COMUNE DI CHIESINA UZZANESE
PROVINCIA DI PISTOIA

TEL. 057241801 FAX N.0572411034

SETTORE SEGRETERIA GENERALE

CAPITOLATO

OGGETTO DELLA FORNITURA: Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura delle derrate alimentari di cui all'allegato "A" necessarie al confezionamento dei pasti per il servizio di Ristorazione per le scuole dell'infanzia e per la scuola primaria del Comune di Chiesina Uzzanese da svolgersi a cura della ditta appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari. La fornitura è divisa in 9 lotti:

LOTTO DESCRIZIONE:

N. 1 Generi alimentari vari
N. 2 Frutta e verdura
N. 3 Carne fresca e salumi
N. 4 Formaggi e latticini
N.5 Surgelati
N. 6 Pasta e riso
N. 7 Pane
N. 8 Olio
N.9 Prodotti per la pulizia e sanificazione

Durante il rapporto contrattuale, qualora se ne ravvisi la necessità, l'A.C. (amministrazione comunale) e la D.A. (ditta affidataria) potranno concordare l'inclusione nell'elenco di ulteriori tipi di derrate.

ART. 2 AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'entità della fornitura nel periodo di affidamento (Gennaio 2020 – dicembre 2021, con possibilità di proroga di altri due anni) è calcolata sulla base dei consumi dei mesi precedenti, specificando che l'A.C. ordinerà solo i quantitativi effettivamente occorrenti e la ditta aggiudicataria non potrà pretendere, oltre il corrispettivo unitario stabilito, indennizzi di sorta qualora la fornitura risulti di importo minore. Qualora per l'A.C. sorgano necessità di ordinare quantitativi maggiori, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di fornirli per lo stesso corrispettivo unitario stabilito. Si precisa che l'appalto sarà finanziato con risorse proprie dell'Amministrazione. Si precisa inoltre che in fase di valutazione preventiva dei rischi relativi all'appalto in oggetto, non sono stati individuati costi aggiuntivi per apprestamenti di sicurezza relativi all'eliminazione dei rischi da interferenza, pertanto i costi della sicurezza da interferenza sono pari a zero. L'importo totale della fornitura posta a base di gara è di € 157.200,00 (iva esclusa) suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO DESCRIZIONE IMPORTO A BASE DI GARA:

N. 1 Generi alimentari e prodotti vari € 16.800,00
N. 2 Frutta e verdura € 32.400
N.3 Carne fresca e salumi € 39.600
N. 4 Formaggi e latticini € 17.200
N.5 Surgelati € 18.000
N. 6 Pasta e riso € 7.600
N. 7 Pane €. 13.200
N. 8 Olio € 6.400
N.9 Prodotti per la pulizia e sanificazione € 6.000

L'importo contrattuale sarà quello offerto dall'aggiudicatario di ciascun lotto. Ai sensi dell'art. 106, comma 12, D.Lgs. 50/2016 la fornitura potrà essere aumentata o ridotta, rispetto al valore contrattualmente determinato, nel limite del quinto contrattuale (20%).

Ciascun lotto trova dettagliata descrizione nell'allegato "A" del presente Capitolato per quanto attiene alle caratteristiche merceologiche e qualitative dei diversi prodotti con una stima approssimativa dei quantitativi presunti degli stessi calcolati mensilmente.

ART. 3 DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto dovrà essere espletato per il periodo Gennaio 2020 - Dicembre 2021 secondo il calendario scolastico, con possibilità di proroga di altri due anni.

ART. 4 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
La ditta fornitrice dovrà essere in possesso, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

ART. 5 SPESE E PRESTAZIONI ACCESSORIE
Tutte le spese, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla fornitura, trasporto e consegna delle derrate sono a carico della ditta fornitrice. Saranno inoltre a carico della ditta fornitrice le spese sostenute dall'A.C. per effettuare analisi qualitative sui singoli prodotti, come di seguito specificato, presso laboratori di propria fiducia. Sono a carico della ditta fornitrice tutte le spese inerenti la stipulazione e registrazione del contratto.

ART. 6 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLA FORNITURA
Tutta la fornitura deve essere eseguita nel rispetto integrale delle norme igienico-sanitarie vigenti per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto e secondo le prescrizioni dettate dall'Amministrazione in modo che risponda perfettamente a tutte le condizioni stabilite nel presente capitolato. Le forniture dovranno corrispondere a pezzatura, peso e confezionamento richiesti, eventuali eccedenze in più o generi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato, non autorizzati direttamente dall'Ufficio Scuola, non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Durante il periodo contrattuale l'amministrazione comunale potrà richiedere la fornitura di altri generi non compresi nell'elenco prodotti, necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della presente fornitura. A tale richiesta la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi i quali saranno sottoposti a tutte le condizioni previste da questo Capitolato. La ditta è pienamente responsabile di eventuali danni arrecati a terzi utenti o all'Amministrazione per il mancato rispetto delle norme di cui sopra, oltre che degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, ad opere e altre forniture, anche se eseguite da altre ditte.

ART. 7 ORDINAZIONE MERCE
L'ordine sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'A.C. almeno due giorni prima della consegna prevista. Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. cessata produzione del marchio) l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo - per qualità e prezzo - da parte del Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica.
Qualora il personale comunale addetto ordini, erroneamente, derrate alimentari non oggetto dell'affidamento, la ditta appaltatrice dovrà far presente che non può effettuare la fornitura. Qualora la ditta appaltatrice si trovi momentaneamente sprovvista di merci oggetto dell'appalto, dovrà sostituirle, concordandole con il Responsabile del Servizio di Ristorazione dell'A.C., per lo stesso prezzo, con merci che abbiano le stesse caratteristiche.

ART. 8 CONSEGNE
La ditta deve effettuare la consegna delle derrate a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, nelle quantità ed alle scadenze pattuite nell'ordinazione con le modalità e con le tempistiche previste. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati, confezionati nei singoli quantitativi che verranno richiesti per ciascun servizio. Nessun fatto potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne. La consegna della merce dovrà essere effettuata, salvo diversamente disposto o concordato, presso la mensa centralizzata dell'Istituto Comprensivo di Lamporecchio, Via Aldo Moro n. 7, dalle ore 7,15 alle ore 7,45, fino a un massimo di tre volte la settimana, i giorni verranno concordati con il personale dipendente del Comune in servizio presso la mensa centralizzata. Gli incaricati del ritiro della merce eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate alimentari così come indicato nel presente Capitolato e a loro insindacabile giudizio potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite e così pure contestare eventuali differenze di peso o di quantità. In tal caso la ditta fornitrice dovrà provvedere alla sostituzione o integrazione delle stesse. In caso di inadempienza l'A.C. procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore. In caso di rifiuto nella fase di scarico, la merce dovrà essere ritirata immediatamente dal fornitore.

ART. 9 TRASPORTI E IMBALLAGGI
Il trasporto delle derrate alimentari avverrà a cura della ditta affidataria con automezzi idonei nel rispetto delle norme igieniche previste dalla normativa vigente. In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia, alle temperature previste. In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore deve utilizzare mezzi di trasporto a

basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4). I concorrenti dovranno compilare scheda (predisposta da questa Stazione appaltante) dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne. All'aggiudicatario verrà richiesta documentazione probatoria (copia della carta di circolazione degli automezzi).

In ottemperanza a quanto predisposto dai CAM (Criteri Ambientali Minimi) previsti per l'acquisto di derrate alimentari dal PAN GPP (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement), il fornitore dovrà utilizzare imballaggi con le seguenti caratteristiche. L'imballaggio (primario, secondario e pallet) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

• UNI EN 13427:2005 Imballaggi – Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio • UNI EN 13428:2005 Imballaggi – Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione – Prevenzione per riduzione alla fonte • UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo • UNI EN 13430:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali • UNI EN 13431:2005 Imballaggi – Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo • UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione – Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60% L'offerente deve descrivere, nell'apposita scheda predisposta da questa stazione appaltante, l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc..) In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021:2016 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" (ad es: attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024:2018 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" od equivalenti) Gli imballaggi a contatto con gli alimenti (MCA) dovranno essere conformi al Reg. CE 1935/2004 e al Reg. CE 2023/2006.

ART.10 QUALITA' E CONTROLLI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalla legislazione e dalla normativa vigente e alle caratteristiche specificate nell'allegato "A" del presente Capitolato. Per quanto non indicato nell'allegato "A" si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia. TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI SOMMINISTRATE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) come prescritto dalla Dir. 2003/13/CE, dal D.M. 14 marzo 2005 e dalla Legge della Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.). I partecipanti alla gara dovranno presentare apposita dichiarazione in merito.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico: Carni fresche (bovine, suine, avicunicole) Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aures, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g) Pesce surgelato Controllo chimico per ricerca amine biogene e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aures, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g) Prodotti animali stagionati Controllo chimico per ricerca nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aures, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g) Prodotti a base di latte Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aures, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g) Uova e prodotti a base di uova Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aures, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Le relative spese, per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente capitolato, saranno computate a carico della ditta fornitrice (fino ad un massimo di tre volte nell'arco dell'appalto).

ART. 11 SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

Per ogni prodotto offerto l'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere le seguenti informazioni: - provenienza del prodotto; - denominazione del produttore; - sede stabilimento produttivo; - denominazione del prodotto; - ingredienti; - valori nutrizionali; - standard microbiologici; - modalità di conservazione.

Carne bovina Nascita = Stato/i Allevamento = Stato/i Macellazione = Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei macelli per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio Sezionamento = Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei centro/i di Sezionamento per i prodotti che vengono consegnati senza successivo re-imballaggio Re-imballaggio = N° di autorizzazione del/dei centri di re-imballaggio

Pesce in etichetta o marchio adeguato o contrassegno o etichettatura adeguati, (art.35 del Reg. CE n.1379/2013) contenente: la denominazione commerciale della specie, secondo la nomenclatura prevista dai Decreti nazionali;

- il nome scientifico; - il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato..." - la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato; per i prodotti pescati in mare, venduti al consumatore finale, si devono indicare le Zone FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) di cattura con la relativa sottozona o divisione, ove presente, e la denominazione di tale zona, in termini comprensibili per il consumatore; in caso di prodotti di allevamento, va riportato per esteso il nome del Paese ove ha avuto luogo la fase finale di sviluppo del prodotto ittico; la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (es. reti da traino, reti da circuizione e reti da raccolta, ecc.) Se un prodotto della pesca o dell'acquacoltura è stato precedentemente congelato, e poi scongelato, il termine «scongelato» deve essere riportato in etichetta. L'assenza della dicitura «scongelato», a livello della vendita al dettaglio, indica che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura non sono stati precedentemente congelati e quindi scongelati (Reg. 404/2011 art. 68 punto 3); l'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto è prevista inoltre dall'art. 4, comma 3, del Decreto Legislativo n.109/1992 e successive modifiche e integrazioni, se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente. Per i prodotti congelati, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale, va inoltre messa a disposizione la data di produzione e di primo congelamento, come previsto dal Regolamento CE n. 16/2012. Il termine minimo di conservazione, se appropriato (Reg.1379/2013 art. 35) informazione obbligatoria dal 13 dicembre 2014.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/2013 e s.m.i.

ART. 12 SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà obbligatoriamente operare in regime di autocontrollo. L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la ditta fornitrice dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

ART. 13 SANZIONI PER IRREGOLARITA' NELLE FORNITURE

Nel caso una o più partite di merci vengano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché non ritenute conformi alle condizioni contrattuali, il fornitore dovrà provvedere al ritiro, senza obiezioni, delle quantità contestate. L'A.C. potrà inoltre, a suo esclusivo giudizio, chiedere altra quantità in sostituzione di quella rifiutata oppure provvedere direttamente da altro fornitore: - Nel primo caso, il fornitore dovrà prestarsi all'immediata sostituzione della merce rifiutata, reintegrando altresì l'A.C. di ogni spesa o danno derivati dalla male eseguita fornitura nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito dell'A.C, la quale avrà inoltre la facoltà di rivalersi o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata. - Nel secondo caso il fornitore dovrà reintegrare all'Amministrazione, giusta la nota e nei modi di cui sopra, tanto la maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno derivanti dalla male eseguita fornitura. In entrambi i casi il fornitore dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a suo rischio a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte dell'A.C. per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce potesse subire, per un tempo massimo di giorni 1 (uno). In ogni caso poi, quando i generi forniti anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimarne la svalutazione, l'A.C. ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi. Il fornitore non potrà essere autorizzato a fare somministrazioni diverse da quelle convenute, né potrà pretendere alcun compenso o facilitazione rispetto ai pattuiti corrispettivi. Eventuali contestazioni riguardanti il servizio di fornitura in parola saranno risolte inappellabilmente dal Responsabile del Servizio di Ristorazione Scolastica o suo delegato.

ART. 14 PREZZI E MODALITA' DI OFFERTA

La ditta concorrente dovrà indicare i prezzi offerti per singole voci, come riportate nell'allegato B "Lista delle forniture". L'importo totale dei prezzi offerti per le forniture non potrà essere superiore alla base d'asta determinata per ciascun lotto. Il prezzo dovrà essere indicato in base all'unità di misura stabilita dalla stazione appaltante nel "Modello offerta economica" (uno per ciascun lotto). Nel prezzo offerto dovranno intendersi compensati dall'A.C. la fornitura comprensiva del trasporto, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente la fornitura di cui trattasi. Per tutti i generi dovrà essere garantita

l'applicazione di eventuali sconti e/o offerte promozionali che la ditta praticherà, durante il periodo di appalto, nell'offerta al dettaglio alla clientela indifferenziata se più favorevoli. Il prezzo dovrà essere offerto per ogni singolo prodotto.

I prezzi unitari offerti si intendono invariabili ed in nessun caso suscettibili di revisione nel corso del primo anno di validità del presente appalto. La ditta aggiudicataria avrà la facoltà di richiedere la revisione dei prezzi di aggiudicazione solo a partire dal secondo anno del periodo contrattuale. La richiesta di revisione, dovrà pervenire obbligatoriamente tramite richiesta scritta e, se accettata, i nuovi prezzi verranno fatturati a partire dalle forniture del secondo mese successivo alla richiesta (es. se la revisione dei prezzi è richiesta a partire dal 01/09/2021, la domanda di revisione dovrà pervenire entro il 31/07/2021).

ART. 15 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

La fatturazione dovrà essere mensile; dovranno essere indicati il numero e la data della determina con la quale è stata affidata la fornitura, il numero e la data dei documenti di trasporto e, per ciascun prodotto: descrizione esatta, quantitativo, prezzo unitario imponibile, percentuale IVA, imponibile totale; la fattura riporterà inoltre: gli imponibili complessivi relativi a ciascuna aliquota IVA, l'IVA totale relativa a ciascuno e l'importo totale. Al momento della consegna delle merci il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà rilasciare bolla di accompagnamento che dovrà poi essere allegata alla relativa fattura. Le fatture dovranno essere complete dei seguenti dati: - riferimento alla Determina; - CIG; - termini di pagamento; - n. impegno. I suddetti dati verranno comunicati dalla stazione appaltante all'atto di trasmissione della Determina di affidamento alle ditte aggiudicatarie dei vari lotti. Il pagamento sarà effettuato su base mensile entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto. Tutte le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica. Mensilmente la ditta dovrà presentare all'Amministrazione un documento riepilogativo di tutte le derrate fornite distinte per categoria di prodotto in un file formato excel.

ART. 16 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della D.A. o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. o la D.A. dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore. Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore, adeguatamente documentate, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della D.A. e che comunque la D.A. non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

ART. 17 LIQUIDAZIONE E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL'APPALTATORE

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta fornitrice, l'A.C. avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante. Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione, o incorporazione di società, il soggetto nascente od incorporante dovrà documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. L'A.C. non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino all'acquisizione di tali documenti.

ART. 18 PENALITA' La ditta fornitrice, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamento concernenti la fornitura stessa. Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale ha facoltà di applicare le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via fax o PEC: € 300,00 per ogni violazione di quanto previsto dall'allegato A al presente capitolato; € 350,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto ai limiti di carica microbica specificati; € 200,00 per ogni caso di mancato rispetto delle quantità (peso) richieste; € 300,00 per ogni ritardo nella consegna di oltre 1 ora rispetto all'orario previsto.

Le penalità comminate dovranno esser pagate direttamente alla Tesoreria Comunale, ovvero trattenute dai crediti della Ditta, a scelta della Stazione Appaltante.

ART. 19 CONTROVERSIE

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'A.C. darà, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti. Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Pistoia.

ART. 20 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL RAPPORTO

L'A.C. a seguito di ripetute infrazioni da parte della ditta fornitrice potrà unilateralmente risolvere il rapporto con effetto immediato, comunicandone alla ditta fornitrice i motivi mediante lettera raccomandata A/R o PEC. Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dal Codice Civile per i casi di inadempienza alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione per inadempienza le seguenti ipotesi: a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta fornitrice; b) messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della ditta fornitrice; c) abbandono dell'appalto; d) motivi di pubblico interesse e/o

ipotesi di frode nell'adempimento degli obblighi contrattuali; e) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della propria attività, in particolare per quanto riguarda il deposito delle derrate e il servizio di consegna delle stesse (mezzo non idoneo igienicamente, ecc…); f) fornitura ripetuta di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativamente alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche; g) casi di tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta fornitrice; h) interruzione non motivata delle forniture; i) ulteriori inadempienze della ditta fornitrice dopo la comminazione di n. 6 penalità pecuniarie nel corso del periodo di affidamento. La risoluzione del contratto fa sorgere a favore dell'A.C. il diritto di affidare la fornitura ad altra ditta. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute dall'A.C. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta fornitrice, per il fatto che ha determinato la risoluzione.

ART. 21 CAUZIONE DEFINITIVA

L'affidatario dovrà presentare una cauzione definitiva negli importi e nei modi previsti dal testo vigente dell'art. 103 del D.Lgs. 18/04/2016, n. 50. La cauzione definitiva sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano a mano che su di essa l'A.C. operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto stesso. Ove ciò non avvenga entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla lettera di richiesta dell'Amministrazione, sorgerà per quest'ultima il diritto a risolvere automaticamente il contratto, con le conseguenze previste in tali casi. Lo svincolo sarà disposto, a conclusione del contratto, con dichiarazione liberatoria del competente Ufficio Comunale. ART 22 GARANZIE ASSICURATIVE L'impresa aggiudicataria di ciascun lotto si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune di Chiesina Uzzanese ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale. L'affidatario dovrà stipulare - od in alternativa dimostrare di possedere - una polizza assicurativa di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio - o mediante apposita appendice di estensione su polizza base - l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato. Si precisa in proposito che: 1. la polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi: -· Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00 unico per sinistro; -· Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 2.000.000,00 unico per sinistro; -· Massimale in caso di sinistro interessante entrambe le garanzie RCT ed RCO:5.000.000,00 unico per sinistro; 2. in considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi: -· danni a cose altrui derivanti da incendio, esplosione o scoppio di cose dall'Assicurato o da lui detenute; -· danni ai locali e alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione dei servizi e/o lavori; -· danni arrecati alle cose in consegna e custodia, esclusi i danni da furto; -· danni derivanti da preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande; -· danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti nello stesso esercizio, l'assicurazione dovrà coprire anche i danni dovuti a difetto originario del prodotto. In occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia conforme della polizza sottoscritte. Resta inteso che, in caso di mancato deposito della polizza, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione e all'aggiudicazione al secondo classificato.

ART. 23 STIPULA DEL CONTRATTO

La D.A. si obbliga a stipulare il contratto, in forma pubblico-amministrativa. Le spese contrattuali sono a carico dell'appaltatore.

ART.24 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dalla ditta in occasione della partecipazione alla presente gara saranno raccolti presso l'A.C. per le finalità di gestione della gara e saranno trattenuti anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto per le finalità del rapporto medesimo, nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e della legislazione nazionale vigente. I dati saranno comunque conservati ed eventualmente utilizzati per altre gare/trattative. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio. Responsabile del trattamento dei dati in fase di esecuzione del contratto è il Responsabile dell'Area

ALLEGATI:

• "A" - Caratteristiche qualitative e stima quantità approssimativa delle derrate

Il Responsabile Unico del Procedimento

(Dott.ssa Gisella Gigli)*

* Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs n° 82/2005 ss.mm.ii. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa