

**CAPITOLATO TECNICO PRESTAZIONALE PER
L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
PER IL SETTORE RISTORAZIONE DEL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
DELLA PROVINCIA DI COMO**

Lotto 1 – Frutta e Verdura

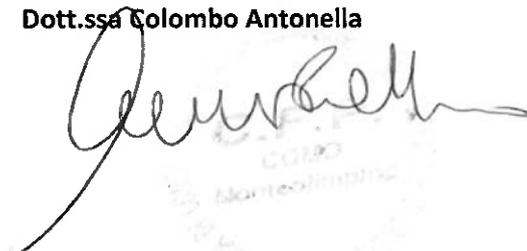
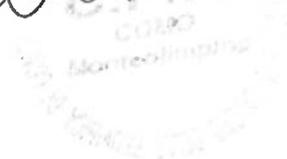
Lotto 2 – Latticini e formaggi

Lotto 3 – Pesce fresco, surgelati e derrate

Lotto 4 – Pasticceria e panificazione

Como, 26/05/2025

**IL RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO
Dott.ssa Colombo Antonella**

1. OGGETTO DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

1. L'oggetto dell'appalto è la fornitura di derrate alimentari per il settore alimentazione per il Centro di Formazione Professionale di Como, come descritto negli allegati 1a), 1b), 1c), 1d) del presente capitolato (elenchi indicativi dei prodotti che saranno oggetto della fornitura stilati sulla base degli acquisti effettuati nel biennio precedente).
2. La Committente si riserva facoltà di chiedere all'Aggiudicataria l'introduzione e l'utilizzo di un prodotto non compreso nei predetti elenchi: in questo caso andranno concordate le caratteristiche specifiche preventivamente e in forma scritta.
3. Per la presente fornitura non sono ammessi prodotti O.G.M. e prodotti contenenti ingredienti quali: oli idrogenati e parzialmente idrogenati, olio di palma, ad eccezione di prodotti specifici espressamente richiesti (es. margarina).
4. **L'importo biennale stimato dell'appalto, stimato sulle totale delle forniture effettuate nel biennio precedente, opportunamente rivalutato, è pari a € 111.927,96** è suddiviso in base ai lotti, come riportato nel seguente quadro economico.

Variatione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto: qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Il valore massimo di detta opzione, calcolato rispetto all'importo costituito da contratto originario è stimato in € 22.385,59. Il valore massimo effettivo, in aumento o in diminuzione, dell'opzione della variazione fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto sarà calcolato sulla base dell'importo contrattuale così come derivante dal preventivo offerto dall'aggiudicatario con riferimento al valore del/dei lotti per aggiudicati allo stesso.

| LOTTO | ALIMENTI | VALORE STIMATO |
|-------|---|---------------------|
| 1 | FRUTTA E VERDURA | 18.904,06 € |
| 2 | LATTICINI E FORMAGGI | 29.671,57 € |
| 3 | PESCE, SURGELATI E DERRATE ALIMENTARI | 37.347,69 € |
| 4 | PASTICCERIA E PANIFICAZIONE | 26.004,64 € |
| | IMPORTO BIENNALE STIMATO DELLE FORNITURE | 111.927,96 € |
| | Aumento delle forniture fino alla concorrenza del quinto del valore contrattuale, ex art. 120 c. 9 del D.lgs. 36/2023 | 22.385,59 € |
| | VALORE STIMATO FORNITURE E SERVIZI OLTRE IVA PER LEGGGE | 134.313,56 € |

5. Detto importo ha carattere presuntivo: le quantità ordinate potranno differire rispetto a quanto indicato in sede di affidamento e saranno determinate sulla base delle effettive necessità delle varie sedi tenuto conto della programmazione scolastica diurna e serale e delle attività accessorie di AFOL Como nell'ambito del settore alimentazione.
6. L'Aggiudicataria non avrà diritto ad alcun compenso o risarcimento qualora vengano effettuati ordini per un importo inferiore a quello sopra indicato.
7. È facoltà della Committente, previo preavviso, ridurre e/o interrompere temporaneamente l'affidamento di parte o dell'intera fornitura in oggetto, per cause di forza maggiore indipendenti dalla propria volontà, senza che l'Impresa aggiudicataria abbia nulla a pretendere.
8. In caso di sospensione temporanea della fornitura per circostanze speciali ed emergenziali, indipendenti dalla volontà della stazione appaltante, verrà applicato il disposto dell'art. 121 del D.Lgs. 36/2023, sempreché non siano sviluppabili soluzioni alternative che consentano la normale prosecuzione dell'appalto.
9. L'importo indicato pertanto non è in alcun modo impegnativo né vincolante per la Committente, atteso che l'importo globale "effettivo" erogato del contratto sarà quantificato solo a seguito dell'emissione dei singoli Ordini d'acquisto.

2. DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata dell'appalto è di 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dall'avvio della prima fornitura, non è prevista possibilità di proroga.

3. MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELL'APPALTO

1. Le consegne dovranno, di norma, avvenire due volte alla settimana (salvo modifiche concordate tra il referente AFOL e l'impresa aggiudicataria) nel locale magazzino in base alle tempistiche concordate tra il referente di sede e l'impresa aggiudicataria. L'Aggiudicataria si impegna a consegnare i beni in base a quanto indicato nell'ordine, fatti salvi i casi di mancata effettuazione delle lezioni e attività didattiche programmate (con conseguente non effettuazione degli ordini di acquisto) non dipendenti dalla organizzazione e programmazione della Committente. In questo caso potranno essere sospesi eventuali ordini di alimenti non ancora consegnati, senza nulla pretendere da parte dell'Aggiudicataria.
2. L'Aggiudicataria dovrà fornire un recapito telefonico e un indirizzo e-mail per l'inoltro delle ordinazioni.
3. La merce fornita deve essere consegnata con apposito documento di trasporto (ddt) che deve essere riconducibile esclusivamente al contratto affidato. Pertanto il ddt, oltre alla data e all'ora di consegna, deve riportare peso, tipo e caratteristiche degli alimenti consegnati, con eventuale indicazione della provenienza e/o data di scadenza di prodotti suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti al momento in tema di tracciabilità dei generi alimentari, e il CIG del lotto di riferimento. Fermo restando il controllo immediato, della fornitura da parte della Committente, lo stesso potrà differito entro le 24 ore successive al ricevimento. In caso di controllo differito sul ddt deve essere apposta la firma del conducente del mezzo e dell'incaricato AFOL che riceve la merce, **oltre la dicitura "riserva di controllo"** al fine di gestire eventuali non corrispondenze della merce consegnata rispetto a quanto previsto dalla norma e a quanto riportato sul ddt stesso.
4. I referenti della Committente controlleranno quantità, genere e perfetta corrispondenza dei beni consegnati ai requisiti indicati nel presente capitolato, anche in materia di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P. D.Lgs. 155/97).
5. Le derrate consegnate in orari e giorni non concordati potranno essere rifiutate e dovranno essere eseguite le consegne nei giorni indicati dalla committente, con esplicita garanzia di avvenuto mantenimento delle temperature della linea del freddo.
6. Qualora la merce sia quantitativamente difforme dall'ordine il referente della Committente dovrà segnalarlo sulla bolla di consegna. Nel caso di difformità qualitativa la merce sarà respinta e il fornitore dovrà

provvedere al ritiro dei beni non corrispondenti ai requisiti prescritti e procedere alla sostituzione. Se la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore a quella indicata in sede di ordine, la Committente ha il diritto insindacabile di applicare penali, rifiutare la merce, pretendere la sostituzione con altra idonea al fine di favorire lo svolgimento delle lezioni pratiche.

7. Nel caso in cui sopraggiunga l'indisponibilità di un prodotto, l'Appaltatore deve proporre la sostituzione con altro prodotto equivalente. In tal caso l'Appaltatore non può richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta economica presentata in sede di gara.

8. In caso di mancata esecuzione dell'ordine e quindi di mancata fornitura, si applicheranno le penali all'uopo previste. La merce non fornita per cause non dipendenti da forza maggiore potrà, a discrezione della Committente, essere acquistata dalla stessa presso altri fornitori e l'intera somma, comprensiva anche dell'eventuale maggiore spesa sarà addebitata all'Aggiudicatario mediante trattenuta sui crediti alla stessa spettanti.

9. In fase di verifica e accettazione della merce la Committente si avvarrà di personale dipendente per verificare l'idoneità del prodotto con riferimento ai seguenti parametri:

- Condizioni di trasporto;
- Conformità dell'etichetta;
- Integrità delle confezioni;
- Data di scadenza;
- Corrispondenza tra ordine e fornitura.

10. L'accettazione della merce non solleva il fornitore dalla responsabilità in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna. Viene riconosciuto alla Committente il diritto di risarcimento dei danni subiti per eventuali conseguenze derivanti dal consumo della merce.

11. Le derrate devono essere fornite al netto, devono essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; ai fini del rispetto della normativa HACCP le eventuali eccedenze potrebbero non essere accettate.

12. L'Aggiudicatario dovrà altresì fornire i documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

13. Le consegne dovranno essere garantite nei termini di cui al successivo punto 3) del presente c.s.a. anche in caso di scioperi, nevicate ed altri impedimenti.

14. I mezzi di trasporto per la consegna delle derrate alimentari devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque a prodotti conformi al DPR 327/80 art. 43 e Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. I mezzi devono essere a ridotto impatto ambientale, a minori emissioni e a minori consumi energetici secondo quanto indicato nell'offerta tecnica. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte della committente di richiedere la documentazione del programma.

15. L'esecuzione del contratto dovrà essere effettuata nel rispetto dei Criteri ambientali Minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, di cui al DM 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente.

4. SERVIZI E FORNITURE SPECIFICI PER I SINGOLI LOTTI

4.1 Lotto 1 – Frutta e Verdura –

CPV 15300000-1 frutta, verdura e prodotti affini

Le forniture dovranno essere effettuate, nei giorni concordati con l'aggiudicatario, tra le ore 7:30 e le ore 8:00.

L'aggiudicatario garantirà la consegna anche nella giornata di lunedì.

I prodotti dovranno essere freschi; solo salvo specifica richiesta l'aggiudicatario fornirà prodotti surgelati.

4.2 Lotto 2 – Latticini e formaggi

CPV 15550000-8 prodotti lattiero caseari assortiti

Le forniture dovranno essere effettuate, nei giorni concordati con l'aggiudicatario, entro le ore 9:00.

L'aggiudicatario garantirà la consegna anche nella giornata di lunedì.

4.3 Lotto 3 – Pesce fresco, surgelati e derrate

CPV 15220000-6 Pesce, filetti di pesce ed altre carni di pesce congelati

CPV 15896000-5 Prodotti surgelati

CPV15800000-6 Prodotti alimentari vari

Le forniture dovranno essere effettuate, nei giorni concordati con l'aggiudicatario, entro le ore 9:00 salvo diversi accordi.

I prodotti dovranno essere freschi; solo salvo specifica richiesta l'aggiudicatario fornirà prodotti surgelati.

4.4 Lotto 4 – Pasticceria e panificazione –

CPV 15810000-9 Prodotti di panetteria, di pasticceria e dolci

CPV 15612000-1 - Farina di cereali o farina vegetale e prodotti affini

Le forniture dovranno essere effettuate nella mattinata dei giorni concordati con l'aggiudicatario.

L'aggiudicatario garantirà la consegna anche nella giornata di lunedì.

5. PREZZI CONTRATTUALI E RELATIVO ADEGUAMENTO

1. I prezzi offerti dall'Aggiudicataria dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura (kg,lt,pz) dei prodotti, comprensivi di ogni e qualsiasi spesa per imballaggio, trasporto, consegna, facchinaggio, scarico, esclusa I.V.A.

2. Qualora fosse necessario inserire prodotti nuovi non previsti nei lotti, i relativi prezzi saranno oggetto di apposito preventivo sottoposto per approvazione alla Committente.

3. Oltre all'ipotesi di modifica disposte nel presente capitolato, l'importo contrattuale può subire variazioni nelle ipotesi previste dal vigente codice dei contratti pubblici ex art. 120.

4. Si precisa che le modifiche e le varianti ex art. 120 c. 1 del d. lgs. 36/2023, potranno essere determinate dall'incremento delle forniture erogate da parte della Committente nell'ambito dell'attività istituzionale, non rigidamente preventivabili a priori. Si specifica a tal fine che i quantitativi riportati nell'Elenco di ciascun lotto sono stati stimati, in via presuntiva, con riferimento degli acquisti effettuati nel biennio precedente. Per quanto espresso l'Aggiudicataria ha l'obbligo di fornire la maggiore o minore quantità di prodotti non potendo pretendere indennizzi di sorta durante l'esecuzione della fornitura qualora la Committente proceda ad ordinare quantitativi maggiori o minori.

5. I prezzi contrattualmente definiti saranno accettati dall'aggiudicatario nella più completa ed approfondita conoscenza del tipo di servizio da svolgere, rinunciando a qualunque altra pretesa di carattere economico che dovesse derivare da errata valutazione o mancata conoscenza dei fatti di natura tecnica o normativa legati all'esecuzione del servizio.

6. La revisione dei prezzi è normata dall'art. 60 del D. Lgs 36/2023 s.m.i. e dall'allegato II.2-bis al medesimo D. lgs. 36/2023 s.m.i.. Qualora pertanto, nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determinasse una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo delle forniture superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

7. Visto l'art. 60 comma 2 lettera b) oltre al meccanismo di adeguamento del contratto, di cui al precedente comma, è previsto un meccanismo ordinario del prezzo del contratto secondo cui lo stesso sarà oggetto di adeguamento del prezzo in funzione di un indice inflattivo convenzionalmente individuato in sede di invito su specifiche categorie di prodotti. In tal caso, l'incremento del prezzo riconosciuto in virtù del meccanismo ordinario dell'adeguamento del prezzo del contratto non è considerato nel calcolo nella variazione del costo delle forniture, ai sensi dell'art. 60 comma 2 b) del D.Lgs. 36/2023, ai fini dell'attivazione della clausola di revisione dei prezzi.

6. EFFETTUAZIONI ORDINI E REFERENTE DELL'AGGIUDICATARIA

1. La Committente indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordini; nessun ordine potrà essere accettato dall'Aggiudicataria se effettuato da personale non autorizzato.

2. L'Aggiudicataria dovrà individuare un proprio responsabile della commessa, il cui nominativo, indirizzo e riferimenti telefonici saranno comunicati alla Committente e che si renderà disponibile per tutto quanto attiene l'esecuzione dell'appalto.

7. RESPONSABILITÀ DELL'AGGIUDICATARIA E RIFERIMENTI NORMATIVI

1. L'Aggiudicataria garantisce che tutti i generi alimentari dovranno essere prodotti, sezionati e confezionati con i requisiti e le garanzie previsti dalle disposizioni normative vigenti; i prodotti, pertanto, non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione.
2. I prodotti surgelati devono avere il termine di scadenza a non meno di 4 (quattro) mesi.

• Prescrizioni dell'aggiudicataria in materia di sicurezza alimentare, tutela della natura e sviluppo sostenibile – QUALIFICAZIONI NECESSARIE

a. Certificazioni inerenti il fornitore:

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Le certificazioni del fornitore si definiscono in funzione dei prodotti forniti e sono di seguito indicate:

- Prodotti: DOP – IGP – STG:

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- Prodotti biologici:

Tutti i prodotti biologici di cui al presente paragrafo, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 834/2007 e (CE) n. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

- Produzione integrata¹:

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

b. Certificazione inerente i prodotti:

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

c. Dovranno essere rispettati i criteri di base previsti dal decreto Ministeriale dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020 contenente i "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

• Caratteristiche dei prodotti

1. Si specifica che l'acquisizione delle derrate subirà una contrazione durante il periodo estivo ed in corrispondenza di altri periodi di sospensione delle lezioni.
2. Al di là della rispondenza dei prodotti forniti alle normative vigenti e alle definizioni e caratteristiche richieste ed indicate nel presente Capitolato, l'Aggiudicataria dovrà dare la propria disponibilità a fornire prodotti di altra marca o tipologia, comunque simile, qualora la Committente giudichi determinati prodotti

¹ La produzione integrata è un metodo di coltivazione che mira a ridurre l'uso di prodotti chimici di sintesi, come fitofarmaci e fertilizzanti, nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo, senza compromettere la qualità e la quantità dei prodotti agricoli.

forniti non idonei alle esigenze del servizio, sul piano delle caratteristiche organolettiche.

3. I prodotti di volta in volta forniti dovranno:

- Avere caratteristiche qualitative di prima scelta;
- Rispettare la pezzatura considerando che la quantità minima non dovrà essere legata a confezioni standard ma con possibilità di acquistare pezzi singoli;
- Non cambiare marchio dei prodotti senza preventiva autorizzazione della Committente;
- Essere in perfette condizioni di conservazione e di igiene ovvero privi di contaminazioni microbiche, fungine o di altra origine tali da compromettere la sicurezza (normalità delle caratteristiche organolettiche);
- La merce non deve essere scaduta o in prossimità di scadenza, deve avere i due terzi (2/3) della shelf life: per i prodotti ortofrutticoli è necessaria la garanzia di buono stato di vegetazione.

8. SUBAPPALTO

1. Il subappalto è consentito nei limiti di legge.

9. GARANZIA DEFINITIVA

1. L'Aggiudicataria, per la sottoscrizione del contratto, è tenuta a costituire una garanzia denominata definitiva, ai sensi dell'art. 53 comma, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., pari al 5% (un decimo) dell'importo contrattuale.
2. La garanzia è resa a prima richiesta e senza eccezioni e deve essere operativa entro 15 giorni a semplice richiesta della Committente. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale ex art. 1944 c.c., la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c.c., secondo comma. In caso di escussione totale o parziale della garanzia, l'appaltatore ha l'obbligo di reintegrare la stessa sino all'importo convenuto.
3. La garanzia ha ad oggetto l'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, fermo restando il diritto al maggior danno.
4. Ai sensi dell'art. 53 c. 4 del D. Lgs. 36/2023, in casi debitamente motivati, resta ferma la possibilità per la Stazione Appaltante non richiedere la garanzia definitiva.
5. Per quanto ivi non disciplinato si rinvia alla disciplina in materia.

10. DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

1. L'Aggiudicataria dovrà essere dotata di un piano di autocontrollo H.A.C.C.P. adottato ai sensi del D.Lgs. 6/11/2007, n. 193 di cui, in caso di richiesta, dovrà essere prodotta copia alla Committente prima della stipulazione del contratto. L'Aggiudicataria dovrà inoltre aver attivato un sistema di sicurezza alimentare che garantisca la tracciabilità degli alimenti forniti secondo quanto sancito dalla normativa vigente in materia.

11. RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alle prestazioni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.
2. L'appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato d'oneri, pena la risoluzione di diritto del contratto.
3. L'appaltatore con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare con primario assicuratore (e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) idonea polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT), per danni arrecati a terzi (tra cui la Committente) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, ivi compresa la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o

da avvelenamento e/o da altri danni materiali subiti dai fruitori del servizio di ristorazione causati dalle derrate fornite dall'Aggiudicataria.

4. Copia di tale polizza, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, deve essere trasmessa alla Committente prima dell'inizio del contratto.
5. L'operatività o meno della copertura assicurativa predetta non esonera l'appaltatore dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto – in tutto o in parte – dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.
6. Sono inoltre a carico degli aggiudicatari anche tutte le spese contrattuali.

12. CORRISPETTIVO MENSILE - FATTURAZIONE – PAGAMENTI – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

1. Il corrispettivo dell'appalto è determinato dalla quantità effettiva di prodotti forniti alla Committente sulla base degli ordini effettuati. Il corrispettivo si intende comprensivo di ogni spesa ed onere.
2. Il pagamento sarà disposto, su presentazione di **fatture mensili**. Il pagamento avverrà con bonifico bancario secondo le seguenti tempistiche:
 - a) entro 60 giorni data fattura fine mese per le forniture di alimenti non deperibili;
 - b) entro 30 giorni data fattura fine mese per le forniture di alimenti deperibili.
3. Il termine di cui al punto 2 è sospeso se la committente, entro il ventesimo giorno dal ricevimento della fattura, formalizzi motivate contestazioni all'Aggiudicataria riguardanti l'esecuzione della prestazione, l'importo fatturato o la regolarità fiscale del documento.
4. **Gli importi fatturati dovranno essere suddivisi su ciascuna fattura per lotto di riferimento, con indicazione del CIG relativo.**
5. Il saggio del tasso d'interesse per il ritardato pagamento è quello legale determinato in misura pari all'interesse legale (art. 1284 c.c.) vigente pro-tempore, senza alcuna maggiorazione. Per la generalità dei casi la data di ricevimento della fattura o nota di addebito, si intende a pieno titolo ed effetti la data riportata dal sistema di interscambio (SdI).
4. La fattura è intestata a: Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro – Via Bellinzona 88 – Como – P.I. 03095420133. Ai fini della fatturazione elettronica, il **codice univoco è il seguente: A4707H7**. La fattura è predisposta in base al vigente sistema dello split payment. Alla fattura è aggiunta in calce la seguente dicitura: **"IVA scissione dei pagamenti – Art. 17 – ter del DPR n. 633/1972"**. L'importo dell'IVA è esposto in fattura ed è versato direttamente dalla committente.
5. La Committente procede al pagamento del corrispettivo dovuto previa acquisizione della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali (DURC).
6. Se l'Aggiudicataria risulta inadempiente con il versamento dei contributi, la committente tratterà dalle somme dovute l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva sarà disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.
7. Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari si applicano gli artt. 3 e 6 della legge 13 agosto 2010 n. 136.

13. INADEMPIMENTO E PENALI

1. Nel caso in cui una o più partite di merci siano dichiarate inaccettabili in quanto non corrispondenti alle caratteristiche previste dalla vigente normativa e dal presente Capitolato, l'Aggiudicataria dovrà provvedere

all'immediato ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate.

2. La Committente potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Aggiudicataria altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente presso altro fornitore.

3. Nel primo caso l'Aggiudicataria dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, restando impregiudicati gli effetti negativi sull'organizzazione del servizio stesso; per l'eventuale danno arrecato, la Committente avrà la facoltà di rivalersi sull'Aggiudicataria o mediante trattenuta sui crediti del soggetto medesimo per somministrazioni già eseguite o sulla cauzione definitiva che dovrà essere immediatamente reintegrata.

4. Nel secondo caso l'Aggiudicataria dovrà rimborsare la Committente.

In entrambi i casi, l'Aggiudicataria dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione dell'Aggiudicataria senza alcuna responsabilità da parte della Committente per eventuali degradamenti o deprezzamenti che la merce in giacenza possa subire.

5. Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte dai responsabili di ciascuna sede, d'intesa con il responsabile del procedimento; qualora non si addivenisse alla loro risoluzione, la questione sarà rimessa al direttore di Afol Metropolitana.

6. Oltre a quanto sopra espresso, qualora siano rilevati inadempimenti da parte dell'Aggiudicataria, irregolarità nell'esecuzione della fornitura, violazioni di obblighi previsti nel presente Capitolato la Committente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penalità riferibili alle sotto indicate tipologie di non conformità.

Per:

- Ogni caso di ritardata consegna rispetto agli orari previsti nel presente Capitolato per più di 2 volte nell'arco del mese (per ritardata consegna si intende quella effettuata con un ritardo massimo di 2 ore rispetto agli orari previsti),
- ogni caso di mancata consegna di tutta la merce ordinata,
- per incompleta consegna dei prodotti per più di 2 volte in un mese,
- mancato rispetto degli standard merceologici;
- non corrispondenza della merce consegnata rispetto a quella ordinata;
- non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nelle bolle d'accompagnamento;
- non conformità tra merce consegnata e la dichiarazione riportata sul documento di accompagnamento;
- confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del Capitolato e alla legislazione vigente in materia;
- non rispetto delle condizioni igieniche degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle leggi vigenti.

viene applicata una penale corrispondente a:

- € 25,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia inferiore ad € 250,00;
- € 50,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia compreso tra € 250,01 e € 500,00;
- € 100,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia compreso tra € 500,01 ed € 1.000,00.
- € 200,00 per acquisti riferiti all'ordinativo oggetto della consegna il cui importo sia pari o superiore ad € 1.000,01.

7. Le inadempienze riscontrate saranno debitamente contestate per iscritto all'Aggiudicataria la quale, entro 3 giorni lavorativi dalla contestazione, dovrà fornire le proprie giustificazioni che saranno oggetto di valutazione da parte della Committente. In mancanza di alcuna giustificazione nei termini suddetti, la Committente procederà all'applicazione delle penali stabilite.

8. L'importo della penale applicata verrà detratto dal pagamento della fattura emessa per crediti maturati a favore dell'Aggiudicataria oppure escusso dalla cauzione definitiva.

14. RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Committente può risolvere il contratto con l'operatore economico ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Sono considerate condotte di inadempimento ai sensi degli artt. 1453 e 1454 del Codice Civile:

- 1) Gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali;
- 2) Gravi manchevolezze nell'esecuzione dell'appalto;
- 3) Ritardi nella consegna;
- 4) Altre inadempienze che ostacolano la prosecuzione dell'appalto.

Il contratto è risolto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:

- 1) Accertamento della sussistenza in capo all'Appaltatore di uno o più motivi di esclusione di cui all'art. 94,95 e seguenti del Codice;
- 2) Eventi modificativi dell'assetto societario dell'Appaltatore quali: la cessione dell'azienda, la cessazione dell'attività imprenditoriale, ovvero il concordato preventivo e il fallimento dell'Appaltatore.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione di AFOL con lettera raccomandata/PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva.

15. DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEL CREDITO

1. E' vietata, da parte dell'Appaltatore, la cessione anche parziale del contratto.

I crediti dell'Appaltatore nei confronti della Committente possono essere ceduti previa notifica alla Committente.

16. CONDIZIONE EX ART. 53, COMMA 16 TER, D.LGS. 165/2001 (PANTOUFLAGE)

1. Ai sensi dell'art. 53, comma 16ter, D.Lgs. 165/2001 l'Appaltatore, sottoscrivendo il presente contratto, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti della Committente che abbiano esercitato poteri autorizzativi o negoziali in nome e per conto della Committente nei suoi confronti, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro dei sopra citati dipendenti con la Committente.

17. CODICE ETICO, MODELLO 231, PTPCT, WHISTLEBLOWING

1. La Committente, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. 231/2001 in materia di responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, ha adottato un proprio Modello di organizzazione, gestione e controllo (di seguito "Modello 231"), nonché un proprio Codice Etico e il Piano Triennale per la prevenzione della corruzione e per la trasparenza (di seguito "PTPCT") recante misure integrative al Modello 231 come stabilito nella L. 190/2012.

2. L'Appaltatore, con la sottoscrizione del presente contratto, dichiara di aver preso visione e di conoscere i principi del Codice Etico, del Modello 231 e del PTPCT adottati dalla Committente e pubblicati sul profilo istituzionale <https://www.cfpcomo.com/it> nella sezione "Amministrazione Trasparente/Disposizioni generali", e si impegna a prestare le attività oggetto del presente capitolato nel rispetto di tali principi.

3. Nel rispetto di quanto stabilito nel Modello 231 e nel PTPCT in materia di flussi informativi verso, rispettivamente, l'Organismo di Vigilanza e il Responsabile per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, l'Appaltatore si impegna a segnalare ad essi, secondo le rispettive competenze, ogni eventuale

comportamento illecito e comunque ogni violazione del Modello 231 e del PTPCT.

4. La violazione, anche parziale, di quanto previsto nel Codice Etico o nel Modello 231 o nel PTPCT adottati dalla Committente ovvero il verificarsi, per cause direttamente imputabili a delle violazioni, di eventi pregiudizievoli, possono comportare, a seconda della gravità dell'infrazione, la risoluzione del contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1458 c.c., fatta salva la facoltà per la Committente di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

5. L'Appaltatore, con la sottoscrizione del contratto, dichiara di aver preso visione ed accettare, anche per i propri dipendenti e collaboratori, la Procedura per la segnalazione di illeciti (whistleblowing), ai sensi della L.190/2012 adottata dalla Committente e pubblicata sul sito istituzionale. L'Appaltatore deve quindi segnalare al RPCT della Committente, con le modalità indicate nella procedura di cui sopra, tutte le condotte illecite poste in essere o anche solo tentate da dipendenti o membri degli organi sociali della Committente che riguardano situazione di cui sia venuto a conoscenza in ragione del contratto stipulato.

18. CLAUSOLA DI RISERVATEZZA

Appaltatore e Committente si impegnano a mantenere riservati i dati e le informazioni tutte, di cui vengano in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del Contratto.

19. LEGGE APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Il contratto è regolato dalla Legge Italiana. Per ogni controversia relativa alla stipulazione, interpretazione, esecuzione e cessazione del contratto è competente in via esclusiva il Foro di Como.



