

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**

**BANDO DI GARA PER LA FORNITURA DI CARNI FRESCHE BOVINE, SUINE E AVICOLE PER  
IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, TERRANUOVA  
BRACCIOLINI, LORO CIUFFENNA, CASTELFRANCO PIANDISCO', CASTIGLION FIBOCCHI  
E LATERINA PERGINE VALDARNO.**

## **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 – Luogo di esecuzione e quantitativi

Art. 6 – Svolgimento della fornitura e standards di qualità

Art. 7 – Inizio e termine della fornitura

Art. 8 – Interruzione della fornitura

Art. 9 – Pagamenti

## **TITOLO II - PERSONALE**

Art. 10 – Personale

## **TITOLO III - IGIENE**

Art. 11 – Magazzino Prodotti

Art. 12 – Sanificazione

## **TITOLO IV - MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

Art. 13 – Calendario per l'erogazione della fornitura

Art. 14 - Ordinativi

Art. 15 – Consegna dei prodotti

## **TITOLO V – PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO**

Art. 16 – Penali

Art. 17 - Recesso

## **TITOLO VI – VARIE**

Art. 18. – Aumento o diminuzione della prestazione

Art. 19. - Foro competente

Art. 20. – 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 intendo l’Impresa e la Committente congiuntamente;
- Per “**Capitolato**” il presente Capitolato Speciale di Appalto.
- Per “**Bando**” il Bando di gara pubblicato dalla Committente *“per la fornitura di carni fresche bovine, suine e avicole per il servizio di mensa scolastica dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini , Loro Ciuffenna ,Castelfranco Piandiscò, Castiglion Fibocchi e Laterina Pergine Valdarno”*;
- Per “**Prodotti**” i prodotti da fornire oggetto dell’appalto, indicati nel Bando e risultanti dalle Schede Tecnico Qualitative e dalle Schede per l’Offerta Economica allegate Bando;
- Per “**Contratto**” il contratto di fornitura stipulato tra l’I.A. e CPS a seguito dell’aggiudicazione della gara indetta con Bando.

#### Art. 2 – Oggetto dell’appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura per lotti secondi quanto specificato al successivo art. 4, di carni fresche bovine, suine e avicole per la produzione di pasti nei centri di cottura meglio indicati nel Bando, per le esigenze delle scuole dei comuni di Montevarchi , Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castelfranco Piandiscò, Castiglion Fibocchi e Laterina Pergine Valdarno.

In ragione della fornitura per lotti le disposizioni che seguono, anche se non specificato, devono intendersi riferite a ciascun singolo lotto.

#### Art. 3 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata dalla data di sottoscrizione del Contratto fino al 31/07/2021.

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

La procedura è strutturata in tre lotti così distinti:

- i) Lotto 1 (carne fresche bovine): euro 115.000,00 (oltre IVA);
- ii) Lotto 2 (Carni fresche avicole): euro 200.000,00 (oltre IVA);
- iii) Lotto 3 (Carni fresche suine): euro 75.000,00 (oltre IVA).

I predetti importi comprendono tutti gli oneri connessi allo svolgimento della fornitura oneri tra cui, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, sono compresi i costi di trasporto e di consegna delle carni ai centri di cottura di destino o nei diversi punti di consegna indicati da CPS, compresi i costi degli imballaggi per il relativo trasporto.

Le quantità indicate per ciascun Lotto, e all'interno dello stesso per ogni tipologia di carne, sono puramente indicative e calcolate in funzione del fabbisogno storico della CPS, con la conseguenza che dette quantità non sono vincolanti per la stessa CPS, potendo subire variazioni in aumento o in diminuzione a seconda delle reali esigenze della Stazione Appaltante; ne consegue che l'aggiudicatario o gli aggiudicatari si assumono l'alea connessa al raggiungimento dell'importo sopra indicato, rinunciando fin da ora a qualsiasi richiesta di danni o indennizzi nei confronti di CPS qualora lo stesso non venisse raggiunto.

Per il presente affidamento, in quanto trattasi di mera fornitura senza installazione, non sono previsti rischi interferenziali di cui all'art. 26, comma 3 D. Lgs. 81/2008.

#### **Art. 5 – Luogo di esecuzione e quantitativi**

I luoghi di esecuzione della fornitura sono i Centri Cottura meglio individuati nel Bando e al successivo articolo 16 del Capitolato.

I quantitativi dei Prodotti da fornire sono quelli indicati nelle Schede per l'Offerta Economica allegate al Bando di gara.

Nelle 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 e relativo a ciascun lotto, 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. 6 – Svolgimento della fornitura e standards di qualità**

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 Tecnico-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:

- effettuare, in qualsiasi momento, controlli e/o verifiche sulle modalità esecutive del Contratto da parte dell'Impresa;
- 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 nella Scheda Tecnico-Qualitativa sono da considerarsi minimi.

#### **Art. 7 – Inizio e termine della fornitura per ciascun lotto**

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

Considerato che il ritardo nell'inizio della fornitura potrebbe compromettere la necessaria continuità del servizio garantito da CPS, la stazione appaltate si riserva di procedere, anche per singoli lotti, alla fornitura in via di urgenza, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 32, comma 8, d.lgs. 50/2016.

La fornitura sarà sospesa nel periodo delle vacanze estive, indicativamente dal 30 giugno al 10 settembre di ogni anno scolastico

#### **Art. 8 – 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. 9 - Pagamenti**

Per ciascun lotto 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 avverrà a seguito di emissione di apposite fatture mensili da parte dell'Impresa, dopo aver accertato la regolarità della prestazione, entro 30 (trenta) giorni fine mese dal loro ricevimento o comunque nel diverso termine eventualmente previsto per legge.

Ai fini di certezza nei rapporti, la fattura dovrà essere trasmessa tramite PEC al seguente indirizzo: [centropluriservizispa@lamiappec.it](mailto: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.

## **TITOLO II PERSONALE**

### **Art. 10 – 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 alle 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.

### **TITOLO III IGIENE**

#### **Art. 11 – 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.

#### **Art. 12 – 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 IV MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA**

### **Art. 13 – 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:* 31 luglio.

La fornitura sarà interrotta durante la chiusura estiva delle scuole.

### **Art. 14 - 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, la data e l'orario di consegna.

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 5 giorni lavorativi precedenti 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. 15 – Consegna dei prodotti**

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

- Centro cottura VIA ADIGE 1 - TERRANUOVA BRACCIOLINI AR
- Centro cottura VIA AMENDOLA 6 - MONTEVARCHI AR
- Centro cottura VIA FONTE MOSCHETTA 1 – MONTEVARCHI AR
- Centro cottura VIA ROMA 193 – PIANDISCO' AR

La consegna dovrà essere effettuata esclusivamente nei giorni e negli orari secondo le indicazioni riportate negli ordini di cui all'art.15.

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 di gara, 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 V

### PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

#### Art. 16 - Penali

Se durante lo svolgimento della fornitura fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel Capitolato, nel Bando 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 alla Lettera di Invito e alle disposizioni vigenti: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);

La Committente si riserva la facoltà di dichiarare, ex art. 1456 cod. civ., la risoluzione del contratto dopo l'applicazione di n. 3 penali.

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 penali 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. 17 – Risoluzione e Recesso**

La Committente si riserva la possibilità di procedere alla risoluzione al verificarsi delle fattispecie di cui all'art. 108 d.lgs. 50/2016.

La Committente si riserva le facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento del presente Contratto, 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 VI**

### **VARIE**

### **Art. 18 - 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. 19 - Foro competente**

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

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

### **Art. 20 – 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, 05/12/2018

Centro Pluriservizi Spa  
L'Amministratore Unico  
Dott. Riccardo Panichi