



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PROCEDURA APERTA SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA SUDDIVISA A LOTTI PER LA FORNITURA DI VARIE DERRATE ALIMENTARI AL CENTRO COTTURA, PER IL SERVIZIO DI RE-FEZIONE DELLE SCUOLE D'INFANZIA MACHIAVELLI, BORGHIE E GIUSTI, NONCHÉ PER LA SCUOLA PRIMARIA "GIUSTI" A TEMPO PIENO

LOTTO 1 – FORNITURA DERRATE VARIE – CIG

LOTTO 2 – FORNITURA DI FRUTTA E VERDURA – CIG

LOTTO 3 – FORNITURA DI PANE E PRODOTTI DA FORNO – CIG

LOTTO 4 – FORNITURA DI CARNE – CIG

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di varie derrate alimentari al centro cottura, per il servizio di refezione delle scuole d'infanzia Machiavelli, Borghi e Giusti, nonché per la scuola primaria "Giusti" a tempo pieno.

Resta inteso che le quantità di prodotti alimentari richiesti sono puramente indicative e non costituiscono alcun obbligo di acquisto da parte dell'Amministrazione Comunale.

Le derrate devono rispondere alle caratteristiche specificate dalle Tabelle merceologiche allegate al presente Capitolato.

Ai sensi degli artt. 34 e 71 del D. Lgs. 50/2016 le forniture di cui al presente capitolato dovranno essere eseguite nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente del 25 luglio 2011 (in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) e reperibili all'indirizzo <http://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La fornitura del presente appalto ha durata dall'inizio dell'anno scolastico 2019/2020, fino al 30/06/2022, con possibilità di rinnovo per ulteriori tre .

Art. 3 - IMPORTO DELL'APPALTO – LOTTI

L'importo complessivo dell'appalto è pari ad € oltre IVA, nei termini di legge articolato nei seguenti lotti:



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

Lotto n.1: FORNITURA DERRATE VARIE - CIG

- € 339.622,68 oltre IVA nei termini di legge soggetti ad eventuale ribasso;
- € 2.260,00 oltre IVA nei termini di legge per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come da DUVRI in allegato.

Il dettaglio economico e le tabelle merceologiche specificheranno in dettaglio le quantità, la qualità e la tipologia della fornitura.

Per quanto concerne i C.A.M. (Criteri ambientali minimi), i prodotti, per almeno il 40% in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e, per almeno il 20% in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (prodotti IGP, DOP e STG). Il pesce surgelato, per almeno il 20% in percentuale di peso sul totale deve derivare da acquacoltura biologica e non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Lotto n.2: FORNITURA DI FRUTTA E VERDURA – CIG

- € 80.759,55 oltre IVA nei termini di legge soggetti ad eventuale ribasso;
- € 530,00 oltre IVA nei termini di legge per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come da DUVRI in allegato.

Il dettaglio economico e le tabelle merceologiche specificheranno in dettaglio le quantità, la qualità e la tipologia della fornitura.

Per quanto concerne i C.A.M. (Criteri ambientali minimi), i prodotti, per almeno il 40% in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e, per almeno il 20% in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (prodotti IGP, DOP e STG).

Lotto n.3: FORNITURA DI PANE E PRODOTTI DA FORNO – CIG

- € 48.532,95 oltre IVA nei termini di legge soggetti ad eventuale ribasso;
- € 320,00 oltre IVA nei termini di legge per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come da DUVRI in allegato.

Il dettaglio economico e le tabelle merceologiche specificheranno in dettaglio le quantità, la qualità e la tipologia della fornitura.

Per quanto concerne i C.A.M. (Criteri ambientali minimi), i prodotti, per almeno il 40% in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e, per almeno il 20% in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (prodotti IGP, DOP e STG).

Lotto n. 4: FORNITURA DI CARNE – CIG

- € 69.336,00 oltre IVA nei termini di legge soggetti ad eventuale ribasso;



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

- € 460,00 oltre IVA nei termini di legge per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso come da DUVRI in allegato.

Il dettaglio economico e le tabelle merceologiche specificheranno in dettaglio le quantità, la qualità e la tipologia della fornitura.

Per quanto concerne i C.A.M. (Criteri ambientali minimi), i prodotti, per almeno il 15 % in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e, per almeno il 25% in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (prodotti IGP, DOP e STG).

Art. 4 – LUOGO DI CONSEGNA DELLA FORNITURA

La fornitura dovrà essere consegnata presso il Centro cottura comunale di Via Giusti.

La fornitura delle derrate alimentari dovrà essere effettuata di norma nei giorni dal lunedì al venerdì, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico, dalle ore 07.30 alle ore 09.00 o in altro orario da concordare preliminarmente con le cuoche del centro cottura. La consegna dovrà essere effettuata almeno tre volte alla settimana.

Il servizio resta sospeso durante le vacanze di Pasqua, luglio e agosto, salvo l'eventuale fornitura per i campi solari. Per la seconda metà di giugno il servizio viene svolto solo per le scuole materne.

Art. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Nello svolgimento della fornitura l'affidatario si atterrà all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente affidamento.

Le derrate dovranno essere consegnate già preparate, tagliate, suddivise in base alle grammature, che differiscono in relazione all'ordine di scuola per il quale è richiesta la fornitura, nelle quantità dovute al centro cottura, con l'etichettatura che ne indichi la tracciabilità.

In particolare l'etichetta dovrà contenere in lingua italiana e con chiarezza i seguenti elementi:

- **denominazione del prodotto alimentare**
- **elenco degli ingredienti in ordine decrescente**
- **data di consumo preferibile o scadenza**
- **quantità**
- **nome del responsabile del prodotto e della sede amministrativa**



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

- nome della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento

- numero di LOTTO

- modalità di conservazione

- tabella nutrizionale

Tutti gli ordinativi vengono effettuati a mezzo di ordinativi inviati dalle cuoche o dalle addette alla refezione ad un Responsabile della ditta affidataria a mezzo fax.

La merce di volta in volta fornita, nella quantità e qualità richiesta, dovrà essere indicata sul Documento di Trasporto debitamente sottoscritto, in duplice copia di cui una verrà restituita all'impresa, controfirmata per accettazione dalle cuoche. La firma apposta sulla bolla dall'addetta alla refezione costituisce accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva e non libera l'impresa affidataria da eventuale responsabilità per la consegna di merci caratterizzate da condizioni di non conformità.

L'interruzione del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del danno. Lo sciopero del personale non costituisce causa di forza maggiore. In caso di sciopero del personale l'impresa appaltatrice dovrà dare avviso al Comune con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di interruzione dell'attività scolastica a causa di calamità naturali, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione via mail o tramite fax all'impresa entro le ore 18.00 del giorno precedente di non dar corso alla fornitura del giorno successivo, senza che l'affidataria possa chiedere alcun risarcimento. L'impresa dovrà fornire un numero di telefono che sia reperibile al di fuori dall'orario di ufficio da contattare per tale evenienza. Ai fini dell'annullamento dell'ordine fa comunque fede l'orario di invio della mail o del fax.

Le condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari sono quelle evidenziate nel seguente prospetto:

| Sostanze alimentari Congelate, surgelate, fresche e refrigerate | Temperatura massima in °C che deve essere rispettata al momento del I scarico | Temperatura massima tollerabile se il vettore ha già effettuato altri scarichi (distribuzione frazionata) |
|---|--|--|
| Prodotti congelati o surgelati | -18 | -15 |
| Latte pastorizzato in confezioni | Da 0 a + 4 | + 9 |
| Prodotti lattiero caseari (latte fermentato, panna, formaggi freschi e ricotta) | Da 0 a + 4 | Panna o crema di latte + 9 Ricotta + 9 Yogurt +14 Formaggi freschi da latte pastorizzato + 14 |



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

| | | |
|-------------------------|--------------|--------|
| Burro | Da + 1 a + 6 | +14 |
| Carni rosse | da -1 a + 7 | + 10°C |
| Pollame | da -1 a + 4 | +8°C |
| Prodotti ortofrutticoli | +4 | +10 |

Art. 6 - MODALITA' DI CONSEGNA

Le consegne verranno effettuate a cura e spese dell'impresa fornitrice franco magazzino compratore (ovvero franco -scuola/cucina), e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce dalla sponda del mezzo e al suo trasporto presso il centro cottura.

È obbligatorio approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti applicabili. I contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento o al facchinaggio. Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e, alla consegna, devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti. Il trasporto deve avvenire rispettando, per ciascun prodotto, le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate. I veicoli utilizzati dal Fornitore per il trasporto devono essere idonei nelle dotazioni e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare, per il trasporto di prodotti **da conservare a temperatura controllata**, secondo i parametri riportati all'art.5) del presente capitolato, i veicoli devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura. I mezzi di trasporto utilizzati nello svolgimento dell'appalto dovranno essere conformi alle disposizioni di cui al punto 6.3.3 dei CAM relativi alla ristorazione e alla fornitura di derrate alimentari.

Le forniture devono corrispondere alla pezzatura, peso, grammatura, confezionamento ed etichettatura richiesti, **con numero di lotto e/o data di scadenza** ben evidenti su ogni prodotto, ai fini della tracciabilità. Eventuali eccedenze o generi diversi da quelli previsti dal presente capitolato, e non autorizzati espressamente e direttamente dall'Ufficio Scuola del Comune, **non saranno riconosciute e pertanto non pagate.** Tutti i pesi delle derrate consegnate si intendono al netto di involucri, confezioni, ecc.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nei luoghi indicati. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore. Qualora il fornitore non effettuasse, in tutto o in parte o ritardasse la somministrazione del genere da fornire, l'Amministrazione senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le penali previste dal presente capitolato, si riserva la



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

facoltà di provvedere all'acquisto di quanto necessario, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale addebitandolo al fornitore.

Art. 7 – DERRATE ALIMENTARI – DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

Le quantità di derrate alimentari, sia in relazione ai consumi presunti, sia in relazione ai derivanti consumi complessivi, sono puramente indicative, ben potendo il Comune aumentarle, diminuirle o sopprimerle, in rapporto alle esigenze effettive, senza che l'affidatario possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi e quindi, in caso di variazioni, i prodotti dovranno essere consegnati alle stesse condizioni.

L'impresa aggiudicataria è pertanto tenuta alla fornitura di prodotti conformi per tipologia, qualità, quantità, peso, grammature agli ordinativi di volta in volta emessi dal Responsabile del centro cottura (capo cuoca). Per una più completa informazione in merito alle derrate occorrenti quotidianamente, si fa riferimento al menù attualmente in vigore presso il Comune.

Il Comune si riserva l'eventuale possibilità di modificare, in accordo con la ASL competente, il menù.

Resta inteso che durante il periodo contrattuale l'affidatario dovrà assumersi l'onere di fornire, ai prezzi di listino corrente, eventuali prodotti non menzionati, che siano richiesti dal Comune, anche su semplice richiesta da parte del personale di cucina, allo scopo di apportare variazioni al menù o per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

Qualora sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di una tipologia di alimento indicata in sede di offerta, il Fornitore può chiederne la sostituzione temporanea o definitiva, purché abbia caratteristiche almeno equivalenti. Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto al Fornitore di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario offerto in sede di gara. Il Comune si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso, da parte del prodotto offerto in sostituzione, di caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto offerto in sede di gara. Al termine della valutazione il Comune comunicherà al Fornitore se avrà accettato o meno la sostituzione di prodotto richiesta.

In ogni caso le sostituzioni temporanee di prodotti convenzionali non devono verificarsi per più di tre volte all'anno. Superato tale limite verranno applicate, per ogni ulteriore evenienza, le penali previste nel presente capitolato.

Il rispetto dei CAM è già previsto nell'allegato dettaglio economico, secondo le percentuali stabilite dalla normativa vigente.

In caso di non disponibilità di prodotti biologici, è possibile la sostituzione con prodotti "in conversione", ai sensi dell'art. 2) del Reg. CE 834/07, o, in assenza di prodotti "in conversione", di convenzionali, purché tali sostituzioni siano comunicate tempestivamente all'ufficio comunale competente, specificandone le motivazioni. **In ogni caso le sostituzioni temporanee di prodotti biologici con prodotti "in conversione" o convenzionali non devono verificarsi per più di tre volte nel periodo di vigenza contrattuale.**



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

Art. 8 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI - GARANZIE DI QUALITA'

Le derrate fornite devono essere di prima qualità, devono avere tutte le caratteristiche previste dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono richiamate e possedere tutti i requisiti necessari per la sua utilizzazione. In particolare gli alimenti di origine animale forniti dovranno pervenire da animali non alimentati con mangimi nei quali sono presenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 6/4/2000 n. 53. Gli involucri ed i contenitori dovranno essere conformi al decreto della Regione Toscana n. 1878/2011. I prodotti dovranno essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da regolamento CE n.853/2004 e regolamento CE 854/2004.

Gli standard qualitativi delle derrate dovranno rispettare le indicazioni merceologiche contenute nell'**allegato "Tabelle merceologiche"** e dovranno corrispondere alla qualità dei generi offerti nel dettaglio economico. Il possesso di tali standard dovrà essere documentato in fase di esecuzione dell'appalto da certificati di analisi e/o dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Non saranno accettati prodotti alimentari sfusi e posti provvisoriamente in involucri privi di etichetta.

Gli imballaggi ed i prodotti consegnati devono essere integri senza alterazioni manifeste.

L'impresa dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate.

La merce fornita deve essere priva di microrganismi patogeni.

Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa del prodotto.

I prodotti dovranno essere consegnati con congruo anticipo rispetto alla data di scadenza scritta sulla confezione: minimo 5/6 giorni prima.

Art. 9- ACCERTAMENTO QUALITA'

I controlli sulle forniture avverranno da parte dell'Ente con la più ampia facoltà d'azione e nei modi che si riterranno più opportuni ed idonei.

La conformità delle derrate può essere verificata dai funzionari preposti al suddetto accertamento, dal competente servizio sanitario dell'ASL e da imprese specializzate, di fiducia del Comune.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio su campioni, oppure mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore.

L'affidatario si obbliga ad accettare le risultanze delle analisi, dei sopralluoghi e/o ispezioni e, nel caso che si riscontrino irregolarità, a pagarne le relative spese per effettuare ulteriori analisi di controllo, al fine di verificare la presenza di eventuali contaminazioni crociate, oltre naturalmente alle sanzioni previste dal presente capitolato.

L'appaltatore, dietro richiesta dell'Amministrazione Comunale, ha l'obbligo di esibire, entro 3 giorni dalla richiesta, i documenti e le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari, nonché tutte le informazioni ed i dati necessari per il monitoraggio del servizio. In caso di mancata risposta, tale comportamento potrà essere valutato come riconoscimento di responsabilità dell'inadempienza contestatagli.



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

Un primo controllo sulla qualità delle derrate viene esercitato anche al momento della consegna da parte delle cuoche addette alla refezione. Nel caso in cui la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile di quest'ultime, in tutto o in parte di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque causa, fosse inaccettabile, l'Ente o il personale addetto alla refezione (cuoche) potranno, a loro discrezione e fatta salva la facoltà prevista dal successivo art. 11:

- chiedere al fornitore altra quantità di derrate, in sostituzione di quella rifiutata; nel qual caso il fornitore dovrà provvedere all'immediata sostituzione della merce rifiutata nel tempo congruo che sarà indicato, fatte salve in ogni caso le sanzioni previste dal presente capitolato e reintegrando il Comune di ogni spesa o eventuale danno derivante dalla fornitura eseguita non correttamente;
- provvedere direttamente, rivolgendosi ad altri fornitori, nel qual caso l'appaltatore sarà tenuto a reintegrare il Comune, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio, quanto di ogni altra spesa o danno derivanti dalla non conformità nella fornitura.

In entrambi i casi, l'impresa dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio dell'Impresa, senza alcuna responsabilità da parte del Comune, per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la stessa potesse subire o per il suo eventuale smaltimento.

Qualora i generi forniti fossero accettati per esigenze di servizio, nonostante la non rispondenza ai requisiti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti in materia, l'Amministrazione ne darà nota al fornitore, mediante trattenuta di un importo pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire agli stessi, in fattura. Il controllo formale sarà effettuato dal competente Ufficio o dalle cuoche, in contraddittorio con il fornitore o con un suo addetto alla consegna della fornitura e la relativa contestazione sarà annotata sul Documento di Trasporto e controfirmata dall'addetto alla cucina. In caso di contestazione dovrà essere tempestivamente informato il Responsabile del Servizio Scuola del Comune, che provvederà gli opportuni adempimenti.

Art. 10 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER L' AGGIUDICATARIO

Il Fornitore si obbliga ad indicare il nominativo di un Responsabile del Servizio che sarà il referente per il Comune. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze contestate dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Art. 11 - VERIFICA DI CONFORMITA'

L'esecuzione della fornitura è soggetta a verifica di conformità, al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e nel presente capitolato.

A conclusione della verifica di conformità viene rilasciato il certificato di verifica di conformità, quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'esecutore, il quale deve firmarlo entro 15 giorni dal ricevimento dello stesso.



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità

Art. 12- OBBLIGHI DEL FORNITORE

Il fornitore, oltre a quanto sopra previsto, deve consegnare al Comune copia delle schede tecniche di prodotto almeno cinque giorni prima dell'inizio della fornitura e comunque prima della stipula del contratto;

- comunicare al Comune: 1) il nominativo del Responsabile del servizio, con recapito telefonico e indirizzo e-mail 2) il numero di fax e indirizzo e-mail al quale dovranno essere inviati gli ordini almeno cinque giorni prima dell'inizio della fornitura e comunque prima della stipula del contratto;

- comunicare tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune competente e al personale addetto alla refezione scolastica (cuoche) qualsiasi interruzione, sospensione o variazione della fornitura che dovesse verificarsi per causa di forza maggiore;

- provvedere a tutte le forme assicurative sociali, previdenziali, infortunistiche del personale eventualmente impiegato nell'espletamento del servizio;

- attenersi all'osservanza scrupolosa del contratto collettivo nazionale e degli accordi locali integrativi in vigore per il tempo e nelle località dove si esercita la fornitura, garantendo quindi condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL ai dipendenti eventualmente impiegati. L'affidatario si obbliga ad applicare i contratti e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci.

- far fronte a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni, anche in ottemperanza al DUVRI ;

- consentire l'effettuazione di ispezioni e controlli disposti dall'Ente nei locali in cui sono depositate e conservate le derrate;

- rendersi disponibili all'effettuazione di tempestive ed urgenti forniture in casi eccezionali conseguenti a necessità o urgenze contingibili ed imprevedibili (ad es. interruzione energia elettrica, avaria delle strutture preposte alla conservazione di prodotti deperibili, atti vandalici a seguito di intrusione di estranei nei locali del centro cottura ecc.);

- fornire un numero di telefono reperibile fuori dall'orario di ufficio da contattare per comunicare l'annullamento della fornitura per il giorno successivo in caso di interruzione dell'attività scolastica, come previsto dall'art. 7 del presente capitolato.

Art. 13 – CORRISPETTIVO E MODALITA' DI LIQUIDAZIONE

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese di trasporto, sosta, imballaggio e consegna presso il centro cottura comunale.



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

Il corrispettivo sarà calcolato mensilmente in base alle consegne effettuate nell'arco del mese precedente, e sarà pagato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura elettronica, previa attestazione della regolarità della fornitura, ossia a seguito di favorevole controllo quantitativo e qualitativo delle derrate. Le fatture dovranno essere intestate al Comune e dovranno specificare, la quantità di derrate consegnate, per singola tipologia nell'arco del mese, il relativo prezzo e l'importo complessivo della fornitura. Si precisa che agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati dal personale addetto.

Eventuali contestazioni interrompono i termini di pagamento.

Sulle fatture dovrà essere indicato, oltre al CIG, anche il Codice Univoco Ufficio relativo al Comune per il quale viene emessa la fattura e di seguito indicato: 3ZZMDL

Le fatture dovranno essere emesse in modo da rilevare la tipologia e la quantità del prodotto fornito, al fine di consentire al Comune la rendicontazione ai competenti organi regionali finalizzati ad eventuale richiesta di contributo ai sensi della L.R. n. 18/2002.

Art. 14- REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo in base al quale sarà affidata la fornitura rimarrà fermo per l'intera durata del contratto, secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che l'impresa abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo, salvo aggiornamento indice ISTAT e modifiche che, durante la vigenza contrattuale, comportino oneri aggiuntivi per l'impresa.

Art. 15- RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

L'appaltatore sarà direttamente responsabile dei danni che comunque possano derivare al Comune o a terzi, cose o persone, per i fatti connessi alla fornitura appaltata (compreso il rischio di forniture di derrate avariate o contaminate). A tale scopo l'affidatario dovrà contrarre un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi contro i rischi inerenti la gestione della fornitura, ivi compresi i rischi di tossinfezione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio refezione, di importo almeno pari ad € 1.000.000,00 per danni arrecati, trasmettendone copia al Comune, prima della firma del contratto di appalto.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione della fornitura anche presso il luogo di consegna indicato all'art.4, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia conforme dell'originale delle polizze dovrà essere consegnata al momento della stipula del contratto.

Art.16 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Impresa non intenda accettare l'affidamento il Comune potrà richiedere il risarcimento degli eventuali danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 17 - PENALI



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

Qualora si verificano inadempienze nell'effettuare la fornitura, riguardo ai tempi ed alle modalità stabilite nel presente Capitolato, l'Amministrazione potrà, applicare se seguenti penalità, in relazione alla loro diversa gravità:

- € 50,00 per ogni mancata comunicazione di fornitura di prodotti diversi da quelli previsti;
- € 100,00 per ogni consegna di fornitura non rispondente all'ordinativo per quantità delle merci consegnate;
- € 100,00 nel caso in cui non vi sia rispondenza tra il peso netto delle derrate fornite ed il peso netto dichiarato nei documenti di trasporto;
- € 100,00 per ogni consegna tardiva o effettuata in orari e/o giorni diversi da quelli previsti Capitolato o successivamente concordati con l'Amministrazione;
- € 150,00 per ogni consegna ove il confezionamento delle derrate non risulti conforme ai parametri stabiliti dal presente Capitolato ed alle disposizioni vigenti in materia;
- € 150,00 per ogni consegna in quantitativi superiori al 10% rispetto a quelli ordinati;
- € 200,00 per consegna di prodotti oltre la data di scadenza;
- € 150,00 per consegna di prodotti con scarso anticipo rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione (meno di 5 giorni di anticipo)
- € 25,00 per ogni fatturazione errata (fattura non corrispondente in termini quantitativi e/o qualitativi ai documenti di trasporto, non corrispondenza fra l'unità di misura indicata nell'offerta economica e quella indicata nei documenti di trasporto e/o in fattura, emissione di nota di credito mancante del riferimento alla fattura sulla quale è emessa, fatturazione di merce resa, ecc.);
- € 300,00 in caso di mancato rispetto del termine di 5 giorni di preavviso per il caso di sciopero;
- € 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti diversi da quelli previsti nel menù, dopo che questa si è verificata in numero superiore a tre volte nel corso dell'anno;
- € 500,00 per la consegna di derrata non rispondente ai requisiti igienico sanitari richiesti dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- da € 100,00 a € 1.000,00 per ogni altra infrazione alle norme previste dal presente Capitolato speciale d'appalto;

In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva comunicazione, difformità in termini di qualità e/o di quantità degli alimenti (tranne che per casi di forza maggiore e comunque nel limite del 10% oppure per motivi dipendenti dal Comune) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato, verrà applicata una penalità del **1% dell'importo dell'appalto**. Trattandosi di grave violazione degli obblighi contrattuali, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'Amministrazione comunale, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

Qualsiasi ritardo od altra inadempienza dovranno essere comunque immediatamente contestate alla Ditta aggiudicataria a mezzo mail o fax. Alla ditta è concesso un termine di gg. 10 per presentare le proprie controdeduzioni. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le giustificazioni addotte non



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

siano riconosciute in tutto o in parte valide dall'Amministrazione, si procederà all'applicazione delle penali sopraindicate sempre a mezzo mail o fax.

L'applicazione delle penali non pregiudica eventuali altre azioni di risarcimento che l'Amministrazione intendesse intraprendere nei confronti dell'appaltatore.

Qualora l'appaltatore sia stato sanzionato per quattro volte consecutive, oltre all'applicazione della quinta penalità l'Amministratore si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno dell'impresa aggiudicataria, oltre al risarcimento del danno ulteriore. L'Amministrazione si riserva in ogni caso tale facoltà quando l'inadempienza sia ritenuta grave, a proprio insindacabile giudizio.

Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune, mediante ritenuta diretta sul primo pagamento utile, oppure mediante prelievo sulla cauzione depositata.

Art. 18- SPESE CONTRATTUALI

Sono a totale carico del fornitore le spese di contratto, copia degli atti, bolli postali, imposta di registro.

Rimane a carico dell'Amministrazione l'I.V.A. come per legge.

Art. 19 – SUBAPPALTO

È ammesso il subappalto anche parziale e la cessione in tutto o in parte a terzi della fornitura in oggetto.

Art. 20- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del c.c., l'amministrazione può esercitare la facoltà di risoluzione anche parziale del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456, nelle seguenti ipotesi:

- fornitura di prodotti inquinati, causa di gravi tossinfezioni alimentari;
- cessazione dell'attività da parte dell'impresa;
- interruzione del servizio non giustificata da cause di forza maggiore;
- difformità in termini di qualità degli alimenti rispetto a quelli previsti nel presente capitolato;
- nell'ipotesi in cui il fornitore abbia commesso cinque infrazioni che comportino l'applicazione di penali (art. 18 del capitolato);

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto anche in ipotesi di qualunque altra inadempienza, o fatto, qui non contemplato, verificatosi durante l'esecuzione del contratto, ritenuto grave ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione che renda impossibile, a giudizio dell'Ente, la prosecuzione dell'appalto.

L'Amministrazione esercita il diritto alla risoluzione mediante semplice lettera raccomandata. In tali casi l'Amministrazione ha inoltre la facoltà di procedere a nuova aggiudicazione a favore di altra ditta, riservandosi la facoltà di richiedere il risarcimento del danno derivante



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

dall'inadempienza oltre al rimborso dei maggiori costi derivanti dall'affidamento del servizio e ad ogni altra spesa in più sostenuta.

Art. 21 - RECESSO

L'impresa è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo di preavviso di almeno 1 mese, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico o quando vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse che hanno determinato l'appalto, senza che l'appaltatore possa nulla pretendere.

Art. 22 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l'Impresa si obbliga ad utilizzare per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, al pagamento di commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D. Lgs. sopra menzionato. Gli estremi identificativi dei conti correnti utilizzati dovranno essere comunicati al Comune per iscritto e nei termini previsti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Impresa si obbliga, inoltre, ad utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente appalto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo di Gara) assegnato dall'Amministrazione.

L'Impresa si obbliga altresì ad inserire negli eventuali contratti sottoscritti con i subappaltatori o subcontraenti della filiera delle imprese, a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e s.m.i.. L'Impresa si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'Impresa si impegna, altresì, a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente il Comune e la prefettura-ufficio del Governo territorialmente competente. Uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti della presente clausola contrattuale comporta, ai sensi della L. 136/2010, la nullità assoluta del contratto.

Art. 23- CONTROVERSIE

L'appaltatore non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'Ente darà, per effetto di contestazione che dovessero sorgere fra le parti. Qualsiasi azione giudiziaria promossa dall'impresa viene ritenuta improponibile e, se proposta, improcedibile, qualora al momento dell'instaurazione del giudizio, l'appaltatore medesimo, fosse, anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.

Per la risoluzione delle controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono alla autorità giudiziaria ordinaria. Il Foro territoriale competente è quello del Tribunale di Pisa.



COMUNE DI PONSACCO

(Provincia di Pisa)

P.zza R.Valli, N.8 - 56038 Ponsacco

P.I.00141490508 Tel.0587/738111 Fax 0587/733871

Art. 24- NORME DI RINVIO

Per tutto ciò che non è espressamente previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, si intendono applicabili le norme del Codice Civile, del D.Lgs.n.50/2016, del D.P.R e. 207/2010 e s.m.i., nonché le altre leggi e normative vigenti, che regolano la materia oggetto del presente capitolato, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.