e successive modifiche ed integrazioni e della circolare n. 165 del 31 marzo 2000.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura.

L'etichettatura dei prodotti riconfezionati dall'I.A., deve contenere i seguenti dati:

- fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza o lotto di appartenenza;
- data prevista per il consumo;
- quantità.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestroni, soffritti e fondi, le cui indicazioni devono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici, se utilizzati, le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o da fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.

Le indicazioni possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione da parte dell'I.A. della scelta ritenuta più idonea all'A.C.

Art. 11 – Inadempienze

Il contratto potrà essere risolto con un provvedimento amministrativo debitamente notificato nei seguenti casi, che configurano la fattispecie di inadempimento:

- nel caso di mancata consegna dei beni per oltre 2 gg. dall'ordine;
- nel caso di almeno tre contestazioni scritte nell'arco di sei mesi.

Pertanto la ditta aggiudicataria, oltre alla perdita del deposito cauzionale, e ciò a titolo di penale, sarà tenuta alla reintegrazione delle spese e dei danni causati.

Art. 12 – Controversie.

Per qualunque controversia nascente dal presente appalto sarà esclusivamente competente il foro di Torino.

Art. 13 – Fatturazione e pagamenti.

La ditta aggiudicataria procederà ogni mese all'emissione di un'unica fattura riepilogativa dei generi di vitto consegnati nel mese di riferimento. Il pagamento delle fatture verrà effettuato a mezzo mandato bancario a 60 gg. data del ricevimento della fattura.

Art. 14 – Oneri ed obblighi a carico della ditta aggiudicataria.

Nello svolgimento del servizio saranno a carico della ditta aggiudicataria, oltre a quanto riportato nei precedenti articoli, i seguenti oneri ed obblighi:

- tutte le spese necessarie alla stipula e la registrazione del contratto;
- analisi quali-quantitativi fino a quattro volte per anno presso laboratori accreditati.

La ditta aggiudicataria assume inoltre ogni responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro con speciale riferimento all'applicazione del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.