

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DI CARNE, MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA, PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DI ALCUNE SCUOLE E ASILI NIDO DEL TERRITORIO DELLA VALDERA PER GLI AA.SS. 2017/2018, 2018/2019 E 2019/2020

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di carne per il servizio di refezione dei seguenti Comuni:

- Calcinaia: scuole dell'infanzia;
- Pontedera: asilo nido, scuole dell'infanzia, elementari e centri estivi

La fornitura potrà essere estesa ad altre scuole dei Comuni suddetti o ad altri Comuni del territorio della Valdera, nel caso se ne verifichi la necessità.

Nell'appalto potrà essere compresa la fornitura di carne per il servizio di animazione estiva per ragazzi "Centri estivi" che, normalmente, viene svolto nel mese di luglio, per tutti i Comuni della Valdera.

Nel modulo di offerta economica sono riportati i quantitativi presunti richiesti. Resta inteso che le quantità indicate sono puramente indicative e non costituiscono alcun obbligo di acquisto da parte delle Amministrazioni Comunali.

La carne deve rispondere alle caratteristiche merceologiche allegate al presente Capitolato speciale d'Appalto (**Allegato 5.1**).

Art. 2 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante, prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La fornitura del presente appalto è relativa agli aa.ss. 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020 e potrà essere rinnovata per fino ad un massimo di tre anni scolastici in base alle necessità della Stazione Appaltante.

L'appalto potrà essere prorogato, totalmente o parzialmente, nei casi previsti dalla legge alle stesse condizioni contrattuali per un periodo di sei mesi.

L'importo contrattuale del rinnovo sarà calcolato sulla base del prezzo di aggiudicazione rivalutato in base agli indici ISTAT dei prezzi al consumo.

La Stazione appaltante si impegna a comunicare all'Impresa, con congruo anticipo, la data di inizio effettivo del servizio.

In caso di particolare necessità e urgenza, l'Impresa, su richiesta della Stazione Appaltante, inizierà il servizio a intervenuta esecutività del provvedimento di aggiudicazione definitiva, senza pretendere indennità o risarcimenti di sorta.

Art. 4 – LUOGHI DI CONSEGNA DELLA FORNITURA

COMUNI	Luoghi consegna
<i>COMUNE DI CALCINAIA</i>	Scuola dell'infanzia statale, Via dei Martiri – Calcinaia Scuola dell'infanzia statale, Via Morandi – Fornacette
<i>COMUNE DI PONTEDERA</i>	Cucina Asilo nido e scuola dell'infanzia Via Corridoni Cucina Scuola dell'infanzia e Scuola elementare "Il Romito"

La fornitura potrà comprendere anche i centri estivi dei Comuni della Valdera.

Art. 5 - MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA

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

Il servizio di fornitura delle derrate alimentari dovrà essere effettuato di norma nei giorni dal lunedì al venerdì, escluso il sabato secondo il calendario scolastico, dalle ore 07.30 alle ore 09.00 o in altro orario da concordare preliminarmente con le singole scuole. La carne dovrà essere consegnata presso i luoghi di consegna di cui all'articolo 4, per essere elaborata dalle cuoche addette alla cucina.

La consegna dovrà essere effettuata:

- almeno due volte alla settimana nel Comune di Pontedera;
- almeno tre volte alla settimana nel Comune di Calcinaia.

Le carni dovranno essere consegnate già preparate, tagliate e suddivise in base alle grammature richieste (che differiscono in base all'ordine di scuola per il quale è richiesta la fornitura), nelle quantità richieste per ogni singolo centro cottura con la etichettatura che ne indichi la tracciabilità.

Il servizio viene svolto secondo calendario scolastico. Resta sospeso durante le vacanze di Natale e Pasqua e il mese di agosto. Per la seconda metà di giugno il servizio viene svolto per le scuole materne e per gli asili nido. Per il mese di luglio il servizio viene svolto per gli asili nido e, eventualmente, per i centri estivi.

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

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

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

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

Art. 6 - MODALITA' DI CONSEGNA, MEZZI DI TRASPORTO E IMBALLAGGI

Le consegne verranno effettuate a cura e spese della ditta fornitrice franco magazzino compratore (ovvero franco –scuola/cucina), e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce dalla sponda del mezzo e al suo trasporto dentro i locali della scuola destinataria della fornitura.

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

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nei luoghi indicati. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore. Qualora il fornitore non effettuasse, in tutto o in parte o ritardasse la somministrazione del genere da fornire, l'Amministrazione senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le penali previste dal presente capitolato, si riserva la facoltà di provvedere all'acquisto di quanto necessario, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale addebitandolo al fornitore.

I mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto delle merci, secondo quanto previsto dal DM 25/07/2011, devono essere a basso impatto ambientale: veicoli almeno Euro 4, elettrici o ibridi. L'impresa offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm.ii. così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato e per almeno il 60% in peso da materiale riciclato se in plastica. L'impresa offerente, come indicato dal D.M. sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, deve descrivere l'imballaggio

che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche (previste dal decreto sopra riportato) è conforme.

Art. 7 – DERRATE ALIMENTARI

La carne fornita deve provenire per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica e per almeno il 25% in peso sul totale da prodotti IGP e DOP (come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali. L'impresa offerente deve indicare quali tipologie di carne fornirà da produzione biologica e quali da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali.

L'impresa dovrà indicare in sede di gara i tagli di carne che la ditta si impegna a fornire nel rispetto dei requisiti sopra indicati.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La carne fornita deve essere di prima qualità, deve avere tutte le caratteristiche previste dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono richiamate, e possedere tutti i requisiti necessari per la sua utilizzazione. In particolare le carni fornite dovranno provenire da animali non alimentati con mangimi nei quali sono presenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 6/4/2000 n. 53. Gli involucri ed i contenitori dovranno essere conformi al decreto della Regione Toscana n. 1878/2011.

Gli standard qualitativi della carne dovranno rispettare le indicazioni merceologiche contenute nell'**Allegato 1** e dovranno corrispondere alla qualità e pezzatura dei generi offerti nell'elenco sottoscritto in sede di offerta. Il possesso di tali standard dovrà essere documentato da certificati di analisi e/o dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

Le etichette dei prodotti dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti ed in lingua italiana secondo quanto previsto dal decreto legislativo n. 109/1992 e succ. mod., nonché dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Le date di scadenza e/o termine minimo di conservazione deve essere ben leggibile su quei prodotti per i quali la normativa ne preveda l'indicazione.

Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e da allevamento biologico, l'etichettatura deve contenere la regolamentazione secondo quanto previsto dal Regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

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

Il confezionamento della carne deve essere conforme ai parametri previsti dalle disposizioni legislative vigenti; gli imballaggi ed i prodotti consegnati devono essere integri senza alterazioni manifeste.

Le quantità riportate nei modelli per la compilazione dell'offerta economica, sia in relazione ai consumi presunti dei singoli comuni sia in relazione ai derivanti consumi complessivi, sono puramente indicative, ben potendo l'Unione Valdera aumentarle, diminuirle o sopprimerle, in rapporto alle esigenze effettive, senza che la Ditta possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi e quindi, in caso di variazioni, la merce dovrà essere consegnata alle stesse condizioni.

La ditta aggiudicataria è pertanto tenuta alla fornitura di prodotti conformi per tipologia, qualità, quantità, peso, grammature agli ordinativi di volta in volta emessi dai Responsabili della refezione scolastica del Comune competente o dalle singole scuole. Per una più completa informazione in merito alla carne occorrente quotidianamente ai vari servizi di refezione si fa riferimento - a titolo meramente indicativo - ai menù attualmente in vigore nei singoli Comuni ed

allegati al presente Capitolato (**Allegato 2**). La Stazione Appaltante si riserva di modificare, in accordo con la ASL competente, le preparazioni previste nel menù.

Resta inteso che durante il periodo contrattuale la ditta fornitrice dovrà assumersi l'onere di fornire, ai prezzi di listino corrente, eventuali prodotti non menzionati nell'elenco allegato, che siano richiesti dall'Unione Valdera, anche su semplice richiesta da parte del personale di cucina, allo scopo di apportare variazioni ai menù o per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici, eventualmente offerti dall'Impresa in sede di gara, non fossero disponibili sul mercato, essi potranno essere sostituiti da prodotti forniti da ditte "in conversione" la cui conversione dovrà essere opportunamente documentata allegando ai suddetti prodotti il Certificato di Conformità dell'Azienda in conversione. In mancanza anche della disponibilità di prodotti "in conversione" i prodotti biologici mancanti potranno essere eccezionalmente sostituiti da prodotti convenzionali. In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente **a mezzo mail o fax** alla Stazione appaltante e alle Amministrazioni Comunali l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

Il prodotto convenzionale dovrà essere fatturato applicando una riduzione del 20% sul prezzo del corrispondente prodotto biologico.

L'evenienza di cui sopra nel corso dell'anno non deve verificarsi per più di cinque volte. Superato tale limite verranno applicate, per ogni ulteriore evenienza, le penali previste nel presente capitolato.

Art. 8 - GARANZIE DI QUALITA'

L'impresa aggiudicataria dovrà acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili alla Stazione appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazione di conformità della carne, come previsto dal disciplinare di gara e dal capitolato.

La merce fornita deve essere priva di microrganismi patogeni:

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

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

Art. 9- ACCERTAMENTO QUALITA'

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

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

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

La Ditta fornitrice si obbliga ad accettare le risultanze delle analisi, dei sopralluoghi e/o ispezioni e, nel caso che si riscontrino irregolarità, a pagarne le relative spese ed alle spese per effettuare ulteriori analisi di controllo per verificare il verificarsi di eventuali contaminazioni crociate, oltre naturalmente alle sanzioni previste dal presente capitolato.

Le Ditte aggiudicatarie, dietro richiesta dell'Unione Valdera o dell'Amministrazione Comunale competente, hanno l'obbligo di esibire, entro 3 giorni dalla richiesta, i documenti e le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari, nonché tutte le informazioni ed i dati necessari per il monitoraggio del servizio. In caso di mancata risposta, tale

comportamento potrà essere valutato come riconoscimento di responsabilità dell'inadempienza contestatagli.

Un primo controllo sulla qualità della carne viene esercitato anche al momento della consegna da parte delle cuoche addette alla refezione. Se la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile di quest'ultime, in tutto o in parte di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque causa, fosse inaccettabile, l'Ente o il personale addetto alla refezione (cuoche) potranno, a loro discrezione e fatta salva la facoltà prevista dal successivo art. 18:

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

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

Qualora i generi somministrati venissero accettati per esigenze di servizio, nonostante la non rispondenza ai requisiti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti in materia, l'Amministrazione ne darà nota al fornitore mediante trattenuta sugli importi relativi di un importo pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire agli stessi. In ogni caso – lo ripetiamo – la firma apposta sulla bolla dall'addetta alla refezione costituisce accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva e non libera la Ditta da eventuale responsabilità per la consegna di merci caratterizzate da condizioni di non conformità.

Il controllo formale sarà effettuato dal competente Ufficio o dalle cuoche in contraddittorio con il fornitore o con un suo addetto alla consegna della fornitura, e la relativa contestazione sarà annotata sul Documento di Trasporto e controfirmata dall'addetto alla cucina. In caso di contestazione dovrà essere tempestivamente informato il Responsabile del Servizio Scuola del Comune competente per territorio che provvederà gli opportuni adempimenti.

Art. 10 - VERIFICA DI CONFORMITA'

L'esecuzione dell'appalto è soggetto a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

Art. 11 - EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA' ED IRREGOLARITA'

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

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

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

Art. 12 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Le ditte appaltatrici, oltre a quanto sopra previsto, hanno l'obbligo di:

- comunicare tempestivamente all'Unione Valdera, all'Ufficio Scuola del Comune competente o al personale addetto alla refezione scolastica (cuoche) qualsiasi interruzione, sospensione o variazione della fornitura che dovesse verificarsi per causa di forza maggiore;
- provvedere a tutte le forme assicurative sociali, previdenziali, infortunistiche del personale eventualmente impiegato nell'espletazione del servizio;
- attenersi all'osservanza scrupolosa del contratto collettivo nazionale e degli accordi locali integrativi in vigore per il tempo e nelle località dove si esercita la concessione, garantendo quindi condizione normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL ai dipendenti eventualmente impiegati. La Ditta si obbliga ad applicare i contratti e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano il concessionario anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'azienda e da ogni sua qualificazione giuridica, economica e sindacale;
- far fronte a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;
- consentire l'effettuazione di ispezioni e controlli disposti dall'Ente nei locali in cui sono depositate e conservate le derrate;
- rendersi disponibili all'effettuazione di tempestive ed urgenti forniture in casi eccezionali conseguenti a necessità o urgenze contingibili ed imprevedibili (ad es. interruzione energia elettrica, avaria delle strutture preposte alla conservazione di prodotti deperibili, atti vandalici a seguito di intrusione di estranei nei locali delle scuole...);
- fornire un numero di telefono reperibile fuori dall'orario di ufficio da contattare per comunicare l'annullamento della fornitura per il giorno successivo in caso di interruzione dell'attività scolastica, come previsto dall'art. 5 del presente capitolato.

Art. 13 – CORRISPETTIVO E MODALITA' DI LIQUIDAZIONE

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese di trasporto, sosta, imballaggio e consegna presso i vari punti di refezione.

Il corrispettivo sarà calcolato mensilmente in base alle consegne effettuate nell'arco del mese precedente, e sarà pagato entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, previa attestazione della regolarità della fornitura, ossia a seguito di favorevole collaudo quantitativo e qualitativo della merce nonché di favorevole verifica dei prezzi.

Le fatture dovranno essere intestate all'Unione Valdera, fatta eccezione delle forniture per l'asilo nido di Pontedera che dovranno essere fatturate all'Amministrazione Comunale e dovranno specificare, per centro cottura e tipologia di scuola, la quantità di carne consegnata, per singola tipologia nell'arco del mese, il relativo prezzo e l'importo complessivo della fornitura. Si precisa che agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati dal personale addetto.

Eventuali contestazioni interrompono i termini di pagamento.

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

Comune	Codice Univoco Ufficio
Calcinaia	C6PY54
Pontedera	03IMJ2

Il pagamento verrà effettuato dall'Unione Valdera entro 60 giorni dal ricevimento di regolare fattura dopo opportuna verifica sugli importi fatturati in relazione all'effettivo servizio prestato.

Le fatture saranno liquidate una volta verificatane la correttezza da parte del front office operante nella sede comunale.

Le fatture dovranno essere emesse in modo da rilevare la tipologia e la quantità di prodotti biologici, DOP e IGP forniti al fine di consentire alla Stazione Appaltante la rendicontazione ai competenti organi regionali finalizzati ad eventuali assegnazioni di contributo ai sensi della L.R. n. 18/2002.

Art. 14- REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato l'appalto rimarrà fermo per l'intera durata del contratto secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo, anche in presenza di accordi integrativi territoriali che, durante la vigenza contrattuale, comportino oneri aggiuntivi per le ditte aggiudicatarie.

Tuttavia, a scadenza annuale nel prosieguo dell'appalto, il prezzo sarà sottoposto a revisione.

Art. 15- RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

L'appaltatore sarà direttamente responsabile dei danni che comunque possano derivare all'Unione Valdera, al Comune competente o ai terzi, cose o persone, per i fatti connessi al servizio appaltato (compreso il rischio di forniture di derrate avariate o contaminate). A tale scopo le ditte aggiudicatarie dovranno contrarre un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi contro i rischi inerenti la gestione del servizio, ivi compresi i rischi di tossinfezione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio refezione di importo almeno pari all'importo dell'appalto per danni arrecati, trasmettendone copia all'Unione Valdera prima della firma del contratto di appalto.

L'Unione Valdera è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente delle ditte aggiudicatarie durante l'esecuzione della fornitura anche presso i luoghi di consegna indicati all'art. 4 convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata idonea polizza assicurativa. Copia conforme dell'originale delle polizze dovrà essere consegnata al momento della stipula del contratto.

Le ditte aggiudicatarie dovranno provvedere ad assicurare per danni arrecati a cose ed a persone, non soltanto per quanto riguarda i suoi dipendenti, ma anche di quelli che essa dovesse arrecare a terzi per conseguenza della attività nei luoghi di consegna.

Art. 16- CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato deve costituire all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva calcolata in base a quanto disposto dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione

risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuale danni già contestati alla I.A.

Art.17 – RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. La Stazione appaltante in tal caso richiederà il risarcimento degli eventuali danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare i propri interessi.

Art. 18- PENALI

Qualora si verificano inadempimenti nell'effettuare la fornitura, riguardo ai tempi ed alle modalità stabilite nel presente Capitolato, l'Amministrazione potrà, applicare delle penalità alle ditte aggiudicatarie in relazione alla diversa gravità della inottemperanza.

- € 100,00 per ogni mancata comunicazione di fornitura di prodotti tradizionali al posto di quelli eventualmente offerti come biologici;
- € 100,00 per ogni consegna di fornitura non rispondente all'ordinativo per quantità delle merci consegnate;
- € 100,00 nel caso in cui non vi sia rispondenza tra il peso netto delle derrate fornite ed il peso netto dichiarato nei documenti di trasporto;
- € 100,00 per ogni consegna tardiva o effettuata in orari e/o giorni diversi da quelli previsti Capitolato o successivamente concordati con l'Amministrazione;
- € 150,00 per ogni consegna ove il confezionamento delle derrate non risulti conforme ai parametri stabiliti dal presente Capitolato ed alle disposizioni vigenti in materia;
- € 150,00 per ogni consegna in quantitativi superiori al 10% rispetto a quelli ordinati;
- € 200,00 per consegna di prodotti con data di scadenza decaduta;
- € 250,00 per ogni fatturazione errata (fattura non corrispondente in termini quantitativi e/o qualitativi ai documenti di trasporto, non corrispondenza fra l'unità di misura indicata nell'offerta economica e quella indicata nei documenti di trasporto e/o in fattura, emissione di nota di credito mancante del riferimento alla fattura sulla quale è emessa, fatturazione di merce resa, ecc.);
- € 300,00 in caso di mancato rispetto del termine di 5 giorni di preavviso per il caso di sciopero;
- € 500,00 per ogni mancata fornitura di prodotti biologici o tipici DOP e IGP o tipici e tradizionali dopo che questa si è verificata in numero superiore a cinque volte nel corso dell'anno;
- € 500,00 per la consegna di merce non rispondente ai requisiti igienico sanitari richiesti dal presente capitolato e dalla normativa vigente;
- da € 100,00 a € 500,00 per ogni altra infrazione alle norme previste dal presente Capitolato speciale d'appalto;

In caso, invece, venga contestata, senza che vi sia stata preventiva comunicazione, difformità in termini di qualità e/o di quantità degli alimenti (tranne che per casi di forza maggiore e comunque nel limite del 10% oppure per motivi dipendenti dalla Stazione Appaltante) rispetto a quelli previsti nel presente capitolato nonché a quelli offerti in sede di gara, in quanto da ciò è derivata l'attribuzione di un punteggio in base alla valutazione dell'offerta tecnica, potrà essere

applicata una penale fino al **5% dell'importo dell'appalto**. Trattandosi di grave violazione degli obblighi contrattuali, il contratto potrà essere risolto a discrezione dell'Amministrazione appaltante, con esecuzione del servizio in danno dell'appaltatore.

Qualsiasi ritardo od altra inadempienza dovranno essere comunque immediatamente contestate alla Ditta aggiudicataria a mezzo mail o fax inviata al del fornitore. Alla ditta è concesso un termine di gg. 10 per presentare le proprie controdeduzioni, trascorso inutilmente tale termine o qualora le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide dall'Amministrazione, si procederà all'applicazione delle penali sopraindicate sempre a mezzo mail o fax.

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

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

Si procede al recupero della penalità, da parte dell'Unione Valdera, mediante ritenuta diretta sul primo pagamento utile, oppure mediante prelievo sulla cauzione depositata.

Art. 19 – SPESE CONTRATTUALI

Sono a totale carico dell'appaltatore le spese di contratto, copia degli atti, bolli postali, imposta di registro.

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

Art. 20 – SUBAPPALTO

Il soggetto affidatario ha facoltà di subappaltare parte della fornitura - nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto – a norma e nei limiti di quanto previsto dall'art. 105 del D. Lgs. N. 50/2016.

In caso di subappalto è fatto obbligo al soggetto affidatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essi affidatari corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Art. 21- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

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

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

L'Amministrazione esercita il diritto alla risoluzione mediante semplice lettera raccomandata. In tali casi l'Amministrazione ha inoltre la facoltà di procedere a nuova aggiudicazione a favore della ditta risultata seconda in sede di gara, riservandosi la facoltà di richiedere il risarcimento del danno derivante dall'inadempienza oltre al rimborso dei maggiori costi derivanti dall'affidamento del servizio e ad ogni altra spesa in più sostenuta.

Art. 22 - RECESSO

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

Art. 23 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

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

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

Art. 24- CONTROVERSIE

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

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

Art. 25- NORME DI RINVIO

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