



**COMUNE DI VICENZA**  
**ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE**  
**GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO**  
*Via C.Goldoni, 41- telefono 0444/924752 - fax 0444/927451*  
**e-mail:gestmaterne@comune.vicenza.it**

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI GENERI VARI ALLE SCUOLE  
MATERNE ED ASILI NIDO PER IL PERIODO GENNAIO 2018 - DICEMBRE 2019  
AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT  
E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) APPROVATI CON D.M. 25.07.2011  
(G.U. N. 220 DEL 21.09.2011)**

- ART. 1 -

(Fabbisogno annuo, importo presunto e durata della fornitura)

Questa Amministrazione intende espletare una Richiesta Di Offerta nell'ambito del mercato elettronico della CONSIP finalizzata ad ottenere la fornitura dei **generi vari sotto elencati** necessari alle Scuole Materne Comunali, Statali e gli Asili Nido **per il periodo gennaio 2018 - dicembre 2019**.

L'importo presunto complessivo è di € 164.000,00 (IVA esclusa)

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
ACETO DI VINO bianco in confezione da lt 1	lt	1.650
ACQUA MINERALE naturale in confezione da lt. 1,5	lt	5.000
BEVANDA A BASE DI SOIA con aggiunta di calcio e vitamine( D,B12 e B2) in confezioni da 0,5 lt circa	lt	80
BICARBONATO da kg. 1	kg	16
BISCOTTI DOPO I PRIMI MESI in confezione da gr 360 circa	kg	60
BISCOTTI PRIMI MESI BIBERON in confezione da gr. 450 circa	kg	16
BISCOTTI PRIMI MESI GRANULATO in confezione da gr. 340 circa	kg	15
BISCOTTI SENZA GLUTINE LATTE E UOVO (dichiarazione in etichetta " <b>senza glutine</b> " e/o presenza in prontuario AIC ) in confezione da gr 200 circa	kg	6
BISCOTTI TIPO "PRIVOLAT " senza uovo, senza latte in confezione da gr 400 circa	kg	32
CACAO AMARO in polvere in confezione da kg 1	kg	16
CONFETTURA DI FRUTTA in vasetto da gr 400 circa, minimo 45% di frutta, vari gusti (pesca, albicocca, fragola, ciliegia) <u>dichiarazione in etichetta "<b>senza glutine</b>" e/o presenza in prontuario AIC</u>	kg	1.050
COUS COUS precotto in confezione da kg. 1	kg	1.050
CRACKERS non salati in superficie in confezione da gr. 750 circa	kg	180

CREMA DI RISO senza cottura in confezione da gr 200 circa	kg	10
CREMA MAIS TAPIOCA senza cottura in confezione da gr 200 circa	kg	6
DESSERT "BUDINO" senza glutine al cacao/vaniglia per celiaci ( <u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u> ) in vasetti da gr 120 circa	kg	24
DOPPIO CONCENTRATO di pomodoro in confezione da kg. 0,8 circa	kg	125
FARINA BIANCA tipo "00" in confezione da kg 1	kg	900
FARINA GIALLA <b>SENZA GLUTINE</b> ( <u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u> ) in confezione da kg 1	kg	650
FILETTI DI ALICI in olio d'oliva in confezione da gr 700 circa	kg	16
FUNGHI PORCINI SECCHI tagliati in confezione da kg 0,5	kg	4
LIEVITO PER DOLCI in bustine da gr 15	kg	24
MACEDONIA DI FRUTTA sciroppata in confezione da gr 500 circa	kg	30
MACEDONIA DI FRUTTA sciroppata in confezione da kg 2,5 circa	kg	30
OLIO DI SEMI di mais in confezione da lt 1	lt	260
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA di provenienza comunitaria in conf. da lt 1	lt	3.200
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA <b>BIOLOGICO</b> in conf. da lt 1	lt	3.200
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA <b>DOP</b> in conf. da lt 1	lt	1.600
OMOGENEIZZATI di agnello in vasetto da gr 80 circa	kg	13
OMOGENEIZZATI di coniglio in vasetto da gr 80 circa	kg	13
OMOGENEIZZATI di frutta mista in vasetti da gr 80 circa	kg	26
OMOGENEIZZATI di manzo in vasetti da gr 80 circa	kg	13
OMOGENEIZZATI di mela in vasetti da gr 80 circa	kg	46
OMOGENEIZZATI di pera in vasetti da gr 80 circa	kg	46
OMOGENEIZZATI di pollo in vasetto da gr 80 circa	kg	13
OMOGENEIZZATI di tacchino in vasetto da gr 80 circa	kg	13
OMOGENEIZZATI di vitello in vasetti da gr 80 circa	kg	13
OMOGENEIZZATI di pesce con verdura in vasetto da gr 80 circa	kg	13
PAN CARRÈ SENZA GLUTINE per celiaci ( <u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u> ) in confezione da gr 200 circa	kg	66
PASTA DI PROVENIENZA <b>BIOLOGICA</b> formati vari in conf. da kg 5	kg	28.000
PASTINA AL MAIS senza glutine per celiaci ( <u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u> ) in confezione da gr 500 circa formati assortiti	kg	160
PASTINA PRIMI MESI tipo "plasmon" in confezione da gr 300 circa, formati assortiti (sabbolina, forellini, puntine e stelline)	kg	50
PESTO PRONTO alla genovese in vasi da kg.1 circa	kg	166
PLUM CAKE da gr 45 circa cad. senza glutine per celiaci ( <u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u> )	kg	23
POMODORI PELATI di provenienza <b>BIOLOGICA</b> in vasi da kg 2,5 circa	kg	10.600
POMODORI PELATI S. MARZANO <b>DOP</b> in vasi da kg 2,5 circa	kg	2.600
PREPARATO PER BUDINO in polvere gusto cioccolato in confezione da kg 1	kg	580

PREPARATO PER BUDINO in polvere gusto vaniglia in confezione da kg 1	kg	130
RISO PARBOILED in confezione da kg. 5	kg	2.800
RISO PARBOILED <b>BIOLOGICO</b> in confezione da kg. 5	kg	3.800
RISO SEMIFINO VIALONE NANO in confezione sottovuoto da kg. 1	kg	930
RISO SEMIFINO VIALONE NANO <b>IGP</b> in confezione sottovuoto da kg. 1	kg	1.860
SALE IODATO fino in confezione da kg 1	kg	360
SALE IODATO grosso in confezione da kg 1	kg	3.000
SEMOLA di grano duro in confezione da kg 1	kg	33
SEMOLINO senza cottura in confezione da gr 200 circa	kg	6
TE DEFEINATO in confezione da n.100 filtri da gr. 2circa	kg	6
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA in confezione da gr 1730	kg	146
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA in confezione da gr 160	kg	53
VINO BIANCO in brik in confezione da lt 1	lt	40
ZUCCHERO semolato in confezione da kg 1	kg	1000

La durata della fornitura si intende per **per il periodo gennaio 2018 - dicembre 2019** con sospensione della stessa durante le vacanze previste dal calendario scolastico.

- ART. 2 -  
(Caratteristiche generali)

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione. Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito **nell'art. 5**.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 27.1.1992, n. 109 relativo all'attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89, e (CEE) n. 396/89 e successive integrazioni e modificazioni (D. Lgs 181 del 23/06/2003), concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.lgs 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.

In particolare:

**La pasta** di semola di grano duro da fornire deve avere i requisiti precisati nelle norme contenute nella Legge 4.7.1967 n.580 e successive integrazioni e modificazioni.

La pasta deve essere di recente e di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola di grano duro, ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali.

Non possono essere aggiunte sostanze coloranti gialle per imitare il colore della pasta di semola. La pasta alimentare deve essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti leggi(DPR 187/01). Deve cioè possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca:

- umidità massima: 14,5%;
- ceneri: contenuto massimo 0,90%;
- sostanze azotate: contenuto minimo 10,50%;
- acidità, espressa in gradi: massimo 4.

Deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione; non deve avere odore di stantio o di muffa, né tracce di tarme o ragnatele, né sapore acido, piccante o sgradevole.

**I pomodori pelati** devono rispondere alle indicazioni del DPR 428/75, alla Legge n. 96 del 10/03/1969 e successive integrazioni e modificazioni.

I pomodori pelati devono presentare il colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo. L'odore e il sapore devono essere gradevoli e caratteristici del prodotto ottenuto sempre da pomodoro sano e maturo.

I pomodori pelati devono essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non devono presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso netto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

I pomodori pelati devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso sgocciolato per recipienti del contenuto non superiore a 400 g. e non meno del 65% negli altri casi. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. La media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non deve essere superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pomodori pelati devono essere confezionati in scatole di banda stagnata e termoretraibili o in contenitori idonei.

**L'olio extra vergine di oliva:** la legge riconosce come oli di oliva vergini solo quelli ottenuti dal frutto dell'olivo, mediante processi di spremitura che non causano alterazioni dell'olio e che non comprendano altri trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

E' definito olio extra vergine d'oliva l'olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6.5, la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 0,80 gr. per 100 gr.

**Il tonno** deve provenire da animali sani ed essere esente, quindi, da difetti e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare il Reg. CE n.104/2000 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, il Reg CE n. 2065/2001, il quale stabilisce la modalità di applicazione del Reg CE n. 104/2000 del Consiglio per quanto concerne l'informazione dei consumatori nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura e il D.M. 27.03.2002 riguardo l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo.

Inoltre il prodotto deve rispettare quanto dal Regolamento CE n. 853/2004 e dal D.Lgs n. 193 del 06/11/2007.

**I prodotti per la prima infanzia** devono essere di prima qualità assoluta, perfetta, sia per quanto riguarda la genuinità che la lavorazione; esente, quindi, da difetti e confezionata secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia (D.Lgs. 27.1.1992, n.111 - discipline della produzione e vendita di alimenti per la prima infanzia e di prodotti dietetici) e successive integrazioni e modificazioni.

E' assolutamente vietata la presenza di organismi geneticamente modificati nei prodotti per la prima infanzia, inoltre il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal decreto n. 82 del 9 aprile del 2009 concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE, dal D.P.R. n. 128 del 7 aprile 1999 e dal D.P.R. n. 132 del 11 aprile 2000 e successive modificazioni e integrazioni.

La merce deve anche essere conforme ai limiti massimi di pesticidi, come previsto Decreto Ministeriale del 27/08/2004 (Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione), dall'O.M. 6/6/85 e successive integrazioni e modificazioni.

### ART. 3 (prodotti biologici)

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo).

Dovrà esserci, la piena conformità con il D.M. n.0018354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici. Dovrà esserci, inoltre la piena conformità con il REG UE 543/2011e successive integrazioni e modificazioni

Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente capitolato devono rispondere alla suddetta normativa ed, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE, relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche e del Regolamento (UE) di esecuzione 543/2011 e successive integrazioni e modificazioni.

### ART. 4 (prodotti DOP, IGP, STG)

I prodotti denominati DOP, IGP, STG devono essere compresi nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite come da Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 ai sensi del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con D.M.. 25.07.2011 (G.U.. n. 220 del 21.09.2011).

### - ART.5 - (Sostituzione dei prodotti)

Qualora sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di una o più marche indicate nell'offerta, il Fornitore ha la facoltà di chiederne la sostituzione definitiva purché la marca (o le marche) proposta/e in sostituzione, abbia i requisiti minimi equivalenti e comunque previsti per l'Articolo.

L'Amministrazione ha la facoltà, qualora il prodotto non soddisfacesse le caratteristiche sensoriali dell'utenza, di chiederne la sostituzione con analogo prodotto di marca diversa.

Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto al Fornitore di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo.

- ART. 6 -  
(Scheda tecnica di prodotto)

**La ditta aggiudicataria dovrà inviare**, in formato elettronico o cartaceo la scheda tecnica di ciascun prodotto la quale dovrà contenere i seguenti elementi:

1. Denominazione di Vendita
2. Marca del Prodotto
3. Denominazione del Produttore
4. Sede dello Stabilimento Produttivo
5. TMC o Data di Scadenza
6. Ingredienti
7. Dichiarazioni
8. Caratteristiche Merceologiche
9. Caratteristiche Chimico/Fisiche
10. Caratteristiche Microbiologiche
11. Valori Nutrizionali
12. Caratteristiche di Confezionamento
13. Modalità di Conservazione
14. Requisiti/Limiti Cogenti
15. Tracciabilità/Rintracciabilità
16. Assenza di ingredienti transgenici

-ART. 7-  
(Caratteristiche generali della ditta)

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria i seguenti documenti in carta semplice, relativi alle caratteristiche qualitative dell'azienda:

- 1) descrizione dell'attrezzatura tecnica e dei magazzini e loro eventuale abilitazione CEE;
- 2) descrizione delle misure adottate per la verifica delle condizioni igienico sanitarie dei prodotti, e delle verifiche interne della qualità degli stessi;
- 3) descrizione delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati;
- 4) copia della eventuale certificazione di qualità in possesso o in corso di riconoscimento (ISO o altra);
- 5) descrizione procedura sistema HACCP.

La ditta deve permettere sopralluoghi presso la propria struttura o presso le strutture dei suoi subfornitori al personale tecnico dell'Amministrazione Comunale e dell'ULSS n. 6, il quale può effettuare in qualsiasi momento presso l'azienda analisi di laboratorio di ogni genere per verificare la rispondenza igienico-sanitaria delle forniture.

-ART. 8 -  
(Deposito cauzionale)

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà, se lo ritiene opportuno, di chiedere il versamento della cauzione definitiva che è pari al 5% dell'importo presunto della fornitura e deve essere depositata presso il Tesoriere Comunale entro 10 giorni dalla assegnazione, **solo a seguito di nostra richiesta.**

- ART. 9 -  
(Consegne)

Il Servizio Refezione del Comune di Vicenza comunica, di volta in volta, i tipi e la quantità di prodotti occorrenti per l'eventuale consegna giornaliera presso il magazzino di Via Goldoni, 37.

**L'orario per il ricevimento della merce è il seguente: da lunedì a venerdì dalle 6:00 alle 14:00.**

Il fornitore è tenuto allo scarico della merce dal camion.

La merce deve essere accompagnata da apposito documento di trasporto con l'esatta indicazione della quantità e qualità.

**La ditta aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride) e dovrà fornire copia dei libretti di circolazione di tali mezzi. In fase di consegna sarà verificato quanto sopra riportato.**

La merce si intende acquistata alle condizioni di cui agli usi e consuetudini della Camera di Commercio di Vicenza, sempre che non siano in contrasto con le condizioni specifiche del presente capitolato.

Le operazioni di scarico della merce e l'eventuale recupero degli imballaggi devono essere a totale e immediato carico della Ditta fornitrice. Il controllo viene effettuato all'atto della consegna da un incaricato del Comune, alla presenza del fornitore, o chi per esso. Il peso netto della merce sarà esclusivamente quello accertato presso il magazzino comunale.

Il fornitore deve assicurare l'idoneità dei mezzi atti al trasporto a entrare nei magazzini di Via Goldoni n. 37 senza che questo fatto comporti dei danni alla struttura.

**La merce deve essere consegnata solamente su pallet EURO in pehd per uso alimentare.**

- ART. 10 -

(Vita residua dei prodotti -shelf-life)

I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua di almeno il:

- 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni),
- 60 % per i prodotti da conservare in catena del freddo ( $T \leq 4^{\circ}\text{C}$ ),
- 50 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Esempio: Carne fresca prodotta il 1 marzo, consegnata il 10 marzo, tmc 30 gg. e quindi data termine del tmc = 30 marzo

$$\text{Vita residua carne} = \frac{30 \text{ marzo} - 10 \text{ marzo}}{30 \text{ marzo} - 1 \text{ marzo}} \times 100 = \frac{20}{29} \times 100 = 68,9 \%$$

Per i prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico, il tmc è sostituito dalla data di scadenza ai fini del calcolo della vita residua.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non è obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

- ART. 11 -

(Determinazione del prezzo)

Si richiede sia formulata, nell'apposito file excel "riga unica", l'offerta riferita all'unità di misura indicata; il foglio elettronico calcolerà automaticamente l'importo totale per prodotto e per lotto.

- ART. 12 -  
(Assegnazione della fornitura)

L'affidamento avverrà ai sensi del "Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi in economia" (Deliberazione Consiliare n. 67182/73 del 30/11/2006) e del "Regolamento per la disciplina dei contratti" (Deliberazione Consiliare n. 17/24447 del 26/03/2013) con il **criterio del minor prezzo di cui all'art. 95, comma 4, del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 coordinato con il D.lgs 56/2017 (correttivo appalti).**

Il Comune si riserva la facoltà di procedere a forniture di prova (precedenti all'assegnazione) al fine di permettere una corretta valutazione della qualità della merce e la rispondenza ai requisiti particolari richiesti dalla natura del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà dell'assegnazione anche parziale della fornitura

- ART. 13 -  
(analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime e sui semilavorati)

La ditta aggiudicataria dovrà fornire un'analisi microbiologica e chimica con frequenza almeno quadrimestrale sugli alimenti acquistati (materie prime e semilavorati) scelti a rotazione tra i prodotti utilizzati. Il campione prelevato subirà un'analisi microbiologica con dei parametri variabili in base al prodotto analizzato (per esempio crescita aerobi a 30°C, Enterobatteriacee, anaerobi solfito riduttori, Staphilococchi, Salmonella, Listeria monocytogenes) e un'analisi chimica per verificare la presenza di residui (per esempio metalli pesanti: Cd, Hg, Pb, ecc).

L'esito di tali analisi dovrà essere trasmesso in formato cartaceo o elettronico all'ufficio Gestione Scuole Materne e Asili Nido.

- ART. 14-  
(Pagamenti)

Il pagamento della fornitura viene effettuato su presentazione di fatture elettroniche entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture stesse.

L'importo minimo garantito della presente gara è quantificato in € 49.000,00 per ciascun anno (2018 -2019) e, all'eventuale esaurimento della quota oltre il quinto d'obbligo, le forniture verranno sospese, fatto salvo quanto previsto dall'art. 18 del presente capitolato.

- ART. 15 -  
(Contestazioni e controversie)

In caso di mancata rispondenza della merce ai requisiti qualitativi sopra menzionati, l'Amministrazione Comunale la respinge al fornitore, che deve sostituire la merce contestata immediatamente, e in ogni caso nel termine perentorio di 2 giorni, con altra della qualità e quantità richiesta.

Mancando o ritardando il fornitore a uniformarsi a tale obbligo, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere a reperire il genere contestato altrove, addebitando le eventuali maggiori spese sostenute.

Il giudizio sulla congruità qualitativa e quantitativa della merce viene espresso esclusivamente dal Servizio Gestione Scuole Materne di Via C.Goldoni n.37, all'atto della sua ricezione.

Qualora nel corso del rapporto contrattuale le forniture fossero riscontrate per più di una volta non conformi a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, dopo contestazione scritta, ha la facoltà di recedere dal contratto con preavviso da darsi con lettera raccomandata A.R. , salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni.

Le controversie non risolte direttamente tra Amministrazione del Comune e Ditta aggiudicataria possono essere deferite al giudizio di tre arbitri, due dei quali nominati dalle parti separatamente e il terzo nominato dai primi due o, in caso di disaccordo, dal Presidente del Tribunale di Vicenza.

- ART. 16 -  
(Tare)

Tutti i prodotti consegnati devono essere a peso netto di tara (comprensivo di glassatura ove prevista).

- ART. 17 -

In caso di interruzione della fornitura, la Ditta aggiudicataria deve garantire la continuità del servizio per la durata contrattuale, con altra ditta avente gli stessi requisiti e condizioni poste nel contratto.

- ART. 18 -

Nel corso dell'anno scolastico in caso di variazione della tabella dietetica nella quale non si preveda l'utilizzo nei menù dei prodotti oggetto di fornitura del presente capitolato o in caso di dismissione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di sospendere ogni relativo acquisto senza che la Ditta offerente possa avanzare diritti e pretese di qualsiasi tipo.

- ART. 19 -  
(Codice di comportamento per affidamenti di beni e servizi)

"Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopra citati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente contratto sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link <http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf> <http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>

- ART. 20 -  
(Verifica dei requisiti)

La verifica dei requisiti per la partecipazione alla gara avverrà tramite il sistema **AVCPASS** pertanto **gli operatori economici dovranno inserire** nella busta amministrativa, fra i documenti richiesti, il documento **"PASSoe"** rilasciato dal servizio **AVCPASS** come previsto all'art. 2, comma 3.b della delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP (ora ANAC).

Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme per l'amministrazione del patrimonio e la contabilità generale dello Stato e le altre norme vigenti.

F.to Il Direttore  
Golin dr. Silvano