

**Gara a procedura aperta
per fornitura triennale
di generi alimentari**

C.I.G.: 67641988C4

**Capitolato
Speciale**

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura **A LOTTO UNICO** di tutti i generi alimentari di cui all'allegato A, necessari al servizio di ristorazione dell'Azienda, mediante consegna effettuata con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

L'elenco dei prodotti ha carattere puramente indicativo, nel senso che le quantità ivi previste potranno variare in più o in meno secondo il numero dei pasti che potranno essere confezionati nel periodo di valenza del contratto.

L'Azienda si riserva comunque, nel corso della fornitura, di valutare la convenienza di acquistare presso la ditta assegnataria, ai prezzi indicati nel listino ufficiale che dovrà essere allegato all'offerta e sottoscritto dal Legale Rappresentante, quei generi alimentari che non saranno oggetto di analisi tecnico-economica da parte della Commissione Giudicatrice, ma che si renderanno necessari per esigenze di servizio.

Motivazioni della mancata suddivisione in lotti (art. 51 D.Lgs. 50/2016)

L'obbligo di suddivisione in lotti funzionali era già previsto nel vecchio codice degli appalti (art. 2, comma 1-bis, D.Lgs. 163/2006, così come modificato dal d.l. 69 del 2013) che stabiliva che *“nel rispetto della disciplina comunitaria in materia di appalti pubblici, al fine di favorire l'accesso delle piccole e medie imprese, le stazioni appaltanti devono, ove possibile ed economicamente conveniente, suddividere gli appalti in lotti funzionali. Nella determina a contrarre le stazioni appaltanti indicano la motivazione circa la mancata suddivisione dell'appalto in lotti”*.

Sulla questione l'ANAC (allora AVCP), nella delibera n. 73 del 2014, ha precisato che le motivazioni della mancata suddivisione possono attenersi a profili di antieconomicità o a profili di necessaria omogeneità nell'erogazione del servizio.

In altra decisione l'Autorità ha precisato che *“l'articolazione dell'appalto in più parti deve garantire che ogni singola frazione abbia una funzionalità che ne consenta l'utilizzazione compiuta, mentre è precluso il frazionamento quando le frazioni sono inserite in una prestazione che può assumere valore e utilità solo se unitariamente considerata. La valorizzazione della natura funzionale del lotto ha il pregio di favorire l'efficienza e l'economicità dell'appalto, perché evita, qualora non fosse completata una frazione dell'appalto, uno spreco di risorse economiche e un danno per l'erario”*.

In altra decisione ancora, specifica sulla fornitura di forniture alimentari, ma precedente il d.l. 69 del 2013, la suddivisione in lotti è invece stata ritenuta una scelta residuale.

La scelta di non suddividere la fornitura in più lotti funzionali è dunque giustificata con queste motivazioni:

- a) antieconomicità di una suddivisione in diversi lotti, tenuto conto della possibilità di ottenere significativi risparmi da una fornitura unitaria;**
- b) non autonomia della singola fornitura, perché per la preparazione dei pasti occorrono tutte le tipologie di prodotti (secco, fresco, surgelati, ecc.);**
- c) omogeneità dei sistemi di controllo della qualità e dell'igiene dei prodotti, che è meglio assicurata se i prodotti vengono da un unico fornitore, anziché da più d'uno.**

Art. 2- DURATA E IMPORTO DELL'APPALTO

La durata del contratto viene fissata in anni 3 (tre) a partire dalla data indicata nella comunicazione di avvenuta aggiudicazione.

I primi sei mesi di servizio, comunque computati nella durata contrattuale, costituiranno periodo di prova della corrispondenza al vero di quanto dichiarato ed offerto dalla ditta

Per accettazione

aggiudicataria in sede di gara; decorso positivamente tale periodo, l'aggiudicazione diverrà definitiva e proseguirà per i restanti 2 anni e 6 mesi. In caso di esito negativo, l'appalto sarà affidato alla seconda classificata con le stesse modalità e tempistiche.

Alla scadenza del contratto, la ditta fornitrice avrà comunque l'obbligo di continuare le forniture alle condizioni convenute fino a quando l'Azienda abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre giorni 90 (novanta) dalla scadenza.

L'importo presunto a base d'asta per l'intera fornitura è stabilito in € **1.830.191,42.=** IVA esclusa.

Poiché l'attività all'interno dell'Azienda prevede l'accesso dell'operatore alla guida dell'automezzo che, seguendo un percorso ben definito, dovrà eseguire solo le operazioni di scarico della merce, non è da considerarsi presente alcuna interferenza lavorativa, per cui gli oneri della sicurezza sono da intendersi pari a € 0,00.= (zero).

Art. 3- QUANTITÀ DELLA FORNITURA

Negli allegati A e B, parte integrante del presente capitolato, sono indicati i quantitativi triennali presunti occorrenti dei generi alimentari oggetto di fornitura e le caratteristiche merceologiche richieste.

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

Sarà facoltà dell'Azienda poter provvedere ad acquisti liberi sul mercato di particolari partite di merce in deroga alle condizioni ed agli impegni contrattuali, in proporzione non superiore al 20% del previsto totale della fornitura.

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

Art. 4- CAMPIONATURE

Entro e non oltre il termine fissato dal bando di gara per la presentazione delle offerte, le ditte concorrenti dovranno provvedere alla consegna presso il magazzino della cucina dell'Azienda, sito a Cremona in Via Brescia n. 207, di idonea campionatura GRATUITA relativa ai prodotti di cui all'elenco A1 dell'allegato A.

Dovranno inoltre essere osservate le seguenti condizioni:

- su ciascun campione dovrà essere riportata la descrizione del genere di vitto e il numero corrispondente, desunto dall'allegato A - elenco A1;
- per ciascun genere dovrà essere inviata un'unica campionatura (non sono ammesse varianti);
- le campionature dovranno essere presentate in confezione intera o in imballo completo se trattasi di confezioni composte da più unità.

Per accettazione

Apposita Commissione Giudicatrice, in sedute riservate, valuterà le campionature pervenute e si riserverà, a proprio insindacabile giudizio, di richiedere un supplemento di campionatura, di uno o più prodotti, nel caso dovesse rendersi necessaria per approfondimenti di natura tecnica.

Art. 5 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO

Trattandosi di contratto ad esecuzione periodica e continuativa, i prezzi offerti in gara per i prodotti alimentari si intendono fissi sino al termine del primo anno di fornitura, dopo di che è ammessa la loro revisione.

Entro il termine del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine degli anni successivi, la parte interessata potrà inoltrare istanza di variazione del prezzo accompagnata dalla documentazione dimostrativa della variazione richiesta costituita dagli indici dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati editi dall'ISTAT.

Per i prezzi della frutta e verdura fresca la ditta dovrà indicare la percentuale di sconto che verrà applicata sul prezzo prevalente riportato sul listino prezzi dell'Ortomercato di Milano con riferimento al primo giorno feriale del mese relativo al giorno di consegna delle merci. Gli importi triennali di spesa previsti, IVA esclusa, tenuto conto delle tipologie dei prodotti di impiego corrente, si stimano essere i seguenti:

- Verdura fresca € 141.000,00.=
- Frutta fresca € 60.000,00.=

Art. 6 - VERIFICHE DI QUALITÀ

Il buon esito del rapporto di fornitura dipenderà dai risultati delle verifiche interne e dai risultati delle verifiche di qualità di seguito descritte.

La ditta fornitrice si dovrà impegnare a produrre tutte le certificazioni relative agli esami chimici che periodicamente verranno effettuati sui vari prodotti.

Si evidenzia a tale proposito che il livello qualitativo deve essere misurato sia al momento di consegna della derrate presso il servizio di cucina e/o magazzino dell'Azienda, sia al momento di fruizione del pasto da parte dell'ospite.

Alla luce di quanto sopra, si precisa che:

a) **La valutazione del sistema qualità delle ditte concorrenti**, sia ai fini dell'ammissione delle ditte alle gare, sia ai fini dell'aggiudicazione, come pure la valutazione delle campionature presentate, è affidata a Commissioni di gara appositamente costituite;

b) **Ordinazione della merce**

L'ordinazione sarà inoltrata settimanalmente dal Capo Servizio Cucina per il fabbisogno della settimana successiva a mezzo telefax o e-mail.

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative previa valutazione favorevole del prodotto sostituito - per qualità e prezzo - da parte del Capo Servizio Cucina, del Responsabile dei Servizi Alberghieri dell'Azienda e del Responsabile dell'Ufficio Economato.

Per accettazione

c) **Accettazione merce**

La responsabilità della conformità del livello qualitativo dei prodotti alle campionature o alle caratteristiche di capitolato è affidata al Capo Servizio Cucina, al quale è affidata anche la vigilanza sui livelli qualitativi di tutti i generi alimentari. Nel caso venissero riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti quali-quantitativi rispetto a quanto richiesto, i responsabili del controllo compileranno l'apposito modulo di rilevazione che verrà tempestivamente comunicato alla ditta assegnataria per le opportune azioni correttive.

Secondo quanto stabilito dalla procedura di processo del SGQ dell'Azienda, il rispetto dei requisiti contrattuali e, quindi, l'effettiva prestazione sui prodotti/servizi forniti in termini di Indice Conformità Fornitura (ICF), rappresenta l'indicatore principale per monitorare le prestazioni del fornitore e servirà come elemento per la valutazione periodica.

La qualità delle forniture verrà valutata come il rapporto percentuale fra il numero di forniture senza contestazione (conformi al ricevimento) ed il numero totale di forniture effettuate.

Semestralmente il Servizio Economato, in collaborazione con la Funzione Qualità, ne verificherà le prestazioni, valutando l'indice **ICF** ottenuto sulla base dei controlli effettuati al ricevimento, volti ad accertare le seguenti condizioni:

- fornitura di prodotti non conformi
- controllo delle quantità consegnate
- controllo delle scadenze
- controllo della tipologia/descrizione della merce consegnata
- controllo integrità degli imballi
- controllo delle temperature degli automezzi
- rispetto dei tempi di consegna
- rispetto della normativa

In sede di Riesame della Direzione verrà valutata la situazione di ciascun fornitore e le eventuali azioni da intraprendere secondo la seguente tabella:

ICF	Valutazione	Azioni
100÷91	Buono	Nessuna
90÷81	Discreto	Nessuna
80÷66	Sufficiente	Qualificazione Temporanea
65÷41	Quasi Sufficiente	Reclamo
40÷0	Revoca	Revoca

Art. 7 - CONSEGNE

Le consegne della merce dovranno essere effettuate presso il Magazzino Viveri dell'Azienda Speciale Comunale "Cremona Solidale" sito a Cremona con ingresso in fondo alla Via Zocco.

Il fornitore avrà l'obbligo di eseguire le consegne 2 volte alla settimana, nei giorni e nell'ora (non oltre le ore 9.00) che saranno successivamente concordati, per la qualità e quantità che di volta in volta verranno indicate dal Capo Servizio Cucina.

Per accettazione

La consegna del pane dovrà essere effettuata quotidianamente, dal lunedì al sabato, entro le ore 7.30 (nelle festività infrasettimanali si concorderà la consegna direttamente col fornitore), mentre quella della frutta e verdura fresche dovrà avvenire 2 volte alla settimana, nei giorni che verranno concordati.

La merce dovrà essere consegnata in idonei imballaggi e in contenitori igienicamente garantiti; dovrà essere opportunamente posta in carrelli contenitori (roll – no pallets) che facilitino le operazioni di carico e scarico che dovranno essere effettuate dal personale della ditta.

Gli incaricati del ritiro della merce eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate così come indicato nel presente capitolato e a loro insindacabile giudizio potranno rifiutare quelle merci che non rispondano alle caratteristiche stabilite e così pure contestare immediatamente eventuali differenze di peso o di quantità.

Le derrate dovranno rispondere agli standard qualitativi richiesti e dichiarati, documentati, quando richiesti, da certificati di analisi e/o dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Le derrate devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Il tempo di vita utile dei prodotti alimentari, al momento della consegna, non deve essere inferiore a 2/3 del tempo che intercorre tra la data di produzione e quella di scadenza riportata in etichetta o, in assenza di palese data di produzione, non deve essere inferiore a 2/3 del tempo utile caratteristico di quel prodotto.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente in materia; si richiede che gli automezzi a ciò adibiti siano coibentati isotermicamente ed in possesso di attestazione per il trasporto di derrate deteriorabili, pena la non accettazione della merce trasportata.

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dalle specifiche norme e deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda appaltante. Non dovrà opporre rifiuto in caso di contestazione in ordine alla conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e ai dati dell'ordinativo.

La firma apposta sul DDT non vale quale attestazione di positivo collaudo della merce che verrà effettuato successivamente dal Responsabile del Servizio Cucina avvalendosi, ove se ne ravvisi la necessità, di laboratori specializzati.

Art. 8 - CONSEGNE DA SUB-FORNITORI

Entro il limite massimo del 30% dell'ammontare complessivo della fornitura, si dà facoltà alla ditta appaltatrice di consentire la consegna dei generi alimentari presso il magazzino della cucina dell'Azienda direttamente da parte del sub-fornitore di cui abbia esplicitamente indicato in offerta la ragione sociale, stabilimento di produzione, tipologie e marchi di prodotto, prezzi unitari.

Tale facoltà viene concessa solo per quei generi alimentari che per la loro deteriorabilità devono essere consegnati quotidianamente (pane) o almeno una volta per settimana (frutta e verdura fresche, generi di pasta fresca).

Tali generi saranno comunque sempre fatturati dalla ditta appaltatrice.

Anche nella fattispecie sopra descritta la ditta appaltatrice sarà chiamata a rispondere direttamente di eventuali inadempimenti dei propri sub-fornitori.

Per accettazione

Art. 9 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La ditta appaltatrice procederà, entro il giorno dieci di ogni mese successivo alle forniture, all'emissione di un'unica fattura riepilogativa dei generi alimentari consegnati nel mese di riferimento o, preferibilmente, con emissione di fatture accompagnatorie.

Il pagamento, ai sensi dell'art. 62 del DL n. 1/2012 convertito nella legge n. 27/2012, verrà effettuato a mezzo bonifico bancario a 30 giorni data fattura fine mese per le merci deteriorabili e a 60 giorni data fattura fine mese per tutte le altre.

Art. 10 - SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

Nel caso in cui una o più partite di merce venissero dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere all'immediato ritiro senza obiezioni, delle quantità contestate.

L'Amministrazione potrà a suo esclusivo giudizio chiedere al fornitore altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente presso altro fornitore.

Nel primo caso, il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'Amministrazione di ogni spesa o danno derivanti dalla somministrazione non conforme alle norme sottoscritte, nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito dell'Amministrazione che si rivarrà o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Nel secondo caso il fornitore dovrà reintegrare l'Amministrazione, giusta la nota e nei modi di cui sopra, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto di ogni altra spesa o danno derivanti dalla somministrazione non conforme alle norme contrattuali.

In entrambi i casi il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte dell'Amministrazione per ulteriori degradamenti e deprezzamenti che la merce potesse subire.

In ogni caso poi, quando i generi somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimarne la svalutazione nell'impiego, l'Amministrazione ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al 5% del valore dell'articolo contestato.

Art. 11 - NORME IGIENICHE

Per la fornitura dei prodotti oggetto del presente Capitolato la ditta deve uniformarsi a quanto previsto dal cosiddetto "Pacchetto igiene" contenente i tre regolamenti comunitari: REG CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004, nonché al Reg. 178/02 e alla Legge 283/62.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei abilitati al trasporto di sostanze alimentari.

La ditta aggiudicataria deve disporre di magazzini propri opportunamente equipaggiati per lo stoccaggio delle derrate alimentari, in conformità a quanto previsto dai Reg. CE 852/04 e 853/04.

Per accettazione

La verifica igienico-merceologica dei prodotti potrà essere effettuata, oltre che dagli incaricati preposti, anche dal competente servizio sanitario dell'A.S.L. di Cremona, da ditte o da laboratorio specializzato, nominate dall'Amministrazione.

Art. 12 - ONERI E OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

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

1. tutte le spese di contratto, comprese le tasse di bollo e registrazione e rimborso spese contrattuali, I.V.A. esclusa.
2. l'acquisto e il trasporto dei generi alimentari fino al Magazzino Cucina dell'Istituto;
3. eventuali analisi quali-quantitative presso laboratori accreditati.

Art. 13 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 32, comma 9, del D. Lgs. 50/2016, il contratto non potrà essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, previa consegna di tutte le documentazioni eventualmente richieste.

Il contratto sarà stipulato, nelle forme di legge, dal Direttore Generale.

Tutte le spese di contratto, di bollo e di registrazione, saranno a completo carico della ditta aggiudicataria.

L'Azienda si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposito ordine anche in pendenza della stipula del contratto.

Art. 14 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Azienda appaltante potrà procedere alla immediata risoluzione del contratto comunicando semplicemente alla ditta la propria decisione a mezzo raccomandata AR senza per questo pregiudicare il diritto di richiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti:

- in caso di ripetuta e grave inosservanza delle clausole contrattuali ed in particolare di quelle riguardanti la fornitura di prodotti non conformi, il ritardo nella consegna della merce richiesta o nella sostituzione di quella contestata (ICF < 40);
- per grave negligenza o frode nella esecuzione degli obblighi contrattuali;
- nel caso in cui, dalle verifiche qualitative, vengano evidenziate carenze che rechino gravi pregiudizi alla qualità del servizio di ristorazione o gravi non conformità tali da ingenerare una situazione di rischio;
- nei casi di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della ditta;
- per cessioni del contratto o subappalto non autorizzati dall'Azienda appaltante;
- per motivi di interesse pubblico;
- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà del codice civile.

In caso di risoluzione, la cauzione definitiva verrà incamerata a titolo di indennizzo, salva la ripetizione di maggiori danni.

Per accettazione

Art. 15 - CESSIONE DEL CONTRATTO - DIVIETO

La ditta aggiudicataria non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da altre persone, neppure per mezzo di procuratore, se non per espresso assenso scritto dell'Amministrazione, che potrà concederlo o negarlo senza darne ragione.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà come nulla e non procurerà alcun effetto nei confronti dell'Azienda, salvo la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

Art. 16 - LIQUIDAZIONE DELL'APPALTATORE - CAMBIO RAGIONE SOCIALE

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta aggiudicataria o di cambiamento della ragione sociale, l'Amministrazione avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione, oppure di pretendere la continuazione da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante.

Art. 17 - CONTROVERSIE

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'Azienda darà, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Cremona.

Art. 18 - INADEMPIENZE

Mancando la ditta aggiudicataria in tutto o in parte all'osservanza del presente capitolato, il contratto potrà essere sciolto immediatamente con una semplice dichiarazione in tal senso e senza bisogno di alcuna altra formalità da parte dell'Amministrazione.

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

In ogni caso, per somme dovute alla ditta, sarà applicabile l'art. 1241 del Codice Civile sugli importi che le fossero dovuti dall'Amministrazione per somministrazioni o per qualsiasi causa.

Art. 19 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato Speciale, si richiamano le normative nazionali e comunitarie in materia.

Art. 20 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In ottemperanza alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 196/2003 “Codice in materia di protezione dei dati personali” ed in conseguenza della procedura di gara, si comunica che i dati riguardanti le ditte partecipanti sono soggetti al trattamento da parte dell'Azienda, secondo le seguenti modalità:

- il trattamento riguarda qualunque operazione e complesso di operazioni, svolti con l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distribuzione dei dati;

Per accettazione

- i dati verranno trattati con le finalità istituzionali inerenti alle attività dell'Azienda ed in particolare per l'esecuzione della gara a pubblico incanto e delle successive procedure previste da regolamenti o disposizioni di legge;
 - il trattamento dei dati avverrà con procedure atte a garantire la sicurezza;
 - il conferimento dei dati è obbligatorio per la partecipazione alla gara e all'esecuzione del contratto di fornitura;
 - la conseguenza dell'eventuale rifiuto a rispondere e conferire i dati escluderà la ditta alla gara;
 - i dati sono utilizzati e comunicati per fini istituzionali in adempimento a specifiche disposizioni di legge o regolamento quale il diritto di accesso ai sensi della L. 241/90 e s.m.i.;
 - la ditta ha diritto di conoscere, cancellare, rettificare, aggiornare, integrare, opporsi al trattamento dei dati; per l'esercizio dei propri diritti la concorrente potrà rivolgersi all'Area Gare e Contratti dell'Istituto.
- Il responsabile del trattamento dei dati è il Direttore Generale dell'Azienda.

Art. 21 – CODICE ETICO

L'azienda "Cremona Solidale" svolge la propria attività in piena conformità a tutte le leggi, autorizzazioni, norme, regolamenti, decisioni e ordinanze riguardanti qualsiasi aspetto attinente alla conduzione della sua attività. Pertanto, l'instaurazione e il mantenimento di qualsiasi rapporto contrattuale, sono subordinati al medesimo principio del rigoroso rispetto delle norme di legge e dei regolamenti in vigore.

A tale proposito resta inteso che nell'esecuzione del contratto eventualmente stipulato, la ditta si obbligherà a non adottare comportamenti che potrebbero determinare una violazione delle norme di legge e dei regolamenti in vigore.

Con riferimento alle disposizioni di cui al Decreto Legislativo n. 231 dell'8 giugno 2001 in materia di responsabilità amministrativa degli enti, come successivamente modificato e Integrato, la ditta dovrà dichiarare e garantire che, nell'espletamento delle attività previste dal contratto eventualmente stipulato, coloro che rivestono funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'impresa o di una sua unità organizzativa, coloro che esercitano, anche di fatto, la gestione ed il controllo dell'impresa, nonché i soggetti comunque sottoposti alla direzione o vigilanza di alcuno dei precedenti non terranno alcun comportamento, non potranno in essere alcun atto od omissione e non daranno origine ad alcun fatto da cui possa derivare una responsabilità ai sensi del citato Decreto 231/01. A tal proposito dovrà essere dichiarato:

- di essere a conoscenza della normativa vigente in materia di responsabilità amministrativa delle società e, in particolare, di quanto previsto dal Decreto 231/01;
- di aver adottato ed efficacemente attuato tutte le procedure aziendali e di aver impartito disposizioni ai propri dipendenti e/o collaboratori idonee a prevenire la commissione, anche tentata, dei reati previsti dal Decreto 231/01;
- di aver preso visione e di accettare le disposizioni previste nel Codice Etico dell'Azienda consultabile sul sito istituzionale www.cremonasolidale.it

La violazione dei sopra descritti principi di organizzazione e gestione, anche da parte di eventuali subappaltatori, costituirà grave inadempimento tale da non consentire la prosecuzione del rapporto contrattuale.

Resta pertanto inteso che in caso di inadempimento, anche parziale, agli obblighi previsti nella presente clausola, ovvero in caso di rifiuto o ingiustificato ritardo nella trasmissione

Per accettazione

di documenti, informazioni e dati eventualmente richiesti dall'Azienda in relazione agli obblighi qui previsti nonché, in genere, in caso di violazione delle dichiarazioni e garanzia di cui sopra, il contratto eventualmente stipulato potrà essere risolto per Vostro fatto e colpa con il conseguente obbligo di risarcire e tenere indenne l'Azienda per le perdite, i danni, le spese, le responsabilità e le azioni che possano derivare dall'inadempimento e dalla predetta violazione.

Il Responsabile del Procedimento: *Dr. Paolo Moro*

Per accettazione
