



Istituto d'Istruzione Superiore Duca degli Abruzzi



Via M. Merlin, 1 - 35143 PADOVA • Tel. 049.8685455 • Fax 049.8685390 • C.F. 80014540282
e-mail: PDIS00600R@istruzione.it - PEC: PDIS00600R@pec.istruzione.it

I.T.A. "Duca degli Abruzzi" • Via M. Merlin, 1 - PADOVA • Tel. 049.8685455 | I.P.A.A. "San Benedetto da Norcia" • Via delle Cave, 172 - PADOVA • Tel. 049.620274
Convitto annesso • Via delle Cave, 172 - PADOVA • Tel. 049.620485

CAPITOLATO TECNICO

(ex art. 23, commi 14 e 15 del D.Lgs. 50/2016)

Fornitura di generi alimentari, per il servizio di mensa presso il Convitto in Via Cave, 172 Padova

1. OGGETTO E CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

La fornitura è ripartita in n. 6 lotti definiti nell'allegato 1 al presente atto in ragione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti. Il suddetto allegato contiene la descrizione delle merci da fornire sia dal punto di vista merceologico che da quello quantitativo, nonché le clausole speciali riguardanti la fornitura stessa.

Tali quantitativi sono da ritenersi del tutto indicativi, riservandosi la stazione appaltante la facoltà di aumentare o diminuire la fornitura, nel limite del 20% dell'importo contrattuale, in relazione al variare del numero dei consumatori o alla variazione del menù, ciò senza che la ditta appaltatrice della fornitura possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso.

L'offerta dovrà contenere esplicito riferimento alle marche possibili per ogni prodotto, privilegiando il rapporto qualità/prezzo.

La ditta affidataria deve rendere disponibile ad ogni richiesta idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle tabelle merceologiche. "Data di scadenza" e "termine minimo di conservazione" dovranno essere adeguati e riportati in funzione dell'approvvigionamento e delle porzionature che verranno indicate al momento dell'ordine.

2. DURATA DEL CONTRATTO

I contratti hanno durata di **un anno**, decorrenti indicativamente dal 1° settembre 2023 al 31 agosto 2024

L'appaltatore di ogni lotto sarà obbligato, al termine della scadenza contrattuale, a proseguire l'esecuzione del contratto per un periodo non superiore a 3 (tre) mesi agli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali in corso, nell'eventualità che l'Amministrazione non abbia terminato le procedure per la nuova gara.

Le forniture si effettueranno secondo le date di funzionamento della scuola previste dal calendario scolastico regionale.

3. IMPORTO COMPLESSIVO

L'importo complessivo dell'appalto è pari a € 71.000,00 IVA esclusa.

Detti importi si intendono IVA esclusa. Oneri per la sicurezza previsti pari a €. 0,00.

Il predetto valore complessivo dei lotti è così ripartito:

LOTTO	DESCRIZIONE LOTTO	CIG	VALORE STIMATO
1	Pane e prodotti da forno	ZC63B98BBA	6.000,00
2	Carni fresche di bovino, suino e avicuniole-salumi e insaccati	Z7F3B98B38	16.000,00
3	Prodotti surgelati	Z963B98A8E	10.000,00
4	Ortofrutta fresca da agricoltura biologica	ZAD3B985F8	7.000,00
5	Prodotti alimentari generici	Z133B984A9	25.000,00
6	Prodotti lattiero caseari - gelati	Z193B9854C	7.000,00

Importo degli oneri di sicurezza non soggetto a ribasso pari a zero

ONERI PER LA SICUREZZA

In considerazione della natura della fornitura oggetto della presente procedura, non sussiste, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis del D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, l'obbligo di procedere alla predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (c.d. DUVRI). Resta onere del fornitore, provvedere comunque all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'esercizio della propria attività.

4. PREZZI

I prezzi dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura dei prodotti, franchi e liberi da ogni spesa anche di trasporto fino ai luoghi indicati dalla stazione appaltante.

I prezzi si intendono fissi ed invariabili per la durata contrattuale.

5. CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I parametri generali cui la Ditta aggiudicataria deve fare riferimento nell'effettuare la fornitura dei generi alimentari sono i seguenti:

- La fornitura deve essere effettuata con regolarità rispettando i giorni e gli orari stabiliti nel presente capitolato speciale di appalto.
- I pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate, si intendono al netto da involucri, scatole, lattine, barattoli, e liquidi (salvo per i prodotti che consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume).
- Le quantità e le pezzature dei prodotti forniti devono corrispondere agli ordini effettuati.
- Le etichette devono riportare indicazioni il più possibile esaurienti (ed in lingua italiana), secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 181/2003 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica.
- La data di scadenza e/o termine minimo di conservazione devono essere ben leggibili sulle confezioni dei prodotti per i quali la normativa non deve superare la metà del tempo di scadenza del prodotto stesso.
- I prodotti consegnati devono essere integri (se in confezioni queste devono essere chiuse all'origine), privi di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, ecc. e possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, in particolare freschezza per i prodotti ortofrutticoli, freschezza e fragranza per il pane, ecc.).

- Il confezionamento delle derrate deve essere conforme ai parametri previsti dalle disposizioni legislative vigenti. Gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni, carta o buste non lacerati ecc.).
- I prodotti forniti a "taglio fresco" devono essere confezionati in modo che venga garantito il mantenimento dei requisiti igienici e delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni a loro volta devono essere inserite in ulteriori imballaggi che assicurino una protezione efficace.
- I prodotti ortofrutticoli dovranno essere biologici, forniti freschissimi e selezionati seguendo il periodo di stagionalità, preferibilmente di provenienza locale, nazionale e comunitaria, conformi per provenienza, qualità ed etichettatura a quanto previsto dalla normativa in vigore. Per i prodotti di provenienza esclusivamente extracomunitaria è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE (es. banane).
- Le specifiche caratteristiche delle derrate alimentari e del materiale di facile consumo sono determinate nell'allegato "tabelle merceologiche *Allegato A*".

6. MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto dei prodotti dovrà avvenire su mezzi aventi i requisiti stabiliti dalla legge, in particolare riguardo al mantenimento delle condizioni di temperatura previste per il trasporto dei generi deperibili prescritte dal D.P.R. n. 327/1980 e D.M. 12.10.1981 nonché nel rispetto del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 103 e del Regolamento CE 852/2004.

Il mezzo di trasporto impiegato per la consegna dei viveri deve presentarsi in ottime condizioni igieniche (assenza di macchie persistenti, insudiciamenti, residui di alimenti deperibili ecc.).

I documenti accompagnatori di trasporto dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE n. 178/2002; il Fornitore dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento, da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce. Detto documento di accompagnamento dovrà riportare specifica indicazione dei lotti di provenienza e la data di scadenza, suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti al momento in tema di tracciabilità dei generi alimentari.

La compilazione dei documenti di consegna e relative fatture deve essere effettuata in modo completo ed esplicito ed il fornitore deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002.

La Ditta aggiudicataria deve consegnare alla mensa scolastica, prima dell'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del Piano HACCP relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari (D. Lgs 193/2007 e allegato II, capitolo IV, del Regolamento C.E. 852/2004), ad esclusione dei prodotti di facile consumo.

7. RESPONSABILE UNICO del PROCEDIMENTO (R.U.P.)

Il responsabile del procedimento svolge le attività di controllo e vigilanza nella fase di esecuzione, fornendo all'organo competente dell'amministrazione aggiudicataria dati, informazioni ed elementi utili anche ai fini dell'applicazione delle penali, della risoluzione contrattuale e del ricorso agli strumenti di risoluzione delle controversie, secondo quanto stabilito dal codice, nonché ai fini dello svolgimento delle attività di verifica della conformità delle prestazioni eseguite con riferimento alle prescrizioni contrattuali.

La DSGA, provvede ai sensi dell'art. 111 comma 2 del D.Lgs. 50/2016, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, assicurando la regolare esecuzione del contratto da parte dell'aggiudicatario, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

8. ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs 50/2016 questo Ente provvederà ad effettuare, tramite la DSGA o suo delegato, le verifiche riguardo al quantitativo ed alla qualità delle derrate consegnate, al fine di accertare la regolare esecuzione del contratto. La DSGA o suo delegato potrà rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite dal contratto, contestare eventuali differenze di peso e/o di quantità.

Il fornitore deve ritirare la merce ritenuta non accettabile (ovvero rifiutata all'atto della verifica di conformità) e in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte di questo Ente per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce possa subire.

L'accettazione dei prodotti da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti e non esonera l'impresa fornitrice dal rispondere ad eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto.

In caso di contestazioni sulla qualità dei prodotti forniti, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da laboratorio e/o istituto specializzato ufficialmente riconosciuto.

9. MODALITA' DI CONSEGNA e OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore di ogni lotto si impegna a:

1. Organizzarsi per la giusta evasione degli ordini delle derrate alimentari necessarie. Il Coordinatore o il personale delegato del Convitto invierà, a mezzo mail, gli ordini almeno 3 giorni di calendario prima della data prevista per la consegna, nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dall'Amministrazione;
2. Consentire la modifica in aumento o in diminuzione dei quantitativi delle derrate alimentari ordinati sino a due giorni prima della consegna, per adattare gli ordini delle presenze effettive degli utenti alla mensa ed in casi eccezionali; per i prodotti del lotto 1 anche il giorno precedente alla consegna;
3. Consegnare le derrate alimentari nella cucina dell'Istituto in giornate differenti con la frequenza di:
 - una volta la settimana;
4. consegnare tutti i giorni il pane e i prodotti da forno;
5. consegnare il latte e il gelato (lotto 6) una volta la settimana;
6. effettuare le consegne delle derrate dal lunedì al venerdì in accordo con il personale di cucina, nelle giornate da concordare, per non intralciare l'attività ordinaria di lavoro;
7. Concordare con l'ufficio le giornate di fornitura sulla base delle esigenze connesse con l'utilizzo delle derrate previste in occasioni di menù occasionali
8. Effettuare la fornitura consegnando le derrate direttamente agli operatori responsabili, conferendole all'interno dell'istituto e nel rispetto degli ordini inviati, sia per quando riguarda la quantità, sia la tipologia della derrata e la rispondenza al Piano Operativo di seguito denominato P.O.;
9. Eseguire forniture regolari a peso netto, fatto salvo per i prodotti confezionati in liquido di governo nei limiti indicati nelle schede tecniche o richiesti a numero;
10. Fornire derrate con precisa denominazione di vendita, secondo quanto stabilito dalla legge vigente in materia;
11. Fornire derrate che non contengano ingredienti comprendenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
12. Fornire derrate corrispondenti a quanto richiesto nel capitolato ed indicato nell'allegato A);
13. Fornire derrate con etichette conformi alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica di prodotto;
14. Fornire derrate con imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, barattoli non bombati, non arrugginiti, non ammaccati, cartoni non lacerati ne sporchi, confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, in cattivo stato di conservazione, ecc. gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile e rispettose delle norme ambientali a basso impatto, ai sensi del PAN GPP;
15. Fornire derrate con caratteristiche organolettiche tipiche dell'alimento (colore, odore, sapore, aspetto, consistenza, stato, ecc.) senza difetti, alterazioni e adulterazioni di alcun genere;

16. Fornire derrate entro il 75% del periodo che intercorre tra la data di produzione e la data di scadenza, per tutti i prodotti dove la legge richiede che venga riportata in etichetta la data di produzione. Ciò in considerazione della particolarità dell'utenza di mense scolastiche;

17. Sostituire, nell'eventualità in cui un prodotto ordinato non sia disponibile per quantità e/o qualità, la derrata ordinata con altra derrata previo nulla osta dell'Ufficio amministrativo seguendo le procedure della modifica del Piano Operativo, vedi art.6, fatti salvi i casi di urgenza;

18. Agevolare le procedure di controllo da parte degli operatori incaricati dall' I. I. S. Duca degli Abruzzi, dando il tempo necessario per l'effettuazione dei controlli necessari al momento delle consegne;

19. Rispettare i limiti della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro D. L.gs. 81/2008 riguardanti il peso degli imballaggi;

20. Disporre di un magazzino opportunamente attrezzato per lo stoccaggio delle derrate alimentari dei vari lotti, in regola con la normativa igienico-sanitaria e la sicurezza nei luoghi di lavoro (DPR 327/1980 - D.L.gs. 81/2008 – regolamento CE n.852/2004);

21. Effettuare le forniture con automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari igienicamente e tecnologicamente adeguati ed in perfetto stato di manutenzione e nel rispetto delle condizioni di temperatura, come previsto dalla normativa vigente in materia. Non sono consentite consegne promiscue per alimenti che necessitano di condizioni di mantenimento a temperature differenti;

22. Impiegare in servizio di fornitura, il personale che:

- abbia adeguata professionalità;
- sia stato adeguatamente formato ed informato sulle norme e sulle procedure in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- sia rispettoso dell'igiene della propria persona e provvisto del vestiario idoneo al fine di ridurre al massimo rischi di contaminazione alimentare (vestiario, divieto di fumo, comportamento consono, ecc.);
- si adegui alle procedure di autocontrollo adottate dall'I. I. S. " Duca degli Abruzzi";

24. Rispettare le normative e tutto quanto indicato e previsto per i prodotti della filiera corta

Il responsabile della cucina o persona allo scopo autorizzata riceverà i beni consegnati controllando la quantità, il genere e la perfetta corrispondenza di essi ai requisiti indicati nel presente cottimo.

Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati responsabili delle forniture debbono essere reperibili in orario lavorativo di tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, ai recapiti telefonici dell'appaltatore in modo di consentire, con la necessaria urgenza e tempestività, ogni pronto intervento.

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, il coordinatore o il personale incaricato dal convitto e la ditta fornitrice dovrà in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore ove e per quanto possibile.

Per l'inoltro delle ordinazioni la Ditta Fornitrice dovrà disporre di indirizzo e-mail e recapito telefonico.

10. PIANO OPERATIVO O MODIFICA

L'Appaltatore deve presentare, in sede di offerta, un P.O. delle derrate alimentari relative al lotto cui intende partecipare. Il Piano Operativo deve indicare, per ogni derrata del lotto prescelto, uno o due marchio/i commerciale/i e la relativa pezzatura. Ogni prodotto deve essere corredato da scheda tecnica.

Nel caso in cui durante la gestione dell'appalto uno o più marchi si rendessero indisponibili, per ragioni documentate dall'Appaltatore, sarà possibile cambiare il marchio del prodotto con la seguente procedura:

1. Invio, a cura dell'appaltatore, della richiesta corredata dalle schede tecniche e di un'eventuale campionatura del nuovo prodotto prima che esso venga posto in distribuzione presso la mensa scolastica;
2. Valutazione da parte dell'ufficio competente;
3. Autorizzazione o meno all'inserimento del nuovo prodotto nel Piano Operativo.

Anche in caso di motivata urgenza non sarà possibile posticipare la procedura di cui ai punti 1), 2) e 3) introducendo direttamente la nuova derrata senza la preventiva autorizzazione. In questo caso potrà essere autorizzato soltanto un cambio di derrata, con altra similare, individuata tra quelle già presenti nel P.O. La sostituzione non dovrà comportare costi aggiuntivi all'Amministrazione. Nel caso la sostituzione venga fatta con

alimento di valore superiore, l'Appaltatore non potrà vantare il maggior costo, ma sarà corrisposto il costo sull'alimento sostituito offerto in sede di gara.

11. RESPONSABILITA' - DANNI

L'Appaltatore di ogni lotto, resta completamente responsabile di tutta la fornitura. Esso è l'unico a cui fa riferimento l'Amministrazione della scuola per la gestione del contratto, i pagamenti, le contestazioni e quant'altro. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni od infortuni che, in relazione all'espletamento oggetto del presente capitolato o a cause ad esse connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'aggiudicatario per qualsiasi causa nell'esercizio delle prestazioni. L'Appaltatore di ogni lotto si impegna a sollevare l'I. I. S. "Duca degli Abruzzi" da qualsiasi pretesa, azione, molestia o danno diretto od indiretto che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di esso, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione della Scuola dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore e, in ogni caso, da questo rimborsate.

12. VERIFICA DELLE DERRATE – CONTESTAZIONI – PENALI

1. All'atto della fornitura di derrate da parte dell'Appaltatore, gli operatori responsabili di cucina sono tenuti a controllare qualità e quantità della merce e rispondenza del P.O. prima di apporre la firma sul relativo documento di consegna, nonché la data, l'orario di consegna e la temperatura dove previsto.

2. In presenza delle seguenti condizioni:

- a) Merce non corrispondente al capitolato, alle schede tecniche, al Piano Operativo ad esempio per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc...;
- b) Quantità non corrispondente a quanto richiesto nell'ordinativo;
- c) Merce mancante anche parzialmente rispetto all'ordinativo e/o a quanto indicato sul relativo documento di consegna;

Gli operatori responsabili al ritiro provvedono a:

- d) Non ritirare la merce;
- e) Sottoscrivere il documento di trasporto con le necessarie rettifiche ed annotazioni;
- f) Compilare l'apposita scheda prevista dal programma di autocontrollo (HACCP);
- g) Informare l'ufficio amministrativo che dovrà provvedere a richiedere altra fornitura. In caso di mancata rispondenza di uno o più derrate oggetto di fornitura, di cui al comma 2 il Dirigente Scolastico quale Direttore Esecutivo del Contratto avrà facoltà di applicare la penalità prevista di € 500,00

3. Nelle circostanze di cui al comma precedente, il D. S., previa relazione del Responsabile di cucina, sentito l'Ufficio Acquisti:

- a) chiederà spiegazioni all'Appaltatore;
- b) valutate le spiegazioni dell'Appaltatore, contesterà eventualmente per iscritto, le inadempienze, anche a mezzo PEC e –mail, citando il relativo DDT di riferimento;
- c) avrà la facoltà di applicare la penale di € 500,00 per ogni inadempienza rilevata;

L'appaltatore dovrà comunque provvedere alla sostituzione e/o integrazione della merce a proprie spese entro i seguenti limiti:

- d) pane e prodotti da forno entro le ore 6.30 nella stessa giornata della segnalazione a cura dell'Ufficio Acquisti dell'I. I. S. "Duca degli Abruzzi" a mezzo PEC o e-mail;
- e) altri prodotti entro 24 ore dalla segnalazione a cura dell'Ufficio Acquisti dell'I. I. S. "Duca degli Abruzzi" a mezzo PEC o e-mail;

Se l'appaltatore non rispetta le condizioni di cui alle lettere d) ed e) del presente comma il Dirigente Scolastico, Direttore esecutivo del contratto potrà, a suo insindacabile giudizio, acquistare la merce presso altre imprese ed esercizi commerciali con addebito delle spese a carico della ditta inadempiente e applicare comunque una penale di €.100,00 per ogni mancata consegna, sostituzione o integrazione del prodotto.

4. Sarà considerata mancata consegna e non sarà ritirata:

- a) La merce che per qualsiasi motivo, non viene consegnata agli operatori responsabili e/o viene lasciata fuori della struttura scolastica;
- b) La merce non sarà del tutto omessa o consegnata in quantità incompleta rispetto all'ordine inviato;
- c) La merce che sarà consegnata in ritardo rispetto al calendario previsto dall'art.5 punto 8 e tale da creare criticità al servizio;

In caso di mancata consegna come sopra descritta il D. S.:

- d) comunicherà tempestivamente il fatto all'impresa aggiudicataria che dovrà provvedere alla completa sostituzione e/o riconsegna delle derrate nei termini precisati alle lettere d) ed e) del 3° comma del presente articolo;
- e) e avrà la facoltà di applicare una penale di €1.000,00 per ogni singola criticità rilevata;
- f) In caso di mancata sostituzione e/o riconsegna nei termini sopra citati, l'Amministrazione potrà acquistare la merce presso altre imprese od esercizi commerciali locali con addebito delle spese a carico dell'impresa inadempiente e avrà la facoltà di applicare una penale di €1000,00;

5. Qualora la mancata rispondenza delle derrate non fosse riscontrabile alla consegna, ma al momento dell'utilizzo:

- a) I Responsabili di cucina segnaleranno immediatamente il fatto all'Ufficio Acquisti dell'I. I. S. che ne darà immediata comunicazione al Dirigente Scolastico Direttore dell'Esecuzione del contratto il quale contesterà l'episodio all'impresa aggiudicataria con le modalità di cui al comma 3. del presente articolo;

- b) L'Appaltatore sarà tenuto a provvedere alla sostituzione della merce nei termini che gli verranno comunicati.

In caso di mancata sostituzione si procederà come previsto al comma 3 del presente articolo.

Il Dirigente Scolastico/Direttore Esecutivo del contratto avrà la facoltà, dopo tre segnalazioni riferite a non conformità di un prodotto, di richiedere la cancellazione del marchio o del prodotto dal Piano Operativo. I prodotti non sostituiti nei termini indicati e non utilizzati, saranno tenuti a disposizione dell'Appaltatore, che dovrà provvedere al loro ritiro a proprie spese al massimo entro due giorni lavorativi dalla contestazione, oltre i quali la merce verrà eliminata e sarà emesso d'ufficio un documento di reso. Il ritiro/respingimento è comunque effettuato con documento di reso, cui seguirà la emissione di nota di credito da parte dell'Appaltatore.

In caso di consegne effettuate con mezzi di trasporto non rispondenti ai requisiti igienici previsti dal DPR 327/80 sarà facoltà del Dirigente Scolastico applicare una penale di € 250,00 per ogni consegna.

In caso il personale preposto alla fornitura effettui consegne contravvenendo alle norme di igiene personale e comportamentale sarà facoltà del Dirigente Scolastico/Direttore Esecutivo del contratto applicare una penale di €250,00 quando si rilevi l'inadempienza.

Senza esclusione di eventuali conseguenze civili e penali, è facoltà dell'Amministrazione applicare penali per le varie inadempienze previste dal presente articolo.

Le stesse sono comunicate per iscritto all'Appaltatore conseguentemente alla contestazione degli addebiti da parte dell'I. I. S. qualora tali inadempienze si ripetano per più di tre volte è facoltà del Dirigente Scolastico rescindere il contratto.

Acquisto in danno dell'aggiudicatario

Questa Amministrazione si riserva la facoltà di procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori, e il fornitore sarà tenuto a rimborsare gli eventuali maggiori costi sostenuti, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo.

13. SOSPENSIONE DELLA FORNITURA

L'Appaltatore di ogni lotto, resta completamente responsabile di tutta la fornitura. Esso è l'unico a cui fa riferimento l'Amministrazione della scuola per la gestione del contratto, i pagamenti, le contestazioni e quant'altro. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni od infortuni che, in relazione all'espletamento oggetto del presente capitolato o a cause ad esse connesse, derivassero alla Scuola o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore. L'Istituto è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'aggiudicatario per qualsiasi causa nell'esercizio delle prestazioni. L'Appaltatore di ogni lotto si impegna a sollevare l'I. I. S. "Duca degli Abruzzi" da qualsiasi pretesa, azione, molestia o danno diretto od indiretto che possano derivargli da terzi per mancato

adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di esso, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione della Scuola dovesse sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore e, in ogni caso, da questo rimborsate.

L'appaltatore non può sospendere la fornitura in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Azienda.

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale dell'appaltatore costituisce inadempienza contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Azienda avrà la facoltà di procedere nei confronti dell'appaltatore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

14. DOCUMENTAZIONE E CONTROLLI IGIENICO-SANITARI

Il Fornitore dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotato di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D. L. gs. 6 novembre 2007, n. 193.

In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. n.834/2007) e in specie alle disposizioni della Legge Reg. Veneto, il Fornitore dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica. Ai fini del divieto di cui al punto precedente riguardante gli OGM o prodotti derivati da OGM per gli alimenti e mangimi, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003 o del regolamento (CE) n. 1830/2003.

Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice si richiede, copia dell'autorizzazione sanitaria, idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico.

L'I. I. S. "Duca degli Abruzzi" si riserva la facoltà di eseguire, direttamente e/o tramite laboratorio o istituto specializzato, visite, verifiche ed analisi oltre che sui singoli prodotti anche su: luoghi di produzione e di stoccaggio presso i fornitori, sui mezzi di trasporto impiegati nonché richiedere la documentazione attinente l'appalto (es. certificazioni di derrate, documenti di acquisto, ecc.).

L'appaltatore dovrà garantire le verifiche di cui sopra, libero accesso ai locali interessati anche presso i propri fornitori. Le verifiche avverranno comunque nel rispetto delle procedure in Autocontrollo dell'Impresa aggiudicataria e dei propri fornitori.

I controlli avranno lo scopo di verificare la corretta applicazione del presente capitolato di appalto, delle procedure di Autocontrollo relative alla sicurezza alimentare (HACCP), del rispetto di adeguati parametri di qualità dei prodotti. A solo titolo esemplificativo si elencano alcuni tipi di verifiche che potranno essere eseguite:

- a) Analisi ispettivo-visiva sui singoli prodotti e analisi degli standard qualitativi e quantitativi sui singoli prodotti (igienici, provenienza, pezzatura, durata di conservazione, ecc.);
- b) Controllo circa l'idoneità delle confezioni, degli imballaggi, delle etichette,
- c) Osservazioni dei processi produttivi e audit per il riscontro del sistema di Autocontrollo (HACCP);
- d) Osservazione diretta, verifica, valutazione dei locali;
- e) Valutazione degli automezzi usati per il trasporto (stato igienico, temperature, promiscuità dei prodotti trasportati);
- f) Prelievo dei campioni per effettuazione analisi laboratorio.

I campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio potranno essere prelevati dai tecnici del laboratorio convenzionato anche presso la struttura della scuola senza comunicazione preventiva all'Appaltatore del giorno, dell'ora in cui verranno effettuati i prelievi delle derrate oggetto di controllo. Un'aliquota dei campioni prelevati sarà tenuta a disposizione dell'Appaltatore presso la scuola.

Gli esiti delle verifiche verranno comunicati all'Appaltatore a mezzo mail o PEC.

Nel caso in cui l'esito di un esame di laboratorio, a seguito di un prelievo effettuato presso la cucina, attesti la non conformità del prodotto, la merce in questione della medesima tipologia e lotto, se non ancora utilizzata, dovrà essere sostituita (richiamo del prodotto) nei termini che verranno comunicati all'Appaltatore e il costo dell'esame sarà addebitato all'Appaltatore. In attesa dell'esito degli esami, il prodotto potrà essere

momentaneamente sospeso dall'utilizzo (sospensione cautelativa). In caso di mancata sostituzione nei termini fissati si procederà come previsto all'art. 8 comma 3 per ogni derrata non corrispondente.

Il controllo ispettivo visivo per monitorare la qualità delle derrate fornite sarà effettuato periodicamente, sia dal personale di cucina che da soggetti esterni alla Scuola, con compilazione di una scheda riportante l'esito delle verifiche effettuate che saranno a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto per visione.

15. PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA ADDETTO ALLA FORNITURA

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà: essere informato, formato e addestrato, a cura dell'impresa aggiudicataria, circa le misure di sicurezza, come previsto dal D.L.gs. n. 81/2008 e smi; essere provvisto dei dispositivi di protezione individuale previsti dal Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e dal D. Lgs 81/2008 e smi, forniti dal datore di lavoro; indossare indumenti idonei/divisa mantenuti in perfetto stato di pulizia e decoro; indossare cartellino di identificazione riportante almeno nome e cognome dell'operatore, l'impresa di appartenenza; essere sempre provvisto di un documento di identità personale.

16. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 94 e 95, comma 2, del D.L.gs. 50/2016 secondo i criteri di valutazione e sub-criteri e relativi pesi e sub-pesi indicati, ai sensi dell'art.95, comma 8, del D.L.gs. 50/2016 nella tabella riportata nel proseguo del presente articolo.

L'offerta dovrà contenere esplicito riferimento alle marche possibili per ogni prodotto, privilegiando il rapporto qualità/prezzo.

L'aggiudicazione verrà effettuata mediante l'attribuzione del punteggio complessivo di 100 punti così suddivisi:

- a) **Offerta tecnica: massimo attribuibile 60 punti;**
- b) **Offerta economica: massimo attribuibile 40 punti.**

L'appalto verrà aggiudicato per lotti separati al concorrente che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione.

Nel caso in cui, per ogni lotto, le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, si procederà mediante sorteggio.

Ai sensi dell'art.95, comma 12, del D. L. gs. 50/2016 la stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea all'oggetto del contratto. L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta valida per ogni lotto.

a) OFFERTA TECNICA: MAX 60/100

Per la valutazione dell'offerta tecnica, si assegneranno un massimo di 60 (sessanta punti) che saranno attribuiti sulla base dei seguenti criteri:

- a.1) Analisi tecnica delle singole schede dei Prodotti Paniere (30 punti)

L'Operatore Economico dovrà allegare, pena l'esclusione dalla gara, le caratteristiche merceologiche o allegare la scheda tecnica di ogni **Prodotto Paniere**.

La valutazione delle schede è effettuata dalla Commissione con riferimento a quanto elencato nell'allegato A – Caratteristiche Merceologiche degli alimenti oggetto della fornitura.

La Commissione assegna il punteggio per ogni lotto sulla base del seguente criterio:

- **Punti 0:** nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato in misura superiore al 10% del numero totale di prodotti previsti nel lotto di riferimento e in caso di mancato rispetto in generale delle prescrizioni previste dal capitolato sugli aspetti qualitativi delle derrate;
- **Punti 15:** nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato ma che non superano il 10% del numero totale di prodotti previsti nel lotto di riferimento;

- **Punti 30:** nel caso di fornitura in cui si rilevano prodotti non conformi alle prescrizioni contenute nel capitolato ma che non superano il 5% del numero totale di prodotti previsti nel lotto di riferimento;

a.2) provenienza dei prodotti (15 punti)

CRITERI VALUTAZIONE LOTTO 1 -2-6	PUNTEGGIO MASSIMO
A) 70% dei prodotti dalla filiera Regione Veneto-filiera corta	15
B) 100 % dei prodotti da filiera italiana	5
C) altro dei prodotti da filiera UE	1

CRITERI VALUTAZIONE LOTTO 3-5	PUNTEGGIO MASSIMO
A) 70 % dei prodotti da filiera Regione Veneto – filiera corta	15
B) 100 % dei prodotti da filiera italiana	5
C) altro dei prodotti da filiera UE	1

CRITERI VALUTAZIONE LOTTO 4	PUNTEGGIO MASSIMO
A) 70 % dei prodotti da filiera Regione Veneto – filiera corta	15
B) A) 100% dei prodotti da filiera italiana biologica	6
C) altro dei prodotti da filiera UE	1

CRITERI PER LOTTI 1-2-3-4-5-6 (NOTA 1)	N.	SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA	SUB-PESO
Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna delle derrate: - Veicoli almeno euro 4 - Veicoli elettrici - Veicoli ibridi	A.1 A.2 A.3 A.4	1 2 3 >3	1 2 3 5

L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata del legale rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengono specificate le richieste caratteristiche di eco-compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.

PUNTEGGIO MASSIMO 60/100

ATTRIBUIBILE

Il concorrente dovrà indicare sul modulo offerta il/i prodotto/i filiera corta identificandoli con la sigla **FC** riportata accanto alla denominazione della derrata, la sigla **I** per identificare il/i prodotto/i ITALIANI, la sigla **UE** per indicare il prodotto biologico nazionale.

Con riferimento a ciascuno dei criteri indicati in ogni tabella (A, B) e dei sub-criteri A.1, A.2, A.3, A.4, B.1, B.2, B.3, la commissione giudicatrice stabilirà di attribuire i punteggi, la cui somma darà il punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica.

b) OFFERTA ECONOMICA: MAX 40/100

L'offerta economica, va redatta secondo le modalità riportate sul modulo preposto per la formulazione dell'offerta.

Per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- 1) per ogni lotto, il prezzo complessivo del 'paniere' influisce per punti 30, il prezzo complessivo dei prodotti non costituenti il paniere influisce per punti 6.
- 2) Per il paniere di ogni lotto il punteggio sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$Pa = I_{min} / I_n * 40$$

Pa = punteggio attribuito al concorrente

I_{min} = importo più basso complessivo offerto per il paniere

I_n = importo offerto dal concorrente

- 3) Per i prodotti non costituenti il paniere il punteggio sarà attribuito sulla base della seguente formula:

$$Pa = I_{min} / I_n * 20$$

Pa = punteggio attribuito al concorrente

Imin = importo più basso complessivo offerto per i prodotti fuori paniere

In = importo offerto dal concorrente

In caso di mancata offerta di un prodotto di capitolato verrà inserito (ai soli fini della valutazione complessiva) il prezzo massimo maggiorato del 10% presentato da altra ditta.

I punteggi saranno arrotondati alla seconda cifra decimale.

Tabella riassuntiva di valutazione:

Offerta economica più vantaggiosa	Riepilogo criteri	Punteggio massimo
a) elemento economico	Offerta economica: miglior offerta complessiva su fabbisogno presunto	40
b) elemento quantitativo	b.1) analisi delle singole schede dei prodotti paniere (n.b prodotti evidenziati in verde)	40
	b.2) provenienza dei prodotti	15
	b.3) valutazione dell'utilizzo dei mezzi di trasporto a basso impatto ambientale	5

17. CESSIONE DEL CONTRATTO E SUB- APPALTO

E' vietata pena la risoluzione del contratto stesso, qualunque cessione, in tutto o in parte, del contratto ai sensi dell'art.105, comma 1, D.Lgs. 50/2016.

Non è ammesso il sub-appalto per ciascun lotto.

18. VARIANTI

I dati indicati all'art.1 per i singoli lotti, sono riferiti alla situazione attuale e potrebbero subire modifiche legate a variabili, quali ad esempio:

- Aumento e/o diminuzione del numero delle presenze in mensa;
- Adesioni a progetti alimentari comunali, provinciali, regionali, ministeriali o comunitari.

L'I. I. S. " Duca degli Abruzzi" non è perciò obbligata al mantenimento di tali quantitativi, mentre l'Appaltatore di ogni lotto, dovrà attenersi alle quantità ordinate ed eseguire le prestazioni alle condizioni contrattuali utilizzando i mezzi necessari senza pretendere nulla al riguardo per le eventuali variazioni. Saranno riconosciute soltanto le quantità effettivamente consegnate.

Tali variazioni, ai sensi dell'art.106 comma 13 del D. L. gs. 50/2016, possono arrivare fino alla concorrenza di un quinto, in più o in meno, all'importo del singolo lotto.

L'I. I. S. " Duca degli Abruzzi" può comunque ordinare tutte le variazioni che si rendano necessarie od opportune in conseguenza all'intervento di disposizioni legislative o regolamentari, o direttive regionali ovvero per il sopravvenire di esigenze impreviste e imprevedibili o per l'intervenuta possibilità di conseguire miglioramenti nella qualità delle prestazioni da eseguire. Variazioni possono essere altresì disposte per effetto di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni, verificatisi nel corso dell'esecuzione del contratto.

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere comunque introdotta dall'Aggiudicatario, se non è disposta dal Dirigente Scolastico in qualità di Direttore dell'esecuzione del contratto e RUP, nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dal Regolamento.

19. PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi viene effettuato in conformità con le disposizioni e alla tempistica previste dall'articolo 62 del D.L. 24.01.2012 convertito con modificazioni dalla Legge 24.03.2012 n. 27 (per le merci deteriorabili entro 30 giorni e per tutte le altre merci 60 giorni- termine decorrente dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura) previa acquisizione da parte della stazione appaltante della documentazione attestante la regolare effettuazione dei versamenti contributivi, assicurativi e previdenziali (DURC), nonché previa verifica di cui al combinato disposto dell'articolo 48 bis D.P.R. 602/1973 e del Decreto del MEF n. 40 del 18/01/2008.

In caso di ritardato pagamento dei corrispettivi determinato dalla non regolarità contributiva, l'aggiudicatario non potrà pretendere la corresponsione di interessi né avanzare richieste di indennizzo o risarcimento danni nei confronti dell'I. I. S. "Duca degli Abruzzi".

I ritardi nei pagamenti da parte dell'I. I. S. non danno diritto all'aggiudicatario di richiedere lo scioglimento del contratto.

Eventuali ritardi nei pagamenti, causati dalla presentazione di fatture irregolari o tardivamente presentate, non potranno essere imputati all'I. I. S. "Duca degli Abruzzi".

L'Appaltatore sarà tenuto ad adeguarsi alla modalità di fatturazione elettronica prevista dall'art.1, commi 209-214 della Legge 244 del 24/12/2007 e successive modificazioni. La fattura elettronica oltre ai dati sopra indicati dovrà riportare il codice IPA (UFFYCX) ed il codice CIG.

L'Amministrazione dell'I. I. S. "Duca degli Abruzzi", al fine di garantire la puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, pur applicando le eventuali penali, i pagamenti alla ditta aggiudicataria cui sono state riscontrate inadempienze fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali. La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della relativa notifica che avviene in forma amministrativa e non giudiziale.

A tal fine, prima dell'emissione del documento fiscale, l'Appaltatore dovrà inviare all'I. I. S. quanto segue:

- per il lotto n. 4: copia dei mercuriali di riferimento relativi al mercato ortofrutticolo biologico di Padova

edito dalla CCIA;

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna e al riscontro, da parte del personale di cucina, della regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di tutte le disposizioni di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura da parte dell'aggiudicatario.

Le fatture dovranno essere emesse con periodicità mensile, riportare prezzi relativi alle unità di misura indicate in offerta e trasmesse all'I. I. S. Duca degli Abruzzi codice univoco UFFYCX codice fiscale 80014540282

In caso di inadempienza contributiva e/o retributiva dell'appaltatore si applica quanto previsto dall'art.30, commi 5 e 6, del D. L. gs. 50/2016.

È fatto divieto, anche in caso di ritardo nei pagamenti da parte dell'Ente, di interrompere le prestazioni previste.

20. TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'affidatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n.136/2010 e s. m. i. e deve inserire, a pena di nullità assoluta degli stessi, analoga clausola nei subcontratti dallo stesso stipulati dei quali si impegna a trasmettere copia alla stazione appaltante. L'affidatario e il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla L. n.136/2010 e s. m. i. Ne dà immediata comunicazione all'Ente concedente e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede l'Ente concedente Ai sensi dell'art.3 comma 9-bis della citata L. n.136/2010 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione del contratto.

21. RISERVATEZZA

L'Appaltatore di ogni lotto, ha l'obbligo di mantenere la riservatezza dei dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, durante l'espletamento dell'appalto, di non divulgarli in alcun modo e in alcuna forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

L'Appaltatore di ciascun lotto, è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, collaboratori e dei dipendenti, degli obblighi di segretezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare, fermo restando la facoltà dell'I. I. S. "Duca degli Abruzzi" di valutare l'opportunità della Risoluzione del contratto per grave inadempimento contrattuale.

22. REVISIONE PREZZI

I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata dell'appalto per ogni lotto.

23. OBBLIGHI VERSO IL PERSONALE – D. U. V. R.I. (ART.26 D. L.gs 81/2008) D. U. R.C.

Il presente appalto non presenta rischi di interferenza così come evidenziati dal D. L. gs 81/2008, pertanto, i costi per la sicurezza derivanti dalle interferenze son pari a zero, né è necessario elaborare un documento di valutazione dei rischi.

Tuttavia tale documento potrà essere redatto dallo stesso committente, anche su richiesta dell'Appaltatore, in caso di modifiche tecniche o logistiche che possano incidere sulle modalità organizzative e/o operative.

L'Appaltatore dovrà inoltre dichiarare di aver assolto a tutte le incombenze in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D. L. gs. N ° 81/2008.

Infine, nell'ambito della cooperazione e del coordinamento di cui all'art. 26 comma 2 lett. a) del D. L. gs. 81/2008, l'I. I. S. rimane a disposizione dell'Aggiudicatario per ogni altra eventuale necessaria informazione richiesta in materia di tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro e igiene del lavoro.

L'Appaltatore si obbliga ad applicare tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di tutela, igiene e sicurezza, salute, previdenza, assistenza e assicurazioni sociali, disciplina infortunistica, contribuzione e retribuzione nonché inquadramento contrattuale ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria e nella località di svolgimento dell'attività e gli accordi regionali di lavori medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

L'Appaltatore si impegna ad esibire a richiesta dell'Amministrazione la documentazione relativa al personale prevista dalle normative vigenti. 'I. I. S. sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'Appaltatore, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità definitivamente accertate. In ottemperanza al comma 3 dell'art. 20 del D. L. gs 81/2008 il personale dovrà esibire apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, inclusa la data di nascita e l'indicazione del datore di lavoro.

E' obbligo dell'Appaltatore rispettare le norme contenute nel D. L. gs. 81/2008 "Attuazione dell'art.1 della Legge 3 agosto 2007, n.123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" – "Attuazione delle direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro" L'Appaltatore si obbliga altresì a predisporre, prima dell'inizio della fornitura il piano delle misure di sicurezza fisica dei lavoratori provvedendo a tutti gli adempimenti conseguenti.

Si precisa, inoltre, che tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, le imprese sono tenute ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

L'I. I. S. nell'ambito della collaborazione e del coordinamento di cui all'art.26 comma 2 lett. a) del D. Lgs. 81/2008 rimane a disposizione dell'Aggiudicatario per ogni eventuale necessaria informazione richiesta in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e di igiene del lavoro

24. VERIFICHE IN ORDINE ALLA CONFORMITA' DELL'ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

Si assume come riferimento generale per la disciplina delle attività di verifica inerenti l'appalto il quadro normativo definito dal comma 1 dell'art.102 del D. Lgs. 50/2016.

L'esecuzione dell'appalto, ai sensi del comma 2 dell'art.102, è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

25. EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA'

Il Dirigente Scolastico dà tempestivo avviso all'Appaltatore/i dell'eventuale non conformità rilevata affinché quest'ultimo possa intervenire.

Della verifica di conformità è redatto processo verbale sottoscritto dall'Ente certificatore.

Le operazioni necessarie alle verifiche di conformità (es. esami di laboratorio, certificazioni e simili) sono effettuate a spese dell'Istituto Scolastico. Qualora si riscontrassero delle non conformità le eventuali controprove saranno a carico della ditta appaltatrici

26. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

L'I. I. S. " Duca degli Abruzzi" si riserva la facoltà di risolvere il contratto in qualunque tempo, anche in deroga agli artt. 1455-1564 c.c. senza alcun genere di indennità e compenso per l'Appaltatore di ogni lotto, fatto salvo il corrispettivo per le forniture già eseguite, nelle seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Appaltatore;
- b) Messa in liquidazione o qualunque altro caso di cessazione dell'attività dell'Appaltatore;
- c) Abbandono dell'appalto, od interruzione non motivata del servizio;
- d) Un solo caso di intossicazione o tossinfezione alimentare imputabile all'Aggiudicatario;
- e) Ripetuto mancato adeguamento dell'autorità competente in caso di non conformità a quanto previsto nel Manuale di Qualità e/o Manuale di Autocontrollo del fornitore;
- f) Inadempimenti che determinano l'applicazione di n. 3 (tre) contestazioni di non conformità per differenti segnalazioni;
- g) Infrazione di particolare gravità che comportino l'interruzione del servizio anche senza la preventiva applicazione delle penalità stabilite;
- h) Subappalto totale o parziale della fornitura;

La risoluzione del contratto è preceduta dalla contestazione dell'addebito, con PEC indirizzata alla ditta aggiudicataria con l'indicazione di un termine per le relative giustificazioni.

La risoluzione del contratto opera di diritto nel caso di fallimento o procedura concorsuale dell'Aggiudicatario.

Con la risoluzione del contratto sorge il diritto dell' I. I. S. ad ottenere il risarcimento del danno subito.

In caso di revoca dell'aggiudicazione o in caso di risoluzione del contratto, l' I. I. S. "Duca degli Abruzzi" si riserva la facoltà di aggiudicare il lotto al concorrente che segue in graduatoria alle condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta

27. CLAUSOLA RISOLUTIVA

Il presente contratto è sottoposto a condizione risolutiva nel caso di disponibilità sopravvenuta di convenzioni CONSIP i cui parametri siano migliorativi rispetto al presente contratto e qualora l'appaltatore non acconsenta ad una modifica rispetto alle nuove condizione economiche sopravvenute ai sensi e per gli effetti dell'art.1 c. 13 della L. 135/2013.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di procedere alla risoluzione del diritto del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice Civile, senza che occorra a tal fine alcun atto di costituzione di mora nei seguenti casi:

- Subappalto non autorizzato;
- Totale o parziale cessione del contratto;
- Fallimento, liquidazione, concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del Regio Decreto 16/3/1942 n.267;
- Inosservanza della Legge in materia di rapporti di lavoro, di contributi previdenziali e assistenziali e di sicurezza;

- Mancato utilizzo di bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto oggetto del presente capitolato speciale.
- L'effetto risolutorio opererà nel momento in cui l'Affidatario riceverà la comunicazione dell'Amministrazione di volersi avvalere della presente clausola. In tal caso l'Amministrazione avrà il diritto al risarcimento del danno anche in relazione ai maggiori costi relativi all'affidamento a terzi del servizio.

28. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

L' I. I. S. " Duca degli Abruzzi" individua il Dirigente Scolastico Direttore dell'esecuzione del contratto, secondo quanto previsto dall'art.101 del D. L. gs. n.50/2016.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto, prevede ai sensi dell'art. 111 comma 2 del D. Ls. 50/2016, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto, assicurando la regolare esecuzione del contratto da parte dell'aggiudicatario, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali

29. CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietata la cessione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione del contratto.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Ente il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

Qualora l'Impresa aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fondi con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della fornitura nonché copia dell'atto di cessione o fusione.

30. RECESSO

L' I. I. S. " Duca degli Abruzzi" può recedere dal contratto in qualsiasi momento per sopravvenute ragioni di interesse pubblico connesso al mantenimento degli equilibri economici/finanziari di bilancio, con preavviso di 15 (quindici) giorni solari da comunicarsi all'Appaltatore mediante posta elettronica certificata. In tal caso, l'Appaltatore avrà diritto, anche in deroga all'art.1671 del codice civile, esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali stabilite per l'esecuzione del servizio. L'Appaltatore non potrà avanzare alcuna richiesta di indennizzo, compensi aggiuntivi o risarcimento danni.

La stazione appaltante può altresì, ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, recedere dal contratto in qualunque momento, previo pagamento delle prestazioni eseguite.

31. RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

La ditta aggiudicataria è direttamente responsabile dei danni arrecati sia a persone che a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, causate in esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa imputabili di qualsiasi natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

La ditta aggiudicataria esonera l'I. I. S. Duca degli Abruzzi da ogni e qualsiasi onere o responsabilità verso terzi verificatasi in dipendenza dei servizi che formano oggetto del presente capitolato, da qualsivoglia causa determinati.

La ditta aggiudicataria esonera l'istituto da ogni responsabilità per danni che potessero ad essa derivare direttamente o indirettamente da fatto doloso o colposo dei propri dipendenti e/o collaboratori.

La ditta aggiudicataria, in ogni caso, si impegna alla pronta riparazione e/o sostituzione di qualsiasi danno a beni mobili e immobili derivanti all'amministrazione e causati dal proprio personale nell'espletamento dell'appalto.

32. ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI PER I DIPENDENTI PUBBLICI

L'Appaltatore di ciascun lotto, prende atto dell'esistenza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con DPR n.62 del 16/04/2013 e si obbliga ad osservare e far osservare al proprio personale e collaboratori a ciascun titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta ivi previsti.

33. ASSENZA CAUSE DI INCOMPATIBILITA'

Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del decreto legislativo 30 marzo 2001 n. 165 e successive modificazioni, l'Appaltatore di ciascun lotto, con la sottoscrizione del contratto di appalto attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto, a ex dipendenti dell' I. I. S. "Duca degli Abruzzi" che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, negli ultimi tre anni di servizio, per conto dell'ente nei confronti dell'Appaltatore medesimo.

34. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dall'Appaltatore saranno trattati dall' I. I. S. "Duca degli Abruzzi", ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196 e successive modificazioni, anche con strumenti informatici, unicamente per lo svolgimento degli adempimenti di istituto, di legge e di regolamento, correlati al contratto ed alla gestione amministrativa e contabile del rapporto contrattuale.

35. PRIVACY

Ai sensi del D. L. gs. 196/2003 i dati forniti dalle imprese partecipanti sono trattati per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto; il loro conferimento è obbligatorio per le ditte che vogliono partecipare alla gara e l'ambito di diffusione dei dati medesimi è quello definito dalla normativa vigente in tema di appalti pubblici.

36. STIPULA DEL CONTRATTO

Tutte le spese afferenti alla stipula del contratto e alla sua registrazione saranno a carico dell'impresa affidataria, senza possibilità alcuna di rivalsa nei riguardi del committente.

Rientrano in tali oneri l'imposta di bollo per la stesura del contratto, quietanze, diritti di segreteria, spese di registrazione a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

L' I.V.A. si intende a carico dell'Istituto Scolastico. In base a quanto disposto dalla Legge di stabilità 2015, verrà applicato lo split payment, ossia il versamento da parte degli enti pubblici dell'IVA direttamente all'erario e il pagamento al fornitore del solo corrispettivo (imponibile) della prestazione.

37. SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto sono a carico dell'aggiudicatario che espressamente le assume.

38. RISOLUZIONE E RECESSO

Si applicano le disposizioni di cui agli art. 108 e 109 del D. L. gs. n.50/2016, nonché le disposizioni ulteriori di cui alla vigente normativa.

39. FORO COMPETENTE

Per ogni controversia non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente il Foro di Padova.

40. DOCUMENTI FACENTI PARTE DEL CONTRATTO

Fanno parte integrante del presente atto la lista dei prodotti comprensiva dell'indicazione dei prezzi unitari e relativa tabella merceologica, unitariamente all'indicazione delle sedi di consegna.

41. RINVIO

PER LE MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E PER I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE SI RINVIA AL DISCIPLINARE DI GARA.

Per tutto quanto non previsto nel presente atto e relativi allegati, sono applicabili le disposizioni contenute nel disciplinare di gara e relativi allegati, nel D. L. gs. 50/2016, nel codice civile, nelle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

42. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

- Idoneità professionale (Art. 83, commi 1, lett. a) e 3, del Codice)
- iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura della Provincia in cui l'impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (all. XVI del Codice), per il tipo di attività inerente all'oggetto della presente gara. In caso di cooperative o consorzi di cooperative, anche l'iscrizione ai sensi del D.M. 23 giugno 2004 all'Albo delle Società Cooperative istituite presso il Ministero delle Attività Produttive (ora dello Sviluppo Economico). In caso di cooperative sociali, anche l'iscrizione all'Albo regionale delle cooperative sociali ex art. 9 della Legge n. 381/91;
- All'impresa di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilita, ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è corrente.
- Capacità economico-finanziaria (Art. 83, comma 1, lett. b) e All. XVII, Parte I del Codice)
- b) essere in possesso di idonee referenze bancarie rilasciate da almeno DUE (2) primarie Banche in data non anteriore a sei mesi rispetto alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, attestanti la capacità economica e finanziaria in relazione alla fornitura oggetto dell'appalto.
- Nel caso in cui il concorrente, per giustificati motivi, non è in grado di presentare le referenze richieste, trova applicazione quanto previsto dall'art. 86, comma 4, del Codice;
- Capacità tecnico-professionale (Art. 83, comma 1, lett. c) e All. XVII, Parte II del Codice)
- Aver svolto, con buon esito e senza essere incorsi in alcuna risoluzione anticipata, nell'ultimo triennio antecedente alla data di presentazione dell'offerta (2017-2018-2019), la fornitura di prodotti analoghi a quelli previsti nel/nei lotto/i di interesse, per un importo complessivo almeno pari a quello/i posto/i a base di gara del/dei lotto/i di concorrenza. Per ogni fornitura proposta andrà esplicitata l'indicazione dell'importo, delle date e dei destinatari, pubblici o privati