



AREA POLITICHE ATTIVE PER I CITTADINI

Settore Servizi Scolastici e Partecipazione
Settore Politiche Sociali e Tempi Della Città

Via Vittorio Emanuele II, n. 97

tel. 031 252638 - fax 031 252628

Web site : www.comune.como.it

email: patrignani.massimo@comune.como.it

CAPITOLATO D'APPALTO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

fornitura derrate alimentari per preparazione pasti

per asili nido - scuole d'infanzia e primarie - centri ricreativi diurni estivi - centro diurno disabili

dall'1.1.2015 al 31.12.2016

LOTTO	CIG
A - frutta e verdura di stagione	58368397E9
B - pane	58368744CC
C - carne fresca	5836903CB8
D - pollame ed uova	583693357C
E - prodotti congelati e surgelati	58369557A3
F - salumi	5836965FE1
G - prodotti lattiero-caseari	5836974751
H - generi vari	583698613A
I - prodotti per l'infanzia	5837010507

PARTE PRIMA

INDICE

TITOLO I	INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO
art. 1	OGGETTO DELL'APPALTO
art. 2	TIPOLOGIA DELLA FORNITURA
art. 3	DURATA DELLA FORNITURA
art. 4	STANDARD DI QUALITA' DELLA FORNITURA
art. 5	MODALITA' CONSEGNA DERRATE E DOCUMENTI DI TRASPORTO
art. 6	MEZZI DI TRASPORTO
art. 7	LUOGHI E ORARI DI CONSEGNA
art. 8	RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME
TITOLO II	IMPORTO E MODALITA' GARA
art. 9	IMPORTO DELL'APPALTO
art. 10	MODALITÀ DI GARA
TITOLO III	ELEMENTI DISTINTIVI DERRATE ALIMENTARI
art. 11	CARATTERISTICHE
art. 12	ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO
art. 13	QUALITA' E QUANTITA'
TITOLO IV	CONTROLLI QUALITA' DERRATE ALIMENTARI
art. 14	CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE
art. 15	CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA
TITOLO V	RESPONSABILITA' ED ONERI A CARICO DITTA AGGIUDICATARIA
art. 16	OBBLIGHI
art. 17	OBBLIGHI ASSICURATIVI
art. 18	PERSONALE
art. 19	SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO
art. 20	SPESE INERENTI IL CONTRATTO
art. 21	CAUZIONE DEFINITIVA
art. 22	ONERI DOCUMENTALI
art. 23	DISDETTA DEL CONTRATTO
art. 24	DIVIETO DI CESSIONE - SUBAPPALTO
TITOLO VI	FATTURAZIONE E PAGAMENTI
art. 25	REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI
art. 26	PAGAMENTI
TITOLO VII	SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI
art. 27	PENALI
TITOLO VIII	RISOLUZIONE CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
art. 28	IPOTESI DI RISOLUZIONE
art. 29	FORO COMPETENTE E DISPOSIZIONI FINALI
art. 30	INFORMATIVA PRIVACY
TITOLO IX	ELENCO MODELLI ED ALLEGATI

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari occorrenti per gli asili nido, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie, i Centri Ricreativi diurni estivi e il Centro Diurno Disabili del Comune di Como.

L'appalto è costituito da n. 9 lotti. Le Ditte possono partecipare per uno o più lotti, presentando offerte separate in quanto ciascuno di essi, oltre ad avere condizioni economiche diverse, presenta requisiti speciali differenti (cauzioni, pagamento tassa sugli appalti, ecc.).

Il Responsabile del procedimento è il dott. Massimo Patrignani, Dirigente del Settore Servizi Scolastici, contattabile attraverso i riferimenti indicati in prima pagina.

art. 2 TIPOLOGIA DELLA FORNITURA

La tipologia della fornitura richiesta prevede l'approvvigionamento di derrate alimentari necessarie presso i seguenti punti di cottura dei Servizi Mensa Asili Nido, Ristorazione Scolastica e Centro Diurno Disabili:

ASILI NIDO

- Via Longhena – Albate
- Via Giussani
- P.za Camerlata
- Via Palestro
- Via Italia Libera
- Via Passeri
- Via Zezio
- Via Segantini – Sagnino
- Via di Lora – Lora
- Via Bellinzona – Monte Olimpino

SCUOLE D'INFANZIA

- Via Zezio
- Via Briantea
- Via Tibaldi – Tavernola
- Viale Rosselli
- Via Acquanera – Albate
- Via Amoretti - Monte Olimpino
- Via Segantini – Sagnino
- Via Nicolodi – Breccia
- Via Salita Cappuccini
- Via Alciato
- Via Don Majocchi – Lora

SCUOLE PRIMARIE

- Via Fiume
- Via Sinigaglia
- Via Mognano - Sagnino
- Via Isonzo – Prestino
- Via Giussani – Rebbio
- Via Montelungo

CENTRO DIURNO DISABILI Via del Doss

Il numero indicativo medio giornaliero (dal lunedì al venerdì) degli utenti è il seguente:

	UTENTI
Asili nido	500
Scuole dell'infanzia	1.500
Scuole primarie	2.300
Centri Ricreativi Diurni estivi Infanzia (mese luglio)	250
Centri Ricreativi Diurni estivi Primarie (mesi giugno e luglio)	250
Centro Diurno Disabili	50

I dati indicati sono passibili di variazioni a causa delle diversificazioni dell'età scolastica, delle presenze giornaliere e dei giorni di rientro pomeridiano.

In ogni caso, il numero degli utenti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione perché la fornitura dei prodotti dovrà avvenire in base alle effettive necessità.

I quantitativi annui da fornire in ordine al presente Capitolato sono in linea di massima quelli indicati a fianco di ciascuna voce merceologica elencata nei modelli dell'offerta economica di gara (uno per ogni lotto) da non ritenersi vincolanti per l'Amministrazione comunale.

art. 3 DURATA DELLA FORNITURA

La durata della fornitura è fissata dal 1° gennaio 2015 al 31 dicembre 2016, fatta salva la possibilità dell'Amministrazione di procedere ad una proroga tecnica di 6 mesi alle medesime condizioni contrattuali, nonché all'applicazione del quinto d'obbligo. In ogni caso il contratto non potrà essere tacitamente rinnovato.

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, con preavviso non inferiore a trenta giorni antecedenti la scadenza, di chiedere alla Ditta appaltatrice una eventuale proroga temporanea del contratto della durata massima di mesi sei, finalizzata all'espletamento o al completamento delle procedure di gara. La proroga dovrà avvenire alle stesse condizioni contrattuali ed agli stessi prezzi previsti in sede di gara. La Ditta è obbligata ad accettare la proroga.

La Ditta aggiudicataria dovrà dar avvio alla fornitura in tempo utile per la riapertura degli Asili Nido, delle scuole e del Centro Diurno Disabili dopo le vacanze natalizie. L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio ristorazione per motivi imputabili all'Ente appaltatore o per cause di forza maggiore (es. inagibilità delle cucine) non dà diritto alla Ditta appaltatrice a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Si intende accettato da parte dell'appaltatore l'eventuale inizio dell'esecuzione della fornitura anche nelle more della stipula del contratto, considerato che la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, trattandosi di fornitura necessaria a garantire l'erogazione di un servizio pubblico rivolto a minori e che, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso, anche parzialmente, o abbandonato (art. 11 c. 9 D.lgs. 163/2006 e s.m.i., art. 302 D.P.R. 207/2010 e s.m.i.).

Qualora l'Amministrazione si trovi nella necessità di riorganizzare il servizio di ristorazione scolastica, potrà essere chiesto alla Ditta aggiudicatrice sia di attivare la fornitura secondo modalità attuative ad oggi non conoscibili sia di non attivare la fornitura, ed in tale ultimo caso senza che l'affidatario abbia nulla a pretendere.

art. 4 STANDARD DI QUALITÀ DELLA FORNITURA

Gli standard di qualità della fornitura richiesta dovranno essere conformi a quelli previsti nel presente Capitolato e nelle varie parti che costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere in grado di garantire la fornitura di derrate di origine biologica, derivanti da coltivazioni a lotta integrata, prodotti tipici, tradizionali, D.O.P. o I.G.P., a filiera corta regolarmente certificate dagli organi di controllo (ove applicabile) per le categorie merceologiche specificate nell'allegato PARTE SECONDA del presente Capitolato d'appalto.

La precisa qualità delle merci e le modalità di fornitura costituiscono elemento essenziale del contratto di fornitura.

art. 5 MODALITÀ CONSEGNA DERRATE E DOCUMENTI DI TRASPORTO

Sono a carico del fornitore (e quindi comprese nel prezzo di aggiudicazione) le spese di trasporto, di sosta, di facchinaggio, imballo, carico e scarico a destinazione, direttamente negli asili nido e Centro diurno disabili, nei punti di cottura delle scuole d'infanzia e primarie e/o presso il magazzino centrale, a seconda dei lotti di partecipazione.

I beni devono essere consegnati con i relativi documenti di trasporto, con l'indicazione della natura, della qualità contrattuale, della quantità e del relativo prezzo unitario e/o degli altri valori contrattuali.

Per la frutta e verdura occorre indicare anche la denominazione commerciale del prodotto, calibro e/o grammatura unitaria della frutta.

Per garantire la rintracciabilità del prodotto e facilitare l'eventuale richiamo/ritiro dei prodotti non conformi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente ed in particolare dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i., sul documento di trasporto della merce consegnata dovrà essere riportato il numero di lotto indicato sull'etichetta del prodotto.

Avvenuta la consegna della merce, il dipendente comunale, incaricato della verifica, rilascia ricevuta con firma apposta per esteso e leggibile chiaramente sul relativo documento di trasporto, formulando le eventuali osservazioni del caso. Il fornitore o il suo incaricato delle consegne ha l'onere di curare che la firma venga apposta come sopra indicato.

La firma per ricevuta apposta sul documento di trasporto in occasione delle varie consegne non esonera la ditta da eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto.

I prodotti devono viaggiare in veicoli idonei per la specifica merce, in ottemperanza a quanto disposto dalla vigente normativa. Saranno a carico della ditta aggiudicataria gli eventuali danni che la merce dovesse subire durante il trasporto e nel corso delle operazioni di scarico.

Particolare attenzione dovrà essere riservata al trasporto dei prodotti destinati alla preparazione di diete senza glutine, al fine di eliminare tutte le possibili fonti di contaminazione.

La Ditta aggiudicataria si assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce oggetto delle forniture aggiudicate, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito.

La tempestività e la regolarità delle consegne, nonché il rispetto di tutte le modalità suindicate costituiscono elemento essenziale del contratto di fornitura.

Per il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari ai sensi del Reg. CEE n. 657/2008, in applicazione del Reg. CEE n. 1234/2007, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. In particolare le fatture/bolle devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di questo Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria.

Fatte salve ulteriori successive modifiche nel tempo attuate dagli Organi preposti e a cui la Ditta affidataria è tenuta ad uniformarsi al fine di consentire all'Amministrazione il recupero di tali contributi.

art. 6 MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi utilizzati per il trasporto e la conservazione delle derrate devono essere conformi al D.P.R. 327/80 art. 43 ed ai regolamenti europei in vigore in tema di igiene e sicurezza alimentare ed essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati. Tale procedura deve essere effettuata conformemente al programma di pulizia predisposto dalla Ditta come previsto dal piano di autocontrollo aziendale, con possibilità da parte dell'Amministrazione di chiederne la documentazione.

I mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione della temperatura e la ditta fornitrice dovrà dare evidenza dei dati registrati ogni qualvolta l'Amministrazione ne faccia richiesta.

E' tassativamente vietato trasportare derrate alimentari non destinate al servizio di cui al presente appalto.

art. 7 LUOGHI E ORARI DI CONSEGNA

La fornitura dovrà essere consegnata, franca di ogni spesa, secondo le modalità che saranno di volta in volta indicate dai Servizi "Ristorazione Scolastica", "Asili Nido" e "Centro Diurno Disabili", presso il magazzino centrale e/o presso i singoli punti di cottura indicati al precedente art. 2), con cadenze e negli orari di seguito indicati, che potranno cambiare a seconda delle esigenze di servizio:

a) **PUNTI DI CONSEGNA :**

Asili Nido :	frutta e verdura - pane - carne - pollame e uova - prodotti congelati e surgelati - salumi - prodotti lattiero-caseari - generi vari - prodotti infanzia
Scuole infanzia e primarie:	frutta e verdura - pane - carne - pollame e uova - prodotti congelati e surgelati
Magazzino centrale:	salumi - prodotti lattiero-caseari - generi vari
Centro Diurno Disabili:	frutta e verdura - pane - carne - pollame e uova - prodotti congelati e surgelati - salumi - prodotti lattiero-caseari - generi vari

b) **CADENZA :**

giornaliera:	pane (da lunedì a venerdì compresi)
settimanale / quindicinale	frutta e verdura - carne - pollame e uova - prodotti congelati e surgelati - salumi - prodotti lattiero-caseari
mensile / bimestrale	generi vari - prodotti per l'infanzia

c) **ORARI :**

Ristorazione Scolastica	8,30 - 15,00 (da lunedì a giovedì) e 8,30 - 12,00 (il venerdì), nei giorni prestabiliti, eccettuato il pane: dalle 8,30 alle 10,30
Asili Nido	8,30 - 10,00 e 13,30 - 15,30 nei giorni prestabiliti, eccettuato il pane: entro le 9,30
Centro Diurno Disabili	8,30 - 15,00 (da lunedì a giovedì) e 8,30 - 12,00 (il venerdì), nei giorni prestabiliti.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, senza alcun onere, di apportare nel corso dell'affidamento variazioni alle sedi dei punti di cottura presso i quali effettuare le consegne delle derrate alimentari, delle giornate, degli orari, come pure di sospendere la fornitura stessa provvisoriamente in qualsiasi giorno o per motivi di carattere organizzativo connessi alla preparazione dei pasti.

art. 8 RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Tutte le normative vigenti, sia nazionali sia comunitarie, in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata, si intendono qui richiamate. L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili, ed in genere a tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente Capitolato. Sarà parimenti tenuto all'osservanza delle disposizioni del Reg. CE 178/2002 e s.m.i. in materia di rintracciabilità.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26.3.1980 e s.m.i., ai Reg. CE 852 e 853/2004 in tema di igiene e sicurezza alimentare e s.m.i. nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene e dal presente Capitolato.

Le derrate dovranno rispettare quanto previsto dalla normativa sugli allergeni (D.lgs. 114/2006 di attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE, integrato e modificato dal D.lgs. 178/07 e la normativa in materia di additivi alimentari consentiti nella preparazione e conservazione (D.M. 209/96 e s.m.i.). Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CEE n. 2092/91 e s.m.i., Regolamento CEE n. 1804/99 e s.m.i., D.lgs. 220/95 e s.m.i.).

E' assolutamente vietata la consegna di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

TITOLO II

IMPORTO E MODALITA' DI GARA

art. 9 **IMPORTO DELL'APPALTO**

L'importo annuo a base di gara per tutti e 9 i lotti è stabilito in € 804.200,00 IVA esclusa, (di cui oneri per la sicurezza derivanti da "interferenze" per lo specifico appalto pari a zero), suddiviso come segue:

LOTTO	IMPORTO
A - Frutta e verdura di stagione	258.400,00
B - Pane	71.000,00
C - Carne fresca	63.400,00
D - Pollame ed uova	42.600,00
E - Prodotti congelati e surgelati	75.700,00
F - Salumi	39.800,00
G - Prodotti lattiero-caseari	92.000,00
H - Generi vari	158.700,00
I - Prodotti per l'Infanzia	2.600,00

L'importo complessivo a base di gara al ribasso è stabilito, a titolo puramente indicativo in quanto correlato al numero di utenti annualmente iscritti al servizio cui la fornitura è destinata, in complessivi € 1.608.400,00 per l'intero periodo contrattuale, oltre I.V.A. nelle varie aliquote.

Tenuto conto della possibilità di proroga tecnica di 6 mesi e del quinto d'obbligo il valore complessivo dell'appalto deve stimarsi in via presunta, ai sensi dell'art.29 D.lgs. 163/2006 e s.m.i., in € 2.332.180,00 IVA esclusa.

Tali importi, pur essendo indicativi e non vincolanti per l'Amministrazione, sono da considerarsi base di gara, pertanto saranno ammesse esclusivamente offerte in ribasso rispetto ai medesimi.

Il corrispettivo offerto in sede di gara non potrà subire variazioni, fatta salva la revisione dei prezzi così come successivamente specificato.

L'Amministrazione Comunale, in merito alla presenza dei rischi da interferenza, così come previsto dall'art. 26 del D.lgs. n. 81/08 'Attuazione dell'art.1 L.123/07 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro precisa che non è stato predisposto il DUVRI in quanto, viste le attività oggetto dell'appalto, non si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi, pertanto, l'importo degli oneri per la sicurezza, è pari a zero.

L'offerente dovrà indicare il costo relativo alla sicurezza che dovrà sopportare all'interno dell'impresa per svolgere l'appalto, ai sensi dell'art. 86, comma 3-bis, D.lgs. 163/2006. L'indicazione di questo importo rileva ai fini della corrispondente norma e non ai fini dell'assegnazione dei punteggi.

art. 10 - **MODALITA' DI GARA**

Il presente appalto sarà aggiudicato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 55 c. 5 del D.lgs. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i..

Saranno ammessi alla gara i soggetti, singoli o raggruppati, indicati all'art. 34 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. purché specializzati ed operanti nel settore della ristorazione collettiva ed in possesso dei requisiti di partecipazione alla gara così come indicato nel Disciplinare che siano in grado, in qualsiasi condizione e circostanza, di garantire consegne giornaliere, oltre che la sostituzione dei prodotti, nei giorni, orari e termini previsti dal presente capitolato.

Ai sensi dell'art. 38, comma 1 lettera m quater, del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. non potranno partecipare alla gara gli operatori economici che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

L'offerta, nonché tutta la documentazione afferente la gara, dovrà essere redatta in lingua italiana.

Sarà possibile l'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché rispondente a quanto richiesto in sede di gara e ritenuta congrua ed economicamente conveniente per l'Ente.

Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte alla pari o in aumento rispetto a detti importi a base d'asta. Quindi verranno escluse offerte con ribassi pari a 0 o con percentuale in aumento.

Le modalità per la presentazione dell'offerta, per lo svolgimento della gara e i criteri di aggiudicazione sono dettagliati nel Disciplinare di gara cui si rimanda.

TITOLO III

ELEMENTI DISTINTIVI DERRATE ALIMENTARI

art. 11 - CARATTERISTICHE

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, al Capitolato Tecnico di fornitura - tabelle Merceologiche delle derrate alimentari (allegato PARTE SECONDA) ed agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura.

art. 12 - ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle prescrizioni del D.lgs. 109/92 e s.m.i. (etichettatura), D.lgs. 110/92 e s.m.i. (alimenti surgelati), Reg. CE 1830/2003 Cons. 22.9.03 (tracciabilità ed etichettatura OGM), D.lgs. 114/2006 e s.m.i. (allergeni), Reg. CEE 2092/91 Cons. 24.6.91 e s.m.i. (alimenti biologici), Reg. CEE 510/2006 (prodotti DOP e IGP), D.lgs. 152/2006 (norme in materia ambientale).

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Ogni derrata consegnata dovrà essere accompagnata da etichetta identificativa originale o da fotocopia della stessa (nel caso di derrate che arrivino in confezione non originale o sfuse).

Le carni bovine, suine ed avicole devono essere consegnate munite di etichettatura di legge, con speciale riferimento alla descrizione in etichetta dei luoghi di nascita, allevamento e macellazione, oltre alle eventuali indicazioni volontarie eventualmente presenti.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

I prodotti biologici saranno accettati esclusivamente se in confezione originale, munita di etichetta che riporti il logo della certificazione biologica in possesso, il nome e codice dell'organismo di controllo che l'ha rilasciata, il codice dell'azienda di produzione, il lotto del prodotto, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e la dicitura "da agricoltura biologica".

art. 13 - QUALITÀ E QUANTITÀ

La Ditta nel provvedere all'acquisto delle derrate alimentari ha il diritto di scegliere a propria discrezione i fornitori di cui dovrà fornire elenco, da aggiornare tempestivamente in caso di modifiche.

I quantitativi annui da fornire in ordine al presente Capitolato sono in linea di massima quelli indicati a fianco di ciascuna voce merceologica elencata nella "Lista Forniture" indicata nel modulo distinto per ogni lotto, da non ritenersi vincolati per l'Amministrazione Comunale.

Le forniture devono corrispondere ai pesi ed alle quantità richiesti : eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Le richieste di quantitativi maggiori o minori che eventualmente si dovessero verificare nel corso della fornitura, per ragioni connesse con variazioni di consumi a qualsiasi causa imputabili, non daranno al fornitore alcun diritto a compensi o risarcimenti oltre al prezzo del prodotto, restando lo stesso vincolato al prezzo unitario offerto ed alle altre condizioni generali contrattuali.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, nel corso della fornitura, di apportare variazioni nella qualità e quantità dei generi alimentari, come pure di sospendere provvisoriamente la fornitura stessa in qualsiasi giorno per motivi comprovati di pubblico interesse, scioperi, ecc..

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, la possibilità di chiedere la fornitura di derrate attualmente non contemplate e che si rendano necessarie nel corso dell'appalto, verificata la congruità del prezzo offerto.

Per le derrate biologiche difficili da reperire è possibile da parte della ditta aggiudicatrice, e solo in casi documentati, sostituire il prodotto con analogo non biologico.

Il fornitore è tenuto ad impostare e documentare una procedura operativa per la gestione delle emergenze causate da ritardi, incidenti stradali, blocchi del traffico, scioperi o altra causa. La procedura deve documentare in modo chiaro le modalità, tempi e responsabilità della sostituzione d'emergenza delle derrate non consegnate da sostituirsi con alimenti analoghi. I tempi di sostituzione dovranno essere compatibili con le esigenze del servizio.

Ove emergesse qualche vizio o comunque non corrispondesse ai requisiti prescritti, la merce sarà contestata e respinta al fornitore, non solo alla consegna ma anche successivamente alla stessa, e ciò nei casi in cui le merci dovessero palesare difetti non rilevati all'atto della consegna. Il fornitore dovrà sostituirla con altra della qualità richiesta entro il termine che verrà determinato in modo da non recare alcun intralcio o inconveniente al normale funzionamento del servizio di cui trattasi, fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di accettare, a suo insindacabile giudizio, la merce stessa, pagando il prezzo inferiore corrispondente alla effettiva qualità ed alle relative quotazioni di mercato al momento della consegna accertate dai Servizi "Ristorazione Scolastica", "Asili Nido" e "Centro Diurno Disabili".

Nel caso in cui il fornitore rifiuti o comunque non provveda immediatamente alla sostituzione della merce contestata, questa Amministrazione invierà la merce agli organi sanitari di controllo per gli adempimenti di competenza e procederà direttamente all'acquisto a libero mercato, in un esercizio commerciale individuato dall'Amministrazione stessa, di uguale quantità e qualità di merce addebitando la relativa spesa (compreso l'eventuale onere di trasporto) alla ditta aggiudicataria, oltre al risarcimento di ogni altra spesa e/o danno, anche trattenendo per la quota corrispondente alla cauzione.

TITOLO IV

CONTROLLO QUALITÀ DERRATE ALIMENTARI

art. 14 – CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE

E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, tramite proprio personale o per mezzo di collaboratori esterni regolarmente incaricati, in qualsiasi momento e senza preavviso, visite d'ispezione direttamente nei magazzini del fornitore e nei centri di smistamento dei prodotti oggetto del presente capitolato per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed in particolare per quanto concerne la qualità degli approvvigionamenti, lo stato di conservazione delle derrate immagazzinate, l'igiene generale dei locali, lo stato di manutenzione degli stessi e delle attrezzature.

L'Ente appaltante potrà, inoltre, provvedere ad eventuali revisioni e ridefinizioni delle modalità operative, richiedere una maggiore cura nell'esecuzione nonché il potenziamento ed il miglioramento della qualità della fornitura stessa, qualora il livello sia ritenuto oggettivamente non sufficiente e non soddisfacente, per carenze di qualsiasi natura, compreso il mancato completamento della fornitura nel tempo concordato e rimanendo comunque salva la facoltà dell'Ente di applicare le penali previste dall'art. 27 e di procedere alla risoluzione del contratto ricorrendo le ipotesi previste dall'art. 28 del presente capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà, in tal caso, provvedere immediatamente affinché il livello qualitativo della fornitura sia riportato a livelli di soddisfazione dell'Ente e si impegnerà a favorire ed agevolare ogni controllo dell'Ente, fornendo tutte le informazioni richieste.

Il soggetto aggiudicatario dovrà eventualmente relazionare, a richiesta dell'Amministrazione, quanto ritenuto utile ai fini della valutazione della fornitura.

Sulle tipologie di prodotti in fornitura, l'Amministrazione si riserva di chiedere periodicamente alla Ditta fornitrice copia dei referti delle analisi di laboratorio effettuate direttamente o dalle ditte produttrici nell'ambito dei rispettivi piani di autocontrollo.

La qualità, le caratteristiche organolettiche ed igienico-sanitarie della merce saranno accertate dall'Amministrazione con specifiche analisi chimico-fisiche, microbiologiche e batteriologiche. Tali controlli consisteranno in prelievi periodici effettuati a cura di pubblico laboratorio accreditato e convenzionato con l'Amministrazione. La relativa spesa rimarrà a totale carico del fornitore ogni

qualvolta risulti che il prodotto somministrato non abbia i requisiti voluti dal capitolato.

A maggior garanzia della qualità dei prodotti, nel caso che la ditta aggiudicataria svolga solo funzioni di distribuzione, devono essere documentati tutti i passaggi che la merce subisce tra produzione e consegna.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale chiedere l'intervento degli organi competenti in materia igienico – sanitaria qualora ritenesse opportuno far analizzare più approfonditamente il prodotto.

L'Amministrazione Comunale si riserva, altresì, la facoltà in sede di gara e preliminarmente all'aggiudicazione di ispezionare il magazzino ed i locali utilizzati per lo svolgimento della fornitura in oggetto, anche avvalendosi di consulenti ed esperti esterni all'Ente.

art. 15 – CONTROLLI DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate adeguate procedure di sicurezza.

Il fornitore deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e s.m.i. (c.d. "Pacchetto Igiene") ed è tenuta ad adottare ogni utile accorgimento al fine di garantire le migliori caratteristiche di qualità, condizioni igieniche e sicurezza alimentare delle derrate fornite.

La Ditta dovrà altresì provvedere periodicamente e con frequenza stabilita dal proprio piano di autocontrollo, oltre che su richiesta dell'Ente, a far eseguire tramite laboratorio, accreditato SINAL per le prove richieste, analisi chimiche e microbiologiche sulle materie prime fornite e, qualora ricorra l'ipotesi, sui prodotti finiti, semilavorati nonché tamponi su ambienti ed attrezzature.

Le analisi microbiologiche dovranno comprendere, a seconda dei casi, gli indici di igienicità della lavorazione ed i principali agenti patogeni in relazione al tipo di prodotto (Carica batterica totale mesofila, Coliformi totali e fecali, Escherichia coli, Enterobatteri, Stafilococchi totali, Stafilococchi coagulasi positivi, S. aureus, Salmonella sp., Listeria, B.cereus, Clostridi, Anaerobi solfitoriduttori, muffe, lieviti ed eventuali altri agenti microbici ritenuti di interesse per la derrata fornita).

Le analisi chimiche dovranno essere orientate, a seconda dei casi, alla ricerca di antiparassitari, additivi, metalli pesanti, ormoni, residui di antibiotici ed eventuali altri agenti chimici ritenuti di interesse per la derrata fornita. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, messi a disposizione dell'autorità sanitaria ed inviati periodicamente agli organi preposti dall'Amministrazione Comunale al controllo qualità.

TITOLO V

RESPONSABILITA' E ONERI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

art. 16 – OBBLIGHI

E' a carico dell'aggiudicatario la gestione della fornitura con le modalità indicate nel presente Capitolato Speciale d'Appalto.

L'aggiudicatario dovrà assicurare lo svolgimento della fornitura nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene e sicurezza del lavoro, restando pertanto a suo carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali in caso di mancata adozione. Dovrà, altresì, adottare tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità sia delle persone addette che dei terzi.

L'aggiudicatario dovrà:

- trasmettere alla Stazione appaltante gli elenchi del personale impiegato, indicando il nominativo di un coordinatore della fornitura;
- osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti o che potranno essere emanate durante il corso dell'appalto, oltre tutte le norme specificate nel presente Capitolato ed allegati;
- controllare e vigilare affinché i propri operatori svolgano i loro compiti nell'osservanza delle norme;
- applicare nei confronti di tutto il personale dipendente occupato nelle prestazioni di cui al presente capitolato, il trattamento giuridico, economico, previdenziale ed assicurativo previsti dalla normativa vigente;
- avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici, professionali e morali e che sia in possesso dei necessari requisiti professionali e di esperienza richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto

indicato dalla stazione appaltante tali da garantire un elevato livello di prestazioni. Dovrà, altresì, garantire che il personale adibito alla fornitura si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche ritenute tali da compromettere la salubrità della fornitura;

- provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato della fornitura, anche temporanee o di breve durata, alla sua immediata sostituzione con personale idoneo e di pari professionalità e qualifica;
- provvedere, su richiesta della Stazione appaltante, alla sostituzione di quegli operatori che non offrano garanzie di capacità e, comunque, siano ritenuti non idonei o adatti allo svolgimento dell'attività, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto con il personale di cucina, scolastico e dell'ufficio.
- vigilare sul buon andamento di ogni aspetto della fornitura;
- informare-formare il personale di quanto previsto dal D.lgs.196/03 e s.m.i. - Regolamento per la tutela della riservatezza nel trattamento dei dati personali e applicarlo per quanto di propria competenza;
- con riferimento a quanto previsto dal D.lgs. 81/08 e s.m.i., il datore di lavoro della Ditta appaltatrice dovrà dichiarare di avere adempiuto a tutti gli obblighi che la citata normativa pone a carico del datore di lavoro restando pertanto a suo carico tutti gli oneri e le sanzioni civili e penali in caso di mancata adozione;
- dotarsi di veicoli, attrezzature e materiali tecnicamente efficienti e conformi alle vigenti norme di legge in materia atti ad assicurare la perfetta e tempestiva esecuzione della fornitura;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento della fornitura.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza determina, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

L'Affidatario:

- deve possedere copertura assicurativa;
- è responsabile dei danni causati per negligenza, dolo o colpa ai locali in cui ha accesso in forza dell'appalto nonché, se del caso, agli arredi ed alle attrezzature;
- assume qualsiasi responsabilità ed onere di ordine civile, penale e patrimoniale per qualsiasi danno arrecato, anche con colpa lieve, nel corso delle attività conseguenti all'affidamento della fornitura oggetto del presente Capitolato Speciale d'Appalto. Inoltre risponderà, a pieno titolo, in tutti quei casi in cui si dovessero verificare richieste di risarcimento derivanti dall'attività espletata;
- assume qualsiasi responsabilità ed onere derivante dal rapporto con gli operatori destinati al servizio di refezione scolastica, cui il presente appalto è destinato, e comunque con le persone che esplicano una qualsiasi attività connessa all'aggiudicazione della fornitura;
- dovrà essere in grado di presentare tutta la documentazione richiesta per la stipulazione del contratto;
- dovrà ottemperare a quanto stabilito dalle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla Legge 136/2010 e s.m.i. e comunicati dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici.

art. 17 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'aggiudicatario si assume la responsabilità, senza riserve od eccezioni, per ogni infortunio, danno o inconveniente, ivi inclusa ogni responsabilità relativa ad eventuali intossicazioni o avvelenamenti conseguenti all'ingestione di derrate e cibi preparati con derrate non conformi ai parametri igienico sanitari, che possa derivare, direttamente o indirettamente, alla Stazione appaltante, a terzi (cose o persone), al personale impiegato per lo svolgimento del servizio o ai destinatari del servizio, minori e non, per fatti connessi alle attività appaltate, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

A tal fine l'appaltatore è tenuto a consegnare al Comune copia di polizza assicurativa RCT/RCO valida per tutto il periodo di durata dell'appalto.

L'assicurazione avrà massimale unico annuo non inferiore ad € 2.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo relativamente alla polizza RCT e ad € 1.000.000,00 per sinistro con limite di € 500.000,00 per singolo prestatore, relativamente alla polizza RCO, a copertura di tutte le attività sopra descritte e senza applicazione di franchigie o scoperti.

La polizza assicurativa dovrà riguardare specificamente la responsabilità civile verso terzi (ivi inclusi i minori e adulti in ragione delle attività oggetto di appalto), incluso il Committente, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione della fornitura e per ogni danno anche se qui non menzionato.

La polizza deve prevedere la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto verificatosi durante lo svolgimento della fornitura. Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione della fornitura.

Parimenti le eventuali quietanze di rinnovo dovranno essere consegnate alla Stazione appaltante alle successive scadenze.

Eventuali successive variazioni dovranno essere comunicate alla Stazione appaltante e preventivamente accettate dalla stessa.

In caso di eventuale subappalto, l'affidatario dovrà comunicare al Comune unitamente al contratto di subappalto, gli estremi della polizza di responsabilità civile del subappaltatore.

L'aggiudicatario è tenuto a risarcire alla Stazione appaltante tutti i danni che, durante l'espletamento della fornitura, venissero eventualmente arrecati alle strutture, attrezzature e beni a seguito di negligenza da parte del personale, eccezion fatta per l'usura derivante dal corretto utilizzo degli stessi.

Qualora l'aggiudicatario non provvedesse a tale risarcimento, la Stazione appaltante tratterà l'importo dalla garanzia fideiussoria, fatto salvo il pagamento delle maggiori somme dovute e l'obbligo di reintegro della stessa. E' esclusa l'applicazione di scoperti o franchigie.

La Stazione appaltante, a tal proposito, è esonerata espressamente da qualsiasi responsabilità per fatti dannosi concernenti persone o cose, che si verifichino durante l'esecuzione della fornitura ed altresì per gli infortuni occorsi al personale impiegato nell'esecuzione della fornitura, eccezion fatta per quelli derivanti da colpa dell'Ente appaltante.

Il pagamento dell'ultima rata maturata sarà comunque effettuato dopo la regolazione del rapporto fra le parti al proposito mentre lo svincolo della cauzione definitiva sarà autorizzato solo dopo la verifica finale compiuta dall'Amministrazione comunale circa il corretto espletamento della fornitura.

art. 18 – PERSONALE

L'aggiudicatario dovrà comunicare, in forma scritta, alla Stazione Appaltante prima dell'inizio della fornitura, e comunque in sede di stipula del contratto, l'elenco del personale addetto.

La Ditta, infatti, dovrà provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato della fornitura, anche temporanee o di breve durata, alla sua immediata sostituzione con personale idoneo e di pari professionalità e qualifica. Qualora, a seguito di sostituzioni vi siano variazioni negli elenchi dei nominativi forniti prima dell'inizio dell'appalto, l'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente l'aggiornamento di detti elenchi, sia in caso di sostituzioni definitive che provvisorie, allegando la dovuta documentazione.

La Ditta dovrà avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici, professionali e morali e che sia in possesso dei necessari requisiti professionali e di esperienza richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato dalla stazione appaltante tali da garantire un elevato livello di prestazioni; dovrà in particolar modo garantire che il personale adibito alla fornitura si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche ritenute tali da compromettere la salubrità del servizio.

Il personale incaricato per l'espletamento di ogni singola attività, ognuno per la propria parte, dovrà inoltre:

- prestare la massima attenzione e cura nell'espletamento ed esecuzione della fornitura volta, fra l'altro, ad evitare danneggiamenti di beni di qualunque genere (attrezzature, generi alimentari, derrate, ecc.) di proprietà del Committente, assicurando, altresì, la sicurezza dei bambini nonché la necessaria riservatezza, rispettosa collaborazione e coordinamento con tutto il restante personale e terzi in genere, onde evitare che si determinino problemi nella corretta esecuzione della fornitura;
- essere a conoscenza delle modalità di espletamento della fornitura e consapevole dei rischi dei luoghi in cui è tenuto ad operare;
- tenere un comportamento corretto, riservato e disponibile alla collaborazione con altri operatori oltre che adeguato a svolgere le prestazioni previste nel presente Capitolato e di provata capacità, onestà e moralità;
- mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- eseguire la fornitura a perfetta regola d'arte rispettando le procedure interne individuate per ogni parte della stessa;
- dare tempestiva comunicazione in tempo utile al Coordinatore della fornitura, che a sua volta relazionerà ai Responsabili dei Servizi interessati, di ogni disservizio o difficoltà nello svolgimento della fornitura oggetto del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dal D.P.R. 327/1980 su igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento della fornitura oggetto dell'appalto.

La Ditta aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

art. 19 – SICUREZZA A E SALUTE SUL LAVORO

L'Impresa appaltatrice si fa carico di adottare tutti gli opportuni accorgimenti tecnici organizzativi e procedurali volti a garantire la sicurezza e la salute sul lavoro dei propri addetti e di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

In particolare l'Impresa appaltatrice assicurerà la piena osservanza di tutte le norme applicabili previste dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i..

Prima dell'aggiudicazione, in sede di gara, l'Appaltatore dovrà autocertificare il possesso dei requisiti tecnico professionali ai sensi del D.lgs. 81/08 e s.m.i.. La visura camerale sarà acquisita e verificata d'ufficio qualora non allegata, in copia, dalla Ditta concorrente.

Dopo l'aggiudicazione, prima dell'inizio della fornitura e comunque in sede di stipula del contratto, l'Appaltatore fornirà l'elenco del personale addetto (ivi incluso quello del Direttore della fornitura e del Coordinatore responsabile oltre che degli addetti impiegati nell'esecuzione della fornitura) - comunicandone la relativa categoria di inquadramento contrattuale nonché la tipologia del rapporto di lavoro – dipendente, collaborazioni interinali, ecc. – con l'indicazione, se previsto, del libro unico, o altro documento da cui si evinca tale rapporto di lavoro (la documentazione dovrà essere conservata presso la Ditta e presentata a semplice richiesta della Stazione Appaltante).

art. 20 – SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Saranno a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, nessuna esclusa, per la stipula del contratto – divenuta efficace l'aggiudicazione definitiva - che sarà redatto in forma pubblica amministrativa secondo modalità elettronica, nonché l'obbligo della costituzione della garanzia fidejussoria di cui sotto.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di mancata stipulazione del contratto per causa imputabile all'aggiudicatario, di revocare l'aggiudicazione, interpellare il secondo classificato e di stipulare con esso il relativo contratto. In tal caso l'Amministrazione provvederà ad incamerare la cauzione provvisoria e potrà porre a carico della ditta decaduta tutte le ulteriori spese che dovrà sostenere per una nuova aggiudicazione.

art. 21 – CAUZIONE DEFINITIVA

Garanzia fidejussoria: dovrà essere prestata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. La Ditta aggiudicataria dovrà presentare idoneo documento comprovante la costituzione della garanzia fidejussoria di importo pari al 10% dell'offerta economica dell'Aggiudicatario, eventualmente incrementata a norma del comma 1 dell'art. 113 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., prestando fidejussione bancaria o assicurativa che deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante (art. 113 D.lgs. 163/2006 e s.m.i.).

L'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 opportunamente segnalato e documentato (art. 113, comma 1 e art. 75, comma 7 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.).

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento della prestazione oggetto del presente appalto (si richiama anche l'art. 123 del D.P.R. 207/2010 e s.m.i.).

Nei casi di inadempimento anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla Ditta aggiudicataria, fatti salvi i maggiori diritti del Comune, la Civica Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

L'Amministrazione Comunale ha altresì diritto di rivalersi anche sulla cauzione e, quindi, sulla fidejussione per l'applicazione delle penali con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla. Tale obbligo permane anche nel caso di riduzione della cauzione per qualsiasi altra causa.

Il garante sarà liberato dalla garanzia prestata al completamento della fornitura e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, solo previo consenso espresso in forma scritta dell'Amministrazione Comunale.

art. 22 – ONERI DOCUMENTALI

L'affidatario dovrà presentare la certificazione e documentazione probatoria così come evidenziata all'interno del presente Capitolato e comunque tutta quella che l'Amministrazione Comunale riterrà necessaria ai fini della stipulazione del contratto nonché alla corretta esecuzione dell'affidamento.

Qualora, nei termini indicati dall'Ente, l'impresa aggiudicataria non ottemperi a quanto richiesto, l'Amministrazione potrà annullare l'aggiudicazione disponendo l'affidamento della fornitura alla ditta seconda classificata. E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione al risarcimento del danno causato dal comportamento inadempiente della Ditta aggiudicataria. L'Amministrazione si riserva la facoltà di verificare anche nel corso della fornitura la permanenza dei requisiti richiesti.

art. 23 - DISDETTA DEL CONTRATTO

Qualora la Ditta aggiudicataria recedesse dal contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Ente si riserva di escutere a titolo di penale la garanzia fidejussoria ed addebitare, inoltre, le maggiori spese comunque derivanti dall'affidamento della fornitura ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni.

L'Appaltatore può chiedere il recesso dal contratto in caso di impossibilità ad eseguire la prestazione per causa non imputabile allo stesso, secondo le disposizioni del Codice Civile (articoli 1218, 1256 e 1462).

Nulla è comunque dovuto alla Ditta per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

In caso di sospensione dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario può richiedere lo scioglimento dello stesso nei limiti e qualora ricorrano i presupposti di cui all'art. 308, e con gli effetti previsti dagli articoli 159 e 160 in quanto compatibili, del D.P.R. 207/2010 e s.m.i..

art. 24 - DIVIETO DI CESSIONE - SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla Ditta aggiudicataria di cedere la fornitura, pena di nullità.

E' ammesso il subappalto ai sensi e secondo il disposto dell'art. 118 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i. nei limiti del 30% dell'importo complessivo netto offerto.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni, fatta salva l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, secondo quanto disposto dalla normativa vigente:

- l'Impresa concorrente deve dichiarare all'atto dell'offerta, utilizzando il modello A, le forniture che intende eventualmente subappaltare;
- l'Affidatario deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima della data dell'inizio dell'esecuzione delle attività da subappaltare.

Unitamente deve allegare le seguenti dichiarazioni attestanti:

- la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 del codice civile con il titolare del subappalto;
- il possesso dei requisiti di qualificazione del subappaltatore prescritti dal D.lgs. 163/2006 e s.m.i. in relazione alla prestazione subappaltata;
- il possesso dei requisiti generali del subappaltatore di cui all'art. 38 del medesimo D.lgs. e di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto;
- l'insussistenza, nei confronti dell'affidatario del subappalto, di alcuno dei divieti previsti dall'art. 10 della Legge 575/1965 e s.m.i..

E' fatto obbligo all'Affidatario di trasmettere all'Amministrazione Comunale, entro 20 giorni (consecutivi) dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso affidatario corrisposti al subappaltatore, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'affidatario non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, l'Amministrazione sospenderà il successivo pagamento a favore dell'Affidatario.

L'impresa appaltatrice resterà, comunque, di fronte all'Amministrazione appaltante la sola ed unica responsabile della fornitura di cui alla presente gara.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto, pena l'immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia fidejussoria ed il risarcimento dei danni.

Anche il subappalto non autorizzato ovvero realizzato oltre il limite previsto costituisce motivo di immediata risoluzione del contratto, l'incameramento della garanzia fidejussoria ed il risarcimento dei danni.

Qualora durante l'esecuzione della fornitura l'Amministrazione Comunale verificasse che il subappaltatore è incompetente o ne chiedesse l'allontanamento motivato, l'appaltatore dovrà, al ricevimento della comunicazione scritta, prendere misure immediate per l'annullamento del subappalto. Tale annullamento non darà alcun diritto all'Impresa di pretendere indennizzi, risarcimenti o altro. I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

Nel caso di infrazione alle disposizioni del presente Capitolato commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso l'Amministrazione appaltante sarà l'appaltatore.

TITOLO VI

FATTURAZIONE E PAGAMENTI

art. 25 - REVISIONE PERIODICA DEI PREZZI

Il prezzo rimarrà fisso ed invariabile per il primo anno d'appalto. E' ammessa la revisione dei prezzi a partire dal secondo anno, quindi dal 1° gennaio 2016, ai sensi dell'art. 115 del D.lgs. n. 163/2006 e s.m.i. e secondo indice ISTAT (indice FOI), rilevato nei sei mesi precedenti l'adeguamento.

art. 26 - PAGAMENTI

L'Amministrazione Comunale si impegna a liquidare alla Ditta l'importo delle derrate effettivamente fornite. Il pagamento della merce, regolarmente consegnata e controllata, seguirà dietro presentazione delle relative fatture mensili.

Le fatture saranno liquidate con le modalità stabilite dalle norme vigenti in materia, in base alle condizioni pattuite, deducendo le somme delle quali il fornitore fosse debitore. I mandati di pagamento saranno emessi entro 30 giorni dalla data di presentazione delle fatture ai Servizi "Ristorazione Scolastica", "Asili Nido" e "Centro Diurno Disabili", previa acquisizione della certificazione attestante la regolarità contributiva (D.U.R.C.) dei soggetti che hanno effettuato la fornitura (appaltatore e subappaltatore).

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5 per cento. Le ritenute sono svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dopo l'approvazione da parte della Stazione Appaltante del certificato di conformità o dell'attestato di regolare esecuzione previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

L'Aggiudicatario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L.13/08/2010 n.136 e ss. mm. e ii.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della legge n. 136/2010, causa di risoluzione del contratto.

TITOLO VII

SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

art. 27 - PENALI

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire i prodotti richiesti rispettando caratteristiche e qualità merceologiche descritte dal presente Capitolato e tutto quanto in esso stabilito.

La consegna deve essere garantita, in via assoluta, indipendentemente dalle condizioni atmosferiche, di viabilità, scioperi e ferie del personale, etc., nei giorni e negli orari indicati nello scadenziario e nel precedente art. 7 del presente Capitolato.

L'Amministrazione notificherà per scritto all'aggiudicatario le irregolarità della fornitura che possano o meno dar luogo a penali, fissando eventualmente un termine per l'adeguamento.

L'Ente, pertanto, a tutela della qualità nonché regolare, soddisfacente gestione della fornitura ed alla sua scrupolosa conformità alle norme di legge contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificate violazioni di cui sotto.

L'Amministrazione, a tutela di quanto sopra indicato, per eventuali ritardi, carenze di servizio o altre inadempienze rilevanti rispetto alla corretta esecuzione della fornitura ed imputabili a negligenze o colpe dell'aggiudicatario si riserva di applicare all'appaltatore penalità, in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al dieci per cento rapportate alla gravità dell'inadempienza, oltre alle spese subite dall'Amministrazione per eventuali azioni conseguenti all'inadempienza.

L'Ente potrà applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione delle norme e nel caso di:

- ritardo nella consegna delle derrate alimentari tale da incidere sull'erogazione del servizio. La prova dell'avvenuto ritardo sarà costituita da annotazione scritta a cura dell'addetto al ricevimento sul documento di trasporto;
- mancata attivazione della procedura di emergenza e/o ritardo nella consegna, e/o reiterata necessità di ricorrervi;
- prodotti non conformi alle tabelle merceologiche e non tempestivamente sostituiti;
- analisi microbiologiche non conformi;
- mancato rispetto delle norme igienico -sanitarie dei locali deposito derrate;
- impedimento all'accesso nei locali adibiti allo stoccaggio e conservazione alimenti agli addetti incaricati dall'Ente al controllo qualità;
- carenti condizioni igieniche dei mezzi di trasporto;
- inadeguatezza del personale.

Le inadempienze sopra descritte non precludono all'Amministrazione il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione della fornitura, né precludono all'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

Le inadempienze rilevate non precludono all'Amministrazione di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate ed altresì qualora l'importo massimo della penale sia superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale

Gli importi delle penalità suddette che dovessero eventualmente applicarsi saranno trattenuti dall'ammontare delle liquidazioni afferenti le fatture già ammesse e/o sulla garanzia fidejussoria, con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla. In caso di recidiva nel periodo di vigenza dell'appalto le penalità sopra indicate saranno prima raddoppiate e poi triplicate e così via. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali dovranno pervenire entro 10 giorni consecutivi dalla data della contestazione.

Infine l'Amministrazione si riserva la possibilità, nei casi particolarmente gravi, di sospendere o annullare il contratto in essere e di rivolgersi ad altro fornitore del servizio. Per quanto non previsto si rimanda all'art. 298 D.P.R. 207/2010 e s.m.i.

TITOLO VIII

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

art. 28 – IPOTESI DI RISOLUZIONE

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Le parti convengono che, oltre quanto contemplato nelle norme di legge relativamente alle cause di risoluzione dei contratti e genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, possono costituire motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, i seguenti casi:

- a) concordato preventivo, apertura della procedura fallimentare, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico della ditta aggiudicataria;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria conseguenti a situazioni di insolvenza o ammissione della stessa a procedure concorsuali che possano pregiudicare l'espletamento della fornitura;
- c) qualora taluno dei componenti l'Organo di Amministrazione o l'Amministratore Delegato o il Direttore Generale o il Responsabile tecnico dell'aggiudicatario siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- d) nell'ipotesi di omessa comunicazione al Comune appaltante, nel termine perentorio di tre giorni lavorativi dal loro ricevimento, di eventuali provvedimenti di sospensione o cancellazione, dal registro delle ditte o dagli albi, emessi nei confronti dell'impresa affidataria;
- e) qualora l'aggiudicatario perda i requisiti minimi richiesti per l'affidamento di appalti di servizi/forniture pubblici e, comunque, quelli previsti dal presente Capitolato ivi inclusa la certificazione di qualità;
- f) cessione parziale o totale del contratto o subappalto senza specifica autorizzazione ovvero realizzato oltre il limite previsto ovvero subappaltatore non allontanato qualora richiesto;
- g) mancata reintegrazione della garanzia fideiussoria eventualmente escussa;
- h) persistenza o reiterazione delle inadempienze di cui all'articolo 21 o comunque tali da pregiudicare il funzionamento della fornitura o l'immagine dell'Amministrazione Comunale;
- i) qualora l'importo massimo della penale sia superiore al dieci per cento dell'importo contrattuale (art. 298 c. 2 D.P.R. 207/2010 e s.m.i.);
- j) gravi violazioni e/o inosservanza degli obblighi contrattuali, delle disposizioni legislative e regolamentari non sanate dall'aggiudicatario e dal subappaltatore anche a seguito di diffide formali della Stazione appaltante;
- k) eliminazione solo parziale delle violazioni contestate o violazioni eliminate oltre il termine indicato nella diffida;
- l) mancato avvio dell'esecuzione del contratto, ingiustificata sospensione o interruzione della fornitura, anche parziale, per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- m) gravi irregolarità che possano arrecare danno agli utenti dei servizi o, anche indirettamente, alla Stazione appaltante;
- n) frode, abituale negligenza nell'esecuzione della fornitura;
- o) gravi o persistenti inadempienze;
- p) reiterata violazione degli orari e delle modalità di espletamento della fornitura;
- q) inosservanza ripetuta delle prescrizioni della Stazione appaltante volte ad assicurare la regolarità della fornitura, la sicurezza, l'igiene ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente capitolato;
- r) grave danneggiamento dei locali, degli arredi, delle attrezzature e delle suppellettili imputabile a fatto del gestore o dei soggetti di cui deve rispondere;
- s) inosservanza delle disposizioni in materia di sicurezza ed igienico-sanitarie e di igiene degli alimenti in ogni fase della fornitura;
- t) fornitura di prodotti in violazione delle norme previste in materia, dal contratto ed alle caratteristiche merceologiche;
- u) casi di intossicazione alimentare dipendenti dalle derrate fornite;
- v) per importanti motivi di ordine o di interesse pubblico;
- w) inadempienze nel pagamento dei contributi.

Trova altresì applicazione, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, la clausola risolutiva espressa in tutti i casi in cui le transazioni finanziarie siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A., ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136, "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia (G.U. 23/08/2010 n. 196)".

L'Amministrazione Comunale, in tal caso, si rivarrà sulla Ditta affidataria a titolo di risarcimento dei danni subiti, oltre alle ulteriori spese subite dall'Amministrazione per eventuali azioni conseguenti all'inadempienze, con l'incameramento, in primo luogo, della garanzia fideiussoria.

Anche in caso di inadempienza del pagamento dei contributi la Stazione appaltante si rivarrà sulla Ditta. In caso di fallimento dell'Aggiudicatario o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo o di recesso del contratto, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'Amministrazione Comunale potrà provvedere ai sensi dell'art. 140 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i..

Il Committente potrà, inoltre, risolvere il contratto d'appalto nei seguenti casi non imputabili all'Appaltatore:

- per motivi di pubblico interesse;

- in qualsiasi momento dell'esecuzione, avvalendosi delle facoltà concesse dal Codice Civile.
Nei predetti casi l'Appaltatore concorderà un equo indennizzo con il Committente.

L'Aggiudicatario si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

In caso di morte del gestore, è facoltà dell'Amministrazione Comunale scegliere, nei confronti degli eredi ed aventi causa, tra la continuazione o la risoluzione del contratto.

art. 29 – FORO COMPETENTE E DISPOSIZIONI FINALI

In caso di controversie derivanti dal contratto si applicheranno gli articoli da 239 a 244 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.. Nelle materie non devolute alla giurisdizione esclusiva del Giudice amministrativo e qualora consentito, nel caso in cui una delle parti non accettasse la competenza arbitrale il Foro competente sarà quello di Como.

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e suoi allegati si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, alle norme del Codice Civile in materia contrattuale nonché alle vigenti disposizioni in materia di appalti.

art. 30 – INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, i dati forniti dai partecipanti alla gara saranno raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici. I dati saranno trattati per le finalità connesse alla gara ed alla successiva stipula e gestione del contratto, fatti salvi i diritti di garanzia dei soggetti interessati.

L'Aggiudicatario dovrà altresì applicare le norme del D.lgs. 196/2003 e s.m.i. relativamente ai dati personali (sensibili e no) di cui il personale impiegato verrà, eventualmente, a conoscenza per ragione dell'incarico ricevuto.

TITOLO IX

ELENCO MODELLI ED ALLEGATI

MODELLI

Modello A : Dichiarazione Legale rappresentante

Modello B : Progetto tecnico-gestionale (da presentare per ogni lotto di partecipazione)

Moduli Offerta economica distinti per lotto (da presentare a seconda dei lotti di partecipazione).

ALLEGATI

Capitolato PARTE SECONDA – Caratteristiche merceologiche derrate alimentari.