

comune di  
**PRATO**



**STAFF DI AREA SPORT E PUBBLICA ISTRUZIONE**  
U.O. Refezione Scolastica

**CAPITOLATO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER LE CUCINE  
COMUNALI PER GLI ANNI SCOLASTICI: 2011/2012, 2012/2013, 2013/2014.**

***INDICE***

**TITOLO I**  
**OGGETTO DELL'APPALTO**

- ART.1 OGGETTO
- ART.2 CONDIZIONI GENERALI
- ART.3 CONDIZIONI PARTICOLARI
- ART.4 DURATA
- ART.5 VALORE
- ART.6 MODALITA' DI GARA
- ART.7 AGGIUDICAZIONE
- ART.8 CONTENUTO DELLA FORNITURA
- ART.9 PREZZI
- ART.10 MODALITA' DI PAGAMENTO
- ART.11 REVISIONE DEI PREZZI
- ART.12 SUBAPPALTO
- ART.13 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

**TITOLO II**  
**ONERI A CARICO DITTA APPALTATRICE**

- ART.14 LOCALE PER LO SMISTAMENTO E CONSERVAZIONE PRODOTTI
- ART.15 RESPONSABILITA'
- ART.16 CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI
- ART.17 OBBLIGO DI COMUNICAZIONI SPECIFICHE
- ART.18 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

**TITOLO III**  
**PENALITA'**

- ART.19 PENALITA'

**TITOLO IV**  
**RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE**

ART.20 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO  
ART.21 DECADENZA

**TITOLO V**  
**DOMICILIO E CONTROVERSIE**

ART.22 DOMICILIO APPALTATORE  
ART.23 FORO COMPETENTE

**TITOLO VI**  
**CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ART.24 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

**TITOLO VII**  
**ORDINAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA**

ART.25 ORDINAZIONE, MODALITA' DI CONSEGNA  
ART.26 MEZZI DI TRASPORTO

**TITOLO VIII**

**IGIENE DEL DEPOSITO PRODOTTI E TECNICHE DI SELEZIONATURA**

ART. 27 – MAGAZZINO DERRATE  
ART. 28 – RIASSETTO, PULIZIA, SANIFICAZIONE

**TITOLO IX**  
**CONTROLLO QUALITA' SULLA FORNITURA**

ART.29 DIRITTO DI CONTROLLO  
ART.30 ORGANI PREPOSTI  
ART.31 TIPOLOGIA E MODALITA'  
ART.32 ESERCIZIO SISTEMA AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE  
ART.33 CONTESTAZIONI

**TITOLO X**  
**ALLEGATI**

ART.34 ALLEGATI

## **TITOLO I OGGETTO DELL'APPALTO**

### **ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto la fornitura quotidiana delle derrate alimentari per la produzione di circa 1.100 pasti giornalieri nei centri di cottura comunali, specificate nell'allegato 1 del presente capitolato.

### **ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI**

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Vigente Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Prato e dal Codice Civile.

### **ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI**

La presentazione dell'offerta da parte delle Imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare, la Ditta con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C. tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

### **ART. 4 - DURATA**

La durata della fornitura avrà decorrenza da settembre 2011 a luglio 2014, (le date precise saranno fissate in coincidenza con l'inizio ed il termine di ogni anno scolastico per asili nido e scuole dell'infanzia comunali, secondo quanto previsto dal calendario scolastico).

La fornitura sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula, l'attivazione della fornitura mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di cinque giorni.

In tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

L'appalto è soggetto a rinnovo con provvedimento espresso motivato di anno in anno per un massimo di altri tre anni scolastici successivi: 2014/2015 2015/2016, 2016/2017, compatibilmente con le normative vigenti e previo accertamento della sussistenza delle ragioni di convenienza e pubblico interesse. A tal fine è facoltà dell'Amministrazione procedere, nei tre mesi precedenti ciascuna scadenza annuale, al rinnovo del presente contratto. Qualora l'Amministrazione ritenga di non rinnovare il contratto, il soggetto appaltante è tenuto a garantire la prestazione fino all'individuazione del nuovo contraente, comunque per un periodo non superiore ai sei mesi.

### **ART. 5 - VALORE**

L'importo dell'appalto, determinato sulla base di una stima mensile di EURO 45.000,00 IVA inclusa, per dieci mesi per ogni anno scolastico, è presuntivamente di EURO 1.350.000,00 IVA inclusa per il periodo settembre 2011/luglio 2014.

Il valore globale dell'appalto calcolato per il periodo 2011/2017, per come prescritto dall'art. 29, del D. Lgs 163/2006, ammonta a Euro 2.700.000,00 - IVA inclusa.

### **ART. 6 - MODALITA' DI GARA**

La gara verrà espletata mediante procedura aperta e verrà aggiudicata ai sensi dell'art. 82 del D.Lgs 163/2006, cioè mediante il criterio del prezzo più basso, inferiore rispetto all'importo posto a base d'asta, determinato mediante offerta a prezzi unitari per tutti i prodotti richiesti.

Al totale dei prezzi unitari per le rispettive quantità, dovrà essere aggiunto, come dato unico e complessivo, il costo mensile per l'organizzazione ed il trasporto, IVA inclusa. Sono escluse le offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta, pari all'importo di una fornitura mensile comprensiva del costo mensile per l'organizzazione e trasporto.

## **ART.7 - AGGIUDICAZIONE**

Le Ditte concorrenti devono rimettere l'offerta redatta compilando la scheda di cui all'allegato 3) del presente capitolato. In caso di insufficienza degli spazi o per altri particolari motivi, le Ditte potranno riprodurre il contenuto della scheda su altro stampato, con l'avvertenza però che detto stampato deve, a pena di esclusione dalla gara, contenere tutti gli elementi presenti nella scheda predisposta dall'Amministrazione Comunale. Sia che si utilizzi la scheda allegato 3) al capitolato, sia che si utilizzi altro stampato, dovranno essere indicati, per ogni prodotto: il prezzo unitario (al lordo di IVA), in cifre ed in lettere, il totale mensile della fornitura (in cifre, IVA compresa) e l'aliquota IVA (in cifre). Nell'ultima pagina dell'offerta dovranno altresì essere indicati in cifre ed in lettere, al lordo dell'IVA:

- 1 - il totale mensile di tutti i prodotti, costituito dal totale della colonna "totale mensile";
- 2 - il complessivo costo mensile che l'offerente prevede di sostenere per l'organizzazione ed il trasporto per il totale della fornitura mensile, presso tutti i luoghi di consegna indicati nell'allegato 1);
- 3 - il totale dell'offerta mensile, costituita dalla somma degli importi di cui ai punti 1) e 2).

Sarà motivo di esclusione dalla gara, l'aver completamente omissso - cioè tanto in cifre quanto in lettere - l'indicazione anche di uno solo dei prezzi unitari, nonché aver omissso il costo mensile per l'organizzazione e trasporto, di cui alla pag.6 dell'allegato 3).

Ove è prevista l'indicazione di prezzi/costi sia in cifre che in lettere, in caso di discordanza verrà considerato valido, quale importo contrattuale, quello indicato in lettere.

In sede di gara, l'amministrazione aggiudicatrice procederà alla verifica dei conteggi effettuati dagli offerenti e, ove si riscontrino errori di calcolo, a correggere gli importi dei totali mensili di ciascun prodotto nonché, se del caso, il totale dell'offerta mensile.

Qualora l'offerta presenti un prezzo manifestamente e anormalmente basso rispetto alla prestazione, ai sensi dell'art. 87 D. Lgs. 163/2006, l'amministrazione aggiudicatrice, prima dell'eventuale esclusione, chiederà per scritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta ritenuti pertinenti e li verificherà tenendo conto di tutte le spiegazioni ricevute.

## **ART. 8 - CONTENUTO DELLA FORNITURA**

Il fabbisogno mensile dei generi alimentari riportato nell'allegato 3) del presente capitolato, è da ritenersi indicativo, riservandosi l'Amministrazione di modificarlo durante l'anno scolastico, dandone preavviso alla Ditta appaltatrice nel termine di 7 (sette) giorni. Le variazioni potranno essere del 30% (trenta) in più o in meno, rispetto all'andamento delle presenze giornaliere nei vari centri di cottura e comunque sulla stima che l'ufficio produrrà entro il mese di giugno per l'anno scolastico successivo.

Il fabbisogno mensile è riferito al numero medio di utenze presenti nei singoli centri di cottura e dei menù (autunnale/primaverile ed invernale), vigenti, alternati su n. 4 settimane.

L'Amministrazione comunale si riserva di sostituire ed integrare, dandone opportuna e tempestiva comunicazione al fornitore, alcune tipologie di prodotti previste nel menù di refezione scolastica con categorie di prodotti biologici, del mercato equo e solidale, di filiera corta e/o Km0.

## **ART. 9 - PREZZI**

Il corrispettivo è determinato:

- dai prezzi unitari pattuiti per i singoli prodotti ricevuti, sulla base delle ordinazioni dell'Ufficio Refezione e dei documenti attestanti le avvenute consegne per ogni cucina di cui al successivo art. 25 del presente capitolato;
- dalle spese di organizzazione e trasporto sulla base dell'offerta mensile rapportando la cifra dovuta a 20 gg. medi di funzionamento. Per i mesi di settembre e luglio (inizio e termine dell'anno scolastico) la cifra dovuta sarà calcolata per i giorni di effettivo svolgimento del servizio.

#### **ART. 10 - MODALITA' DI PAGAMENTO**

Alla fine di ogni mese di fornitura, la Ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base dei quantitativi dei generi alimentari consegnati per ogni cucina comunale e per tipologia di servizio (asilo nido o scuola dell'infanzia) comprese le spese per organizzazione e trasporto.

La fatturazione dovrà pervenire, mensilmente, distinta per ogni centro di cottura, intestata a: Comune di Prato – Staff di Area, Sport e Pubblica Istruzione – U.O. Refezione Scolastica – Via S. Caterina, 17 – Prato, tramite posta elettronica, al seguente indirizzo: [ricezione.fatture@comune.prato.it](mailto:ricezione.fatture@comune.prato.it).

Sarà cura della U.O. Refezione allegare alla fatturazione mensile le relative bolle di consegna che verranno rilasciate giornalmente ai responsabili dei singoli centri di cottura. Entro 30 giorni dalla data di ricezione delle fatture si provvederà al loro controllo e liquidazione.

Ai sensi dell'art.5 del D.L. 79/97 non è prevista, per il presente appalto, la corresponsione di alcuna anticipazione sull'importo contrattuale.

#### **ART. 11 - REVISIONE DEI PREZZI**

Il prezzo in base al quale sarà aggiudicato l'appalto rimarrà valido fino al 30 luglio 2012, senza che l'appaltatore abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo.

Per l'anno successivo, si terrà conto della variazione percentuale dell'indice Istat nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati relativa al periodo agosto 2011/luglio 2012.

Analogo criterio sarà adottato per determinare il prezzo per i successivi anni scolastici. I prezzi così revisionati resteranno in vigore fino al termine dell'anno scolastico successivo.

#### **ART. 12 SUBAPPALTO**

E' assolutamente vietata la cessione del contratto, salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs 163/2006.

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

E' ammesso il subappalto della prestazione principale (fornitura derrate alimentari) nel limite massimo del 30%. E' ammesso il subappalto per intero del servizio di trasporto come previsto all'art.118 del D.Lgs 163/2006.

#### **ART. 13 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

La fornitura dei prodotti deve essere garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, la Ditta appaltatrice verrà avvisata con 24 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

## **TITOLO II**

### **ONERI A CARICO DITTA APPALTATRICE**

#### **ART. 14 – LOCALE PER LO SMISTAMENTO E CONSERVAZIONE PRODOTTI**

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà indicare entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione definitiva, l'ubicazione del locale idoneo per lo smistamento e la conservazione dei prodotti alimentari del quale si servirà durante l'appalto. Detto locale dovrà trovarsi nel raggio di 20 Km in linea d'aria dal centro di Prato, intendendosi per tale la sede del Palazzo Comunale, Piazza del Comune n. 2.

Il locale dovrà possedere i requisiti ed essere inserito nel piano di autocontrollo aziendale della Ditta secondo quanto indicato dalla normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata Pacchetto igiene e D. Lgs. 193/2007

La mancata disponibilità del locale nei termini stabiliti costituirà grave inadempimento da parte della Ditta, rappresentando detto locale una condizione essenziale ed indispensabile per la esecuzione del presente appalto. L'indisponibilità del locale potrà comportare quindi, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione appaltante, causa di revoca dell'aggiudicazione ed affidamento dell'appalto al concorrente secondo classificato nella graduatoria delle offerte.

#### **ART. 15 - RESPONSABILITÀ'**

La ditta appaltatrice è responsabile verso l'Amministrazione appaltante del buon andamento delle forniture; l'appaltante assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato del deterioramento dei generi alimentari e di intossicazione/avvelenamento causati dai prodotti forniti qualunque ne sia l'entità e la causa ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose appartenenti alla propria organizzazione, all'interno o fuori dei locali comunali, per fatti o attività connesse con l'esecuzione del presente appalto. L'aggiudicatario, prima dell'inizio del rapporto contrattuale, dovrà dimostrare l'esistenza di apposita polizza assicurativa per i rischi connessi alla fornitura delle derrate alimentari.

La ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa azione o molestia e danni diretti o indiretti che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di essa, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta e in ogni caso da questa rimborsate.

L'appaltatore sarà altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad esso appartenenti durante l'esecuzione del contratto e terrà perciò indenne, a tale titolo, l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa o molestia.

La Ditta aggiudicataria si impegna a contrarre con compagnia assicuratrice di primaria importanza (e mantenere in vigore per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e proroghe) una polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione appaltante e terzi, a copertura del rischio da responsabilità civile della medesima Ditta aggiudicataria in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente appalto comprese tutte le attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

In particolare detta polizza deve tenere indenne l'Amministrazione appaltante, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché eventuali terzi, per qualsiasi danno la Ditta Appaltatrice possa arrecare all'Amministrazione medesima, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché a terzi utenti dei servizi, nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente appalto, con particolare riferimento ai prodotti e/o servizi, inclusi i danni da intossicazione alimentare, tossinfezione alimentare.

La polizza assicurativa deve prevedere massimali non inferiori a:  
RCT Euro 5.000.000,00 unico ( per sinistro/persona/cose)

RCO Euro 5.000.000,00 per sinistro con il limite di Euro 1.500.000,00 per prestatore di lavoro  
RC Prodotti/Smercio Euro 5.000.000,00 per sinistro/anno (compresa la copertura per danni dovuti a difetto delle merci e/o prodotti del fornitore anche dopo la loro consegna).

La Ditta appaltatrice deve garantire sotto la propria responsabilità di avere adempiuto puntualmente agli oneri assicurativi e previdenziali previsti dalla legge in materia di infortuni sul lavoro, malattie professionali a favore dei propri incaricati.

L'Amministrazione appaltante sarà in ogni caso tenuta indenne dai danni eventualmente non coperti in tutto o in parte dalle polizze richieste.

L'operatività o meno delle suddette coperture assicurative non esime la Ditta appaltatrice dalle responsabilità di qualunque genere incombenti sulla tipologia di appalto.

## **ART. 16 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI**

### **Deposito Cauzionale Provvisorio**

L'offerta presentata dalla Ditta deve essere accompagnata da una garanzia di EURO 25.200,00.- quale importo pari al 2% dell'importo posto a base d'asta (art. 75 del D.lgs. 163/2006).

Il deposito cauzionale provvisorio potrà essere costituito anche mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

La fidejussione bancaria e/o la polizza assicurativa fidejussoria dovranno essere presentate contestualmente all'offerta ed avere una validità minima di 180 giorni decorrenti dal giorno di scadenza dei termini per la presentazione.

In ogni caso il deposito cauzionale dovrà essere effettuato con un unico tipo di valori.

Tale cauzione provvisoria verrà restituita successivamente all'aggiudicazione.

### **Deposito Cauzionale Definitivo**

Prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario deve costituire la cauzione definitiva in ottemperanza al disposto di cui all'art. 113 del D.Lgs 163/06, tramite garanzia fideiussoria di importo pari al 10% dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% (oppure al 20%) la garanzia sarà aumentata ai sensi del disposto di cui al primo comma del citato art. 113.

Si precisa che la fideiussione dovrà constare:

- di certificazione notarile attestante le generalità di chi firma ed il suo titolo ad impegnare l'azienda che presta la garanzia;
- di esplicita rinuncia da parte del fideiussore al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957 del Codice Civile;
- di esplicito impegno del fideiussore a versare la somma garantita sul conto indicato dal Comune di Prato dietro semplice richiesta scritta dello stesso ed entro il termine massimo di 15 giorni dalla richiesta medesima.

La cauzione definitiva rimane vincolata per tutta la durata contrattuale ed è svincolata e restituita al contraente soltanto dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali dell'impresa aggiudicataria.

Dopo l'aggiudicazione si avverrà alla stesura del contratto con la Ditta che si sarà aggiudicata la fornitura.

Tutte le spese di stesura e di registrazione, imposte e tasse inerenti al contratto stesso, e conseguenti, anche se non espressamente richiamate nel presente Capitolato, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

### **ART. 17 - OBBLIGO DI COMUNICAZIONI SPECIFICHE**

La ditta si impegna, qualora l'Amministrazione comunale lo richieda, a comunicare entro 15 giorni dal termine di ogni mese i quantitativi forniti di specifici prodotti ed a rimettere specifica fatturazione per le categorie dei prodotti sotto indicate:

- BIOLOGICI, DOP, IGP, STG, FILIERA CORTA, Km0;
- lattiero – caseari (per contributo Artea - Regolamento CE n.966/2009 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale del 23.12.2009);
- ogni altra tipologia idonea a fruire di benefici connessi agli aiuti comunitari, regionali e ministeriali ed a bandi in ambito di consumo di prodotti alimentari.

La ditta si impegna altresì, ai sensi della Legge 136/2010, come modificata dal successivo D.L. n. 187/2010, ad ottemperare agli adempimenti relativi alla tracciabilità dei pagamenti.

### **ART. 18- RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, all'Amministrazione comunale il nominativo dell'incaricato responsabile della fornitura, che deve essere dipendente della Ditta, e/o il responsabile del Piano di Autocontrollo aziendale con qualifica e formazione professionale idonea. Il responsabile della fornitura costituirà il referente principale per l'Amministrazione comunale; pertanto deve essere presente e reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 6 alle ore 18. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire specifica indicazione di reperibilità.

## **TITOLO III PENALITA'**

### **ART. 19 PENALITA'**

La Ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato, impiegando sempre derrate di prima qualità.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

Euro 500,00.- per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna delle derrate alimentari

Euro 500,00.- per consegna non completa delle derrate alimentari

Euro 1.000,00.- per consegna derrate alimentari non conformi alle caratteristiche merceologiche e/o campionatura

Euro 1.000,00.- per consegna derrate alimentari non corrispondenti a requisiti di natura igienico-sanitaria (presenza di corpi estranei, confezioni non sigillate, confezioni prive di etichettatura, ecc.)

Euro 1.000,00.- per consegna delle derrate con mezzi non idonei a mantenere le temperature di refrigerazione e surgelazione dei singoli prodotti, come previsto dalla normativa vigente

Euro 1.000,00.- per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia di autocontrollo per i mezzi adibiti alla consegna delle derrate alimentari

Euro 1.000,00.- per ogni mancato rispetto delle norme previste dalle leggi in materia di autocontrollo per i prodotti immagazzinati e i locali adibiti a deposito

Euro 500,00.- Per ogni altra violazione alle norme previste nel presente Capitolato



L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, e, ove possibile, saranno conservati per 24 ore campioni che documentino quanto contestato.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'A.C. per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Qualora il Servizio prestato dalla Ditta, divenisse insoddisfacente, indipendentemente dalla applicazione delle sanzioni, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto in danno alla Ditta aggiudicataria, incamerando la cauzione e con salvezza del risarcimento di tutti i danni subiti e subendi.

Nel caso che non venga eseguito il servizio, fatto salvo cause di forza maggiore, la Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i prodotti che avrebbe dovuto consegnare in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'Amministrazione comunale per ovviare al disservizio. Il secondo giorno di mancata esecuzione verrà considerato abbandono di servizio, con possibilità di recesso dal contratto. Per altri casi di inadempienze, non sopra compresi, la decisione spetterà ad un collegio arbitrale composto da: un rappresentante del Comune, un rappresentante della Ditta e da un esperto estraneo ad entrambi, nominato dal Presidente del Tribunale di Prato. La decisione arbitrale sarà inappellabile e le parti rinunciano espressamente, sin d'ora, al ricorso all'Autorità Giudiziaria.

## **TITOLO IV RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE**

### **ART. 20 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le parti convergono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) cessione del contratto. La cessione si configura anche nel caso in cui il soggetto aggiudicatario venga incorporato da altre aziende, nel caso di cessione di azienda o di ramo di azienda e negli altri casi in cui la Ditta sia oggetto di atti di trasformazione a seguito dei quali perde la propria identità giuridica
- b) ritardo nell'inizio della fornitura, secondo quanto disposto dall'art. 4 del presente Capitolato
- c) grave inosservanza delle norme igienico sanitarie nei locali di deposito delle derrate alimentari
- d) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- e) interruzione non motivata della fornitura
- f) applicazione di n.3 penali per una stessa delle violazioni previste dall'art. 19
- g) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo la comminazione n.6 penalità complessive
- h) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'Amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno indirizzata alla ditta aggiudicataria.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione comunale, di risarcimento per i danni subiti.

## **ART.21 - DECADENZA**

Ferma restando l'ipotesi di revoca dell'aggiudicazione prevista all'art. 14, l'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto di cui all'art. 20, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento della Ditta aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine e il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

## **TITOLO V DOMICILIO E CONTROVERSIE**

### **ART. 22 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

La Ditta Appaltatrice dovrà eleggere in Prato la sede del proprio domicilio, dandone conseguente comunicazione entro il 1° giorno dalla sottoscrizione del presente contratto.

### **ART. 23 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione, e/o risoluzione e decadenza del presente contratto, comprese quelle inerenti la validità del contratto stesso, è competente il Foro di Prato.

## **TITOLO VI CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

### **ART.24 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Tutti i generi alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato 2) del presente capitolato e comunque rispettare la normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata Pacchetto Igiene e D.lgs. 193/2007.

La verifica della merce e dei diversi quantitativi viene effettuata di regola all'atto del ricevimento. Il peso è quello riconosciuto all'atto della consegna e riportato sulla bolla di accompagnamento controfirmata dal responsabile della cucina.

Tutti i prodotti all'atto della consegna devono essere in confezioni che ne permettano un facile ed immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, in particolare per quanto riguarda forniture di carni, surgelati, latticini ed uova.

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia nelle fasi di stoccaggio nei magazzini della Ditta che nelle fasi di trasporto e consegna.

Deve essere rispettato il quantitativo richiesto dalla U.O. Refezione Scolastica per ogni singolo prodotto; nel caso di confezioni diverse dai quantitativi necessari la Ditta dovrà essere in possesso di regolare autorizzazione ad una diversa sezionatura come indicato al successivo art. 27 comma 2 del presente capitolato.

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R.T. del 06/04/2000 n.53.

La Ditta dovrà mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale la documentazione e le registrazioni relative al piano di autocontrollo previste dal Pacchetto Igiene e D.L. 193/2007.

La Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione, in forma scritta, entro cinque giorni dall'avvio del servizio e poi all'inizio di ogni anno scolastico successivo, le marche dei prodotti alimentari che verranno forniti, nonché la categoria merceologica di appartenenza.

Per quanto riguarda alcuni prodotti (prosciutto cotto, mortadella, tortellini, ravioli, gnocchi, prodotti impanati a base di pesce, tonno sott'olio, ect.), la Ditta è tenuta a fornire una preventiva campionatura; sarà cura della U.O. Refezione dare comunicazione scritta sulla gradibilità del prodotto.

I prodotti scelti dai tecnici dell'U.O. Refezione, nonché quelli presentati all'inizio di ogni anno scolastico, dovranno essere garantiti per tutta la durata della fornitura.

Qualora si rendesse necessario - per qualsiasi ragione - apportare variazioni dei prodotti rispetto a quanto pattuito, la Ditta dovrà darne preventiva comunicazione scritta all'Ufficio e concordare insieme le alternative.

La Ditta è tenuta anche a comunicare, in forma scritta, entro ogni giovedì pomeriggio, il programma per la settimana successiva relativo alla fornitura di frutta fresca, specificando la tipologia e la categoria merceologica del frutto che verrà consegnato di giorno in giorno. La specifica fornitura dovrà rispettare la stagionalità. Ogni variazione dovrà essere comunicata, per scritto, entro le ore 13 del giorno precedente alla U.O. Refezione Scolastica.

I prodotti lattiero - caseari dovranno, oltre che corrispondere alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato 2 del presente capitolato, riferirsi a quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale (Regolamento (CE) del Consiglio n. 966 del 15/10/2009 e Decreto Ministeriale delle politiche, agricole e forestali del 23/12/2009).

## **TITOLO VII ORDINAZIONE, TRASPORTO E CONSEGNA**

### **ART.25 - ORDINAZIONE E MODALITA' DI CONSEGNA**

La consegna dei generi alimentari sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico escluso il sabato, sulla base degli ordinativi giornalieri che verranno trasmessi, e-mail dalla U.O. Refezione Scolastica, entro le ore 12 del giorno antecedente quello della fornitura. Negli ordinativi saranno riportate le quantità ed eventuale pezzatura dei prodotti, distinti per tipologia di servizio (asilo nido e/o scuole dell'Infanzia) con l'indicazione della cucina destinataria. In casi d'urgenza, l'ordine può essere effettuato telefonicamente: in tal caso fa seguito in tempi brevi il relativo ordine via e-mail.

In caso di sospensione delle attività didattiche con parziale o totale sospensione della fornitura, la Ditta verrà avvertita entro le ore 12 del giorno precedente, senza che il fornitore possa eccepire o pretendere a qualsiasi titolo.

Per qualsiasi problema attinente la fornitura, i rapporti dovranno intercorrere fra l'U.O. Refezione Scolastica e il responsabile per il fornitore dei rapporti con i clienti, di cui al precedente art. 18.

La Ditta si impegna, senza eccezione alcuna, a consegnare quotidianamente tutte le derrate, nel tipo e pezzatura stabilita e/o come riportato al precedente art. 24, nei luoghi indicati nell'allegato 1 del presente capitolato, nei seguenti orari di priorità:

- dalle ore 6,45 alle ore 7,15 nelle cucine di Nido/Infanzia;
- dalle ore 7,00 alle ore 8,00 nelle cucine di Asilo Nido.

La consegna dovrà avvenire con mezzi idonei sia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, sia per le temperature di mantenimento dei singoli prodotti, come previsto dalla normativa vigente.

L'atto della consegna avverrà con una formale accettazione delle derrate da parte del responsabile della cucina appositamente incaricato, mediante la firma sulla bolla di consegna, da cui risulti la descrizione della partita, il numero delle confezioni, il contenuto ed il peso.

La Ditta dovrà trasmettere giornalmente tramite e-mail all'U.O. Refezione scolastica [refezione@comune.prato.it](mailto:refezione@comune.prato.it) entro le ore 8,00, la dichiarazione di Conformità come da allegato 4) del presente capitolato.

## **ART. 26 - MEZZI DI TRASPORTO**

Nei veicoli utilizzati, il vano di carico dovrà essere separato dal piano di guida e questi dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di prodotti alimentari, essere coibentati termicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile.

Per il trasporto dei prodotti surgelati e congelati (-18°C) e per i prodotti refrigerati (0-4°C) devono essere predisposte apposite celle frigorifere o contenitori coibentati che permettono il mantenimento delle temperature per quanto disposto dalla legge.

Il piano di autocontrollo aziendale HACCP dovrà prevedere obbligatoriamente fasi e tempi di pulizia e sanificazione degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari in modo tale che durante il trasporto delle merci non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

## **TITOLO VIII**

### **IGIENE DEL DEPOSITO DEI PRODOTTI E TECNICHE DI SEZIONATURA**

## **ART. 27 - MAGAZZINO DERRATE**

Secondo quanto stabilito nella normativa definita “Pacchetto Igiene”, dal D.lgs. 193/2007 e dal piano di autocontrollo aziendale, la Ditta 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 carni, 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. 28 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE**

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

## **TITOLO IX**

### **CONTROLLO QUALITA' DELLA FORNITURA**

#### **ART. 29 - DIRITTO DI CONTROLLO**

E' facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza della fornitura della Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso al deposito delle derrate, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

#### **ART. 30 - ORGANI PREPOSTI**

I controlli verranno effettuati, dall'Ufficio preposto dall'Amministrazione comunale e/o da Azienda specializzata di fiducia dell'Amministrazione comunale e da tutti gli organismi Istituzionali legittimati al controllo.

Il personale della Ditta non può interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

#### **ART 31 - TIPOLOGIA E MODALITÀ**

I tecnici (operatori interni o esterni ) incaricati dall'Amministrazione comunale effettueranno i controlli e i rilievi secondo la metodologia e le modalità che riterranno più idonee, anche con l'ausilio della macchina fotografica e riprese video.

Le quantità di alimenti prelevate di volta in volta saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi.

Nulla potrà essere richiesto per le quantità di campioni prelevati.

I controlli effettuati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio.

- controllo sugli impianti e sullo stato igienico del magazzino;
- controlli sulle materie prime depositate;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- etichettatura dei prodotti alimentari;
- verifica della documentazione relativa al piano di autocontrollo aziendale secondo quanto indicato dalla normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata Pacchetto igiene e D.lgs. 193/2007.
- verifica del piano formativo del personale aziendale secondo quanto stabilito da normativa nazionale e Decreto Regionale 559/2008 e successive integrazioni.

B) controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione comunale effettueranno prelievi di campioni su prodotti alimentari, tamponi ambientali etc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

## **ART.32 - ESERCIZIO SISTEMA AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE**

La Ditta appaltatrice deve mettere a disposizione dell'Amministrazione comunale la documentazione e le registrazioni relative al piano di autocontrollo previste dal secondo quanto indicato dalla normativa igienico sanitaria ed alimentare denominata Pacchetto igiene e D.lgs. 193/2007.

Ad attestazione di quanto sopra, il legale rappresentante accompagna la fornitura con la "Dichiarazione di Conformità", redatta come da allegato 4 del presente Capitolato, trasmettendola quotidianamente mediante e-mail a: [refezione@comune.prato.it](mailto:refezione@comune.prato.it) come indicato all' art.24 del presente Capitolato.

## **ART.33 - CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto e via e-mail, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

La Ditta Appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro n. 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso infruttuosamente tale termine o nel caso in cui le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'Amministrazione comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al precedente art.19.

Potrà inoltre far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro n. 2 giorni; la Ditta entro tale termine dovrà adeguarsi oppure presentare controdeduzioni che, se accolte, interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

## **TITOLO X ALLEGATI**

### **ART. 34 - ALLEGATI**

Formano parte integrante e sostanziale del presente Capitolato i seguenti allegati:

Allegato n. 1 – Elenco cucine comunali

Allegato n. 2 – Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari

Allegato n. 3 - Scheda offerta

Allegato n. 4 – Modello per dichiarazione di Conformità.