



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

Allegato B

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI PER IL SERVIZIO CUCINA DEL "PIO OSPIZIO SAN MICHELE" PERIODO 01.07.2026/30.06.2027

ART. 1 – OGGETTO DELLA FORNITURA

- 1) Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di generi alimentari vari necessari alla preparazione dei pasti per il servizio refezione degli Ospiti del "Pio Ospizio San Michele" di Nogara (Vr) da svolgersi a cura della ditta appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.
- 2) La fornitura dettagliata descrizione nell'allegato "B1" del presente Capitolato per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei diversi prodotti e nell'allegato "B2" per quanto attiene ai quantitativi presunti occorrenti.

ART. 2 – AMMONTARE DELLA FORNITURA

- 1) Le quantità indicate nell'allegato B2 derivano da una valutazione sul consumo storico; pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante.
- 2) Qualora per l'Ente sorgano necessità di ordinare quantitativi maggiori, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di fornirli per lo stesso corrispettivo unitario stabilito.
- 3) L'Ente ordinerà solo i quantitativi effettivamente occorrenti e la ditta aggiudicataria non potrà pretendere, oltre il corrispettivo unitario stabilito, indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti di importo minore. Sarà pagata esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.
- 4) L'appalto è finanziato con risorse proprie dell'Amministrazione.
- 5) In fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per la sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto i costi della sicurezza da interferenza sono pari a zero.
- 6) L'importo totale della fornitura posto a base di gara è di € 80.000,00 (iva esclusa).
- 7) L'importo contrattuale definitivo sarà quello offerto dall'aggiudicatario di ciascun lotto in sede di manifestazione di interesse.

ART. 3 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

- 1) L'appalto dovrà essere espletato per il periodo 01.07.2026 / 30.06.2027.

ART. 4 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

- 1) La ditta fornitrice dovrà essere in possesso delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. In sede di procedura di affidamento verrà richiesta apposita dichiarazione.

ART. 5 - SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE

- 1) Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla fornitura, al trasporto ed alla consegna delle derrate sono a carico della ditta fornitrice.



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

2) Saranno inoltre a carico della ditta fornitrice le spese sostenute dall'A.C. per effettuare le eventuali analisi qualitative sui singoli prodotti, come più avanti specificato, presso laboratori di propria fiducia.

ART. 6 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di 1° qualità e corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'allegato B1. La merce dovrà corrispondere ai requisiti richiesti dalle norme vigenti e future, nazionali e comunitarie, per quanto attiene le autorizzazioni alla produzione, all'importazione, alla immissione in commercio, all'imballaggio, al confezionamento, alla etichettatura (obbligatoriamente in lingua italiana) ed al trasporto. In particolare, è vietata la fornitura di sostanze alimentari:

- private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive o mescolate a sostanze di qualità inferiore; - trattate in modo da contraffare la composizione naturale;
- in cattivo stato di conservazione; - contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge;
- insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite o comunque nocive alla salute;
- colorate artificialmente con sostanze non permesse;
- contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante o residui provenienti da contenitori dichiarati tossici per l'uomo;
- contenenti residui o componenti non compresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla normativa vigente.

I prodotti oggetto del presente Capitolato dovranno essere etichettati nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011 e ss.mm.ii.. Nell'esecuzione della fornitura oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, l'operatore economico aggiudicatario dovrà attenersi ai criteri ambientali minimi (CAM) di cui al d.m. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione e la fornitura di derrate".

2) Il fornitore si obbliga a 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.

3) Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

4) Le forniture dovranno corrispondere a pezzatura, peso e confezionamento richiesti, eventuali eccedenze in più o generi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato, non autorizzati direttamente, non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Durante il periodo contrattuale l'amministrazione potrà richiedere la fornitura di altri generi non compresi nell'elenco prodotti, necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della presente fornitura. A tale richiesta la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi i quali saranno sottoposti a tutte le condizioni previste da questo Capitolato. Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

5) La ditta è pienamente responsabile di eventuali danni arrecati a terzi utenti o all'Amministrazione per il mancato rispetto delle norme di cui sopra oltre che degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, ad opere e altre forniture, anche se eseguite da altre ditte (vedi art. 16)

ART. 7 - ORDINAZIONE MERCE

- 1) L'ordine sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'Ente almeno 7 giorni prima della consegna prevista, tramite e-mail all'indirizzo fornito dalla ditta aggiudicataria.
- 2) Qualora la ditta appaltatrice si trovi momentaneamente sprovvista di merci oggetto dell'appalto, dovrà sostituirle, concordandole con il Responsabile del Servizio dell'Ente, per lo stesso prezzo, con merci che abbiano le stesse caratteristiche.
- 3) Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. cessata produzione del marchio) l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo - per qualità e prezzo.

ART. 8 - CONSEGNE

- 1) La Ditta si impegna:
 - a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente dei generi alimentari (D.P.R. 327/80 e ss.mm.);
 - b) alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
 - c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.
- 2) La ditta deve effettuare la consegna delle derrate a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, nelle quantità ed alle scadenze pattuite nell'ordinazione con le modalità e con le tempistiche previste. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati, confezionati nei singoli quantitativi che verranno richiesti.
- 3) La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso il centro di cottura dell'Ente sito in Nogara (VR), Via P. Sterzi n. 139, tra le ore 06:30 e le ore 10:30, di norma una volta la settimana, nel giorno di giovedì (quando uno di questi giorni risulterà festivo, verrà concordato un giorno diverso). Di comune accordo le cadenze suddette potranno subire variazioni purché funzionali al servizio.
- 4) Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto al presente capitolato speciale o all'ordine (merce non corrispondente al capitolato per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto), ovvero nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili per motivi igienico sanitari, il responsabile del controllo non accetterà la merce, previa annotazione sul documento di trasporto e lo comunicherà



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

tempestivamente alla Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce.

ART.9 - QUALITA' E CONTROLLI

- 1) L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, e rispondere alle eventuali garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.
- 2) Si riportano, in sintesi, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti; tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo che l'Amministrazione effettuerà durante l'intera durata del contratto:
Conformità rispetto all'ordine: la conformità deve riguardare il genere (tipologia del prodotto consegnato) ed il peso per ogni rispettiva tipologia;
Documenti accompagnatori: documento di trasporto o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità;
Etichettatura: etichettatura secondo la normativa vigente in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
Controllo visivo a campione sulla totalità della merce consegnata: integrità delle confezioni e segnali di alterazione.
Data di scadenza;
Condizioni di trasporto: i mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra;
Temperatura: la temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente.
- 3) L'accettazione della merce da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna. L'Amministrazione si riserva di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.
- 4) Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione, l'Amministrazione potrà avvalersi di propri esperti e degli Organi sanitari competenti per la verifica igienico-merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di valutazione sia mediante analisi di laboratorio. L'Amministrazione farà pervenire al fornitore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Le spese relative a detti controlli, per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente capitolato, saranno computate a carico della ditta fornitrice (fino ad un massimo di tre volte nell'arco dell'appalto).
- 5) Il fornitore, inoltre dovrà, ogni qual volta la stazione appaltante lo richieda, mettere a conoscenza il proprio piano di autocontrollo (HACCP) per una maggiore garanzia del rispetto dei requisiti igienico – sanitari.



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

6) I prodotti oggetto della fornitura dovranno avere le caratteristiche specificate nell'allegato "B1" del presente Capitolato. Per quanto non indicato nell'allegato "B1" si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia.

ART. 10 - IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

- 1) Nel caso una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate. Il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile entro un tempo massimo di giorni 1 (uno).
- 2) L'Ente. potrà inoltre, a suo esclusivo giudizio, chiedere altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente da altro fornitore:
 - sostituzione merce rifiutata: il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'Ente di ogni spesa o danno derivati dalla male eseguita fornitura nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito dell'Ente, la quale avrà inoltre la facoltà di rivalersi o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.
 - approvvigionamento da altro fornitore il fornitore dovrà reintegrare all'Amministrazione, giusta la nota e nei modi di cui sopra, tanto la maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno derivanti dalla male eseguita fornitura.
- 3) Nel caso in cui i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimarne la svalutazione, l'Ente ne darà nota al fornitore; se il disagio causato dovesse risultare tale da pregiudicare la somministrazione dell'alimento verrà richiesto al fornitore l'applicazione di una detrazione pari al 50% del valore della merce non idonea.

ART. 11 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

- 1) In caso di sciopero del personale della Ditta fornitrice o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Ente o la Ditta dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
- 2) Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore, adeguatamente documentate, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta fornitrice e che comunque la Ditta non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.
- 3) In caso di sospensione totale o parziale dell'attività di refezione per motivi non dipendenti dall'Ente la Ditta fornitrice non potrà pretendere niente dall'Ente.

ART. 12 - SANZIONI

- 1) La ditta fornitrice, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti la fornitura stessa.
- 2) Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale agirà come segue:



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

- A) per ogni ritardo nella consegna di oltre 1 giorno - immediata contestazione scritta trasmessa via PEC - a fronte di una seconda inadempienza nel mese, applicazione di una sanzione di € 200,00
B) per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste - immediata contestazione scritta trasmessa via PEC - a fronte di una seconda inadempienza nel mese, applicazione di una sanzione di € 200,00.

ART. 13 - PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

- 1) La ditta individuata dovrà indicare, in sede di affidamento diretto, i prezzi offerti per singole voci, come riportate nell'allegato B2 "Stima delle quantità richieste". Il prezzo dovrà essere indicato in base all'unità di misura stabilita dalla stazione appaltante nel "Modello offerta economica".
- 2) L'importo totale dei prezzi offerti per le forniture non potrà essere superiore al preventivo presentato in sede di indagine di mercato e riportato quale base d'asta nella procedura di affidamento.
- 3) Nel prezzo offerto dovranno intendersi compensati dall'Ente la fornitura comprensiva del trasporto, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente la fornitura di cui trattasi.
- 4) I prezzi unitari offerti si intendono invariabili ed in nessun caso suscettibili di revisione.

ART. 14 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

- 1) La fatturazione dovrà essere mensile; dovranno essere indicati il numero e la data dei documenti di trasporto e, per ciascun prodotto: descrizione esatta, quantitativo, prezzo unitario imponibile, percentuale IVA, imponibile totale. La fattura riporterà inoltre: gli imponibili complessivi relativi a ciascuna aliquota IVA, l'IVA totale relativa a ciascuno e l'importo totale. Al momento della consegna delle merci il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà rilasciare bolla di accompagnamento che dovrà poi essere allegata alla relativa fattura.
- 2) Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico e complete dei seguenti dati:
 - a) Codice IPA UFSILO;
 - b) riferimento alla determina;
 - c) CIG;
 - d) termini di pagamento;
 - e) assoggettabilità o meno allo split payment.I dati da lettera a) a lettera c) verranno comunicati dalla stazione appaltante.
- 3) La ditta dovrà presentare all'Amministrazione, contestualmente alla fattura, un documento riepilogativo di tutte le derrate fornite distinte per categoria di prodotto in un file formato excel.
- 4) Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto.
- 5) L'Impresa è formalmente obbligata, giusta le previsioni recate dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, a garantire la piena tracciabilità di tutti i flussi finanziari relativi all'appalto in oggetto.



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

ART. 15 - GARANZIA DEFINITIVA

- 1) L'aggiudicatario, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento della fornitura, dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 53 del D. Lgs 36/2023 pari al 2% del corrispettivo, cauzione che in caso di inadempimento da parte dell'aggiudicatario verrà escussa dal Ente.
- 2) La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata all'Ente, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione del completo e corretto adempimento del servizio.

ART. 16 - GARANZIE ASSICURATIVE

- 1) L'impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati all'Ente ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.
- 2) L'affidatario dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato.
- 3) Si precisa in proposito che la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi: - Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00 unico per sinistro; - Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 2.000.000,00 unico per sinistro; - Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO: € 5.000.000,00 unico per sinistro;
- 4) In occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia della polizza sottoscritta. Resta inteso che, in caso di mancato deposito della polizza, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione e all'aggiudicazione al secondo classificato.

ART. 17 - STIPULA DEL CONTRATTO

- 1) Ai sensi dell'art. 18, comma 1 del D.Lgs. 36/2023, il contratto sarà stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata. L'aggiudicatario dovrà dimostrare di aver assolto all'imposta di bollo di cui all'allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023, se dovuta.
- 2) I rapporti tra le parti relativi al contratto sono regolati: a) dal presente capitolato; b) dalle disposizioni di cui al D. Lgs. 36/2023; c) dal Codice Civile e dalle altre disposizioni normative in vigore in materia di contratti di diritto privato nonché, in generale, dalla legge italiana.
- 3) La risoluzione del contratto è disciplinata dall'art. 122 del D. Lgs. 36/2023.

ART. 18 – SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

- 1) Il subappalto è vietato;
- 2) La cessione del contratto è vietata tassativamente.

ART. 19 – PERIODO DI PROVA



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

I primi 3 (tre) mesi di contratto si intendono comunque effettuati a titolo di prova, per cui, per ragioni di comprovata inefficacia ed insoddisfazione qualitativa nella fornitura, formalmente contestata dalla Casa di Riposo, il contratto potrà essere disdettato almeno 15 giorni prima della scadenza del periodo di prova, mediante PEC. Decorsi i tre mesi di prova il contratto si intenderà automaticamente confermato per l'intero periodo.

ART. 20 - CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE

- 1) Per qualunque controversia dovesse insorgere sull'interpretazione, esecuzione o risoluzione del presente affidamento, fra le parti firmatarie opera esclusivamente la giurisdizione ordinaria. Il Tribunale competente in esclusiva è il Foro di Verona.
- 2) E' esclusa la competenza arbitrale.

ART. 21 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

- 1) L'Ente, a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta fornitrice potrà unilateralmente risolvere il rapporto con effetto immediato, comunicandone alla ditta fornitrice i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC.
- 2) Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione per inadempienza le seguenti ipotesi:
 - a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta fornitrice;
 - b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della ditta fornitrice;
 - c) abbandono dell'appalto;
 - d) motivi di pubblico interesse e/o ipotesi di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali;
 - e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della propria attività, in particolare per quanto riguarda il deposito delle derrate e il servizio di consegna delle stesse (mezzo non idoneo igienicamente, ecc...);
 - f) fornitura ripetuta di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - g) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta fornitrice;
 - h) interruzione non motivata delle forniture;
 - i) ulteriori inadempienze della ditta fornitrice dopo la comminazione di n. 6 penalità pecuniarie nel corso del periodo di affidamento.
- 3) La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'Ente il diritto di affidare la fornitura ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'Ente.
- 4) L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta fornitrice, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 22 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

- 1) Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 sono riportate di seguito le informazioni in ordine al trattamento dei dati personali comunicati:



PIO OSPIZIO S. MICHELE

Via Sterzi n° 139
37054 Nogara (VR)
Tel. 0442 88076 - fax 0442 88311
p.i. 00553710237 – c.f. 80009870231

- Il Titolare del trattamento dei dati è il Pio Ospizio San Michele - email info@pioospizio.it - PEC amministrazione@pec.pioospizio.it
- il Titolare ha designato il responsabile della protezione dei dati personali (RPD/DPO) nella persona dell'Avv. Guido Paratico, del Foro di Mantova
- i dati personali forniti saranno trattati dall'Ente per le finalità inerenti la gestione del procedimento, nell'ambito di compiti di interesse pubblico o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento, ivi compreso l'art. 2-octies del D. Lgs. n. 196/2003, oppure per la gestione di rapporti finanziari e contrattuali, ove necessario e previsto dalle vigenti disposizioni;
 - gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 679/2016 e dagli artt. 2-undecies e seguenti del D. Lgs. n. 196/2003, per quanto applicabili; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: info@pioospizio.it
 - qualora gli interessati ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento UE, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento UE), tenuto conto di quanto disposto dagli artt. 140-bis e successivi del D. Lgs. n. 196/2003. La controparte dichiara di aver preso visione delle informative in ordine al trattamento dei dati personali dei fornitori dell'Ente, pubblicate sul sito web del medesimo Ente. La controparte si impegna a trattare i dati personali acquisiti nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dati personali, per le sole finalità connesse all'esecuzione del contratto e per adempiere agli obblighi legali conseguenti. La controparte si impegna a non comunicare, trasmettere e diffondere i dati a terzi, fatta eccezione per i casi in cui ciò sia imposto dalla legge od autorizzato in forma scritta da parte dell'Ente. Il responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il Segretario Direttore.

ART. 23 – NORME FINALI

1) Per quanto non previsto nel presente disciplinare prestazionale, le parti si riportano a quanto previsto dal Codice Civile e dalla Legislazione vigente per tale materia.

ALLEGATI:

- B1 - Caratteristiche qualitative delle derrate
- B2 - Stima delle quantità richieste