

***CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO  
PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE SCUOLE DEI  
COMUNI DI MONTEVARCHI, TERRANUOVA BRACCIOLINI,  
CASTELFRANCO PIANDISCÒ, LORO CIUFFENNA 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 – 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

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 – Subappalto e 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'erogazione 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 – Penali

Art. 33 – Ipotesi di risoluzione del contratto

Art. 34 - Recesso

## **TITOLO X – VARIE**

Art. 35. - Foro competente

Art. 36. – Rinvio a norme di diritto vigenti

## TITOLO I

### DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### Art. 1 – Definizioni

- Per “**Impresa**” 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 le scuole dei comuni di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Castelfranco Piandiscò, Loro Ciuffenna e Laterina Pergine Valdarno.*”;
- Per “**Prodotti**” i prodotti da fornire oggetto dell’appalto, indicati nel Bando e risultanti dalle Schede Tecniche Qualitative 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 2.850 pasti giornalieri nei centri di cottura meglio indicati nel Bando, per le esigenze delle scuole dei comuni di Montevarchi , Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna ,Castelfranco Piandiscò e Laterina Pergine Valdarno.

#### Art. 3 – Durata dell’appalto

L’appalto avrà durata fino al 31/08/2024 per l’anno scolastico 2022/2023 (dal 1.9.2022 al 30.7.2023), con facoltà da parte di CPS di prorogarla all’anno scolastico 2023/2024 (1.9.2023 – 31.7.2024).

L’eventuale decisione di CPS di prorogare l’accordo sarà vincolante per l’aggiudicatario; per l’ipotesi in cui CPS decidesse di non prorogare il contratto, nessuna richiesta o pretesa potrà essere avanzata dall’Appaltatore.

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

Considerato un importo presunto per anno scolastico di euro 495.000,00 l’importo complessivo presunto a base di gara, tenuto conto, ai sensi dell’art. 35, comma 4, d.lgs. 50/2016, anche dell’eventuale proroga, è di Euro 990.000,00 IVA esclusa, con Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0.00 (zero/00) in quanto trattasi di mera fornitura senza installazione.

Trattandosi di un appalto a misura, l’importo è meramente indicativo ed è stato calcolato in funzione del fabbisogno storico della CPS; ne consegue che l’aggiudicatario si assume 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.

Il predetto importo comprende 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 ai centri di cottura di destino o nei diversi punti di consegna indicati da CPS, compresi i costi degli imballaggi per il relativo trasporto.

Rispetto ai prodotti per i quali a gara è prevista una percentuale di provenienza da produzione biologica, il prezzo unitario posto a base di gara è calcolato tenendo conto di detta percentuale e pertanto si applica indistintamente al prodotto da produzione biologica che da produzione convenzionale.

I prezzi unitari proposti dall'aggiudicatario, che diventeranno i prezzi contrattuali, devono essere indicati tenendo conto della predetta percentuale di produzione biologica prevista a gara, come eventualmente maggiorata a seguito dell'offerta quantitativa tecnica proposta dallo stesso aggiudicatario.

#### **Art. 5 – Utenza**

L'utenza è composta da alunni di asili nidi, scuole dell'infanzia, 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 richiesti sono quelli indicati (in riferimento all'arco temporale della scadenza contrattuale) nella Scheda per l'Offerta Economica allegata al Bando.

Nell'anzidetta Scheda 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 forniture dovranno quindi essere eseguite, alle stesse condizioni del prezzo di aggiudicazione se inferiori al quinto oppure previo accordo tra le parti se superiori a detta soglia, 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; i nuovi prezzi saranno definiti desumendoli dai prezzi di offerta o ricavandoli totalmente o parzialmente da nuove analisi prezzi, ferma in ogni caso l'applicazione del ribasso proposto dall'aggiudicatario.

Se il fornitore non accetta i nuovi prezzi la CPS potrà ingiungergli la fornitura fatta salva la possibilità del fornitore di poter contestare nella contabilità dell'appalto tale imposizione.

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'Impresa 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 presente Capitolato, integrate con le proposte migliorative avanzate dall'aggiudicatario con l'offerta tecnica qualitativa e l'offerta tecnica quantitativa.

Le caratteristiche generali di qualità dei prodotti alimentari a cui l'Impresa dovrà attenersi per le forniture sono quelle indicate in modo dettagliato nelle Schede Tecniche Qualitative, integrate rispetto alla percentuale di provenienza biologica dei prodotti in ragione dell'offerta tecnica dell'aggiudicatario, 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 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020) 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; in caso di difformità, ferma l'applicazione delle penali, l'Impresa è obbligata alla immediata sostituzione del prodotto, nel rispetto della tempistica offerta in sede di gara.

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 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020) 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 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 all'Impresa, 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.

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**

Nel rispetto di quanto disposto dall'art. 29, d.l. 4/2022, convertito con legge 25/2022, i prezzi sono aggiornati, in aumento o in diminuzione, in funzione della differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese di sottoscrizione del contratto; rimane fermo che la revisione è riconosciuta se le variazioni come sopra accertate risultano superiori al dieci per cento [10%], che rappresenta l'alea a carico dell'aggiudicatario.

Laddove l'aggiudicatario ritenesse di procedere con l'aggiornamento del corrispettivo offerto, trasmetterà alla Stazione Appaltante, a mezzo pec, entro dieci giorni dalla pubblicazione dell'indice ISTA FOI aggiornato, formale istanza di revisione.

Sulle richieste avanzate dall'Aggiudicatario la Stazione Appaltante si pronuncerà entro 30 (trenta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento dell'istanza, il provvedimento determinerà anche il quantum della compensazione riconosciuta e i termini della eventuale liquidazione.

La compensazione sarà calcolata secondo il seguente procedimento:

i) individuazione della variazione percentuale dell'indice ISTAT FOI depurata dall'alea a carico dell'aggiudicatario pari al 10% (ad esempio in caso di indice FOI pari al 12%, la percentuale residua sarà pari al 2%);

ii) la percentuale residua come sopra ottenuta è applicata al prezzo contrattuale proposto dall'aggiudicatario per i singoli prodotti oggetto di fornitura nel mese di riferimento (ad esempio in forza di un prezzo contrattuale di euro 100/kg, l'incremento a titolo di revisione riconosciuto è pari a euro 2 =  $100 * 2\%$ );

iii) la variazione del prezzo unitario determinata secondo la procedura sub. ii) è applicata alle quantità del relativo prodotto fornite nel mese di riferimento (ad esempio, laddove le quantità del prodotto fornito nel mese di riferimento sia pari a 100 kg, la compensazione ammonta a euro 200 =  $100 * 2$ ).

CPS risponderà della predetta compensazione nei limiti:

i) delle somme derivanti dal ribasso d'asta del presente appalto, qualora non ne sia stata prevista una diversa destinazione sulla base delle norme vigenti;

ii) delle eventuali somme disponibili relative ad altri appalti nel frattempo ultimati.

Rimane ovviamente ferma la possibilità per l'aggiudicatario di poter ricorrere, per la copertura della predetta compensazione, ad altre forme di incentivi che la legislazione di settore dovesse introdurre.

I predetto meccanismo di compensazione non interferisce con i prezzi contrattuali, che rimangono quelli proposti dall'aggiudicatario in offerta.

Al di fuori delle fattispecie disciplinate dal presente articolo, è esclusa qualsiasi revisione dei prezzi e non trova applicazione l'art. 1664, comma 1, del codice civile.

## **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.

Le predette polizze dovranno avere un massimale per ciascun sinistro non inferiore ad euro 5.000.000,00.

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.

Restano ad esclusivo carico dell'Impresa 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 – Subappalto e di cessione del contratto**

Trova applicazione l'art.105 d.lgs.50/2016.

Considerato che il trasporto deve essere effettuato con mezzi in possesso di dichiarazione di conformità per il trasporto degli alimenti, laddove i concorrenti non dispongano di detti mezzi in proprio dovranno procedere al subappalto, con la conseguente necessità, ex art. 105, comma 4, Codice, di indicare il ricorso al subappalto per il trasporto in fase di offerta, al momento della compilazione del DGUE.

#### **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 tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, ecc... inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del Contratto;

### **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**

L'Impresa 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**

Fatta salva la disponibilità manifestata dall'aggiudicatario in offerta a effettuare consegne aggiuntive (Punto T.2 Organizzazione Piano delle Consegne), 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: 10 giugno (30 giugno per le scuole materne e 31.7 Centri Estivi) .

La fornitura sarà interrotta durante le vacanze scolastiche e dal 1.8 fino al 15.9.

#### **Art. 24 - Ordinativi**

La Committente indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordinativi relativi alla fornitura. Nessun ordinativo dovrà essere accettato dalla Impresa 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 venerdì della settimana precedente a quella di consegna; la consegna nel rispetto dell'art. 25 dovrà essere effettuata la settimana successiva a quella dell'ordine e nello specifico il lunedì presso la cucina di Piandiscò ed il martedì a Montevarchi (compreso asilo nido ) e a Terranuova negli orari previsti negli ordini.

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 FONTE MOSCHETTA, 4 MONTEVARCHI (presso asilo nido "La Coccinella"
- Centro cottura VIA ROMA 193 – PIANDISCO' (AR)

La consegna dovrà essere effettuata esclusivamente nei giorni ed entro l'orario 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.

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 dell'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 ai fini della stipula del Contratto e sulla rispondenza della fornitura fornita dall'Impresa a quanto dichiarato in sede di offerta.

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

Rispetto alla provenienza biologica dei prodotti nelle percentuali previste a gara come eventuali migliorate dall'Impresa in sede di offerta, il controllo avverrà nei seguenti termini:

- i) con cadenza semestrale il personale della CPS verifica che rispetto a ciascun prodotto siano rispettate le percentuali di produzione biologica di cui alla gara come eventualmente migliorate dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica quantitativa;
- ii) in caso di mancato rispetto della percentuale offerta si applica una penale pari all'1% (uno per cento) calcolato sull'importo semestrale fatturato per il prodotto oggetto di verifica per ogni punto percentuale di produzione biologica non rispettato, ferma la facoltà da parte della CPS di risolvere di diritto il contratto in danno all'aggiudicatario, ex art. 1456 cod. civ, per l'ipotesi in cui non risulti rispettata sul singolo prodotto la quantità minima di produzione biologica prevista dai CAM vigenti.

#### **Art. 29 - Contestazioni**

La Committente farà pervenire all'Impresa, per iscritto e via e-mail, le osservazioni e le contestazioni rilevate.

L'Impresa, 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 penali previste dal presente Capitolato.

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

Saranno recepitati gli effetti connessi all'eventuale proposta migliorativa avanzata dall'aggiudicatario (Punto T.5 Prevenzione e Risoluzione Problematiche)

#### **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 prestazione .

#### **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 del 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 - Penali

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.

Laddove per le penali si indichi un valore massimo, l'importo concretamente applicato varierà in funzione del quantitativo e della rilevanza economica dei prodotti interessati dall'inadempienza.

Le penali sono le seguenti:

- ritardo nella consegna delle derrate rispetto all'orario contrattualmente stabilito: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);
- mancata consegna di derrate in precedenza ordinate: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);
- mancato rispetto degli standard merceologici e/o igienico-sanitari: penale fino a un max di Euro 1.000,00 (mille/00);
- 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);
- fornitura di derrate alimentari con cariche microbiche superiori ai limiti standard previsti: penale fino a un max di Euro 1.500,00 (millecinquecento/00);
- modalità di confezionamento delle derrate alimentari non conformi ai parametri dei documenti di gara come eventualmente modificate dall'aggiudicatario in sede di offerta: penale fino a un max di Euro 500,00 (cinquecento/00);
- modalità di trasporto delle derrate alimentari e veicoli di trasporto non rispondenti alle norme igieniche: penale di euro 300,00 (trecento/00) per ogni violazione accertata;
- mancato ritiro dei rifiuti (laddove proposto dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica) penale di euro 200,00 (duecento) per ogni violazione accertata.

Rispetto al controllo della provenienza biologica dei prodotti, come già precisato all'art. 28, in occasione della verifica semestrale si applicherà

i) con cadenza semestrale il personale della CPS verifica che rispetto a ciascun prodotto siano rispettate le percentuali di produzione biologica di cui alla gara come eventualmente migliorate dall'aggiudicatario in sede di offerta tecnica quantitativa;

ii) in caso di mancato rispetto della percentuale offerta si applica una penale pari all'1% (uno per cento) calcolata sull'importo semestrale fatturato per il prodotto oggetto di verifica per ogni punto di percentuale di produzione biologica non rispettato, ferma la facoltà da parte della CPS di risolvere di diritto il contratto in danno all'aggiudicatario, ex art. 1456 cod. civ, per l'ipotesi in cui non risulti rispettata sul singolo prodotto la quantità minima di produzione biologica prevista dai CAM vigenti.

La Committente si riserva in ogni caso la facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto ex art. 1456 cod. civ. dopo l'applicazione di n. 3 penalità.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto all'Impresa 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**

Ferme le ipotesi di risoluzione ex art. 108 d.lgs. 50/2016, costituiscono clausole risolutive espresse, ex art. 1456 cod. civ., nell'esclusivo interesse della Committente, che pertanto potrà a suo insindacabile giudizio chiedere la risoluzione in danno all'Impresa, 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) cessione del Contratto a terzi;
- f) mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;
- g) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- h) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 volte, che la Committente giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- i) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- l) accertamento della violazione del divieto in materia di organismi geneticamente modificati (OGM);
- m) fornitura di derrate o prodotti non aventi le caratteristiche richieste;
- n) in caso di fornitura di prodotti che non rispettino la percentuale minima di produzione biologica prevista dai CAM vigenti.
- o) dopo l'applicazione, anche in modo non consecutivo, di n. 3 penali.

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 di risarcimento e/o indennizzi di alcuna natura da parte dell'Impresa, la quale avrà diritto al pagamento delle sole forniture effettivamente effettuate.

## **TITOLO X**

### **VARIE**

#### **Art. 35 - Foro competente**

Eventuali controversie tra CPS e l'Appaltatore, ove ne sussistano le condizioni, formeranno oggetto di accordo bonario di cui all'art. 205 del Codice, fatta salva in ogni caso la possibilità di concludere la transazione di cui all'art. 208 Codice.

Qualora la procedura di accordo bonario non avesse esito positivo, così come in tutti gli altri casi in cui si verificano controversie, il foro competente in via esclusiva, laddove non si ritenesse applicabile la competenza funzionale ex art. art. 3 d.lgs. 27 giugno 2003, n. 168 della sezione specializzate del Tribunale delle Imprese presso il Tribunale di Firenze, è quello del Tribunale di Arezzo, con esclusione espressa di qualsiasi foro alternativo.

#### **Art. 36 – Rinvio a norme di diritto vigenti**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal Capitolato o dal Bando di gara si fa riferimento alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia; in caso di contrasto tra bando di gara e capitolato Speciale di Appalto, prevale il bando di gara.

L'Amministratore Unico

Dott. Riccardo Panichi