

***CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO
PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI
COMUNI DI MONTEVARCHI ,TERRANUOVA BRACCIOLINI E LORO
CIUFFENNA E PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI
CASTELFRANCO PIANDISCO'.***

TITOLO I - DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Art. 3 – Durata dell'appalto

Art. 4 – Importo a base di gara dell'appalto

Art. 5 – Utenza

Art. 6 – Ubicazione dei plessi scolastici e dimensione presunta dell'utenza

Art. 7 – Svolgimento della fornitura e standards di qualità- Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari

Art. 8 – Inizio e termine della fornitura

Art. 9 – Interruzione della fornitura

Art. 10 – Pagamenti

Art. 11 - Revisione prezzi

TITOLO II - ONERI INERENTI ALLA FORNITURA

Art. 12 – Garanzie a corredo dell'offerta

Art. 13 – Garanzie di esecuzione

Art. 14 – Assicurazioni

Art. 15 – Mancata stipulazione del contratto

Art. 16 – Divieto di subappalto e di cessione del contratto

Art. 17 – Spese imposte e tasse a carico dell'Impresa

TITOLO III – PERSONALE

Art. 18 – Personale

Art. 19 – Formazione

Art. 20 - Rispetto delle normative vigenti

TITOLO IV - IGIENE

Art. 21 – Magazzino Prodotti

Art. 22 – Sanificazione

TITOLO V - MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Art. 23 – Calendario per l'esecuzione della fornitura

Art. 24 - Ordinativi

Art. 25 – Consegna dei prodotti

TITOLO VI – MEZZI DI TRASPORTO

Art. 26 - Mezzi di trasporto

TITOLO VII - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 27 – Disposizioni in materia di sicurezza

TITOLO VIII - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA FORNITURA

Art. 28 – Verifica e controlli in corso di esecuzione

Art. 29 – Contestazioni

Art. 30 - Danni alle persone o cose

Art. 31 – Accertamento dei danni

TITOLO IX – PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Art. 32 – Penalità

Art. 33 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 34 - Recesso

TITOLO X – VARIE

Art. 35. – Aumento o diminuzione della prestazione

Art. 36. - Foro competente

Art. 37. – Rinvio a norme di diritto vigenti

TITOLO I

DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Definizioni

- Per “**Impresa**” o “**I.A.**” o “**aggiudicatario**” si intende il soggetto d’impresa aggiudicatario al quale viene affidata la fornitura di cui al presente Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
- Per “**Committente**” o “**CPS**” si intende la Società Centro Pluriservizi S.p.A. che affida all’Impresa quanto previsto dal presente Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati.
- Per “**Parti**” si intendono l’Impresa e la Committente congiuntamente;
- Per “**Capitolato**” il presente Capitolato Speciale di Appalto.
- Per “**Bando**” il bando di gara pubblicato dalla Committente “*Bando di gara per la fornitura dei prodotti alimentari per la scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei comuni di Montevarchi , Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna e per la scuola dell’infanzia e primaria di Castelfranco Piandisco’.*”;
- Per “**Prodotti**” i prodotti da fornire oggetto dell’appalto, indicati nel Bando e risultanti dalle Schede Tecniche Qualitative e dalle Schede per l’Offerta Economica allegate al Bando;
- Per “**Contratto**” il contratto di fornitura stipulato tra l’I.A. e CPS a seguito dell’aggiudicazione della gara indetta con il Bando.
- Per “**Codice**” il Decreto Legislativo n.50 del 18.04.2016

Art. 2 – Oggetto dell’appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura quotidiana dei Prodotti per la produzione di circa 3.000 pasti giornalieri nei centri di cottura meglio indicati nel Bando, per le esigenze della scuola dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado dei comuni di Montevarchi , Terranuova Bracciolini e Loro Ciuffenna e per la scuola dell’infanzia e primaria del Comune di Castelfranco Piandiscò

Art. 3 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata di anni 3 (tre) a partire dalla stipula del Contratto.

Art. 4 – Importo a base di gara dell’appalto

L’importo complessivo presunto a base di gara determinato sulla base di una stima per undici mesi per ogni anno scolastico, è di Euro 258.200,00 (duecentocinquantottomiladuecento/00) IVA esclusa. Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0.00 (zero/00) in quanto trattasi di mera fornitura senza installazione. Per il triennio di affidamento, il valore globale dell’appalto ammonta a Euro 774.600,00 (osettecentosettantaquattromilaseicento/00).

Art. 5 – Utenza

L’utenza è composta da alunni delle scuole dell’infanzia, delle scuole primarie e secondarie di primo grado e dal personale scolastico operante presso i vari plessi scolastici (collaboratori e insegnanti).

Art. 6 – Luogo di esecuzione e quantitativi

I luoghi di esecuzione della fornitura sono i Centri Cottura meglio individuati nel Bando e al successivo articolo 25 del Capitolato.

I quantitativi dei Prodotti da fornire sono quelli indicati (in riferimento all'arco temporale annuale) nelle Schede per l'Offerta Economica allegate al Bando.

Nella anzidette Schede le quantità sono indicative e non sono impegnative per la Committente, in quanto soggette a variazioni in aumento o in diminuzione in base alle esigenze del servizio di refezione collettiva. Le consegne dovranno quindi essere eseguite, alle stesse condizioni del prezzo di aggiudicazione, anche per quantitativi maggiori o minori in relazione a variabili quali le presenze dell'utenza, il periodo di chiusura delle cucine, la variazione di menù, l'introduzione di diete o di altri futuri elementi ora non conosciuti e imprevedibili.

L'I.A., nella vigenza del Contratto firmato a seguito dell'aggiudicazione, dovrà impegnarsi anche alla fornitura di altri generi alimentari non compresi nel Capitolato, ancorché riferiti alle categorie merceologiche previste, che dovessero rendersi necessari alla realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

La mancata attivazione parziale o totale della fornitura per motivi derivanti dalla Committente non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

Laddove, per effetto di nuove normative, si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni relativamente alla distribuzione pasti nei refettori, l'appalto potrà subire la conseguente variazione per tale parte della fornitura, senza che l'I.A. possa rivalersi sulla Committente.

Art. 7 – Svolgimento della fornitura e standards di qualità- Rapporto sulla provenienza dei prodotti alimentari

La fornitura dovrà essere svolta scrupolosamente, in modo continuo, indipendentemente da assenze, malattie, ecc... dagli addetti ai lavori, nel rispetto delle modalità e le frequenze più dettagliatamente specificati nel Capitolato.

Le caratteristiche generali di qualità dei prodotti alimentari a cui l'I.A. dovrà attenersi per le forniture sono quelle indicate in modo dettagliato nelle Schede Tecniche Qualitative, cui i prodotti forniti debbono corrispondere, per qualità, caratteristiche organolettiche e pezzature. Per quanto non specificatamente indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di merceologia alimentare, con specifica attinenza ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

La Committente si riserva il diritto di richiedere, in qualsiasi momento, all'Impresa, la documentazione relativa ad analisi chimico-microbiologiche e certificazioni di qualità attestanti l'identificazione merceologica dei prodotti forniti.

I prodotti eventualmente non indicati, che per necessità di diete o preparazioni particolari potranno essere richiesti da CPS, dovranno comunque avere tutti i requisiti previsti in materia di igiene degli alimenti.

In caso di trasferimento, anche provvisorio, dei locali dove deve eseguirsi la fornitura, l'Impresa si impegna ad assicurare la fornitura nei nuovi locali alle medesime condizioni

Gli standards di qualità riportati nel Capitolato e nelle Schede Tecniche Qualitative sono da considerarsi minimi.

In conformità alle previsioni di cui al DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, contenente i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", in un rapporto semestrale l'Impresa dovrà elencare i tipi, le quantità dei prodotti alimentari, i metodi di produzione e l'origine dei prodotti forniti nella commessa, allegando documentazione appropriata.

Art. 8 – Inizio e termine della fornitura

La Committente si riserva di comunicare all'Impresa la data di inizio effettivo della fornitura con decorrenza immediata dal giorno successivo all'aggiudicazione.

La data di termine della fornitura coinciderà, in linea di massima, con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi e gradi di scuola.

La Committente si riserva di anticipare il termine a seconda delle esigenze delle singole scuole o di posticiparlo.

Art. 9 – Interruzione della fornitura

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento della fornitura, la Committente e/o l'Impresa dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 ore.

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Impresa è tenuta ad assicurare, trattandosi di servizi pubblici essenziali, le forniture minime indispensabili da concordare con il responsabile di cucina.

In caso di sospensione totale dell'attività scolastica, per motivi non dipendenti dalla volontà della Committente, della quale non sia stata data comunicazione all'Impresa con un anticipo di almeno 48 ore, la Committente riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui la Committente abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensione dell'attività scolastica con un preavviso di 48 ore, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'Impresa.

La totale interruzione della fornitura per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le Parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale e imprevedibile che le Parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione dei contratti.

Art. 10 - Pagamenti

Spetta alla I.A., a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il Capitolato, il corrispettivo per la fornitura delle derrate calcolato sulla base delle derrate alimentari consegnate.

Il pagamento, dedotte le eventuali penalità e le somme non dovute per omissione di fornitura, viene effettuato dietro presentazione di apposita fattura mensile, redatta secondo le norme in vigore, entro i termini normativamente previsti, ovvero, ad oggi, e

salve eventuali successive modifiche di legge: entro 60 giorni decorrenti dalla ricezione della fattura stessa da parte di CPS, ovvero entro 30 giorni nel caso di merci deperibili. A fini di certezza nei rapporti, la CPS e la Società pattuiscono che la fattura dovrà essere trasmessa tramite PEC al seguente indirizzo PEC: centropluriservizispa@lamiappec.it. Nel caso in cui il riscontro della fattura da parte della Committente per la liquidazione evidenziasse inesattezze di alcuni elementi (es. prezzo, quantità, ecc.), il termine suddetto decorrerà dal momento in cui perverrà a CPS il documento di rettifica da parte della I.A.. Con tale corrispettivo l'Impresa si intende compensata di ogni suo avere dalla Committente per la fornitura di cui al Capitolato.

Art. 11 - Revisione prezzi

Il Contratto s'intende stipulato per il primo anno per corrispettivi fissi ed invariabili. Per l'anno successivo, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice Istat nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. Analogo criterio sarà adottato per determinare il prezzo per i successivi anni scolastici.

TITOLO II

ONERI INERENTI ALLA FORNITURA

Art. 12 – Garanzie a corredo dell'offerta

Ai sensi dell'art. 93 del Codice e s.m.i., l'offerta deve essere corredata da una cauzione o fidejussione dell'importo indicato nel Bando.

Art. 13 - Garanzie di esecuzione

L'Impresa è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria come prevista dall'art. 103 del Codice. Tale garanzia potrà consistere in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa e la stessa dovrà avere validità per almeno 60 giorni dalla data di cessazione dell'appalto.

La garanzia dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della Committente, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, co. 2, del Cod. civ.

La garanzia verrà svincolata come previsto ai sensi di legge.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo, determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia di cui all'articolo precedente.

L'Impresa si obbliga a reintegrare la garanzia di cui la Committente avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del Contratto, a seguito di inadempienze o penalità.

Art. 14 – Assicurazioni

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal Capitolato. A tal fine, l'Impresa dovrà stipulare adeguate polizze assicurative RCT e RCO.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell'ambito di esecuzione della fornitura.

L'Assicurazione RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Committente è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'Impresa durante l'esecuzione della fornitura. A tale riguardo l'Impresa dovrà stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Inoltre l'Impresa dovrà produrre alla Committente, in copia conforme, al momento della firma del Contratto copia della polizza Responsabilità Civile Prodotti, a copertura dei rischi di danni a terzi cagionati da prodotto difettoso ex D.P.R. 24/5/1988 n. 224 in attuazione della Direttiva CEE 85/374; nel caso in cui la I.A. sia solo una distributrice dei prodotti, dovrà presentare la predetta polizza contratta dalla/e Ditta/e presso la/e quale/i si approvvigiona. L'operatività o meno di tali polizze non libera l'I.A. dalle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Restano ad esclusivo carico dell'I.A. gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti dalle suddette polizze.

L'Impresa è tenuta a dare alla Committente immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.

Art. 15 – Mancata stipulazione del Contratto

L'Impresa che rinunci alla stipulazione del Contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dalla Committente.

Art. 16 – Divieto subappalto e di cessione

E' vietato cedere o subappaltare a terzi (anche parzialmente) il Contratto, pena l'immediata risoluzione del Contratto, l'incameramento della garanzia di esecuzione e il risarcimento dei danni ulteriori.

E' altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione dell'appalto, senza l'espressa autorizzazione preventiva della Committente

Art. 17 – Spese, imposte e tasse a carico dell'Impresa

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione della fornitura come previsto dal Capitolato e dal Bando sono a carico dell'Impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa:

- a) tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del Contratto;
- b) le somme a disposizione della Committente per le spese di procedura, pari ad €. 11.600,00 (undicimilaseicento/00) oltre IVA e oneri di legge, oltre le somme afferenti la pubblicità della lex specialis, da versarsi secondo le modalità che verranno indicate dalla Committente.

TITOLO III PERSONALE

Art. 18 – Personale

Il personale che verrà messo a disposizione dall'Impresa per l'espletamento della fornitura dovrà essere in regola con le norme di igiene e sanità e in particolare l'Impresa dovrà predisporre i controlli sanitari richiesti dalla Regione Toscana.

Il personale messo a disposizione dall'Impresa dovrà essere idoneo a svolgere tale prestazioni e di provata capacità, onestà e moralità.

L'Impresa, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro applicabili alla categoria, nonché a rispettare le norme per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario, anche nel caso che non sia aderente alla associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalle natura artigiana o industriale della struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

Qualora non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra al comma precedente, la Committente procederà alla sospensione del pagamento delle fatture, assegnando all'Impresa un termine entro il quale procedere alla regolarizzazione.

Qualora l'impresa non adempia entro il termine predetto, la Committente procederà alla risoluzione del Contratto destinando le somme trattenute al soddisfacimento degli adempimenti previdenziali e contrattuali. Per tale sospensione o ritardo di pagamento l'Impresa non potrà opporre eccezioni né avrà titolo a risarcimento dei danni.

L'Impresa dovrà essere in regola con le disposizioni previste dall'Art. 17 della Legge 68 del 12.03.1999 circa il collocamento dei disabili.

In caso di assenza (ferie, malattia, ecc...) del personale, l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali.

La Committente si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo o inadatto alla fornitura per comprovati motivi, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere a carico della Committente.

Art. 19 – Formazione

L'Impresa deve, preliminarmente all'inizio della fornitura oggetto del Capitolato e costantemente durante il periodo di validità del Contratto, informare e formare dettagliatamente il proprio personale circa gli adempimenti e le modalità procedurali previste nel Capitolato per adeguare l'attività agli standard di qualità e di igiene richiesti dalla Committente.

Art. 20 – Rispetto delle normative vigenti

L'Impresa deve osservare tutte le norme vigenti previste da leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'Impresa deve inoltre osservare tutte le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Ogni responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Impresa, escludendo la Committente.

Tutto il personale dell'Impresa deve essere iscritto nel libro paga dell'Impresa stessa.

L'Impresa deve in ogni momento, a semplice richiesta della Committente, dimostrare di essere in regola con le norme di cui sopra.

TITOLO IV

IGIENE

Art. 21 – Magazzino Prodotti

La I.A. dovrà garantire il controllo della conformità della merce in arrivo e stoccaggio, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura mantenuta sia durante le fasi di deposito che durante il trasporto, il controllo dell'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Tempo Medio di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

Si richiamano le seguenti disposizioni:

- le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati dovranno essere conservati in celle frigo o frigoriferi distinti;
- la sezionatura di alcuni prodotti richiesti in piccole quantità (formaggi, salumi, ecc.) dovrà avvenire in appositi reparti distinti, confezionati ed etichettati secondo la normativa vigente in materia. E' obbligo indicare il termine minimo di conservazione;
- i prodotti alimentari devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle e dai frigoriferi allo scopo di garantire un migliore controllo delle temperature; nel caso di prodotti congelati o surgelati non deve essere interrotta "la catena del freddo" fino alla consegna presso la cucina.
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, in luogo esente da umidità.

Art. 22 – Sanificazione

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione del deposito dei prodotti alimentari dovranno essere eseguiti rispettando le modalità previste dal piano di autocontrollo aziendale.

TITOLO V

MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Art. 23 – Calendario per l'erogazione della fornitura

I prodotti dovranno essere forniti secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole per un totale di circa 170 giorni annui.

Indicativamente il periodo annuale di riferimento è il seguente:

Inizio: 15 settembre – Termine: 15 giugno (30 giugno per le scuole materne).

La fornitura sarà interrotta durante la chiusura estiva delle scuole.

Art. 24 - Ordinativi

La Committente indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordinativi relativi alla fornitura. Nessun ordinativo dovrà essere accettato dalla I.A. se proveniente da personale non espressamente autorizzato.

Gli ordinativi verranno di norma effettuati, tramite fax o via mail, utilizzando un'apposita modulistica concordata tra CPS e l'Impresa.

Negli ordinativi saranno riportate le quantità ed eventuale pezzatura dei prodotti, con l'indicazione del Centro Cottura destinatario.

Tenuto conto di quanto previsto dai menù in vigore per i diversi servizi scolastici (di cui verrà fornita copia alla Impresa), nonché dalle tabelle dietetiche previste per le diverse tipologie di utenti, agli ordinativi verrà provveduto, fatti salvi casi di forza maggiore, entro le ore 14.00 del giorno precedente la consegna.

In casi d'urgenza, l'ordine può essere effettuato telefonicamente: in tal caso fa seguito in tempi brevi il relativo ordine via fax o via mail.

Art. 25 – Consegna dei prodotti

L'Impresa avrà l'obbligo di consegnare la merce nelle seguenti sedi:

- Centro cottura VIA ADIGE SNC - TERRANUOVA BRACCIOLINI (AR)
- Centro cottura VIA AMENDOLA 6 - MONTEVARCHI (AR)
- Centro cottura VIA ROMA 193 – PIANDISCO' (AR)

La consegna dovrà essere effettuata esclusivamente nei giorni ed entro l'ora indicati negli ordinativi di cui all'Art.24.

Resta inteso che, in caso di urgenza per circostanze imprevedibili e sopravvenute, la consegna dovrà essere effettuata in qualsiasi giorno della settimana, dal lunedì al venerdì.

In caso di festività infrasettimanali o di rientro da un periodo di vacanze scolastiche, potranno essere eccezionalmente concordati giorni e/o orari di consegna diversi da quelli sopra indicati.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente corrispondente alle prescrizioni di cui al Capitolato e allegati al Bando, nonché alla normativa vigente, pena la non accettazione della merce trasportata. .

L'accettazione della merce da parte del personale incaricato non solleva l'Impresa dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna.

Le derrate devono essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute.

TITOLO VI

MEZZI DI TRASPORTO

Art. 26 – Mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei prodotti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, art. 43 e ss. mm.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare alla Committente una relazione tecnica in cui sono indicati:

- 1) il numero dei mezzi adibiti al trasporto;
- 2) la tipologia dei mezzi utilizzati;
- 3) il nome degli autisti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione settimanale – e comunque ogni volta che si renda necessaria - dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal trasporto non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme a quanto previsto nella normativa vigente.

TITOLO VII

NORME DI PREVENZIONE , SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 27 – Disposizioni in materia di sicurezza

È fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

TITOLO VIII

CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA FORNITURA

Art. 28 – Verifica e controlli in corso di esecuzione

Nel corso della esecuzione del Contratto la Committente si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli sul mantenimento da parte dell'Impresa dei requisiti certificati e/o dichiarati dalla stessa al fini della stipula del Contratto e sulla rispondenza della fornitura fornita dall'Impresa a quanto dichiarato in sede di offerta a seguito del Bando e alle prescrizioni contrattuali del Capitolato.

I controlli sono articolati in: ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio e saranno effettuati senza preavviso.

Art. 29 - Contestazioni

La Committente farà pervenire alla I.A., per iscritto e via e-mail, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

La I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro n. 5 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso infruttuosamente tale termine o nel caso in cui le controdeduzioni non siano ritenute valide, la Committente procederà immediatamente ad applicare le penalità previste dal Capitolato.

La Committente potrà inoltre far pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro n. 2 giorni.

Art. 30 – Danni alle persone o cose

La Committente non è responsabile dei danni eventualmente causati ai dipendenti o alle attrezzature dell'Impresa che possono derivare da comportamenti di terzi estranei all'organico della Committente.

L'Impresa è direttamente responsabile dei danni derivanti da cause ad essa imputabili di qualunque natura che risultino arrecati dal proprio personale a persone od a cose, tanto della Committente che di terzi, in dipendenza di omissioni e negligenze nell'esecuzione delle prestazioni.

Art. 31 - Accertamento danni

L'accertamento dei danni sarà effettuato in contraddittorio tra la Committente e l'Impresa. A tale scopo, la Committente comunicherà con sufficiente anticipo all'Impresa il giorno e l'ora in cui si valuterà lo stato dei danni in modo da consentire all'Impresa di intervenire. Qualora l'Impresa non partecipi all'accertamento nella data comunicata, la Committente procederà autonomamente alla presenza di due testimoni. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento dei danni che dovrà essere corrisposto dall'Impresa.

TITOLO IX

PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Art. 32 - Penalità

Se durante lo svolgimento della fornitura fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel Capitolato e nei suoi allegati, o da quanto proposto in sede di offerta dall'Impresa, si procederà all'applicazione di una penale, pari a:

1. ritardo nella consegna delle derrate rispetto all'orario contrattualmente stabilito: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);
2. mancata consegna di derrate in precedenza ordinate: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);
3. mancato rispetto degli standard merceologici e/o igienico-sanitari: penale fino a un max di Euro 1.000,00 (mille/00);
4. ripetute non conformità delle derrate alimentari consegnate rispetto alle dichiarazioni riportate sulle bolle di accompagnamento: penale fino a un max di Euro 1.000,00 (mille/00);
5. fornitura di derrate alimentari con cariche microbiche superiori ai limiti standard previsti: penale fino a un max di Euro 1.500,00 (millecinquecento/00);
6. modalità di confezionamento delle derrate alimentari non conformi ai parametri del Capitolato e allegati al Bando e alle disposizioni vigenti: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);

7. modalità di trasporto delle derrate alimentari e veicoli di trasporto non rispondenti alle norme igieniche: penale fino a un max di Euro 300,00 (trecento/00);

La Committente si riserva la facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto dopo l'applicazione di n. 3 penalità.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla I.A. che avrà la facoltà di presentare, entro 5 giorni dall'addebito, le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

La Committente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate, deciderà in ordine all'irrogazione della sanzione, salvo prendere atto che sia stato accertato che l'inadempimento non si sia verificato o che sia stato determinato da cause di forza maggiore assolutamente non imputabili alla I.A., ovvero qualora l'inadempimento sia risultato di lieve entità, e non abbia causato alcun particolare difficoltà alla fornitura o disagio agli utenti e non abbia comportato danni alla Committente.

Le penalità applicate saranno recuperate mediante trattenuta sugli importi dovuti alla I.A. o rivalendosi sul deposito cauzionale.

A discrezione della Committente, l'applicazione della penale sarà graduata - nell'ambito del range (massimo consentito) sopra indicato - in funzione della gravità dell'inadempimento posto in essere e tenuto conto delle necessarie giustificazioni dell'Impresa.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal Capitolato.

Art. 33 – Ipotesi di risoluzione del Contratto

Le Parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'Impresa;
- b) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
- c) inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- d) interruzione non motivata della fornitura;
- e) subappalto della fornitura;
- f) cessione del Contratto a terzi;
- g) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- h) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- i) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che la Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- j) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- k) accertamento della violazione del divieto in materia di organismi geneticamente modificati (OGM);
- l) fornitura di derrate o prodotti non aventi le caratteristiche richieste;

In caso di risoluzione del Contratto la Committente potrà scegliere:

- di far proseguire la fornitura fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- di affidare la fornitura alla impresa classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara di cui al Bando, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel Contratto alla ditta aggiudicataria.

E' sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

Art. 34 - Recesso

La Committente si riserva le facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento del presente Contratto con preavviso almeno di un mese, senza che ciò possa determinare richieste risarcitorie di alcuna natura da parte dell'Impresa.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

TITOLO X

VARIE

Art. 35 - Aumento o diminuzione della prestazione

La Committente si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni della prestazione nella misura del 20%, agli stessi patti e condizioni del Contratto.

Art. 36 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente il Contratto ove la Committente fosse attore o convenuto, resta convenuta fra le Parti la competenza del foro di Arezzo con rinuncia di qualsiasi altro.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dall'Impresa ai sensi e per gli effetti dell'Art. 1341 C.C.

Art. 37 - Rinvio a norme di diritto vigenti

Per tutto quanto non espressamente previsto dal Capitolato si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

Terranuova Bracciolini, 23/09/2016

L'Amministratore Unico

Dott. Riccardo Panichi