



OPERE RIUNITE DON LUIGI ROSSI FONDAZIONE

Registro Prefettizio di Verona n° 418/19

Arcole, 06 Giugno 2019

Prot. n. *1465* /2019

Spettabile Ditte
Loro sedi

OGGETTO: richiesta offerta per affidamento fornitura di distributori automatici per la prima colazione e bevande fredde.

Con la presente siamo a richiederVi la Vostra migliore offerta per l'affidamento della fornitura di distributori automatici per la prima colazione e bevande fredde.

L'offerta prevede una lettera di invito nella quale sono previsti i vari punti di un eventuale contratto ed uno schema da compilare. La durata del contratto sarà triennale, dal 01.07.2019 al 30.06.2022.

Le offerte dovranno pervenire via posta o via mail all'indirizzo opereriunite@pec.opereriunite.it entro le ore 12.00 del giorno 21.06.2019.

Per l'assegnazione del servizio la Direzione valuterà il rapporto qualità/prezzo dei modelli proposti.

Cordiali saluti.


Il Direttore-Segretario
Verdolin dott. Dino

Allegati:

- Allegato A: Lettera di Invito per l'affidamento della fornitura di distributori automatici per la prima colazione e bevande fredde.
- Allegato B: Schema da compilare.



OPERE RIUNITE DON LUIGI ROSSI

FONDAZIONE

Registro Prefettizio di Verona n° 418/19

Protocollo n. /2019 Arcole,

Spett.le

Oggetto: LETTERA INVITO PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DISTRIBUTORI AUTOMATICI PER LA PRIMA COLAZIONE E BEVANDE FREDEDE.

Si comunica che con determina del Direttore n. 43 del 17.04.2019, questa Fondazione intende procedere mediante procedura in economia all'aggiudicazione della fornitura di prodotti concentrati e solubili per la produzione della prima colazione, la fornitura di bibite, nonché la consegna, montaggio, installazione e sistemazione nel Centro Servizi della Fondazione Opere Riunite Don Luigi Rossi, che ospita n. 103 ospiti, dei relativi distributori automatici

La fornitura avverrà secondo le condizioni di seguito riportate.

ART. 1 - DURATA E IMPORTO DELL’APPALTO

Il contratto ha durata pari a 3 (tre) anni con decorrenza indicativamente dal 01.08.2019 e scadenza 31.07.2022.

L’importo annuo presunto a base di gara per la fornitura è stabilito in € 20.000,00= (diconsi euro ventimila/00) oltre oneri fiscali.

Pena l’esclusione dalla gara, non sono ammesse offerte in aumento sull’importo di gara; l’assegnazione avverrà valutando qualità/prezzo.

Nel prezzo offerto deve intendersi compresa, oltre all’utile d’impresa, la spesa che dovesse rendersi necessaria per dare la fornitura compiuta a perfetta regola d’arte.

ART. 2 - DETERMINAZIONE PREZZI ED EVENTUALE LORO REVISIONE

I prezzi offerti in gara si intendono fissi sino al termine del contratto.

ART. 3 - QUANTITA' E CARATTERISTICHE DEI DISTRIBUTORI

La quantità e le caratteristiche tecniche dei distributori della colazione e di bevande fredde devono essere quelle di seguito riassunte con le relative dislocazioni:

CENTRO SERVIZI OPERE RIUNITE DON LUIGI ROSSI in VIA ROSARIO, 19

PIANO TERRA

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di colazioni bevande calde (caffè e the)
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo per l'acqua naturale e gassata e per bibita gassata gusti vari

SEMINTERRATO

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso gratuito idoneo alla preparazione di colazioni bevande calde (caffè e the)
- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo per l'acqua naturale e gassata e per bibita gassata gusti vari

SCUOLA DELL'INFANZIA

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo per l'acqua naturale.

ASILO NIDO INTEGRATO

- n. 1 distributore automatico assegnato in comodato d'uso con canone annuo per l'acqua naturale.

ART. 3 – CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI DELLE ATTREZZATURE RICHIESTE

Le attrezzature richieste per l'erogazione delle bevande calde dovranno essere conformi alle normative CE e alle normative vigenti in Italia in materia di conformità alimentare, di igiene e di sicurezza (D.M. 25/12 e D.Lgs. 31/01).

Dovranno garantire un'elevata qualità del prodotto finito e al contempo elevate prestazioni tecniche, al fine di razionalizzare il servizio, soprattutto per quanto concerne i seguenti punti;

- velocità di erogazione
- affidabilità tecnica
- massima autonomia di funzionamento (semplificazione delle procedure di carico solubili e di erogazione del prodotto finale)
- sicurezza igienico-sanitaria (assenza di manipolazione del prodotto)
- disporre di n° 6 (sei) slot per i solubili dei prodotti base
- disporre di n° 6 (sei) vie completamente indipendenti di erogazione (maggiore sicurezza igienico-sanitaria e prevenzione di contaminazioni crociate, in particolar modo nel caso di rischio sanitario per eventuale presenza di allergeni)
- disporre di n° 12 possibilità di selezioni
- disporre di tasto per dose bricco
- disporre di controllo del dosaggio prodotti
- disporre di monitoraggio/memorizzazione elettronica del numero di erogazioni effettuate

- disporre di controllo/lettura della temperatura di erogazione delle bevande
- disporre di sistema di lavaggio automatico
- possibilità di programmare funzionamento a fascia oraria

Caratteristiche:

- attrezzature nuove
- possibilità di tarare autonomamente quantità e temperatura
- dotazione di dispositivi codificati intuitivi per il corretto posizionamento dei prodotti solubili in corrispondenza della programmazione delle bevande (ad esempio contenitori e slot identificati tramite medesimo codice colore e denominazione di tipologia prodotto)
- possibilità di erogare con le seguenti modalità: monoporzione (come da esigenze della struttura) o multiporzioni
- possibilità di dotazione dell'attrezzatura con banchi di appoggio con ruote pivot (rotanti e frenanti) per una più agevole gestione da parte del personale (pulizia locale e attrezzatura)
- caratteristiche di risparmio energetico (coerenza con le politiche ambientali in base ai C.A.M. – D.M. 25 luglio 2011 e alla Legge 221/2015) ed eventuali certificati in merito

Dovranno essere installate a cura della ditta aggiudicataria su allacciamenti elettrici ed idraulici predisposti dall'Area Tecnica dell'Ente presso i locali indicati.

In particolare per i distributori di acqua e bibita, la ditta aggiudicataria dovrà effettuare una sanificazione semestrale con cambio dei filtri ed utilizzare sanificanti idonei all'abbattimento delle cariche batteriche previste dalla normativa sopraindicata.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'assistenza tecnica ordinaria e straordinaria comprensiva delle parti di ricambio con ripristino della piena funzionalità delle apparecchiature entro massimo 24 ore dalla richiesta di intervento almeno nei giorni feriali.

La quantità dei distributori potrà subire variazioni in più o in meno senza che ciò comporti modifiche alle condizioni di aggiudicazione o alcuna pretesa da parte del fornitore.

ART. 5 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

I prodotti per la prima colazione dovranno avere le seguenti caratteristiche minime:

- bevande calde colazione tradizionali
- bevande calde colazione consigliate per diabetici
- bevande calde colazione senza lattosio
- tisane e tisane amare dolcificate con stevia, senza saccarosio
- bevande calde addensate per la colazione in caso di fragilità alimentare (disfagia) quali latte e biscotti avente almeno 6 gr. di proteina per 100 gr.
- bevande gelatificate per l'idratazione in caso di fragilità alimentari

Valutazione: di eventuale fornitura di bevande gel ai gusti vari, erogabile con miscelazione/addensamento a freddo, con possibilità di avere almeno n° 3 viscosità programmabili per gusto, addensati istantaneamente, con possibilità di almeno 4 gusti, dotate di washing automatico a caldo.

Con sistema di rilevazione delle erogazioni suddivise per viscosità/quantità.

Indicando i costi relativi a kg., a porzione da 125 gr. per le 3 tipologie. L'Ente riconoscerà l'importo da pagarsi ogni mese che risulterà dalla rilevazione dei dati, in contraddittorio, per tipologia di viscosità.

Miglioria:

Valutazione di un costo a giornata alimentare/ospite pari ad un consumo medio di 600cc/die suddivise tra:

colazione, 2 momenti di idratazione, buona notte.

Indicare – quota:

- a) quota totale ospiti normali
- b) quota per disfagici su base reso kg.
- c) Quota parziale per ospiti normali

Ipotesi:

€ 1,00 = 600 cc

€ 0,50 = per colazione disfagici

€ 0,30 = quota parziale

1 kg. di prodotto = 20 porzioni da 200 cc.

Freddo: comprensivo di tutta l'assistenza. Quota a posto letto pari a 2500 cc / ospite /die

Erogatori di acqua e bevande/succhi conforme al D.M. 25 del 07/2012 e d.lgs. 31/2001, aventi le seguenti caratteristiche:

- acqua gassata
- acqua naturale
- acqua ambiente
- n° _____ bevande/succhi con le seguenti caratteristiche:
senza saccarosio: aranciata zero
agrumi stevia, aloe
mirtillo, stevia, aloe

sintesi delle principali caratteristiche generali richieste:

- distributore con almeno n° 12 selezioni per n° 6 prodotti di base
- erogatori con n° 6 vie totalmente indipendenti
- gamma di prodotti sopraelencati
- controllo costante qualità prodotti
- controllo costante dosaggio prodotti
- semplicità di utilizzo e di pulizia (attrezzature dotate di lavaggio automatico)
- rapidità nei tempi di erogazione
- possibilità di erogare porzioni differenti dello stesso prodotto in base alle specifiche esigenze di operatività della struttura (monoporzione, caraffa, etc.)
- attrezzature dotate di sistemi di temporizzazione dell'erogazione
- attrezzature dotate di sistemi di blocco erogazione

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di procedere a controlli qualitativi e quantitativi dei prodotti erogati al fine di verificarne la rispondenza alle caratteristiche dichiarate in sede di offerta o minime di legge.

In caso di difformità i prodotti contestati dovranno essere sostituiti a spese della ditta nel minor tempo possibile, salvo il rimborso delle spese sostenute nell'esecuzione dei suddetti controlli e il pagamento della relativa penale, nonché il risarcimento per eventuali ulteriori danni.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi alle normative vigenti ovvero al D.P.R. n. 777 del 23/08/1982 e s.m.i.

I prodotti dovranno essere trasportati conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenuti, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura conforme alle norme vigenti.

ART. 6 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La fornitura sarà affidata in lotto unico e aggiudicata ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs. n. 163/2006 e cioè al prezzo più basso rispetto all'importo annuo presunto posto a base di gara.

L'aggiudicazione sarà a lotto unico e pertanto, a pena d'esclusione, ogni ditta concorrente dovrà presentare offerta per tutti i prodotti richiesti.

L'Ente si riserva di aggiudicare l'appalto anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, ferma restando altresì la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

ART. 7 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara le imprese dovranno presentare un unico plico chiuso, sigillato con striscia di carta incollata sui lembi di chiusura o nastro adesivo o sigillatura equivalente (idonea in ogni caso ad assicurare la segretezza dell'offerta), recante a scavalco dei lembi di chiusura il timbro e la firma del legale rappresentante dell'impresa, oltre alla denominazione o ragione sociale dell'impresa mittente e la dicitura: **"Gara per la fornitura di prodotti per la prima colazione con le relative apparecchiature.** Tutta documentazione richiesta dovrà pervenire con qualsiasi mezzo (a mano, per posta, a mezzo corriere ecc.), presso l'Ufficio Protocollo dell'Ente **"FONDAZIONE OPERE RIUNITE DON LUIGI ROSSI"** Via Rosario, 17 – 37040 Arcole (VR), **entro le ore 12:00 del giorno 15 maggio 2019**, termine oltre il quale non saranno accettate offerte anche se sostitutive, integrative o migliorative.

Detto plico dovrà a sua volta contenere:

- 1) Copia della lettera invito/capitolato speciale d'appalto debitamente firmato dal titolare o legale rappresentante in ogni facciata.
- 2) **dichiarazione unica sostitutiva di certificazioni** conforme all'Allegato A) quale parte integrante e sostanziale della presente lettera invito/capitolato, sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante;
- 3) **schede tecniche** dei prodotti con indicazione del dosaggio consigliato per litro di bevanda, le schede tecniche dei distributori automatici della colazione e delle bevande fredde ed il piano di assistenza tecnica ordinaria e straordinaria fermo restando il minimo richiesto dall'Ente.
- 4) **offerta economica**, contenuta in una busta chiusa e sigillata con all'esterno la dicitura **OFFERTA ECONOMICA**, redatta su carta resa legale mediante apposizione di una marca da bollo da € 16,00 sottoscritta dal titolare o legale rappresentante. L'offerta economica dovrà essere redatta utilizzando l'allegato B) "Schema offerta" e dovrà indicare l'importo complessivo annuo ottenuto dalla sommatoria di tutti i costi annui della colonna 6. Si precisa che l'importo a base d'asta è stato stimato tenendo conto del costo al litro dei prodotti.

ART. 8 – ORDINAZIONE E CONSEGNA

Le ordinazioni verranno effettuate almeno 7 (sette) giorni consecutivi prima della data prevista di consegna, nei quantitativi e nei tempi indicati dall'Area Economato, a mezzo fax o e-mail.

La merce ordinata dovrà essere trasportata e consegnata, franca di ogni rischio e spesa (imballo e trasporto inclusi) al Centro Servizi dell'Ente dalle ore 8.00 alle ore 12.00 dal lunedì al venerdì.

Le consegne dovranno essere accompagnate da apposito documento di trasporto, in duplice copia.

ART. 9 - GESTIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria dovrà effettuare a sue cure e spese l'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici nei locali del Centro Servizi nel numero indicato all'art. 3 della presente lettera invito/capitolato.

L'installazione e gli allacciamenti delle macchine distributrici dovranno essere eseguiti a regola d'arte secondo la normativa vigente.

Al termine del contratto la ditta aggiudicataria dovrà asportare le proprie installazioni e provvedere ai necessari ripristini.

L'Ente si assume l'obbligo di fornire l'energia elettrica e l'acqua necessarie per il funzionamento delle macchine distributrici.

Nel corso del servizio deve essere assicurata la rigorosa pulizia interna ed esterna delle apparecchiature garantendo un'ottimale condizione igienica delle stesse.

ART. 10 - ONERI DI INSTALLAZIONE E DI MANUTENZIONE

La ditta si impegna ad eseguire le installazioni dei distributori nel periodo che sarà concordato con l'Ente al fine di garantire la continuità del servizio. Il completamento delle installazioni si intende effettuato con l'allacciamento alla rete elettrica e alla rete idrica per un perfetto ed immediato funzionamento di tutte le apparecchiature nonché con adeguata formazione al personale utente.

Al termine delle installazioni la ditta trasmetterà elenco su formato elettronico di tutte le apparecchiature installate con indicazione della sede e del modello.

Nessuna spesa potrà essere addebitata all'Ente per le operazioni di installazione e manutenzione delle apparecchiature.

In caso di carenza di funzionamento delle apparecchiature installate, l'Area Economato ne darà segnalazione alla ditta, vietando l'intervento di persone non autorizzate dalla ditta.

Nel provvedere all'attività di manutenzione e riparazione la ditta dovrà avere cura di non manomettere o alterare l'impianto di alimentazione elettrica.

ART. 11 - REPORTISTICA

Ai fini del monitoraggio del servizio, la ditta aggiudicataria si impegnerà a trasmettere i documenti sotto descritti con cadenza trimestrale entro il giorno 20 del mese successivo:

Consumi

La ditta si impegna a fornire all'Ente appaltante con cadenza trimestrale e su supporto informatico (file xls) resoconto statistico sui consumi delle bevande calde. Il resoconto dovrà evidenziare per ciascun distributore automatico:

- tipologia e modello della macchina;
- ubicazione;
- data di installazione;
- data di eventuale ritiro;
- erogazioni effettuate per singola macchina suddivise in monodose, multiporzione;
- valorizzazione dei consumi per tipologia di prodotto ed erogazione;
- totale complessivo dei consumi in giornata alimentare;
- periodo di rilevazione dati;

Interventi

Con le medesime modalità e tempistica la ditta si impegna a fornire mensilmente elenco riepilogativo degli interventi di ricarica e manutenzione straordinaria eseguiti evidenziando:

- tipologia e modello della macchina;
- ubicazione;
- data e ora della richiesta di intervento;
- motivazione chiamata;
- data e ora dell'intervento.

ART. 12 - RESPONSABILITA'

L'Ente è esonerato da qualsiasi onere relativo alla manutenzione dei distributori installati e non risponde dei danni dagli stessi eventualmente causati, nonché dei guasti di cui i medesimi fossero oggetto.

L'Ente è altresì esonerato da qualsiasi responsabilità per eventi di danno che fossero arrecati alle apparecchiature installate da parte di propri dipendenti o da soggetti terzi.

La ditta aggiudicataria si obbliga alla completa ottemperanza di tutte le disposizioni legislative e dei regolamenti riguardanti l'assicurazione infortunistica, previdenziale e mutualistica dei propri dipendenti e della legge sulla prevenzione e la sicurezza del lavoro, assumendone la piena responsabilità anche in caso di inadempienza, come prescritto dal D.Lgs. 626/94.

La ditta aggiudicataria dovrà attestare che i distributori ed i prodotti da essi erogati rispettino i requisiti igienico sanitari contemplati dagli art. 32 e 33 del D.P.R. 327 del 26/03/1980 "Regolamento di esecuzione della Legge n. 283 del 30/04/1962" e successive modificazioni e che il personale addetto al rifornimento ed all'assistenza tecnica sia in possesso del libretto di idoneità sanitaria (art. 37 del D.P.R. n. 327/80).

Tutti i distributori automatici devono essere provvisti di marchiatura CE che ne attesti la conformità al D.P.R. n. 459/1996 ed essere regolarmente registrati, conformemente all'art. 39 del D.P.R. n. 633 del 26/10/1972, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 53 dello stesso D.P.R. La ditta dovrà produrre copia della dichiarazione del piano di autocontrollo H.A.C.C.P. ovvero piano di prevenzione per la sicurezza igienica degli alimenti come previsto dall'art. 3 del D. Lgs. n. 155 del 26/05/1997; verificare che la preparazione dei prodotti posti in vendita sia conforme alla predetta normativa e dichiarare la presa visione della relativa documentazione fornita dalle case produttrici. Il piano dovrà inoltre prevedere una procedura operativa di verifica delle scadenze dei prodotti distribuiti.

ART. 13 - ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice dovrà stipulare apposita polizza assicurativa (di cui si chiede copia), contro i rischi da responsabilità civile verso cose o persone per un limite minimo di € 2.000.000,00.= (duemilioni) per sinistro, impegnandosi a tenere sollevata l'Amministrazione ed il personale dipendente da eventuali responsabilità connesse all'installazione dei distributori.

ART. 14 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva nella percentuale del 10% viene costituita ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria versata per la partecipazione alla gara ai sensi dell'art. 113, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 15 - SUBAPPALTO

Alla ditta fornitrice è vietato cedere o subappaltare successivamente all'aggiudicazione il presente contratto sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione dello stesso e la perdita della cauzione a titolo risarcimento danni e delle spese causate all'Ente, salvo maggior danni accertati.

ART. 16 – PERIODO DI PROVA

Il primo trimestre di fornitura è da considerarsi come periodo di prova. Qualora durante tale periodo la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, eseguita in maniera non soddisfacente, l'Ente potrà recedere anticipatamente dal contratto. Qualora il periodo di prova venga valutato positivamente la fornitura verrà considerata automaticamente affidata per l'intero periodo contrattuale.

ART. 17 – CONTESTAZIONI E PENALITÀ

Qualora per qualsiasi motivo imputabile all'appaltatore il servizio non venga espletato nel rispetto di quanto previsto nel presente capitolato, l'Ente applicherà le seguenti penali previa contestazione scritta dell'inadempienza trasmessa via fax o posta certificata:

- € 100,00.= per prestazioni incomplete o non conformi al capitolato;
- € 200,00.= per ogni prodotto difforme alle caratteristiche indicate nelle schede tecniche presentate in sede di gara;
- € 200,00.= per ogni giorno di ritardo nella consegna dei prodotti ordinati;
- € 350,00.= per mancato ripristino delle apparecchiature nei tempi pattuiti.

La Ditta aggiudicataria potrà fornire le proprie controdeduzioni nel termine massimo di gg. 15 dal ricevimento della contestazione.

In caso di silenzio della Ditta o di controdeduzioni che, a parere dell'Ente, non giustificano l'inadempimento contestato, l'Ente, nelle fattispecie previste sempre dal presente Capitolato, provvederà ad irrogare la sanzione applicabile.

L'importo della penalità verrà sottratto dalla somma addebitata nella fattura del mese successivo a quello in cui si sono verificati gli eventi di cui sopra.

ART. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente si riserva il diritto di risolvere il contratto in via anticipata, ai sensi dell'art. 1456 c.c., per inadempimento del fornitore, con preavviso raccomandato di almeno 15 gg. nei casi:

- in caso di frode, di grave negligenza o colpa grave nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- in caso di cessione del contratto, cessione d'azienda o subappalto non autorizzati;
- in caso di sospensione dell'attività commerciale, di concordato preventivo, di fallimento, di amministrazione controllata, di liquidazione;
- in caso venisse meno l'accertata non veridicità delle dichiarazioni presentate dal fornitore durante la procedura di gara;
- in caso di reiterato accertamento dell'avvenuta consegna di prodotti difettati viziati o comunque non rispondenti per caratteristiche tecniche alla documentazione tecnica offerta;
- in caso di reiterati ritardi;
- in caso di altre gravi violazioni e inadempimenti degli obblighi contrattuali previsti nel presente capitolato, non eliminati a seguito di almeno tre contestazioni scritte (tra i quali l'esito negativo della prova di mesi 3)

In caso di risoluzione l'Ente ha il diritto di incamerare la cauzione definitiva a titolo di penale e di indennizzo, e di rivalersi su eventuali crediti della ditta salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Foro competente per ogni eventuale controversia è il Tribunale di Verona

ART. 19 – ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN DANNO ALL'IMPRESA

Qualora l'impresa ometta di eseguire, anche parzialmente, le forniture indicate nella presente lettera invito/capitolato, l'Ente potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'impresa aggiudicataria, l'esecuzione parziale o totale delle forniture omesse dalla stessa, alla quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Istituto.

Per l'esecuzione di tali prestazioni l'Ente potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'impresa appaltatrice o sulla garanzia.

ART. 20 - ESECUZIONE ANTICIPATA DEL SERVIZIO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipula del contratto mediante scrittura privata. Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 163/2006 l'Ente 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. 21 – PAGAMENTO FATTURA

La ditta fornitrice dovrà presentare, con cadenza mensile, un'unica fattura riepilogativa delle forniture effettuate direttamente o dai subappaltatori entro il mese successivo a quello di fornitura. Accertata la regolarità di quanto fatturato, il relativo pagamento avverrà a mezzo mandato tramite il Tesoriere dell'Ente entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento del documento contabile che dovrà essere recapitato via posta o posta elettronica certificata.

ART. 22 – RINVIO A NORME VIGENTI

Per quanto non risulta contemplato nel presente capitolato si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore.

ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento Europeo GDPR n° 2016/679 s'informa che i dati forniti dall'impresa, sono trattati per le finalità connesse alla presente procedura nella piena tutela dei diritti delle imprese e della loro riservatezza. Il titolare del trattamento dei dati è la "Fondazione Opere Riunite don Luigi Rossi" con sede in via Rosario 17 – 37040 Arcole (VR), in persona del presidente, pro-tempore e responsabile del trattamento dei Suoi dati personali è il Direttore dell'Ente.

Il Responsabile Unico del Procedimento
(Dott. Dino Verdolin)

Via Rosario, 17 – 37040 ARCOLE (VR) – C.F. 83002290233 – P.IVA 00963360235

e-mail: segreteria@opereriuunita.it – pec:opereriuunita@pec.opereriuunita.it

Centro Servizi 045/6134837 – Scuola dell'Infanzia 045/6134843 – Uffici Amministrativi 045/6134811

fondazione -----arcole

Gara per

€ -posto letto	cc /posto letto	NUMERO POSTI LETTO	TOTALE ANNO	TOTALE IMPORTO GARA	IVA % APPLICAT	TOT.IMPORTO GARA C/IVA
	VEDI CAPITOLATO	103				
	VEDI CAPITOLATO					
€ -posto letto	cc /posto letto	NUMERO POSTI LETTO DISFAGICI	TOTALE ANNO	TOTALE IMPORTO GARA		
	VEDI CAPITOLATO	31				
€ -posto letto	cc /posto letto	NUMERO POSTI LETTO	TOTALE ANNO	TOTALE IMPORTO GARA		
	VEDI CAPITOLATO	103				

ELENCO PRODOTTI DA GARA

ORZO SOLUBILE	CAFFE MISCELA 50 %
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	CAMOMILLA S /SACCAROSIO
BEVANDA ARANCIATA ZERO / LIGHT	SUCCO MELA STEVIA
SUCCO DI SAMBUOCO S SACCAROSIO	SUCCO ARANCIA S/SACCAROSIO
LATTE E BISCOTTI ADDENSATO PER DISFAGICI (VEDI CARATTERISTICHE CAPITOLATO)	

MIGLIORIE PROPOSTE A COSTO ZERO

PRODOTTI BEVANDE CALDE	
PRODOTTI BEVANDE FREDE	
PRODOTTI DISFAGICI	

INDAGINE DI MERCATO ACQUA GELIFICATA PER PAZIENTI CON PROBLEMI DI DEGLUTIZIONE SENZA SACCAROSIO ADDENSATA A FREDDO INSTANTANEAMENTE

PRODOTTO	€ - PORZIONE 125 g SUCCO	GRAMMI - PORZIONE 125 g DENSO	GRAMMI - PORZIONE 125 g SUCCO	€ - PORZIONE 125 g CREMOSO	€ - PORZIONE 125 g DENSO
ACQUA GELIFICATA NEUTRA					
ACQUA GELIFICATA FRUTTI DI BOSCO					
ACQUA GELIFICATA ARANCIA					
ACQUA GELIFICATA LIMONE					
ACQUA GELIFICATA MELONE					
ACQUA GELIFICATA FRAGOLA					
ACQUA GELIFICATA TE LIMONE					
ACQUA GELIFICATA CAMOMILLA					
ACQUA GELIFICATA AL CAFFE					
ACQUA GEL MELA VERDE					

INDICARE GRAMMI PORZIONE

INDICARE COSTO A PORZIONE

ALLEGARE SCHEDA ATTREZZATURA E PRODOTTO

