

**SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna**

**Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico**

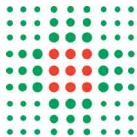
**Dipartimento Amministrativo
Servizio Acquisti di Area Vasta
Settore servizi alberghieri, finanziari, socioassistenziali,
concessioni e attività di controllo e accesso agli atti**

Il direttore

COPIA DA RESTITUIRE FIRMATA

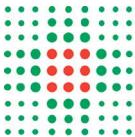
CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI PANE ED ALTRI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE PER LE ESIGENZE DELL'IRCCS AZIENDA OSPEDALIERO-UNIVERSITARIA DI BOLOGNA POLICLINICO DI S.ORSOLA

CUI AOU BO: F92038610371202400093



INDICE

Art.1) Oggetto della Gara.....	3
Art.2) Durata della fornitura.....	3
Art.3) Modifiche del contratto in corso di esecuzione.....	4
Art.4) Garanzia Definitiva.....	5
Art.5) Quantitativi e importo della fornitura.....	6
Art.6) Caratteristiche dei prodotti.....	7
Art.7) Confezionamento ed etichettatura.....	11
Art.8) Trasporto.....	12
Art.9) Modalità di consegna.....	13
Art.10) Controlli.....	15
Art.11) Resi per merci non conformi.....	17
Art.12) Indisponibilità o sostituzione di prodotti.....	17
Art.13) Acquisto di prodotti non assegnati in gara.....	18
Art.14) Acquisto in danno.....	18
Art.15) Prezzi.....	18
Art.16) Clausola di revisione prezzi.....	19
Art.17) Periodo di prova.....	20
Art.18) Fatturazione, pagamento e ordini.....	20
Art.19) Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.....	22
Art.20) Obbligo di riservatezza e Trattamento dei dati.....	22
Art.21) Disposizioni relative al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto.....	24
Art.22) Subappalto.....	24
Art.23) Obblighi in materia di sicurezza e salute sul lavoro.....	25
Art.24) Responsabilità.....	25
Art.25) Penalità.....	27
Art.26) Risoluzione del contratto.....	28
Art.27) Recesso dal contratto.....	30
Art.28) Esecuzione o completamento del servizio nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato.....	30
Art.29) Divieto di cessione del contratto e dei crediti.....	31
Art.30) Scioperi o interruzioni della fornitura per forza maggiore.....	31
Art.31) Clausole contrattuali di cui all'Intesa per la Legalità del 19.06.2018 della Prefettura di Bologna.....	32
Art.32) Domicilio dell'Aggiudicatario.....	33
Art.33) Norme regolatrici.....	34
Art.34) Controversie e Foro competente.....	34



Art.1) Oggetto della Gara

La procedura di gara ha per oggetto la fornitura di pane fresco ed altri prodotti della panificazione con particolare valore alla filiera per le esigenze dell'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico di S.Orsola (d'ora innanzi AOU BO), (come meglio precisato nella scheda offerta economica), il cui affidamento viene regolato dalle norme del presente Capitolato speciale.

Per questa ragione si prediligono per quanto possibile prodotti freschi, in grado di accorciare i passaggi nelle filiere, dai territori di produzione al luogo di preparazione e consumo.

Nella suddetta scheda sono indicati i presunti fabbisogni annuali e la frequenza delle consegne che dovranno essere effettuate nell'arco del periodo contrattuale.

Tutti i prodotti richiesti nel presente Capitolato devono essere conformi alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare (Regolamento CE 178/2002) e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, alle normative specifiche di settore e per tipologie di prodotti e produzioni vigenti e successivamente introdotte.

Devono inoltre far riferimento ai CAM “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, in G.U. n.90 del 04/04/2020.

L'AOU BO, nell'ottica di perseguire quali obiettivi prioritari la sicurezza, la salute e la tutela dell'ambiente, ha scelto di privilegiare l'utilizzo di prodotti a filiera corta locale, al fine di ridurre l'impatto ambientale dei processi di produzione, approvvigionamento, stoccaggio, trasporto, ed accorciare la filiera in termini di minori passaggi tra produttore e consumatore.

Prodotti a filiera corta locale

Sono considerate in tale tipologia, ai fini del presente Capitolato, le derrate provenienti da una zona di produzione inserita nel territorio della Regione Emilia-Romagna o distante non più di 200 chilometri dal luogo di consumo (AOU BO). A seconda della categoria merceologica delle derrate alimentari, i criteri utilizzati fanno riferimento al luogo di coltivazione, di macellazione, di produzione (ultima fase del processo produttivo, incluso il confezionamento).

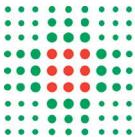
Art.2) Durata della fornitura

La durata del servizio, escluse le eventuali opzioni di cui all'art.3 del presente Capitolato, a cui si fa espresso rinvio e che l'Azienda si riserva di esercitare, è di 36 mesi decorrenti dalla data di stipula del contratto, o dalla data in cui l'Azienda potrà dare avvio all'esecuzione relativamente alle prestazioni da rendere anticipatamente per motivate ragioni della stessa, fermo quanto previsto dall'art. 50 comma 6 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. (comma 8 dell'art. 17 del medesimo Decreto).

L'esecuzione del contratto inizierà sempre prima della relativa stipula, se sussistono le ragioni d'urgenza di cui al comma 9 dell'art. 17 (comma 8 dell'art. 17 cit.).

L'Azienda si riserva la facoltà di rinnovo, alla scadenza, per ulteriori 2 (due) anni, anche singolarmente considerati.

Si precisa che la durata dell'appalto, e delle altre opzioni temporali, è commisurata alla stima del fabbisogno aziendale e, pertanto - previo costante monitoraggio economico del contratto supportato dal DEC -, la stazione appaltante ha anche la facoltà di esercitare l'opzione di conservare l'efficacia del medesimo contratto fino all'esaurimento della sua capienza economica e, comunque, non oltre la data di subentro di altro contraente.



Art.3) Modifiche del contratto in corso di esecuzione

Opzione di rinnovo del contratto

La stazione appaltante si riserva di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per ulteriori 2 (due) anni, anche singolarmente considerati, per gli importi di cui alla tabella “Quadro di riepilogo valore complessivo” inserita nel Disciplinare.

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'Appaltatore prima della scadenza del contratto.

In caso di mancato esercizio della facoltà di rinnovo, nessuna pretesa potrà essere vantata in tal senso dall'Appaltatore.

Opzione di proroga del contratto

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto per una durata massima pari a 12 mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante (comma 10 dell'art. 120 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.). L'importo stimato di tale opzione è indicato nella tabella “Quadro di riepilogo valore complessivo” inserita nel Disciplinare.

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'Appaltatore prima della scadenza del contratto.

Proroga tecnica

In casi eccezionali, nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato con l'Appaltatore uscente per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente, se l'interruzione delle prestazioni possa determinare le situazioni di pericolo o un grave danno all'interesse pubblico ex comma 11 dell'art. 120 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii..

Per tale proroga si stima un periodo di 12 mesi, il cui importo è indicato nella tabella “Quadro di riepilogo valore complessivo” inserita nel Disciplinare.

In tale ipotesi, il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, rinnovo e proroga, la stazione appaltante può imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'Appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto (comma 9 dell'art. 120 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.).

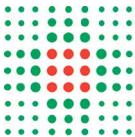
L'importo complessivo di detta opzione è indicato nella tabella “Quadro di riepilogo valore complessivo” inserita nel Disciplinare.

Modifiche del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii

La stazione appaltante si riserva la facoltà, ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera a) del medesimo Decreto, di esercitare l'opzione di aumento delle prestazioni oggetto d'appalto fino al 30% in più dell'importo del contratto, rinnovo e proroghe, per eventuali attivazioni di servizi opzionali o aumento dei quantitativi in funzione delle diverse e modificate esigenze cliniche e/o organizzative, al momento non prevedibili, alle stesse condizioni contrattuali.

Detta opzione di incremento potrà essere esercitata in relazione al contratto principale e/o contratto di rinnovo, e/o proroga.

L'importo complessivo di detta opzione è indicato nella tabella “Quadro di riepilogo valore complessivo” inserita nel Disciplinare.



Clausola di rinegoziazione

Qualora sopravvengano circostanze straordinarie ed imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica ed al rischio di mercato, e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali, volta a ristabilirne l'equilibrio contrattuale ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.. A tal fine, l'Azienda Sanitaria valuta il riconoscimento di aumenti anche maggiori rispetto a quanto derivante dall'applicazione del meccanismo revisionale di cui all'art. 16 del presente Capitolato, acquisendo preliminarmente elementi istruttori volti a conoscere le più plausibili condizioni di mercato nel caso di risoluzione del contratto e di conseguente affidamento "ex novo", nonché, ove vi sia un secondo Operatore Economico in graduatoria, interpellando quest'ultimo per previamente verificare le condizioni proposte. La rinegoziazione è disposta entro il limite indicato nella tabella "Quadro di riepilogo valore complessivo" inserita nel Disciplinare (massimo 80% rispetto al valore del contratto, rinnovo e proroga), ferma restando la facoltà di utilizzo in via residuale di tale capienza economica anche per eventuali altre opzioni quantitative in aumento.

Art.4) Garanzia Definitiva

La garanzia definitiva resa, ex art. 117 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., a scelta dell'Appaltatore, nella forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art. 106 del medesimo Decreto, è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle eventuali somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salvo comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore, e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, e secondo le modalità previste dal comma 8 dell'art. 117 citato.

La garanzia definitiva deve essere pari al 10% del valore contrattuale come derivante dall'aggiudicazione, al netto degli oneri fiscali.

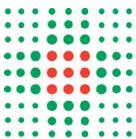
Qualora la procedura di gara sia stata aggiudicata:

- con un ribasso superiore al 10%: la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%;
- con un ribasso superiore al 20%: l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria (art. 117 comma 3). Per fruire delle riduzioni di cui alla citata disposizione normativa, l'Aggiudicatario (e nel caso di associazione, tutti i componenti la medesima), qualora non dichiarate e presentate in sede di gara, deve dichiararne il possesso allegando alla garanzia presentata una dichiarazione (resa dal legale rappresentante) attestante il possesso del presupposto che giustifichi la riduzione stessa, nonché dimostrarlo allegando, altresì, idonea documentazione (a titolo esemplificativo, la copia conforme all'originale della certificazione posseduta). L'importo effettivo della garanzia definitiva sarà chiaramente indicato nella comunicazione che verrà inviata all'Aggiudicatario dall'Azienda.

La garanzia va mantenuta, anche mediante rinnovi e/o proroghe, per tutta la durata dell'appalto, sino al perfetto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, ed anche dopo la conclusione dello stesso, sino alla definizione di tutte le eventuali pendenze.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con



la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'Appaltatore, degli statuti di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga (comma 8 art. 117 cit.).

La garanzia definitiva può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. e, pena la sua non accettabilità, prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante (art. 117 comma 7). La garanzia deve, ai sensi dell'art. 117, comma 12, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., essere conforme agli schemi tipo approvati con decreto del Ministro delle Imprese e del Made in Italy di concerto con il Ministro delle Infrastrutture e dei Trasporti e con il Ministro dell'Economia e delle Finanze. Nelle more degli schemi tipo di cui al comma 12 dell'art. 117 cit., la garanzia definitiva dovrà essere conforme agli schemi tipo di cui all'Allegato A al Decreto Ministeriale 16 settembre 2022, n. 193.

In caso di raggruppamenti temporanei, la garanzia è presentata, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese (*ex art. 117 comma 13*).

L'Azienda ha il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei lavori, servizi o forniture nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Può altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto (art. 117 comma 5).

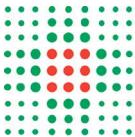
Fatto salvo quanto previsto dal comma 4 per gli appalti di lavori, la mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 dell'art. 117 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'Azienda, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria (art. 117 comma 6).

Art.5) Quantitativi e importo della fornitura

Le tipologie di prodotto e i quantitativi annuali stimati sono i seguenti:

Descrizione prodotto	U.M.	Quantità gara
Pane comune all'olio tipo barillino da gr.50 confezionato singolarmente	Kg	38.363
Pane alla segale tipo rosetta integrale da gr.50 confezionato singolarmente	kg	10.909
Pane senza grassi e senza sale da gr.50 confezionato singolarmente	Kg	1.979
Pane a lievitazione naturale da 1 kg confezionato	Kg	82
Pizza al pomodoro (cotta)	Kg	342
Schiacciata all'olio extra vergine d'oliva	Kg	20
Grissini all'olio extravergine di oliva	Kg	10

I quantitativi sopra indicati sono presunti ai fini della formulazione dell'offerta e non vincolanti, in quanto gli approvvigionamenti saranno disposti esclusivamente sulla base delle effettive necessità operative della struttura aziendale; pertanto la fornitura dovrà essere eseguita anche per quantitativi



maggiori o minori, e/o diversa composizione del mix delle tipologie di prodotto e dovrà impegnare la Ditta alle stesse condizioni per tutta la durata contrattuale.

Il contratto sarà stipulato per un importo complessivo pari all'importo della fornitura indicativa offerto dall'aggiudicatario. I prezzi unitari per articolo, risultanti dall'offerta aggiudicata, costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell'effettivo fabbisogno da parte della Stazione Appaltante durante il periodo di validità contrattuale, in relazione ai quantitativi di pane necessario.

I prezzi delle derrate sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant'altro gravante sulla fornitura di cui al presente Capitolato speciale e fanno riferimento alle modalità di fornitura (a peso o a pezzo) e alla pezzatura specificatamente richiesta ed indicata nel presente documento.

Tutti i valori sono IVA esclusa.

L'importo presunto dell'appalto a base di gara è stabilito come segue:

Fornitura di pane fresco come descritto nel presente Capitolato: importo della fornitura - IVA esclusa - **euro 415.678,59 (importo 36 mesi)**.

Il prezzo di aggiudicazione sarà assoggettato all'applicazione dell'aliquota IVA prevista per lo stesso dalla normativa vigente.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze sono stimati pari a zero.

L'appalto è finanziato con fondi dell'Azienda.

In conformità a quanto disposto dagli articoli 11 e 57 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. e dall'Allegato I.01 "Contratti collettivi" del Codice Appalti (allegato premesso dall'art.73, comma 1, D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209), il presente appalto intende garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore.

Il Contratto Collettivo Nazionale applicabile è il "CCNL Panificazione" e affini.

Per quanto concerne quello territoriale, si intende quello in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro.

Art.6 Caratteristiche dei prodotti

L'impresa aggiudicataria dovrà eseguire la fornitura nel pieno rispetto della normativa in materia di sicurezza degli alimenti, il cosiddetto "Pacchetto Igiene" e di eventuali successive modificazioni che dovessero intervenire anche in corso di fornitura.

Il pane deve essere prodotto secondo le norme previste dalla legge 4/07/1967 n. 580 e dal Decreto Ministeriale n. 5 febbraio 1970 e successive modificazioni (Decreto legislativo 27/1/1992 n. 109 e DPR 502 del 30/11/1998).

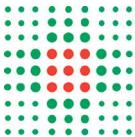
È consentito l'utilizzo di farine di provenienza nazionale o importate da paesi dell'UE; l'eventuale utilizzo di farine di altra provenienza deve essere preventivamente comunicato dalla Ditta fornitrice ed è subordinato ad espressa autorizzazione da parte dell'Azienda.

È assolutamente vietato l'utilizzo di farine OGM.

I tenori massimi consentiti nei prodotti finiti di micotossine e metalli pesanti sono quelli previsti dal Reg. (UE) 2023/915 del 25 aprile 2023.

I prodotti devono rispettare i criteri microbiologici di seguito elencati, in accordo con quanto previsto dall'Intesa Stato Regioni Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016 e dalle Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti della Regione Piemonte rev. 2013.

Carica microbica aerobica totale (32°C per 48h)	<10 ⁴ UFC/g (*)
E.coli β-glucuronidasi positivi	<10 UFC/g (*)
Stafilococchi coagulasi positivi	≤10 UFC/g (*)
Muffe	≤10 ⁴ UFC/g (*)



(*) Unità Formanti Colonie per grammo

Qualora si verificassero eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici sopra riportati potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze ai sensi di legge.

Il pane deve essere prodotto utilizzando le farine indicate di seguito e seguendo le modalità di preparazione previste dalla legislazione vigente.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla legislazione vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca o di altro materiale estraneo.

Deve trattarsi di pane "fresco", ai sensi del Decreto n. 131/2018, prodotto secondo un processo di produzione continuo, privo di interruzioni finalizzate al congelamento, alla surgelazione o alla conservazione prolungata delle materie prime, dei prodotti intermedi della panificazione e degli impasti, fatto salvo l'impiego di tecniche di lavorazione finalizzate al solo rallentamento del processo di lievitazione. Deve essere garantito pane di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

In generale i prodotti consegnati non devono essere in cattivo stato di conservazione e non devono assolutamente essere in stato di alterazione o comunque nocivi. Devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori atipici, sgradevoli, consistenza o colorazioni anomale, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo. I caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) delle derrate fornite devono essere mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, in base al formato, non deve presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Non devono presentarsi con bruciature.

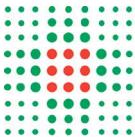
Le schede tecniche dei diversi prodotti, devono essere messe a disposizione dell'Azienda e devono contenere, in lingua italiana, le seguenti informazioni minime: indicazione del produttore, data di emissione o di revisione, elenco degli ingredienti, origine della materia prima /della materia prima prevalente, allergeni presenti come ingredienti ed eventuali cross-contamination, ogni altra informazione obbligatoria prevista, per tipologia di prodotto, dalla normativa vigente e dal presente Capitolato.

Prima dell'avvio dell'appalto dovranno essere fornite le relative schede tecniche dei diversi prodotti.

Il fornitore deve presentare, ad avvio della fornitura e successivamente, su richiesta dell'Azienda, piano di campionamento, controllo analitico, microbiologico e chimico riferito allo stabilimento di produzione.

a) PANE TIPO "COMUNE"

Il pane dovrà essere preparato esclusivamente con una delle seguenti farine: semola rimacinata di grano duro e/o farina di tipo "1" e/o di tipo "2" di grano tenero aventi



caratteristiche qualitative (W - P/L e glutine) ottimali alla panificazione, con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva, con contenuto non inferiore al 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza secca; più l'aggiunta di acqua, lievito naturale spontaneo/pasta madre/pasta di riporto, sale, lievito di birra.

La pezzatura del pane nel formato panini dovrà essere di circa 50gr e comunque non superiore a 55gr. Il pane dovrà essere confezionato singolarmente per esigenze igieniche/organizzative interne.

Il pane dovrà aver subito un regolare processo di lievitazione naturale pur essendo consentito l'impiego, nella misura più confacente al processo stesso, di lievito compresso fresco, di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

L'aggiunta di sale da cucina al pane dovrà uniformarsi alla percentuale usualmente adottata per il pane nel Comune di Bologna.

Il pane dovrà essere ben cotto; la sua crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di rigonfiamenti, la mollica dovrà essere asciutta, non appiccicosa, bianca, con alveolatura regolare conformemente al tipo di pane o formato.

La percentuale di umidità in esso presente non dovrà superare il 29%.

Sarà rifiutato il pane che non corrisponda ai requisiti suindicati, che contenga additivi chimici, nonché quello avariato per presenza di batteri, muffe, parassiti vegetali o animali di qualunque specie ed il pane che risulti fabbricato con farine diverse da quelle previste nel presente articolo.

Non è consentita l'aggiunta di additivi di qualsiasi natura o specie e miglioratori della panificazione in alcun tipo di pane.

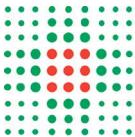
a 1) PANE TIPO “COMUNE” BIOLOGICO (vedi ART.13 “acquisto di prodotti non assegnati in gara”)

Il pane dovrà essere preparato con una delle seguenti farine esclusivamente biologiche: semola rimacinata di grano duro e/o farina di tipo “1” e/o di tipo “2” di grano tenero aventi caratteristiche qualitative (W - P/L e glutine) ottimali alla panificazione, con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva, con contenuto non inferiore al 4,5% di sostanza grassa totale riferita a sostanza; più l'aggiunta di acqua, lievito naturale spontaneo/pasta madre/pasta di riporto, sale, lievito di birra.

La pezzatura del pane nel formato panini dovrà essere da circa 50gr e comunque non superiore a 55gr. Il pane dovrà essere confezionato singolarmente per esigenze igienico/organizzative interne.

Il pane dovrà aver subito un regolare processo di lievitazione naturale pur essendo consentito l'impiego, nella misura più confacente al processo stesso, di lievito compresso fresco, di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

L'aggiunta di sale da cucina al pane dovrà uniformarsi alla percentuale usualmente adottata per il pane nel Comune di Bologna.



Il pane dovrà essere ben cotto; la sua crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di rigonfiamenti, la mollica dovrà essere asciutta, non appiccicosa, bianca, con alveolatura regolare conformemente al tipo di pane o formato.

La percentuale di umidità in esso presente non dovrà superare il 29%.

Sarà rifiutato il pane che non corrisponda ai requisiti suindicati, che contenga additivi chimici, nonché quello avariato per presenza di batteri, muffe, parassiti vegetali o animali di qualunque specie ed il pane che risulti fabbricato con farine diverse da quelle previste nel presente articolo.

Non è consentita l'aggiunta di additivi di qualsiasi natura o specie e miglioratori della panificazione in alcun tipo di pane.

b) PANE INTEGRALE ALLA SEGALE

Il pane alla segale dovrà essere preparato con una miscela delle seguenti farine: farina integrale di grano tenero, farina di tipo “1” e/o di tipo “2” di grano tenero, farina di segale integrale; più l'aggiunta di acqua, lievito naturale spontaneo/pasta madre/pasta di riporto, sale, lievito di birra.

Le caratteristiche delle materie prime utilizzate dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e tali da garantire una corretta panificazione.

Il pane integrale alla segale dovrà essere fornito in formato tipo panini/rosette da circa 50gr e comunque non superiore a 55gr. Il pane dovrà essere confezionato singolarmente per esigenze igienico/organizzative interne.

Non è consentita l'aggiunta di additivi di qualsiasi natura o specie e miglioratori della panificazione in alcun tipo di pane.

c) PANE SENZA GRASSI E SENZA SALE

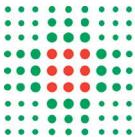
Il pane dovrà essere preparato esclusivamente con una delle seguenti farine: semola rimacinata di grano duro e/o farina di tipo “1” e/o di tipo “2” di grano tenero aventi caratteristiche qualitative (W - P/L e glutine) ottimali; più l'aggiunta di acqua, lievito naturale spontaneo/pasta madre/pasta di riporto, lievito di birra.

Le caratteristiche delle materie prime utilizzate dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente e tali da garantire una corretta panificazione.

La percentuale di umidità in esso presente non dovrà superare il 38%.

Il pane dovrà aver subito un regolare processo di lievitazione naturale pur essendo consentito l'impiego, nella misura più confacente al processo stesso, di lievito in perfetto stato di conservazione e conforme a quanto previsto agli art. 8 del D.P.R 502 del 30/11/1998, art. 4 della Legge 248/2006 e successive ed eventuali modificazioni.

Il pane senza grassi e senza sale dovrà essere fornito in fette da 50gr proveniente da un filone di circa 1Kg e le fette dovranno essere confezionate singolarmente. Non è consentita



l'aggiunta di additivi di qualsiasi natura o specie e miglioratori della panificazione in alcun tipo di pane.

d) PANE A LIEVITAZIONE NATURALE

Il pane a lievitazione naturale dovrà essere preparato esclusivamente con farina tipo “1” e/o di tipo “2” di grano tenero e/o semola rimacinata di grano duro; più l'aggiunta di acqua, lievito naturale spontaneo/pasta madre/pasta di riporto, sale, lievito di birra (<0,01%).

Non è consentita l'aggiunta di additivi di qualsiasi natura o specie e miglioratori della panificazione in alcun tipo di pane.

Il filone di pane, del peso di circa 1Kg, dovrà essere tagliato in fette da 50/55gr cadauna e successivamente confezionato.

e) PIZZA AL POMODORO (cotta)

La pizza al pomodoro dovrà essere preparata con i seguenti ingredienti: preferibilmente farina di tipo “1” e/o “0” di grano tenero; più l'aggiunta di acqua, polpa e succo di pomodoro, olio extravergine di oliva, sale, lievito, origano.

f) SCHIACCIATA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

La schiacciata dovrà essere preparata con i seguenti ingredienti: preferibilmente farina di tipo “1” e/o “0” di grano tenero; più l'aggiunta di acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

g) GRISSINI ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

I grissini dovranno essere preparati con i seguenti ingredienti: preferibilmente farina di tipo “1” e/o “0” di grano tenero; più l'aggiunta di acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito.

Art.7) Confezionamento ed etichettatura

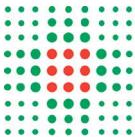
Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti al momento della consegna, nazionali e comunitarie per garantire un'idonea protezione dei prodotti, garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana. A tal fine, qualora richieste, dovranno essere fornite le relative schede tecniche dei materiali a contatto con gli alimenti utilizzati.

Gli imballaggi devono essere, altresì, rispondenti ai requisiti indicati all'All. F della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., nonché a quanto previsto dai CAM.

Per le caratteristiche e l'organizzazione della struttura nella quale i fornitori sono chiamati a consegnare le merci, si sottolinea il richiamo all'utilizzo di imballaggi costituiti da materiali riciclati, biodegradabili e compostabili e/o a ridotto volume.

I contenitori devono presentarsi integri, essere esenti da infestanti o segni di infestazioni, odori particolari, sporchi, bagnati o ammuffiti.

Il pane dovrà essere confezionato preferibilmente con materiale compostabile e/o assimilabile. In alternativa dovrà essere confezionato in monoporzione con apposito involucro in FILM POLIPROPILENO MICROFORATO FLESSIBILE o assimilabile, conforme alla legislazione



vigente in riferimento a materiali di contatto con alimenti. Le singole confezioni devono risultare perfettamente saldate.

Il pane in confezione da 1 kg (pane a lievitazione naturale) dovrà riportare sulla confezione, oltre alla data di scadenza, la data di produzione.

La tracciabilità dei prodotti e delle preparazioni dovrà essere garantita e gestita in tutte le diverse fasi del processo di erogazione, dallo stoccaggio delle materie prime, fino al trasporto ed alla consegna, ai sensi del Regolamento CE 178/2002 e del Regolamento CE 852/2004. Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Azienda Sanitaria, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziarne eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro, qualora emergessero allerte o inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione del prodotto deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato o altro sistema idoneo ad assicurare l'identificazione della partita/lotto di ogni prodotto consegnato.

In tema di etichettatura, il pane fresco oggetto della presente fornitura appartiene alla categoria di alimenti sfusi o preincartati, per i quali le indicazioni obbligatorie da inserire in etichetta sono disciplinate all'art. 44 del Regolamento UE 1169/2011 e dal Decreto 1° ottobre 2018 n.131. Le informazioni previste in etichetta saranno pertanto fornite nella scheda tecnica, a disposizione dell'Azienda, aggiornata a cura dell'appaltatore a seguito di eventuali modifiche.

I prodotti di provenienza biologica dovranno rispondere inoltre ai requisiti di etichettatura previsti dalla normativa speciale per questa tipologia di prodotti, in riferimento a Reg. CE 834/07, Reg. CE 889/08 e successive modifiche ed integrazioni per quanto attiene l'etichettatura e l'indicazione del metodo di produzione biologico dei prodotti ottenuti in conformità a tali regolamenti.

Art.8) Trasporto

I mezzi di trasporto all'uopo utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 327/1980.

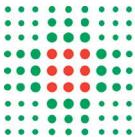
La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna del pane utilizzando mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.

La ditta fornitrice dovrà disporre di un adeguato numero di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari ai sensi della vigente normativa.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia del mezzo di trasporto adoperato, in maniera tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

In coerenza con quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari", il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso/ridotto impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali ad esempio veicoli almeno euro 5, a trazione elettrica o ibrida, o alimentati con gas naturale o con gas di petrolio liquefatto (GPL) o altri sistemi di alimentazione indicati dalla normativa vigente.

L'utilizzo di altre tipologie di mezzi è consentito secondo i limiti imposti dalla normativa vigente in regione Emilia-Romagna, secondo quanto sintetizzato alla pagina web dell'Agenzia regionale per la



prevenzione, l'ambiente e l'energia dell'Emilia-Romagna (Arpaem): <https://www.arpae.it/it/temi-ambientali/aria/liberiamo-laria>.

A richiesta dell'Azienda, il Fornitore dovrà presentare una scheda tecnica dei mezzi di trasporto utilizzati riportante le categorie e il numero dei mezzi, targa e copia delle carte di circolazione.

Per la comminazione di eventuali penali si rinvia a quanto previsto all'art.25, qualora siano riscontrate inadempienze rispetto alle caratteristiche dichiarate.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari dovrà curare l'igiene personale ed indossare idoneo abbigliamento riferito alla mansione e dotazioni previste dalla vigente normativa (Regolamento CE n. 852/2004).

Il personale addetto dovrà avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'AOU BO e, in caso di contestazione sulla qualità della merce, non dovrà opporre rifiuti alle decisioni prese dall'Azienda stessa o dai suoi incaricati e ritirerà immediatamente i prodotti non ritenuti idonei.

La merce dovrà essere accompagnata da documento di trasporto, (in duplice copia) che dovrà obbligatoriamente indicare:

- il nome del Fornitore;
- numero di riferimento dell'ordine e sigla dell'ordinatore;
- data dell'ordine;
- l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna;
- luogo di consegna;
- elenco descrittivo dei prodotti consegnati (tipologia del prodotto, quantità del prodotto; lotto di produzione);
- l'ora di produzione del prodotto (intesa come fine cottura);
- sui documenti di trasporto relativi ai prodotti destinati alla Cucina Centralizzata, dovrà essere indicato il numero di cod. fiscale dell'Azienda: 92038610371; sui documenti di trasporto e sulle fatture relative a prodotti destinati invece alla Mensa Malpighi e alla Mensa S.Orsola dovrà essere indicato il numero di P. IVA dell'Azienda: 02553300373.

Copia del documento sopra riportato sarà restituito firmato dall'operatore addetto al ricevimento, per ricevuta.

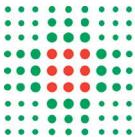
Art.9) Modalità di consegna

La consegna si intende comprensiva del trasporto, scarico e consegna direttamente presso la Dispensa dell'Azienda, nelle quantità indicate nell'ordine ed entro gli orari definiti, in imballaggi idonei, con le modalità stabilite dal presente Capitolato speciale d'appalto.

La consegna a cura e rischio del fornitore, franca di ogni spesa, dovrà essere effettuata inderogabilmente dalle ore 6,15 alle ore 6,45 dal lunedì al sabato, salvo diverse disposizioni indicate nel buono d'ordine, all'interno del luogo predisposto per lo scarico della merce presso i locali della Dispensa ubicata in VIA PIZZARDI, 1 – PADIGLIONE 2 – 40138 BOLOGNA, a cura del personale della Ditta fornitrice.

Nel caso in cui sopravvengano esigenze diverse da quelle attuali, l'Azienda si riserva di modificare i luoghi di consegna, aumentare e diminuire le frequenze indicate e gli orari di consegna, senza che ciò comporti aumenti di spesa per l'Azienda stessa. In tal caso, modalità e tempi di consegna dovranno comunque essere concordati con i referenti indicati dall'Azienda. Il Fornitore si impegna, pertanto, ad eseguire le predette prestazioni salvaguardando le esigenze dell'Azienda e/o di terzi autorizzati, senza recare intralci, disturbi o interruzioni all'attività lavorativa in atto.

Le consegne dei prodotti ordinati dovranno avvenire con frequenza tassativa giornaliera ad esclusione della Domenica e degli altri giorni festivi, salvo disponibilità dichiarata dalla ditta partecipante ad effettuare le consegne anche nelle giornate della domenica e dei giorni festivi.



Nel caso in cui i giorni festivi consecutivi siano superiori a due, l'aggiudicatario si impegna comunque a consegnare i prodotti il terzo giorno successivo, anche se festivo.

Le consegne effettuate negli orari o nei giorni non concordati non verranno accettate.

Nessun ritardo, a qualsiasi causa dovuto, è ammesso nella consegna delle merci ordinate.

I prodotti dovranno essere esenti da segni che possano evidenziare alterazioni.

Il pane dovrà essere consegnato entro 4 (quattro) ore dal momento di fine cottura, in appositi contenitori idonei al trasporto di alimenti, lavabili, ben puliti e sanificati dalla ditta fornitrice.

L'orario di fine cottura (da non intendersi come fine produzione) dovrà essere riportato nei D.D.T.

Non sono previste soglie minime negli ordini. L'operatore economico dovrà eseguire le consegne, secondo le richieste ed esigenze dell'Azienda Sanitaria.

La merce dovrà essere fornita a peso netto e corrispondere al peso richiesto. Nel caso di consegne di quantitativi superiori a quelli effettivamente ordinati, nulla sarà dovuto dall'Azienda per l'eccedenza. Agli effetti della fatturazione saranno validi i pesi che verranno riscontrati, in contraddittorio, con il fornitore.

Gli ordini verranno formulati giornalmente e conterranno le indicazioni delle quantità in kg per ogni referencia richiesta, per ciascun giorno della settimana. Gli ordini, di norma, verranno inviati al fornitore entro le ore 12,00 due giorni prima della consegna. L'Azienda Sanitaria potrà, tuttavia, apportare eventuali rettifiche e correzioni agli ordini, nonché effettuare ordini, sino ad 1 giorno prima della consegna.

Ogni variazione che dovesse determinarsi rispetto a quanto ordinato (per tempistiche, modalità, quantità o qualità) dovrà essere tempestivamente comunicato all'Ufficio Ordini e Rapporti con i Fornitori - Settore Ristorazione, concordando le soluzioni ottimali per gestire le anomalie, in funzione del minor impatto per i servizi e per le strutture, fatta salva l'applicazione di quanto disposto dall'art.25 del presente Capitolato.

La merce dovrà essere scaricata a terra a cura del personale della Ditta fornitrice il quale potrà assistere alle operazioni di pesatura e al controllo della stessa che sarà effettuato dal personale dipendente dell'Azienda Sanitaria.

Sarà fatto assoluto divieto al fornitore di scaricare merci al di fuori dei luoghi deputati e in assenza del personale addetto alla ricezione.

Le merci scaricate nelle suddette condizioni saranno respinte e non pagate, fatti salvi più gravi motivi per il sequestro da parte degli organi preposti.

Gli imballi dovranno essere gratuiti e a norma di legge.

I contenitori (ceste), in materiale plastico ad uso alimentare - sanificati e/o sanitizzati dalla ditta fornitrice – dovranno contenere prodotti per un peso massimo di 5 kg ciascuno.

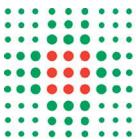
Tali contenitori, al fine di salvaguardare la freschezza del pane, dovranno essere singolarmente provvisti per la consegna del fine settimana di adeguato sacco di contenimento interno.

Imballi non cauzionati a rendere, dovranno essere ritirati a cura e spese del fornitore.

Trattandosi di servizio pubblico, la Ditta dovrà garantire la continuità della fornitura anche in casi eccezionali quali scioperi, blocco dei trasporti, ecc.

Le frequenze e la periodicità delle forniture sono funzionali all'organizzazione del servizio e rappresentano elementi fondamentali della qualità dello stesso. Ne deriva che puntualità e precisione nelle attività di consegna assumono una forte rilevanza e, se non rispettati, rappresentano motivo di contestazione al fornitore.

Per tutti i problemi che dovessero sorgere nel corso della fornitura relativamente alla consegna, la Ditta dovrà rivolgersi all'Ufficio Ordini e Rapporti con i Fornitori - Settore Ristorazione (tel. 051 214 1335 – e-mail: ada.ciottoni@aosp.bo.it, angela.profir@aosp.bo.it e tel. 051 214 1441 – e-mail: sandra.sticozzi@aosp.bo.it



In caso di ritardata o mancata consegna, l’Azienda, senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese e i danni all’appaltatore inadempiente.

Art.10) Controlli

La Ditta aggiudicataria dovrà sempre consegnare prodotti di 1^a qualità, garantiti al 100% contro ogni difetto che possa imputarsi comunque alle procedure di produzione, di confezionamento e di stoccaggio da parte della ditta stessa.

La Ditta dovrà fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti, nonché ai sistemi di controllo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di stoccaggio e lavorazione, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.

Inoltre, dovrà indicare alla stazione appaltante l’ubicazione di un proprio punto di coordinamento ed i referenti individuati per le necessarie comunicazioni da parte dell’Azienda, e garantire la disponibilità dalle ore 7:30 alle ore 14:30, dal lunedì al venerdì, nei giorni di apertura dei servizi.

Dovranno inoltre essere comunicati i nominativi delle figure professionali dedicate al controllo igienico ed al controllo qualità delle forniture.

I prodotti consegnati dovranno essere conformi a quanto indicato nel presente Capitolato nonché alla documentazione tecnica presentata in sede di gara.

Il giudizio sull’accettabilità o meno dei prodotti sarà riservato ai referenti delle dispense/cucine dell’Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S.Orsola-Malpighi.

Agli effetti del collaudo qualitativo, la firma apposta per ricevuta al momento della consegna non esonera la ditta fornitrice dal rispondere di eventuali contestazioni che potessero insorgere all’atto dell’immissione del prodotto al consumo; pertanto, l’accettazione della merce consegnata non solleva comunque l’appaltatore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevati o non rilevabili all’atto della consegna.

L’Azienda avrà il diritto di ottenere l’immediata sostituzione della merce risultata inaccettabile, a spese del fornitore, compreso l’eventuale risarcimento dei danni.

Pertanto, ogni prodotto che risulti non conforme alle caratteristiche richieste verrà contestato e dovrà essere successivamente ritirato a carico del fornitore nei termini previsti.

La contestazione avverrà tramite la gestione di non conformità per le quali il prodotto dovrà essere tempestivamente reintegrato secondo le modalità concordate con l’Azienda.

Diversamente saranno scorporate dagli importi fatturati tutte le quantità di prodotto contestate e non reintegrate in tempo utile per il consumo.

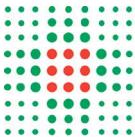
L’Azienda si riserva la facoltà di effettuare senza preavviso e con le modalità ritenute più opportune, durante il periodo di validità del contratto, ispezioni con proprio personale qualificato, presso ogni settore della sede della Ditta fornitrice al fine di verificare il pieno rispetto di quanto dichiarato dal fornitore.

Il Fornitore deve altresì consentire l’effettuazione delle verifiche ispettive e mettere a disposizione tutte le informazioni e i supporti documentali necessari ai fini dell’espletamento dell’attività ispettiva.

Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio con il Fornitore o con persona da questi delegata.

I controlli potranno riguardare:

- le fasi di produzione;
- lo stato igienico delle attrezzature, degli ambienti e dei mezzi di trasporto;
- le modalità di stoccaggio;
- lo stato igienico-sanitario del personale.



La Ditta si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative spese di analisi, in aggiunta alle sanzioni previste dal presente documento.

L’Azienda si riserva inoltre:

1. di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso Istituti legalmente riconosciuti, campioni della merce consegnata nell’arco del contratto;
2. di richiedere all’Azienda U.S.L. dove ha sede la Ditta fornitrice e/o produttrice di effettuare tutti i controlli igienico - sanitari, compresi esami di laboratorio, al fine di verificare che la produzione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

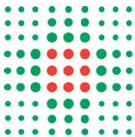
Il Fornitore deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l’applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.

I controlli sono finalizzati a verificare la conformità delle forniture ai requisiti di legge e ai requisiti definiti nel presente Capitolato e relativi allegati.

Nel caso in cui nel corso delle verifiche si rilevi la non conformità, il Fornitore deve porre in essere le azioni volte alla immediata risoluzione, sia delle non conformità riscontrate sia delle cause che l’hanno generata.

Il Fornitore:

- rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l’esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dai dipendenti dell’Azienda e/o da terzi autorizzati;
- si impegna ad avvalersi di personale altamente specializzato, in relazione alle diverse prestazioni contrattuali; detto personale potrà accedere agli uffici e locali dell’Azienda nel rispetto di tutte le relative prescrizioni di accesso, fermo restando che sarà cura ed onore del Fornitore verificare preventivamente tali procedure;
- si impegna a rispettare, per quanto applicabili, le norme internazionali sugli standard di qualità riferite al settore merceologico oggetto della gara;
- si impegna a predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a consentire all’Azienda, per quanto di propria competenza, di monitorare la conformità dei servizi e delle forniture alle norme previste dal presente capitolato, nonché, in particolare, ai parametri di qualità predisposti ed ivi specificati;
- si impegna a predisporre tutti gli strumenti e le metodologie, comprensivi della relativa documentazione, atti a garantire elevati livelli di servizio, ivi compresi quelli relativi alla sicurezza e riservatezza.
- si obbliga a consentire all’Azienda, per quanto di propria competenza, di procedere, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.
- si obbliga a dare immediata comunicazione ai referenti, per quanto di propria competenza, di ogni circostanza che abbia influenza sull’esecuzione delle attività previste dal presente capitolato.
- è obbligato, nell’adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, ad osservare tutte le indicazioni operative, di indirizzo e di controllo che a tale scopo saranno predisposte e comunicate dall’Azienda, per quanto di rispettiva ragione;
- è obbligato, nell’adempimento delle proprie prestazioni ed obbligazioni, a comunicare tempestivamente all’Azienda, per quanto di propria competenza, le eventuali variazioni della propria struttura organizzativa coinvolta nell’esecuzione del contratto, indicando



analiticamente le variazioni intervenute ed i nominativi dei nuovi responsabili.

Art.11) Resi per merci non conformi

Le partite che, a giudizio dell'Azienda Sanitaria, non risultassero conformi alle caratteristiche indicate, sia al momento della consegna che durante l'utilizzo della merce, saranno respinte e la Ditta dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione nonché al ritiro con oneri a suo carico.

Il ritiro della merce contestata, a carico del Fornitore, deve essere effettuato nel più breve tempo possibile, da valutarsi caso per caso, ove la non conformità venga riscontrata in un momento successivo alla consegna. La merce contestata e non ritirata entro le ore 9 del giorno successivo di servizio rimane nell'esclusiva disponibilità dell'Azienda senza che il Fornitore possa pretendere alcun corrispettivo, fermo restando che rimane a carico di quest'ultimo ogni danno e/o onere che possa derivare dal deterioramento e/o magazzinaggio della merce non ritirata. Per la comminazione di eventuali penali si rinvia a quanto previsto dal successivo art. 25.

In funzione della natura e della causale della contestazione, i prodotti alimentari contestati e da ritirare presso l'Azienda, possono, se idonei al consumo, essere oggetto di recupero e donazione, nella garanzia e nel rispetto delle norme di sicurezza ed in linea con quanto previsto dalla L. 155/2003 e dalla L. R.E.R. 16/2015 in materia di recupero alimentare ai fini di solidarietà sociale, della lotta allo spreco e della tutela ambientale. Nel caso, l'Azienda può mettere in contatto i fornitori con le realtà locali del territorio che si occupano del recupero e della donazione di beni alimentari a fini solidaristici, o, se concordato, attivarle direttamente.

Art.12) Indisponibilità o sostituzione di prodotti

Il fornitore per tutta la durata del contratto dovrà fornire i prodotti corrispondenti a quanto offerto in gara.

L'impiego di altri prodotti non contemplati dal presente Capitolato non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale deve essere preventivamente concordato e autorizzato dall'Azienda.

In tutti i casi in cui la sostituzione venga richiesta dall'appaltatore, per giustificati motivi, o si renda indispensabile per problematiche connesse alla sicurezza alimentare, l'appaltatore non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.

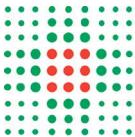
In caso di indisponibilità definitiva di una delle referenze offerte in sede di gara, l'appaltatore dovrà comunicarlo con un mese di anticipo e si impegna a garantirne la sostituzione con un'altra referenza, purché il prodotto sia in possesso dei requisiti previsti dal Capitolato e dalle schede prodotto.

Le sostituzioni effettuate dal Fornitore non danno in nessun caso diritto allo stesso di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo prodotto.

Sarà prevista una penale per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti secondo quanto precisato sub art. 25.

In casi di indisponibilità dei prodotti o delle materie prime il fornitore dovrà, con congruo anticipo, informare l'Ufficio Ordini e Rapporti con i Fornitori - Settore Ristorazione (tel. 051 214 1335 – e-mail: ada.ciottoni@aosp.bo.it, angela.profir@aosp.bo.it e tel. 051 214 1441 – e-mail: sandra.sticozzi@aosp.bo.it), indicando un prodotto sostitutivo con le medesime caratteristiche del prodotto presentato in sede di offerta, desumibili dalla scheda prodotto.

Nel caso in cui il fornitore intenda richiedere la sostituzione di una referenza in contratto dovrà inoltrare una comunicazione all'Ufficio Ordini e Rapporti con i Fornitori - Settore Ristorazione, specificando le motivazioni della richiesta stessa, allegando la scheda tecnica della nuova referenza ed inviando eventualmente un campione presso il servizio a richiesta del suddetto Ufficio Ordini. L'Azienda si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare le prove ritenute opportune caso per caso, volte ad accertare il rispetto, da parte delle nuove referenze proposte, delle



prescrizioni del Capitolato e delle schede prodotto oltre che il possesso delle caratteristiche necessarie alle esigenze aziendali.

In caso di indisponibilità temporanea di una referenza, potrà essere autorizzata la fornitura di prodotto alternativo con la medesima procedura prevista per la sostituzione definitiva.

Resta inteso che i prodotti proposti in sostituzione devono essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione e devono essere corredati di scheda tecnica del prodotto.

Sarà prevista una penale per ogni episodio di mancata sostituzione dei prodotti secondo quanto precisato sub art. 25.

Il fornitore dovrà prevedere un efficace sistema di intervento per gestire emergenze in caso di indisponibilità dei prodotti al fine di garantire la continuità di un servizio essenziale.

L'Azienda potrà inoltre richiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati, qualora siano sopravvenute particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi, nonché alla luce della valutazione della prestazione e della resa del prodotto in fase di consumo. In questi casi l'Azienda, in contraddittorio con il fornitore, propone una referenza alternativa, con le medesime caratteristiche qualitative del prodotto da sostituire, allo stesso prezzo.

Art.13) Acquisto di prodotti non assegnati in gara

L'AOU BO si riserva, in corso di contratto, di acquistare dall'impresa aggiudicataria prodotti non richiesti in sede di offerta ma riferibili alla categoria merceologica aggiudicata, usufruendo del listino accessorio depositato con l'indicazione dei diversi prodotti offerti, e dovrà essere presentata una offerta opzionale per:

- la fornitura di pane comune (barillino o tartaruga) confezionato da gr. 50/55, prodotto esclusivamente con farine biologiche come da specifica all'art. 4. a1

Il listino non costituirà oggetto di valutazione nell'ambito dell'offerta economica.

L'Azienda richiede al fornitore la disponibilità a:

- studiare ed eventualmente fornire alle stesse condizioni del prodotto standard nuove linee di prodotto che possano essere di migliore qualità / fruibilità per gli utenti anche con particolari patologie.

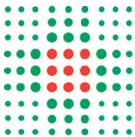
Art.14) Acquisto in danno

Qualora l'AOU BO riscontrasse, anche in sede di prima fornitura, la non conformità, sia nella qualità sia nella quantità della merce, ai requisiti richiesti e pattuiti e qualora non venissero rispettati i termini di consegna previsti dal Capitolato, invierà formale contestazione con specifica delle motivazioni e con invito a conformarsi nel termine che sarà ritenuto congruo.

Inoltre, in caso di inadempimento dell'appaltatore, l'Azienda avrà il diritto di acquistare presso altre ditte i prodotti occorrenti a danno del fornitore inadempiente; resterà cioè a carico dell'inadempiente sia la differenza per l'eventuale maggiore prezzo rispetto a quello convenuto sia ogni altro maggiore onere o danno comunque derivante all'Azienda a causa dell'inadempienza stessa.

Art.15) Prezzi

Il corrispettivo spettante al fornitore è rappresentato dai prezzi €/kg. di tutte le voci offerte in gara.



Art.16) Clausola di revisione prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. e dell'Allegato II.2-bis ("Modalità di applicazione delle clausole di revisione dei prezzi") introdotto dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209, durante l'esecuzione del contratto è consentita la revisione dei prezzi con le modalità, alle condizioni e nei limiti di seguito indicati.

La revisione si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura o del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo contrattuale risultante dal provvedimento di aggiudicazione, e opera nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire dopo l'attivazione della clausola di revisione.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al precedente capoverso, si utilizza l'indice dei prezzi al consumo elaborato dall'ISTAT e pubblicato, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale. L'indice è stato individuato prendendo a riferimento il codice ECOICOP (5 cifre) dell'attività (01113) "Pane".

La verifica della variazione del prezzo sarà effettuata con cadenza mensile, decorrente dalla data di sottoscrizione del contratto.

Ai sensi dell'art. 12 dell'Allegato II.2-bis, la variazione è calcolata come differenza tra il valore degli indici al momento della rilevazione, e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'Allegato I.3. Al verificarsi delle condizioni di cui all'art. 3, comma 1 dell'Allegato II.2-bis, saranno comunicati all'Appaltatore, all'indirizzo pec indicato nel contratto, i prezzi revisionati da applicare alle prestazioni da eseguire.

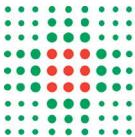
Nello specifico, la revisione avviene esclusivamente in forza di espressa autorizzazione rilasciata dal RUP.

Il RUP, entro 20 giorni dal monitoraggio, definisce il valore della eventuale revisione da effettuare; il termine di 20 giorni può essere interrotto dal RUP qualora siano necessarie integrazioni istruttorie.

La revisione dei prezzi può essere accordata per un determinato tempo, anche infrannuale, ferma restando in ogni caso la facoltà di revisione in riduzione - da parte del RUP, previo monitoraggio ed attivazione del DEC - qualora si modifichino le condizioni e i presupposti sulla cui base è stata disposta.

Come stabilito dall'art. 2, comma 2, dell'Allegato II.2-bis, quando l'applicazione della revisione dei prezzi di cui all'art. 60 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. non garantisce il principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale, e non è possibile garantire il medesimo principio mediante rinegoziazione secondo buona fede, è sempre fatta salva la possibilità per la stazione appaltante o l'Appaltatore di invocare la risoluzione per eccessiva onerosità sopravvenuta del contratto. In tutti i casi di risoluzione del contratto, si applica l'art.122, comma 5, del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., pertanto l'Appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti.

Oltre all'ipotesi prevista all'art. 2 comma 2 dell'Allegato II.2-bis, qualora i prezzi revisionati comportino un incremento dei corrispettivi dovuti all'Appaltatore che non trovi copertura nelle somme stanziate a tal fine per l'appalto, così come previsto dall'art. 60, comma 5 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., l'Azienda potrà risolvere il contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta, oppure di ridurre i quantitativi in modo da lasciare fermo il corrispettivo dovuto. Non sono previsti meccanismi ordinari di adeguamento del prezzo, di cui all'art. 60 comma 2-bis del D.Lgs. 36/2023, così come modificato dall'art. 23 del D.Lgs. 209/2024.



Art.17) Periodo di prova

L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di 2 (due) mesi a far data dall'inizio effettivo della fornitura, considerando detti mesi quale periodo di prova necessario per accertare il buon andamento ed esito della fornitura stessa. L'aggiudicazione definitiva rimane pertanto subordinata alla condizione sospensiva dell'esito positivo della prova.

Qualora, durante tale periodo, la consegna della fornitura non risponda alle norme previste dal presente Capitolato e/o alle caratteristiche tecniche previste, la Stazione Appaltante comunicherà all'impresa le motivazioni che ostano al superamento del periodo di prova, con diffida ad adempiere.

Persistendo i motivi che ostano al superamento positivo del periodo di prova, la Stazione Appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto, con nota a mezzo PEC, di richiedere il risarcimento di tutti i danni subiti e subendi e di aggiudicare la fornitura all'impresa che segue in classifica, previa rinegoziazione, senza che l'Impresa precedentemente aggiudicataria possa richiedere danni (**Art.1456 c.c.** Clausola risolutiva espressa).

In tal caso l'impresa aggiudicataria:

- dovrà proseguire nella fornitura fino alla data comunicata dall'Azienda interessata;
- avrà diritto esclusivamente al pagamento dei prodotti fino a quel momento ordinati.

In caso di mancato rispetto degli obblighi contrattuali che possano determinare un disservizio per l'utenza e/o per la stessa Amministrazione, l'Azienda potrà esprimere un giudizio negativo sul periodo di prova anche prima della scadenza dello stesso periodo e procedere alla cessazione della fornitura del servizio da parte della Ditta a partire dalla data in essa prevista.

La Ditta che avesse conseguito esito negativo del periodo di prova è comunque tenuta a collaborare sia con la nuova Ditta che con l'Azienda per garantire un regolare subentro. In tal senso si intende che la Ditta non dovrà frapporre alcun ostacolo e dovrà garantire la continuità del servizio. Parimenti la Ditta Subentrante è tenuta ad applicare i prezzi indicati in sede di offerta.

La non collaborazione ed ogni altro atteggiamento di ostruzione da parte della Ditta sarà sanzionata con l'incameramento del deposito cauzionale definitivo, salvo ed impregiudicato il risarcimento degli eventuali maggiori oneri e danni, senza che la Ditta che cessa nella fornitura possa pretendere risarcimenti, indennizzi o compensi di sorta.

Art.18) Fatturazione, pagamento e ordini

La fatturazione delle prestazioni rese in esecuzione del contratto avverrà mediante fatture emesse il mese successivo all'effettuazione delle prestazioni del mese precedente.

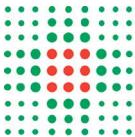
Qualora l'Aggiudicatario sia un raggruppamento temporaneo d'impresa, la fatturazione e i pagamenti spettanti al raggruppamento saranno effettuati singolarmente ad ogni impresa facente parte del raggruppamento.

Tutte le fatture emesse e i documenti contabili (come, ad esempio, i documenti di trasporto) devono essere così intestati:

IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna
Codice fiscale: 92038610371 - P.IVA 02553300373
Sede Legale: Via Albertoni 15 – 40138 BOLOGNA

Le fatture devono indicare i seguenti elementi:

- numero e data dell'ordine aziendale (dal 01/10/2019 come rilevabile dall'ID PEPPOL) che verrà inviato dalla stazione appaltante;
- dettaglio fornitura/servizio prestato;
- Codice Univoco Ufficio: UFR9WK



- CIG
- CUP (eventuale)

Le fatture devono essere trasmesse all'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico di Sant'Orsola esclusivamente in formato elettronico, attraverso il sistema di interscambio (SDI).

Di seguito si riportano i dati essenziali per la trasmissione delle fatture:
IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico di Sant'Orsola
I.P.A. (indice delle Pubbliche Amministrazioni) aopso_bo
codice univoco ufficio (per ricevimento fatture) UFR9WK

La fatturazione è subordinata all'emissione dell'ordine aziendale.

L'Operatore Economico, pertanto, dovrà attendere l'invio dell'ordine telematico per poter procedere con l'emissione della fattura.

L'ordine è obbligatorio per le forniture e per i servizi, pena l'impossibilità per l'Azienda di effettuare la liquidazione e il pagamento delle fatture.

Non si potrà procedere al pagamento delle fatture elettroniche che non riportano i codici CIG e CUP (se previsto).

Il Fornitore si obbliga a fatturare secondo le modalità previste dalla normativa, anche secondaria, vigente in materia, nonché dal presente Capitolato.

I pagamenti saranno effettuati entro il termine di legge decorrente dalla data di ricevimento delle fatture elettroniche (tramite SDI) qualora l'Azienda Sanitaria contraente abbia riscontrato la regolarità delle stesse, e sussistano i presupposti e le condizioni per la loro liquidazione (acquisizione completa della documentazione necessaria a comprovare il diritto del creditore, tra cui i documenti di trasporto, riscontro della regolarità della fornitura o della prestazione, rispondenza della fattura ai requisiti quantitativi e qualitativi ordinati e consegnati, ai termini ed alle condizioni pattuite contrattualmente).

Qualora le fatture emesse non siano regolari e/o conformi a quanto sopra indicato e non sia quindi possibile procedere alla liquidazione, e sempre che non siano state già rifiutate (tramite SDI) nei casi e nei modi previsti dalla normativa di settore, l'Azienda Sanitaria contraente sosponderà la liquidazione delle fatture fino alla avvenuta regolarizzazione e procederà a formalizzare al Fornitore una formale contestazione da inviare tramite pec contenente le relative motivazioni ed eventuale richiesta di emissione di nota di credito parziale o totale. La contestazione vale come sospensione dei termini di pagamento delle fatture.

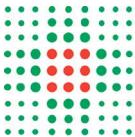
Il Fornitore dovrà provvedere a regolarizzare le fatture e/o a trasmettere la documentazione richiesta e/o a emettere la nota di credito richiesta entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

Decorso il termine dei 10 giorni senza alcun riscontro o senza che la posizione sia stata regolarizzata, la stazione appaltante applicherà una penale per ogni giorno di sospensione pari a € 30,00. La stazione appaltante provvederà al pagamento delle fatture per la parte eventualmente liquidabile, mentre per quanto non regolarizzato la liquidazione delle fatture resterà sospesa; in ogni caso non sono dovuti interessi di qualsiasi natura, né costi di recupero.

In caso di contestazione delle fatture, i termini di pagamento decorreranno dal ricevimento della documentazione richiesta e/o della nota di credito e/o delle fatture correttamente emesse in sostituzione di quelle integralmente contestate (o rifiutate). In ogni caso, sulle fatture contestate e/o la cui liquidazione è sospesa (per qualsiasi ragione) e/o rifiutata, non sono dovuti interessi di qualsiasi natura, né costi di recupero.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di assicurare lo svolgimento del servizio anche in caso di ritardato pagamento.

In nessun caso sono dovuti interessi anatocistici.



L'importo forfettario di € 40,00 di cui all'art. 6 D.Lgs. n. 231/2002, potrà essere riconosciuto, nei casi e alle condizioni ivi previste, per i crediti scaduti ceduti e/o non ceduti, per contratto di cessione ovvero, in caso di effettivo svolgimento di attività di recupero, per sollecito di pagamento e/o con riferimento alla somma complessivamente ingiunta e/o azionata (e alla pluralità delle fatture azionate). Mentre nulla potrà essere riconosciuto in caso di cessioni di crediti futuri (non ancora sorti al momento della cessione). In ogni caso l'importo forfettario di € 40,00 non sarà dovuto (e non sarà esigibile) con riferimento a ogni singola fattura e sono esclusi automatismi risarcitorii.

Per ulteriori informazioni, relative al pagamento delle fatture, si potrà contattare direttamente il Servizio Unico Metropolitano Contabilità e Finanza (SUMCF) - Ufficio Contabilità Fornitori – tel. n. 051 6079817 (attivo lunedì e venerdì dalle ore 11:00 alle 13:00) email: portale.fornitori@aosp.bo.it.

Qualora la modalità di fatturazione dovesse variare in corso di esecuzione del contratto, questa sarà prontamente comunicata e il Fornitore dovrà immediatamente adeguarsi alle nuove direttive impartite.

L'IRCCS Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico di Sant'Orsola rientra nel regime di cui all'art. 17 *ter* del D.P.R. n. 633/1972, così come modificato dalla Legge n. 190/2014 (split payment), per cui, ove ne ricorrono i presupposti, la fattura dovrà contenere l'annotazione "scissione dei pagamenti", così come disposto dall'art. 2 del Decreto MEF del 23/01/2015, e l'Azienda Sanitaria provvederà al pagamento al netto dell'IVA, procedendo successivamente al versamento dell'IVA all'Erario.

Art.19) Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Ai sensi dell'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii, l'Aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari inerenti il presente appalto e, a tal fine, è obbligato, ex art. 3 comma 7 della Legge citata, a comunicare, alla stazione appaltante:

- a) gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione dell'opera/servizio/fornitura cui sono dedicati;
- b) le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- c) ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione di cui alle lettere a) e b) deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica.

In caso di persone giuridiche, la comunicazione de quo deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura.

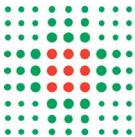
L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi di cui all'art. 3 comma 7 cit. comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da € 500,00 a € 3.000,00 (art. 6 comma 4 della L. 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.).

In occasione di ogni pagamento all'Appaltatore o di interventi di controllo ulteriori, si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto (art. 9-bis della L. 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii.).

Art.20) Obbligo di riservatezza e Trattamento dei dati

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi compresi quelli che transitano attraverso le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso o comunque a conoscenza durante l'esecuzione del contratto, di non divulgare, né comunicarli, né trasmetterli in alcun modo ed in qualsiasi forma, senza previa espressa autorizzazione dell'Azienda, e di non farne uso, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.



Tale obbligo si estende, altresì, a tutto il materiale iniziale e approntato durante l'esecuzione del contratto.

L'obbligo di riservatezza non riguarda, invece, i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'Aggiudicatario è responsabile, nei confronti dell'Azienda, dell'esatta osservanza, da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, dell'obbligo di riservatezza, e risponde verso l'Azienda di ogni relativa violazione ai medesimi imputabile.

Il contratto si intenderà automaticamente risolto, *ex art. 1456 c.c.*, in ogni caso di violazione dell'obbligo di riservatezza, e l'Aggiudicatario sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti.

Le procedure in materia di riservatezza dei dati e delle informazioni che l'Aggiudicatario adotterà in sede di esecuzione del contratto saranno oggetto di auditing aziendale.

L'Aggiudicatario non potrà ad alcun titolo conservare copia di dati e programmi dell'Azienda, né alcuna documentazione agli stessi inerente dopo la scadenza del contratto, e li restituirà tutti all'Azienda, dietro formale richiesta di quest'ultima.

L'obbligo di riservatezza, come sopra dettagliato, deve essere rispettato dall'Aggiudicatario durante la vigenza del rapporto contrattuale.

In ordine al trattamento dei dati, l'Aggiudicatario s'impegna a rispettare il D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii., il Regolamento Generale sulla protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679, anche GDPR) e il D.Lgs. 18 maggio 2018, n. 51.

L'Aggiudicatario, sotto la propria responsabilità, si impegna ad attuare ed a far attuare da eventuali collaboratori, ai sensi del Regolamento UE 2016/679, tutte le misure di sicurezza e di controllo necessarie a scongiurare il rischio di alterazione, distruzione o perdita, anche parziale, di dati, nonché d'accesso non autorizzato, o di trattamento non consentito, o non conforme alle finalità del contratto.

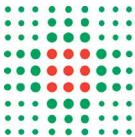
Il trattamento dei dati personali avviene nel rispetto dei principi di cui all'art. 5 del Regolamento UE 2016/679 ed in sicurezza ai sensi dell'art. 32 del Regolamento UE 2016/679.

Allo scopo di procedere al corretto trattamento dei dati relativi al servizio di cui all'art. 1 coerentemente con la "Descrizione delle attività di trattamento", che sarà allegata al contratto e parte integrante dello stesso, l'Azienda, Titolare del trattamento, nominerà, mediante sottoscrizione del contratto, l'Aggiudicatario quale Responsabile del trattamento *ex art. 28* del Regolamento UE 2016/679.

Si specifica che il Responsabile è tenuto a:

- adottare opportune misure atte al rispetto dei principi del trattamento dei dati personali previste dall'art. 5 del GDPR;
- adottare le misure di sicurezza previste dall'art. 32 del GDPR, eventualmente indicate dal Titolare, dal Garante per la protezione dei dati personali e/o dal Comitato Europeo con propria circolare, risoluzione o qualsivoglia altro provvedimento eventualmente diversamente denominato;
- autorizzare i soggetti che procedono al trattamento, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 29 del GDPR, secondo la procedura interna del medesimo e, comunque, impegnando i medesimi soggetti autorizzati che non siano eventualmente tenuti al segreto professionale affinché rispettino lo stesso livello di riservatezza e segretezza imposto al Titolare;
- ai sensi dell'art. 28, comma 3, lett. e) del GDPR, ad assistere il Titolare, al fine di soddisfare l'obbligo di dare seguito alle richieste per l'esercizio dei diritti.

In particolare, è fatto obbligo al Responsabile di attenersi alle istruzioni impartite dal Titolare, coerentemente con le "Istruzioni per il Responsabile del trattamento dei dati personali", che saranno allegate e parte integrante del contratto. Inoltre, il Responsabile si impegna a garantire che le operazioni di trattamento siano svolte secondo l'ambito consentito e nel rispetto dei singoli profili professionali di appartenenza, nel rispetto della riservatezza e confidenzialità dei dati. Il Responsabile, con la sottoscrizione del contratto, s'impegna a prendere visione e ad attenersi scrupolosamente alle indicazioni di cui alle policy privacy adottate dal Titolare, allegate al contratto e altresì reperibili sul sito istituzionale dell'Ente. La designazione è da ritenersi valida per tutta la



durata del rapporto contrattuale, ivi compreso il caso di proroghe o rinnovi qualora questi abbiano il medesimo ambito ed oggetto di trattamento. Ai fini della responsabilità civile, si applicano le norme di cui all'art. 82 del GDPR. Resta fermo che, anche successivamente alla cessazione o alla revoca del contratto, il Responsabile dovrà mantenere la massima riservatezza sui dati e le informazioni relative al Titolare delle quali sia venuto a conoscenza nell'adempimento delle sue obbligazioni. Per quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si rinvia alle disposizioni generali vigenti in materia di protezione di dati personali.

Art.21) Disposizioni relative al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto

L'Aggiudicatario si impegna a prestare il servizio di cui trattasi per tutta la durata del contratto, in ogni periodo dell'anno ed a garantire la presenza numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento del servizio.

L'Appaltatore dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni.

L'Appaltatore dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

Inoltre l'Appaltatore è tenuto al rispetto di quanto previsto dal "Protocollo di intesa in materia di lavori, forniture e servizi" stipulato dal Comune di Bologna con i rappresentanti delle categorie economiche in data 08 novembre 2019 (che rinnova il precedente Protocollo stipulato in data 06 luglio 2015, anche in ragione del mutato contesto istituzionale, normativo, economico e sociale).

L'Appaltatore dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'Appaltatore dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci; dovrà inoltre rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale.

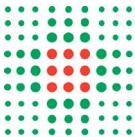
L'Appaltatore è l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al presente appalto. Dovrà provvedere all'adeguata istruzione/formazione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

Art.22) Subappalto

È ammesso il subappalto nei limiti e con le modalità di cui all'art. 119 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. - come modificato e integrato dall'art. 41 del D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209 - che si intende richiamato per tutto quanto ivi non espressamente riportato.

L'Operatore Economico indica le prestazioni da subappaltare, non potendosi affidare in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al venti per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese. Gli Operatori Economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che intendono subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento (art. 119 comma 2 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.).

Ai sensi del comma 2-bis inserito nell'art. 119 dal D.Lgs. 31 dicembre 2024, n. 209, nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante ai sensi del comma 2 del medesimo articolo, è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto



dagli articoli 8 e 14 dell'Allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii..

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo CCNL del contraente principale, ovvero un differente CCNL, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'Appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto, oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente.

L'Aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto, nonché per gli obblighi retributivi e contributivi ai sensi dell'[articolo 29 del decreto legislativo 10 settembre 2003, n. 276](#).

Art.23) Obblighi in materia di sicurezza e salute sul lavoro

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art.26 del D.Lgs. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Le Aziende Sanitarie, come previsto dall'art 26 c1-lettera b del D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i, in un fascicolo informativo, forniscono alle ditte partecipanti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui sono destinate ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività; tale fascicolo è disponibile al seguente link: https://www.aosp.bo.it/sites/default/files/documento_informativo_art26_1.pdf

Restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla salute e alla sicurezza sul lavoro.

Art.24) Responsabilità

L'Azienda Sanitaria è esonerata da ogni responsabilità per danni, compreso gli infortuni o altro che dovessero accadere a terzi ed al personale dell'Affidatario nell'esecuzione del contratto od a cause ad esso connesse, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo del contratto stesso.

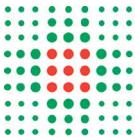
L'Aggiudicatario è tenuto al risarcimento di tutti i danni sopra detti, senza eccezione e per l'intera vigenza contrattuale, fatta salva l'applicazione di penali e l'eventuale risoluzione del contratto. In ogni caso danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime ricollegabili, s'intendono assunti dall'Aggiudicatario che ne risponderà in via esclusiva, esonerandone già in via preventiva, ed espressamente l'Azienda che fin da ora s'intende sollevata ed indenne da ogni pretesa o molestia.

L'appaltatore, con effetto dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto e rinnovo/proroga) un'adeguata copertura assicurativa, contro i rischi di:

- A. Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): per danni arrecati a terzi (tra i quali il committente) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore ad Euro 2.000.000 per sinistro e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

- danni a cose di terzi da incendio;
- danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore che partecipino



- all'attività in oggetto a qualsiasi titolo;
 - danni arrecati a terzi (inclusi i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone – anche non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore - che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
 - interruzioni o sospensioni di attività di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza;
 - inquinamento accidentale;
 - RC derivante dalla produzione, conservazione e smercio di cibi e bevande;
 - dolo e colpa grave delle persone delle quali l'appaltatore si avvale nell'esecuzione dei lavori;
 - rinuncia alla rivalsa, salvo il caso di dolo, nei confronti di AOU BO, suoi dipendenti, amministratori, collaboratori, ecc.
- B. Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da Prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'appaltatore si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale “unico” di garanzia non inferiore ad Euro 2.000.000 per sinistro e Euro 1.000.000 per persona, e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto “Danno Biologico”, l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, e la “Clausola di Buona Fede INAIL”.
- C. Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti, a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.
Tale copertura (RCP) dovrà assumere un massimale “unico” di garanzia non inferiore a EURO 5.000.000,00.

Nel caso di imprese temporaneamente raggruppate, l'impresa capogruppo, dotata di mandato collettivo speciale, stipulerà i contratti di assicurazione in nome e per conto proprio e delle mandanti; le stesse garanzie assicurative dovranno coprire senza riserva anche i danni causati dalle imprese mandanti e loro eventuali subappaltatori.

Resta ferma l'intera responsabilità dell'Aggiudicatario anche per danni non coperti dalle predette coperture assicurative, ovvero per gli eventuali maggiori danni eccedenti i massimali assicurati. Il massimale unico della polizza assicurativa non rappresenta il limite del danno eventualmente da risarcire da parte dell'Aggiudicatario, per il quale, nel suo valore complessivo, risponderà comunque l'Appaltatore.

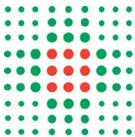
Le franchigie previste nelle singole polizze saranno sempre a carico dell'Aggiudicatario.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Appaltatore, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Appaltatore stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

È inteso che tutte le garanzie saranno stipulate ai sensi dell'art. 1891 c.c..

Le coperture dovranno essere operanti anche per i sinistri causati da colpa grave degli assicurati/beneficiari, nonché per i sinistri causati da dolo o da colpa grave delle persone di cui essi debbano rispondere.

Sarà inoltre stabilito che il ricorrere di circostanze quali quelle previste dall'art. 1900 c.c. non potrà influire sul risarcimento di danni direttamente liquidabili all'Azienda, fermo il diritto dell'Assicuratore di regresso verso l'Aggiudicatario.



In ogni caso l'Aggiudicatario, non appena a conoscenza del sinistro, è tenuto a segnalarlo all'Azienda.

L'Aggiudicatario non potrà opporre all'Azienda la non risarcibilità ovvero la riduzione di risarcimento di un danno a causa della ritardata denuncia del sinistro.

L'Azienda sarà tenuta indenne dei danni eventualmente non coperti in tutto o in parte delle coperture assicurative stipulate dall'Aggiudicatario.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Art.25) Penalità

Durante la vigenza del contratto, il DEC, anche per il tramite di assistenti con funzioni di direttore operativo ove nominati dalla stazione appaltante, svolgerà verifiche e controlli in ordine alla regolare esecuzione dell'appalto, in termini, altresì, di tempistiche assegnate e di conformità alle prescrizioni contrattuali e dei documenti di gara.

Eventuali esiti negativi degli stessi, così come eventuali non conformità (NC) pervenute, saranno formalmente contestati dal DEC, ovvero dai suoi assistenti con funzioni di direttore operativo ove nominati, con nota scritta che verrà trasmessa all'Aggiudicatario a mezzo posta elettronica ordinaria o con posta elettronica certificata.

L'Aggiudicatario avrà il termine massimo di 10 giorni lavorativi, decorrenti dalla data di trasmissione della nota di contestazione, per formalizzare al DEC, ovvero ai suoi assistenti con funzioni di direttore operativo ove nominati, le proprie controdeduzioni scritte.

Qualora le controdeduzioni dell'Aggiudicatario non siano accoglibili a giudizio del RUP/DEC, ovvero l'Aggiudicatario non fornisse, nel termine, le controdeduzioni richieste, si procederà all'applicazione della penale.

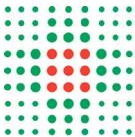
Le NC rilevate che, all'esito dello scambio di corrispondenza scritta, saranno ritenute dal DEC, ovvero dai suoi assistenti con funzioni di direttore operativo ove nominati, suscettibili di penale, saranno discusse in contraddittorio con l'Aggiudicatario.

Il pagamento delle penali non esonera in nessun caso l'Aggiudicatario dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente. Parimenti, l'Aggiudicatario prende atto che l'applicazione delle penali previste dal presente articolo non preclude in alcun modo il diritto della stazione appaltante a richiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In tutti i casi, le penali saranno irrogate dal RUP mediante apposita nota di addebito "fuori campo IVA", che verrà trasmessa, unitamente al pagoPA per il relativo pagamento, a mezzo posta elettronica certificata.

Di seguito si riportano le "NC rilevate" ed i rispettivi importi di penale:

N.C. RILEVATA	IMPORTO PENALE per ciascuna NC
Ritardata consegna rispetto all'orario tassativo indicato nel presente capitolo (ore 6,15-6,45)	€ 250/NC
Consegna oltre 4 (quattro) ore dal momento di fine cottura	€ 250/NC



Mancata corrispondenza tra quanto ordinato e quanto consegnato o dichiarato nei documenti di trasporto	€ 250/NC
Mancata consegna	€ 500/NC
Mancata sostituzione dei prodotti definitivamente o temporaneamente indisponibili (per ogni episodio)	€ 300/NC
Mancata o insufficiente igiene delle casse e dei mezzi di trasporto	€ 500/NC
Caratteristiche del prodotto non rispondenti a quanto previsto dal Capitolato (ingredienti, confezionamento, conservazione, ecc.) oppure rispetto a quanto offerto dal fornitore	€ 600€/NC
Inosservanza delle disposizioni relative all'utilizzo di mezzi di trasporto a basso/ridotto impatto ambientale	€ 250 /NC
Anomalie riscontrate al termine delle verifiche ispettive di cui all'art.10	€500 /NC
Irregolarità rilevate nella filiera di produzione (mancato rispetto degli standard merceologici o del processo produttivo)	€ 600/NC
Presenza di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori atipici, sgradevoli, consistenza o colorazioni anomale, difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo.	€ 500/NC

Le inadempienze e mancanze innanzi descritte, devono intendersi a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo; pertanto, in tutti gli altri casi di contestazione e disservizi non rientranti nelle fattispecie di cui ai punti sopra elencati, verrà applicata una penale variabile secondo la gravità delle infrazioni contestate (per ogni caso di ritardo e/o mancato rispetto delle condizioni indicate in capitolato e/o offerta tecnica), da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.000,00 ad infrazione.

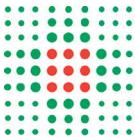
L'importo complessivo delle penali non può superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale, coerentemente a quanto previsto dall'art. 126 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.; qualora lo superasse, si darà corso alla risoluzione del contratto.

Art.26) Risoluzione del contratto

Fatto salvo quanto previsto dal Capitolato, l'Azienda può risolvere il contratto di appalto, senza limiti di tempo, se si verificano una o più delle condizioni previste dall'art. 122 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii..

Fermo quanto sopra, il contratto si risolve altresì ai sensi dell'art. 1456 c.c. al ricorrere di una delle seguenti circostanze:

- qualora gli accertamenti presso la Prefettura competente risultino positivi;
- reiterati e aggravati inadempimenti imputabili al Fornitore dell'Aggiudicatario, comprovati da almeno tre documenti di contestazione ufficiale, al di fuori dei casi di cui all'art. 122, del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii.;
- in caso di cessazione dell'attività o in caso di procedure concorsuali intraprese a carico



dell'aggiudicatario;

- frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione dell'appalto in danno della stazione appaltante;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro i termini prescritti dall'Azienda;
- abbandono dell'appalto;
- qualora durante l'esecuzione del contratto si verifichino inadempienze dovute ad uno o più episodi di "mancata consegna";
- mancato superamento del periodo di prova sub art 17;
- violazione dell'obbligo di riservatezza e trattamento dei dati;
- mancata copertura dei rischi durante tutta la vigenza del contratto, sub art. 24 "Responsabilità";
- importo complessivo delle penali addebitate all'Appaltatore superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale;
- mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari inerenti il presente appalto;
- subappalto occulto e violazione delle disposizioni di cui all'art. 119 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.;
- violazione del divieto di cessione del contratto e della normativa disciplinante la cessione dei crediti;
- inosservanza dell'Intesa del 19 giugno 2018 per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale tra la Prefettura di Bologna e, tra gli altri, l'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Bologna Policlinico S. Orsola-Malpighi;
- inosservanza del Codice di Comportamento dell'Azienda approvato con Deliberazione n. 27 del 24 gennaio 2024;
- violazione del Patto di integrità accettato dall'Aggiudicatario in sede di partecipazione alla gara;
- inosservanza delle norme di legge in materia di lavoro e previdenza, prevenzione, infortuni, sicurezza, e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nell'espletamento del servizio;
- in tutti gli altri casi previsti dalla presente Capitolato, nonché dalle norme e dalla documentazione di gara.

In tutti questi casi, la risoluzione si verificherà di diritto quando l'Azienda, con comunicazione scritta a mezzo pec, senza necessità di assegnare alcun termine per l'adempimento, dichiarerà all'Appaltatore l'intenzione di avvalersi della clausola risolutiva di cui al presente articolo.

In caso di risoluzione del contratto per inadempienza dell'aggiudicatario, l'Azienda ha diritto ad incamerare il deposito cauzionale definitivo a titolo di penale e di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa in danno dell'aggiudicatario inadempiente.

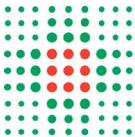
L'affidamento a terzi viene notificato all'aggiudicatario inadempiente tramite PEC con l'indicazione dei nuovi termini di esecuzione delle forniture affidate e degli importi relativi.

All'aggiudicatario inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda, rispetto a quelle previste dal contratto risolto.

Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e ove questo non sia sufficiente da eventuali crediti dell'aggiudicatario.

Nel caso di minore spesa nulla compete all'aggiudicatario inadempiente.

L'esecuzione in danno non esimerà la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione. Analoga procedura verrà



seguita nel caso di disdetta anticipata del contratto da parte della ditta aggiudicataria senza giustificato motivo o giusta causa.

Si dichiara, per patto espressamente convenuto, che le decisioni per l'applicazione di tutte le penalità e le sanzioni previste nel presente Capitolato saranno prese con semplice provvedimento amministrativo e senza alcuna formalità giudiziaria o particolare pronuncia dell'Autorità Giudiziaria.

Art.27) Recesso dal contratto

Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, la stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, alle condizioni e nei modi di cui all'art. 123 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii..

Il Committente ha diritto, nei casi di giusta causa, di recedere unilateralmente da ciascun contratto in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c., con un preavviso di almeno venti giorni solari, da comunicarsi al Fornitore, mediante comunicazione all'indirizzo di PEC dallo stesso indicato in sede di registrazione al SATER.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

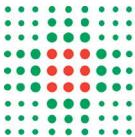
- il deposito contro il Fornitore di un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Fornitore;
- la perdita dei requisiti minimi richiesti per l'affidamento di forniture ed appalti di servizi pubblici e comunque quelli previsti dal bando di gara e dal disciplinare di gara relativi alla procedura attraverso la quale è stato scelto il Fornitore medesimo;
- la condanna, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la pubblica amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio di taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico del Fornitore ovvero gli stessi siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia.

L'Azienda può altresì recedere unilateralmente, in tutto o in parte, in caso di mutamenti di carattere organizzativo che abbiano incidenza sull'esecuzione della fornitura o della prestazione dei servizi, o anche per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo provvedimento.

Nei casi di cui ai precedenti commi, il Fornitore ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente sin d'ora, a qualsiasi eventuale ulteriore pretesa, anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c..

L'Azienda Sanitaria può altresì recedere, per motivi diversi da quelli elencati, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'art. 1671 c.c., con un preavviso di almeno trenta giorni solari, da comunicarsi al Fornitore, a mezzo PEC, tenendo indenne lo stesso Fornitore delle spese sostenute, delle prestazioni rese e del mancato guadagno. In ogni caso, dalla data di efficacia del recesso, il Fornitore deve cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando che tale cessazione non comporti danno alcuno per l'Azienda Sanitaria.

Art.28) Esecuzione o completamento del servizio nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato



Ai fini dell'esecuzione o completamento del servizio in caso di procedura d'insolvenza o d'impeditimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'Aggiudicatario, l'Azienda procederà nelle modalità e alle condizioni previste dall'art. 124 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii..

Art.29) Divieto di cessione del contratto e dei crediti

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), la cessione del contratto è nulla (*ex art. 119 comma 1 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii.*).

Per la cessione dei crediti si applicano le seguenti disposizioni.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 6 dell'Allegato II.14 al D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii., ai fini dell'opponibilità alla stazione appaltante, la cessione dei crediti deve essere stipulata mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e deve essere notificata alla medesima stazione appaltante all'indirizzo pec indicato contrattualmente o, in mancanza, a quello reperibile sui pubblici registri.

Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, la cessione dei crediti da corrispettivo d'appalto è efficace e opponibile alla stazione appaltante qualora questa non la rifiuti con comunicazione da trasmettere tramite pec al cedente - all'indirizzo di posta elettronica certificata indicato nel contratto - e al cessionario - all'indirizzo di posta elettronica certificata da cui proviene la comunicazione e documentazione inerente la cessione - oppure, per entrambi i casi, agli indirizzi di posta elettronica certificata reperibili sui pubblici registri, entro trenta giorni dalla notifica della cessione.

Il rifiuto è valido e rende la cessione dei crediti inopponibile alla stazione appaltante a prescindere dal fatto che il contratto (sottostante alle fatture cedute) sia o meno in corso di esecuzione al momento della notifica della cessione. Conseguentemente, la cessionaria non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti della stazione appaltante.

In via generale, non sono ammesse cessioni dei crediti riferite a fatture già pagate alla cedente, le cessioni dei crediti riferite a più amministrazioni e quelle prive di riferimento specifico circa il titolo e l'oggetto del credito ceduto.

In ogni caso le cessioni dei crediti rifiutate, qualora per qualsiasi ragione dovessero essere fatte valere verso la stazione appaltante, dovranno essere rinotificate nelle forme di legge.

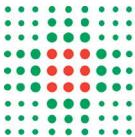
La stazione appaltante cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto.

Art.30) Scioperi o interruzioni della fornitura per forza maggiore

L'Aggiudicatario si impegna a prestare il servizio/fornitura di cui trattasi per tutta la durata del contratto, con una presenza numerica lavorativa utile ad un compiuto e corretto espletamento dell'appalto.

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di prestare con regolarità e continuità la fornitura anche in caso di scioperi o assemblee sindacali generali e di categoria, indetti in sede nazionale, regionale e locale, secondo quanto previsto dagli articoli 1 e 2 della Legge 12.06.1990 n. 146 e s.m.i., così come confermato dai C.C.N.L., nei limiti del riconoscimento del servizio quale servizio pubblico essenziale "di pubblica utilità".

In caso di sciopero dei propri dipendenti o di eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sulla normale esecuzione del contratto, l'appaltatore sarà tenuto a darne comunicazione scritta all'Azienda sanitaria, in via preventiva e tempestiva (con un anticipo di 4 giorni). L'appaltatore sarà comunque tenuto ad assicurare la fornitura delle derrate indispensabili concordate con l'Azienda, dotandosi di un sistema di gestione delle emergenze volto a garantire la continuità della fornitura.



In caso di scioperi o assemblee, l'Aggiudicatario dovrà comunicare all'Azienda, nei tempi previsti dalla normativa di riferimento, il giorno dello svolgimento e le modalità di effettuazione del servizio.

L'Aggiudicatario deve assicurare la sostituzione del personale assente per qualsiasi causa, in modo da garantire che il numero degli addetti sia ottimale alla regolare esecuzione del servizio; in nessun caso è infatti ammessa la riduzione e/o l'interruzione del medesimo servizio.

Tutti gli operatori dell'Aggiudicatario, compresi i sostituti occasionali, devono essere preventivamente istruiti sulle corrette modalità di esecuzione del servizio oggetto dell'appalto dal medesimo Aggiudicatario.

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare.

A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Non costituiscono causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati).

Art.31) Clausole contrattuali di cui all'Intesa per la Legalità del 19.06.2018 della Prefettura di Bologna

Si riportano in appresso le clausole contrattuali indicate all'Intesa del 19 giugno 2018 per la legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale tra la Prefettura di Bologna e l'AUSL di Bologna, l'AOU di Bologna Policlinico S. Orsola-Malpighi, l'IRCCS Istituto Ortopedico Rizzoli di Bologna, l'AUSL di Imola:

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui alla Intesa per la Legalità, sottoscritta il 19.06.2018 con la Prefettura di Bologna, tra l'altro consultabile al sito <http://www.prefettura.it/bologna/multidip/index.htm>, e che qui si intendono integralmente riportate, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

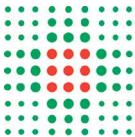
La sottoscritta impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell'esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all'art. 3, lett. a) dell'Intesa, nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Ove i suddetti affidamenti riguardino i settori di attività a rischio di cui all'art. 1, comma 53, della L. 190/2012, la sottoscritta impresa si impegna ad accettare preventivamente l'avvenuta o richiesta iscrizione della ditta subaffidataria negli elenchi prefettizi dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagnie sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 4



La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alle prestazioni eseguite.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto per le stazioni appaltanti pubbliche, come previsto dall'art.105, comma 4 del Codice degli Appalti, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie, salvo le ipotesi di lavorazioni altamente specialistiche o nei casi in cui l'accordo per l'affidamento del subappalto sia intervenuto successivamente all'aggiudicazione.

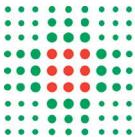
Clausola n. 8

La sottoscritta impresa si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Dichiara altresì di essere a conoscenza che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori e di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.

Clausola n. 9

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 *bis* c.p., 319 *ter* c.p., 319 *quater* c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322 *bis* c.p., 346 *bis* c.p., 353 c.p. e 353 *bis* c.p".

Art.32) Domicilio dell'Aggiudicatario



Per tutti gli effetti del contratto, l’Aggiudicatario comunicherà all’Azienda il domicilio della propria sede operativa nonché il relativo indirizzo pec; a tale domicilio si intendono ritualmente effettuate tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini e ogni altra notificazione e comunicazione inerente e dipendente dal contratto. Ogni variazione del domicilio della sede operativa nonché del relativo indirizzo pec dovrà essere tempestivamente comunicata all’Azienda.

Art.33) Norme regolatrici

Il servizio descritto *sub art. 1*, oggetto del contratto, deve essere eseguito in conformità al presente capitolato ed alle previsioni contrattuali, nonché nel rispetto:

- del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. e, comunque, delle norme di settore in materia di appalti pubblici;
- del Codice Civile e ss.mm.ii.;
- di leggi nazionali e della Regione Emilia-Romagna, di circolari governative e prefettizie, di disposizioni provinciali e comunali, degli organi territorialmente competenti, comprese le ss.mm.ii., purché tutte inerenti al servizio *sub art. 1* e in vigore al momento della presentazione dell’offerta, ovvero emanate durante la vigenza del contratto, ove applicabili *ratione temporis*;
- di standard tecnici specifici ove attinenti al servizio *sub art. 1*.

Con la sottoscrizione del contratto, l’Aggiudicatario dichiara di conoscere ed accettare le predette norme.

Eventuali successivi accordi integrativi o successive modifiche dovranno essere messi per iscritto e sottoscritti dalle Parti.

In caso di contrasto e/o difficoltà interpretative tra quanto contenuto nel Capitolato e negli allegati a corredo dello stesso, e quanto dichiarato nell’offerta tecnica, prevarrà quanto contenuto nel Capitolato e negli allegati a corredo dello stesso, fatto comunque salvo il caso in cui l’offerta tecnica contenga, a giudizio dell’Azienda, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nel capitolato e negli allegati a corredo dello stesso.

Art.34) Controversie e Foro competente

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il TAR Emilia-Romagna - Bologna.

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Bologna, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Quando ne ricorrono i presupposti di obbligatorietà trova applicazione la disciplina di cui all’art. 215 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e ss.mm.ii. relativamente al Collegio Consultivo Tecnico formato secondo le modalità di cui all’Allegato V.2 al medesimo Decreto, al fine di prevenire le controversie o consentire la rapida risoluzione delle stesse o delle dispute tecniche di ogni natura che possano insorgere nell’esecuzione del contratto. Il Collegio è costituito da n. 3 membri.

Per accettazione
(firma digitale del Legale Rappresentante)

