



## Allegato a

### **CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI** **BIENNIO 01.10.2023 - 30.09.2025**

#### **ART. 1 – OGGETTO E DURATA DEL CONTRATTO**

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura, per il biennio 01.10.2023-30.09.2025, di generi alimentari occorrenti per la produzione giornaliera di circa 40 pasti destinati all'asilo nido, 40 pasti per la scuola materna, circa 120 pasti per la refezione scolastica delle Scuole Primarie denominate "Prati Nuovi" e "Baraing".

I generi alimentari oggetto della fornitura sono quelli indicati negli allegati:

ALLEGATO **b** - LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI, PRODOTTI ALIMENTARI PARTICOLARI  
O PER DIETE SPECIALI - SURGELATI

ALLEGATO **c** - LOTTO 2 – PRODOTTI DI MACELLERIA

ALLEGATO **d** - LOTTO 3 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

del presente capitolato, di cui formano parte integrale e sostanziale.

#### **ARTICOLO 2 - IMPORTO STIMATO E IMPORTO A BASE D'ASTA**

L'importo stimato dell'appalto, calcolato ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i. ammonta a Euro 123.353,70 oltre I.V.A.

L'importo complessivo presunto a base d'asta ammonta a **Euro 108.300,00** (centoottomilatrecento/00) I.V.A. esclusa, suddiviso nei seguenti tre lotti:

<b>LOTTO</b>	<b>Importo a base d'asta</b>
LOTTO 1 – Generi alimentari vari, prodotti alimentari particolari o per diete speciali, surgelati.	Euro 60.000,00
LOTTO 2 – Prodotti di macelleria.	Euro 24.000,00
LOTTO 3 – Prodotti ortofrutticoli	Euro 24.300,00
<b>IMPORTO COMPLESSIVO</b>	<b>Euro 108.300,00</b>

#### **ART. 3 - CONDIZIONI DI FORNITURA**

Nell'espletamento della fornitura la Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto di tutte le disposizioni di legge vigenti.

Il trasporto delle merci sarà a totale carico della Ditta; gli imballaggi primari e secondari saranno quelli ad uso commerciale, purché rispondenti ai requisiti di legge, resistenti alle sollecitazioni e ai trasporti.

Il trasporto dovrà essere effettuato con idonei automezzi conformi ai regolamenti igienico-sanitari vigenti e con contenitori adeguati, che si attengano alle norme di legge con particolare riguardo alla tecnica di separazione tra i prodotti surgelati/congelati e quelli freschi o refrigerati. 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). La consegna deve essere effettuata agli operatori scolastici responsabili della cucina (cuochi) che sono tenuti a controllare la merce prima di firmare il Documento di trasporto e compilare l'apposita scheda prevista dal Piano di Autocontrollo predisposto dall'Amministrazione Comunale.

Non sono ammessi ritardi nella consegna, come specificato nel successivo art. 4, e verranno inoltre respinti gli alimenti non conformi all'ordine per quantità e qualità, o con date di scadenza oltre i termini previsti dal presente capitolato e relativi allegati. In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure qualora la merce risulti, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti indicati



nelle tabelle merceologiche di cui agli allegati **b – c – d**, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le sanzioni di cui all'art. 13.

Nel caso di rifiuto anche parziale della merce consegnata per mancanza di requisiti, il fornitore dovrà sostituire i quantitativi rifiutati entro i termini che saranno indicati dal responsabile dell'esecuzione della fornitura.

La compilazione dei documenti di consegna deve essere effettuata in modo completo ed esplicito per ogni fornitura.

#### ART. 4 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DELLE FORNITURE

Gli ordinativi verranno effettuati con cadenza settimanale, direttamente dal personale addetto, mediante compilazione di un apposito prospetto indicante i prodotti e i relativi quantitativi, determinati sulla base delle presunte presenze nelle singole refezioni ed in funzione del calendario scolastico dei rispettivi servizi.

La consegna delle derrate dovrà avvenire al mattino fra le ore **7,30 e le ore 8**, presso la sede della cucina sita in **Via Caduti del Lavoro n. 21**, secondo le necessità dettate dal menù in vigore e con la seguente cadenza:

- a) **2 volte a settimana** secondo i giorni da concordarsi con il personale di cucina: carni fresche, frutta e verdura fresche;
- b) **Settimanalmente (preferenza il lunedì o martedì)**: generi alimentari vari, alimenti surgelati, latte e formaggi freschi, prodotti dietetici.

Le derrate devono essere **consegnate all'interno dei locali e depositate nei luoghi che verranno indicati dal personale addetto**, le operazioni non devono costituire intralcio per lo svolgimento dell'attività in corso.

Il vettore della Ditta incaricato delle consegne dovrà trattenersi presso la cucina il tempo strettamente necessario al personale di cucina per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In caso di difformità, il personale comunale contesterà al vettore quanto rilevato e comunicherà la non conformità al responsabile del servizio. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari, non riscontrabili immediatamente.

#### ART. 5 - CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

La fornitura si compone delle derrate elencate con le relative caratteristiche di cui agli allegati **b - c - d**.

Gli articoli offerti in quanto destinati alla confezione di pasti per bambini di età compresa tra 3 mesi e 11 anni, dovranno essere conformi alla Legislazione per l'Infanzia vigente in Italia, con particolare riguardo alla garanzia di assenza di organismi geneticamente modificati.

Per i generi alimentari convenzionali si dovranno fornire prodotti di marca delle **migliori qualità** ossia di "qualità superiore" rispetto alle caratteristiche organolettiche e merceologiche degli alimenti stessi con esclusione di quelli trattati con conservanti o altri prodotti che risultino nocivi alla salute dei bambini. Dovrà, inoltre, trattarsi di generi freschi e/o surgelati, approvvigionati e confezionati nelle condizioni igieniche e sanitarie della massima garanzia.

Per quanto concerne le **derrate alimentari** inserite nel lotto uno (allegato b) **verranno richieste le schede tecniche** per verificare la congruità dei prodotti offerti con quanto richiesto dal capitolato d'appalto.

Il pesce **in filetti è ammesso solo surgelato e di prima qualità**. I filetti devono essere in buono stato di conservazione e all'atto dello scongelamento devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, devono essere conformi al D. Lgs 193/2007 recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore". I prodotti, dopo essere stati accuratamente privati delle spine, cartilagini e pelle, devono essere adeguatamente confezionati, imballati ed etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 e s.m.i. e



delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002 e s.m.i.; in etichetta inoltre devono essere chiaramente riportati:

- I pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate, che si intendono al netto da imballaggi vari (involucri, scatole, lattine, barattoli e liquidi), salvo per i prodotti di consuetudine venduti a pezzo o a volume.
- Le quantità e le pezzature dei prodotti forniti che devono corrispondere agli ordini effettuati.
- La data di scadenza e/o termine minimo di conservazione (TMC) che devono essere ben leggibili sulle confezioni dei prodotti per i quali la normativa ne prevede l'indicazione. Nel momento della consegna la scadenza di ogni prodotto non deve superare la metà del tempo di scadenza del prodotto stesso, salvo diversamente richiesto dagli allegati **b – c – d**.

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, ecc.).

**Per le carni fresche** i generi da fornire dovranno essere **freschi**, di prima qualità e le parti di scarto (tendini, ecc.) ridotte al minimo indispensabile ed avere le caratteristiche proprie della specie previste dalle normative vigenti. La carne dovrà provenire da animale giovane, ingrassato nei giusti limiti, in modo che sia presente una modica quantità di grasso di copertura (esterno) ma con esclusione del grasso di infiltrazione muscolare. La carne tutta dovrà essere di **provenienza nazionale**, pervenire confezionata sottovuoto o in ATM. L'etichettatura dovrà riportare tutte le indicazioni richieste dalla vigente normativa.

**Per i prodotti ortofrutticoli** si dovranno fornire prodotti di 1° categoria, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari; dovranno essere, inoltre, freschi puliti, non prefioriti né germogliati, privi di umidità esteriore anormale, turgidi ed omogenei **segundo il periodo di stagionalità**, preferibilmente di provenienza nazionale e comunitaria, conformi per provenienza, qualità ed etichettatura a quanto previsto dalla vigente normativa; per i prodotti di provenienza esclusivamente extracomunitaria è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE.

#### ART. 6 - SCIOPERI DEL PERSONALE E/O INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Ai sensi dell'art. 018 del Testo Unico delle disposizioni contrattuali economiche e normative delle categorie del comparto unico della Valle D'Aosta, il servizio di refezione è considerato essenziale e, pertanto, le forniture ad esso collegate dovranno essere garantite. Il Comune e/o la Ditta Appaltatrice dovranno, di norma e quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni, in modo da consentire alla cucina comunale di programmare in accordo con l'appaltatore una fornitura straordinaria che scongiuri interruzioni nell'erogazione dei pasti o comunque disagi all'utenza.

Soltanto le interruzioni per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili, improvvise rotture agli impianti della scuola, emergenze sanitarie.

#### ART. 7 - AUMENTO O DIMINUZIONE DELLA FORNITURA

L'entità delle forniture previste negli allegati **b – c – d** ha valore puramente indicativo in quanto strettamente legata alla presenza giornaliera dell'utenza ed al menù che potrebbe essere soggetto a revisione da parte degli organi competenti.

#### ARTICOLO 8 - MODIFICHE E VARIANTI

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i., è facoltà dell'amministrazione comunale richiedere l'esecuzione della fornitura in modo difforme da quello previsto, alle stesse condizioni dell'appalto in oggetto. Tali eventuali variazioni, entro il limite del quinto dell'importo contrattuale



dell'appalto, non costituiscono motivo per la ditta aggiudicataria di richiesta di risoluzione anticipata del rapporto contrattuale da parte dell'aggiudicatario.

Per quanto non disciplinato dal presente articolo, si rimanda all'art. 106 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. Inoltre, qualora ricorresse l'esigenza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, ai sensi del suddetto articolo, comma 11, alla proroga del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente.

#### **ART. 9 - REVISIONE DEI PREZZI**

Il corrispettivo si intende imm modificabile nel primo anno di validità del contratto, ma potrà essere soggetto ad adeguamento all'inizio del secondo anno, sulla base degli indici ISTAT, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 1, comma 511 della L. 208/2015, a fronte di specifica richiesta della ditta aggiudicataria.

#### **ART. 10 – PAGAMENTI**

Il pagamento del corrispettivo verrà effettuato, nei termini di legge, su presentazione di fattura elettronica da parte della ditta aggiudicataria, con cadenza mensile, contenente tutti i dati previsti dalla normativa in vigore.

#### **ART. 11 - OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.

#### **ART. 12 – VIGILANZA**

L'Amministrazione si riserva la più ampia facoltà di controllo della merce consegnata, anche a mezzo di analisi. Qualora la merce, al controllo qualitativo e quantitativo non risultasse conforme al dichiarato, la Ditta aggiudicataria dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti, e se all'analisi la merce stessa non dovesse presentare i requisiti prescritti, essa sarà respinta e dovrà essere immediatamente sostituita addebitando al fornitore, oltre alle spese inerenti il ritiro, anche tutti gli oneri sostenuti per i controlli e le analisi, riconoscendo comunque all'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto a maggiori spese del fornitore, sia il diritto dell'incameramento della cauzione di cui al successivo art. 14.

#### **ART. 13 – SANZIONI E PENALI PER IRREGOLARITA' NELLO SVOLGIMENTO DELLA FORNITURA**

L'Amministrazione appaltate a tutela del rispetto del norme contenute nel capitolato speciale si riserva di applicare le seguenti penali:

Euro 50,00 per ogni inosservanza del capitolato speciale riferita alle caratteristiche della fornitura sia rispetto al peso sia rispetto alla qualità del prodotto;

Euro 100,00 per mancata consegna nel giorno stabilito;

Euro 50,00 per reiterata ritardata consegna (tolleranza di mezz'ora rispetto agli orari previsti all'art. 3)

Euro 100,00 per ogni giorno di ritardo nella consegna delle derrate

Euro 100,00 per il mancato rispetto delle norme igienico sanitarie relative all'igiene degli alimenti e dei mezzi di trasporto.

Il valore complessivo delle suddette penali non potrà comunque superare il 10% del valore del contratto. Alla riscossione della penale si procederà tramite riduzione dell'importo netto in liquidazione, previa comunicazione della contestazione da parte del responsabile dell'esecuzione della fornitura.

#### **ART. 14 – CAUZIONI**

A corredo dell'offerta l'appaltatore costituisce, a titolo di **cauzione provvisoria**, una garanzia pari al 1% dell'importo della fornitura per ciascun lotto:



LOTTO 1 – Generi alimentari vari, prodotti alimentari particolari o per diete speciali, surgelati.	<b>Euro 600,00</b>
LOTTO 2 – Prodotti di macelleria	<b>Euro 240,00</b>
LOTTO 3 – Prodotti ortofrutticoli	<b>Euro 243,00</b>

A garanzia degli obblighi derivanti dal presente appalto la ditta appaltatrice dovrà costituire la **cauzione definitiva** ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Alle garanzie di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Le garanzie (provvisoria e definitiva) devono prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

#### **ARTICOLO 15 - OBBLIGHI ASSICURATIVI**

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali saranno a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento dell'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo e di ogni indennizzo.

#### **Art. 16 - DISPOSIZIONI PER IL PERSONALE**

Da parte dell'Impresa aggiudicataria sussiste l'obbligo di applicare o far applicare integralmente nei confronti di tutti i lavoratori dipendenti impiegati nell'esecuzione dell'appalto le condizioni economiche e normative previste dai contratti collettivi nazionale e territoriale di lavoro della categoria, vigenti nella regione durante il periodo di svolgimento dell'appalto, ivi compresa l'iscrizione dei lavoratori stessi al relativo ente previdenziale.

L'Impresa aggiudicataria deve altresì osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti sulla assunzione, tutela, sicurezza, salute, assicurazione, assistenza, libertà e dignità dei lavoratori.

#### **ART.17 – SUBAPPALTO O CESSIONE DI CONTRATTO**

Il presente contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' consentito il subappalto, secondo le disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Si precisa che non sarà accettata l'offerta di Società o Ditte il cui titolare (o soci) detenga quote di Società o Ditte partecipanti alla trattativa per la stessa categoria di prodotti.

#### **ART. 18 - DECADENZA DALLA STIPULA E REVOCA DEL CONTRATTO**

1. Il Comune si riserva la facoltà di annullare l'aggiudicazione nel caso di mancata sottoscrizione del contratto per fatto imputabile alla ditta. In caso di decadenza dalla stipula, l'amministrazione avrà diritto di incamerare la cauzione provvisoria, fermi restando gli ulteriori eventuali danni.

Il Comune può inoltre risolvere il contratto in qualunque momento in caso di gravi inadempienze dell'impresa aggiudicataria, così sommariamente riassumibili:

- a) difformità della fornitura rispetto a quanto indicato nel presente capitolato e relativi allegati;
- b) gravi irregolarità nella conduzione della fornitura o frode dell'impresa;
- c) superamento di n. 3 penali per anno;
- d) arbitrario abbandono della fornitura oggetto dell'appalto da parte della Ditta;
- e) fallimento o apertura di altra procedura concorsuale a carico della Ditta aggiudicataria;



- f) accertata inadempienza da parte della ditta aggiudicataria, di obblighi attinenti il trattamento normativo, retributivo, assicurativo e di sicurezza del personale dipendente;
  - g) per motivi di pubblico interesse
  - h) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che precluda la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 C.C.
2. In caso di risoluzione anticipata del contratto, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni rese fino al giorno della cessazione dell'affidamento, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali in essere. All'appaltatore non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.
  3. Nel caso di cessazione per colpa o disdetta dell'impresa aggiudicataria, il Comune incamererà il totale della cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.
  4. Il Comune potrà aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria con diritto al risarcimento da parte della ditta uscente del maggiore onere conseguente al nuovo contratto, anche in rivalsa sui crediti e fatture da liquidare.  
L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali dell'impresa per il fatto che ha determinato la risoluzione.

#### **ART. 19 - SPESE DI CONTRATTO E ONERI DIVERSI**

Il contratto verrà stipulato nella forma della scrittura privata.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla sottoscrizione del contratto sono poste a carico della ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa.

La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte dell'appaltatore equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza delle leggi e disposizioni nazionali e regionali e degli eventuali regolamenti locali in materia, nonché delle altre leggi in materia di appalti di servizi e di opere pubbliche per quanto applicabili.

L'inizio della fornitura deve essere comunque assicurato anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per la stazione appaltante; in tal caso si procede alla redazione di apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto.

Il contratto potrà essere soggetto a registrazione all'Agenzia delle Entrate in caso d'uso: ogni spesa derivante sarà posta a carico dell'aggiudicatario.

#### **ART. 20 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

L'impresa aggiudicataria acconsente, ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679, al trattamento dei dati personali per le esclusive esigenze legate al presente appalto.

#### **ART. 21 - RICHIAMO AL CODICE CIVILE**

Per tutto quanto non espressamente disciplinato nel presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile.

#### **ART. 22 - CODICE DI COMPORTAMENTO E PATTO D'INTEGRITA'**

1. L'Impresa aggiudicataria è tenuta, pena la risoluzione del rapporto oggetto del presente contratto, all'osservanza delle disposizioni previste dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Pont-Saint-Martin, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 195 del 18.12.2013 e pubblicati sul sito istituzionale dell'Ente "[www.comune.pontsaintmartin.ao.it](http://www.comune.pontsaintmartin.ao.it)", nella sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione "Disposizioni generali" - "Atti generali".
2. L'impresa è altresì tenuta ad essere a conoscenza e impegnarsi a rispettare il Patto di Integrità ai sensi dell'art. 1 comma 17 della legge 190/2012, approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 52/2016, in attuazione della normativa anticorruzione e pubblicato sul sito dell'Ente - Amministrazione Trasparente - Sezione "Altri Contenuti - Corruzione".