

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

FORNITURA DI CARNI SUINE FRESCHE DI PROVENIENZA LOCALE (SUINI NATI, ALLEVATI, MACELLATI E SEZIONATI IN TOSCANA) PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, TERRANUOVA BRACCIOLINI, LORO CIUFFENNA, CASTELFRANCO PIANDISCÒ 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 fornitura

Art. 5 – Utenza

Art. 6 – Luogo di esecuzione e quantitativi

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

TITOLO II - PERSONALE

Art. 11 – Personale

TITOLO III - IGIENE

Art. 12 – Magazzino Prodotti

Art. 13 – Sanificazione

TITOLO IV - MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

Art. 14 – Calendario per l'erogazione della fornitura

Art. 15 - Ordinativi

Art. 16 – Consegna dei prodotti

TITOLO V – PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

Art. 17 – Penali

Art. 18 - Recesso

TITOLO VI – VARIE

Art. 19. - Foro competente

Art. 20 – Rinvio a norme di diritto vigenti

Art. 21 – Accettazione espressa

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 “**Richiesta di preventivo**” l’invito a presentare offerta inviata dalla Committente “*per l’affidamento della fornitura di carni suine fresche di provenienza locale (suini nati, allevati, macellati e sezionati in Toscana) per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica dei Comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castelfranco Piandiscò e Laterina Pergine Valdarno.*”;
- Per “**Prodotti**” i prodotti da fornire oggetto dell’appalto risultanti dalla Scheda Tecnico Merceologica e dall’Offerta Economica presentata in fase di gara;
- Per “**Contratto**” il contratto di fornitura stipulato tra l’I.A. e CPS a seguito dell’aggiudicazione della gara.

Art. 2 – Oggetto dell’appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di carni suine fresche di provenienza locale per la produzione dei pasti giornalieri nei centri di cottura meglio indicati nella richiesta di preventivo, per le esigenze delle scuole dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Castelfranco Piandiscò e Laterina Pergine Valdarno.

La carne suina dovrà avere le caratteristiche indicate nella Scheda Tecnico Merceologica allegata alla documentazione di gara.

Art. 3 – Durata dell’appalto

La fornitura avrà durata fino al 31/07/2022 e sarà sospesa nel periodo delle vacanze scolastiche.

Art. 4 – Importo affidamento

L’importo complessivo presunto a base di gara è di Euro 50.000,00 (cinquantamila/00) + IVA. Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0.00 (zero/00) in quanto trattasi di mera fornitura senza installazione.

Art. 5 – Utenza

L'utenza è composta da alunni dell'asilo nido, 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) oltre che dai dipendenti del comune di Montevarchi.

Art. 6 – Luogo di esecuzione e quantitativi

I luoghi di esecuzione della fornitura sono i Centri Cottura meglio individuati nella Richiesta di preventivo e al successivo articolo 16 del presente Capitolato.

I quantitativi dei Prodotti da fornire sono quelli indicati nell'Offerta Economica allegata alla Richiesta di Preventivo..

Nell'anzidetta offerta 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'Impresa, 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; il prezzo contrattuale sarà fissato nel contraddittorio tra le parti partendo dai prezzi posti a base di gara, fermo che ai nuovi prezzi così determinati sarà applicato il medesimo ribasso offerto dall'aggiudicatario sul prezzo a base di gara.

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, nel rispetto delle modalità e le frequenze più dettagliatamente specificati nel presente Capitolato, indipendentemente da assenze, malattie, ecc... dei dipendenti dell'Impresa .

Le caratteristiche generali di qualità dei prodotti alimentari a cui l'I.A. dovrà attenersi per le forniture sono quelle indicate in modo dettagliato nella Scheda Tecnico-Merceologica, cui i prodotti forniti debbono corrispondere, per qualità, caratteristiche organolettiche e pezzature. Rimane esclusiva facoltà della CPS indicare in sede di ordine i formati di carne suina richiesti. 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 10 marzo 2020 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 e la provenienza del grano utilizzato.

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. 8 – Inizio e termine della fornitura

La fornitura avrà durata dalla data di sottoscrizione del Contratto fino al 31/07/2022 e sarà sospesa nel periodo delle vacanze scolastiche.

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

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 interruzione, o comunque di riduzione della fornitura, da imputare alla chiusura delle mense scolastiche nessuna richiesta di indennizzo e/o risarcimento potrà essere avanzata dall'Impresa

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 ordinate da CPS ed effettivamente 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.

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. 11 – 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. 12 – Controllo 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. 13 – 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. 14 – 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 con termine il 31/07/2022.

La fornitura sarà interrotta durante le vacanze scolastiche e la chiusura estiva delle scuole.

Art. 15 - 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, 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. 16 – 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, 4 – MONTEVARCHI (AR)
- Centro cottura VIA ROMA 193 – PIANDISCO' AR

La consegna dovrà essere effettuata 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 presente Capitolato, 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. 17 - Penali

Se durante l'esecuzione della fornitura fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nella Lettera di Invito, nel presente 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 di euro 100,00 per ogni ora di ritardo fino ad un massimo Euro 500,00 (cinquecento/00);
2. mancata consegna di derrate in precedenza ordinate: penale di Euro 500,00 (cinquecento/00) (si intende mancata consegna quella effettuata con oltre 5 ore di ritardo);
3. mancato rispetto degli standard merceologici e/o igienico-sanitari: penale da un minimo di euro 200,00 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 da un minimo di euro 200,00 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 da un minimo di euro 300,00 fino a un max di Euro 1.500,00 (millecinquecento/00);
6. modalità di confezionamento delle derrate alimentari non conformi ai parametri del presente Capitolato e della Lettera di Invito e alle disposizioni vigenti: penale da un minimo di euro 100,00 fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00).

L'importo delle penali applicate cumulativamente non può comunque superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Costituisce clausola risolutiva espressa, ex art. 1456 cod. civ. nell'esclusivo interesse di CPS e quindi attivabile solo dalla stessa CPS:

- i) l'applicazione, anche non continuativa, di n. 3 penali di cui sopra;
- ii) il superamento con l'applicazione, anche cumulativa, delle penali del 10% dell'ammontare netto contrattuale;
- iii) la mancata ricostituzione, entro quindici giorni dalla relativa escussione, dell'importo originario della cauzione definitiva ex art. 103 d.lgs. 50/2016;
- iiii) in caso di escussione, totale o parziale della cauzione definitiva, la mancata ricostituzione della stessa nell'importo originario entro quindici giorni dalla richiesta di CPS.

Le penali applicate potranno essere recuperate anche mediante trattenuta sugli importi dovuti alla I.A. o tramite escussione della cauzione definitiva ex art. 103 d.lgs. 50/2016; in caso di escussione della cauzione definitiva è obbligo dell'Impresa ricostituirla nell'importo originario entro quindici giorni dalla predetta escussione.

Nel caso di applicazione delle penali di cui ai precedenti punti 3, 4, 5 e 6, l'importo massimo sarà determinato discrezionalmente da CPS in funzione della gravità dell'inadempimento posto in essere dall'Impresa.

In caso di applicazione delle penali rimane in ogni caso salva la risarcibilità del danno ulteriore e non è pregiudicata la possibilità per CPS di chiedere la risoluzione contrattuale.

Art. 18 - 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, la quale avrà diritto a vedersi corrisposte le sole forniture effettivamente effettuate.

TITOLO VI VARIE

Art. 19 - Foro competente

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

Il contratto con l'I.A. non conterrà alcuna clausola compromissoria

Art. 20 – Rinvio a norme di diritto vigenti

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

ART. 21 – Accettazione espressa

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2, del Codice Civile, con la partecipazione alla procedura di gara ciascun concorrente approva specificamente le clausole contrattuali contenute nel presente capitolato speciale di appalto e nella lettera di invito.

Centro Pluriservizi Spa
L'Amministratore Unico
Dott. Riccardo Panichi