

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI
FRUTTA E VERDURA FRESCA
PER IL SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI
SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Art.1- OGGETTO DELL'APPALTO – L'appalto ha per oggetto la fornitura di prodotti alimentari FRUTTA FRESCA E VERDURA FRESCA per il servizio mense scolastiche presso i punti di preparazione pasti di seguito indicati:

Scuole materne ubicate nelle vie Alfortville, Mattei, Puglia, Impastato (già Cellini), Moretti e Manzoni;

Asili nido ubicati in via Mattei e via Manzoni.

il valore della fornitura è stimato per 2 anni, computati a partire dalla data di avvio della fornitura dal 01.09.2014 e fino al 31/08/2016 data di scadenza del contratto, in **€.42.555,30** (euro quarantaduemilacinquecentocinquantacinque/30) IVA esclusa, per il lotto FRUTTA FRESCA e in **€.29.685,50** (ventinovemilaseicentottantacinque/50) IVA esclusa, per il lotto VERDURA FRESCA. Detti valori sono indicativi: le quantità fornite potranno infatti essere inferiori o superiori, senza nulla a pretendere da parte del fornitore aggiudicatario se non il prezzo di gara di ciascun prodotto fornito regolarmente.

Oggetto della fornitura sono i prodotti riepilogati nelle tabelle allegate al presente capitolato speciale, nelle quantità stimate sulla base del dato storico, per la durata complessiva del contratto; le quantità si intendono indicative. I prezzi indicati sono quelli attualmente sostenuti da questo Comune (prezzi correnti) ovvero laddove questi erano superiori sono stati sostituiti dai prezzi dell'ultima Convenzione CONSIP, laddove disponibili, in osservanza alla normativa vigente.

Al fine della indicazione di massima della stagionalità, si allegano le tabelle efficacemente riepilogative di tutti i prodotti in gara, all'osservanza delle quali il Comune si atterrà nella proposizione degli ordini di fornitura.

La scelta delle diverse tipologie da fornire sarà concordata di volta in volta con il fornitore aggiudicatario, nel rispetto della stagionalità delle coltivazioni ed in considerazione della disponibilità dei prodotti sul mercato.

Art.2- CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI – I prodotti richiesti devono essere di prima qualità.

2.1 - **La frutta** dovrà essere allo stato fresco, di prima qualità o extra se la prima non è idonea. Dovrà essere inoltre di recente raccolto o di media o lunga conservazione, purché abbia le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura.

In particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste,
- b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata all'esterno dell'imballaggio unitamente alla tara ed al peso netto;

Settore Affari ed Organi Istituzionali
S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o e d E c o n o m a t o

- c) i frutti devono aver raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere avviati verso la piena maturazione, così da poterla raggiungere nelle dispense;
- d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati);
- e) le confezioni devono essere composte da prodotti appartenenti alle stesse specie botaniche, varietà e zona di produzione;
- f) i frutti devono essere turgidi,: saranno respinti all'origine quelli avvizziti, appassiti, bagnati artificialmente, trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o per effetto di naturali processi di soprarmaturazione.

MELE (varietà: Golden, Stark, deliziose)

Devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.100/150.

PERE (varietà: williams, abate, kaiser, conference)

Devono possedere le caratteristiche generali indicate per le mele, ivi compresa la grammatura.

ARANCE (varietà: tarocco, moro, valencia, sanguinelle)

PESCHE

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono avere le stesse caratteristiche generali sopra riportate, compresa la grammatura.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da parassiti. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

FRAGOLE

Devono essere intere, sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresche, pulite, turgide, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, prive di umidità esteriore anomala, prive di sapore e odori estranei, omogenee.

KIWI

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.70/90.

CLEMENTINE

Devono possedere le caratteristiche generali citate ed essere prive di semi. La grammatura deve essere ricompresa nei limiti di gr.60/70. contenuto minimo di succo 33-40%.

UVA (varietà: Regina, Italia)

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza, privi di accentuata acinellatura nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

ALBICOCHE

Devono possedere le caratteristiche generali citate e grammatura compresa nei limiti di gr 60/70.

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

LIMONI

Produzione Sicilia. Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr110/150; i frutti devono essere ricchi di succo, a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

2.2 – **Gli Ortaggi** devono:

- a) presentare le caratteristiche morfologiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) essere di raccolto recente
- c) aver raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei;
- e) essere omogenei per grado di maturazione, freschezza e pezzatura, secondo la specie e la coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- f) essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possa alterare, a giudizio dei preposti incaricati al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali,...)

Di tutti i prodotti indicati sub 2.1 e 2.2 il fornitore dovrà garantire la tracciabilità a norma di legge a tutela della salubrità dei prodotti e dell'assenza di rischi per la salute umana.

Art.3- FORMA E DURATA DEL CONTRATTO – OPZIONE DI RINNOVO – REVISIONE DEI PREZZI - Il Contratto, in conformità a quanto previsto dal vigente Regolamento per la formazione dei contratti, sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, rimanendo a carico del fornitore ogni onere relativo a spese per bolli e/o registrazione.

Il contratto ha durata dalla data di aggiudicazione definitiva ovvero, nelle eventuali more di questa e della stipula del contratto, a partire dal 01/09/2014 e fino al 31/08/2016.

E' prevista l'opzione di rinnovo per un ulteriore biennio, vale a dire fino al 31/08/2018; tale opzione non può essere tacita, ma va esercitata per iscritto dal Comune, almeno 3 (tre) mesi prima dalla sua naturale scadenza.

E' consentita la revisione annuale dei prezzi dei prodotti oggetto di fornitura; tale revisione deve essere richiesta dal fornitore almeno 2 (due) mesi prima della decorrenza della nuova annualità contrattuale (entro il 30/06 di ogni anno) e si applica a decorrere dalla forniture eseguite dal 01/09 successivo. La richiesta di revisione dei prezzi deve essere documentata dal richiedente, ed in ogni caso non può essere superiore all'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) calcolati annualmente dall'ISTAT.

Art.4 - CONSEGNE – Le consegne dovranno essere effettuate nelle date indicate nell'ordine di fornitura, con cadenza massima di 2 volte alla settimana, per le quantità richieste dall'ufficio preposto alla gestione degli ordini per le mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 8.00 e le 9.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti di preparazione pasti, come indicati

Settore Affari ed Organi Istituzionali
S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o e d E c o n o m a t o

nell'art.1) del presente Capitolato speciale; resta inteso che qualora il Comune attivasse ulteriori sedi di preparazione pasti, le consegne dovranno essere effettuate anche presso di queste.

Per la consegna dei prodotti dovranno essere utilizzati mezzi e contenitori adatti agli alimenti, nel completo rispetto della normativa vigente, anche sanitaria, restando a carico del fornitore ogni eventuale sanzione elevata dal personale, anche non comunale, addetto ai controlli.

Art.5 – OBBLIGHI DEL FORNITORE – Al fornitore è fatto obbligo di:

- A) ricevere gli ordini telefonicamente o a mezzo fax dall'Ufficio preposto al servizio mense comunali, che li trasmetterà la settimana precedente indicando il/i giorno/i stabilito/i per la consegna;
- B) effettuare le consegne con le frequenze indicate, presso i punti di preparazione pasti, a cura, spese e rischio del fornitore; ciascuna consegna si intende franco destinatario e franco di ogni onere inerente trasporto, imballaggio e scarico della merce; eventuali deroghe di consegna dovranno essere concordate di volta in volta con l'Ufficio competente.
- C) garantire che i prodotti richiesti vengano forniti con un anticipo che, quantitativamente variabile in rapporto al periodo di conservazione del prodotto stesso, sia congruo rispetto alla relativa data di scadenza;
- D) garantire che tutti i prodotti oggetto della fornitura siano di buona qualità e rispondenti per caratteristiche alle norme legislative e regolamentari, sia igienico-sanitarie che commerciali, che ne disciplinano la produzione, la confezione, la vendita e il trasporto ed in particolare, che siano soddisfatte le condizioni sopra specificate, incluse quelle della tracciabilità e rintracciabilità della produzione;
- E) in particolari situazioni che possono verificarsi nel corso della fornitura, la Ditta è tenuta a garantire una variazione o integrazione delle tipologie dei prodotti solo ed esclusivamente dietro formale richiesta dell'Ufficio competente con il quale concorderà il prezzo unitario e provvederà a soddisfare la richiesta entro i cinque giorni successivi;
- F) il fornitore non potrà procedere alla sostituzione dei prodotti richiesti con altri di sua iniziativa, senza aver concordato con l'ufficio comunale preposto agli ordini;
- G) al fine di razionalizzare i tempi lavorativi del personale impiegato nelle cucine comunali, evitare gravosi rallentamenti nel ciclo produttivo, facilitare il personale di cucina nel compito di controllo delle derrate alimentari e di stoccaggio, la Ditta concorderà con il Comune, prima dell'avvio dell'anno scolastico, il programma di consegne della fornitura;
- H) l'impresa aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici, oltre al numero di fax, reperibili per l'intera giornata lavorativa e a dare notizia all'Ufficio competente di ogni loro eventuale variazione;
- I) dovrà procedere, congiuntamente al personale comunale addetto al punto refezione, alla verifica delle quantità, dei pesi e delle misure dei prodotti forniti, all'atto della consegna, redigendo e facendo sottoscrivere all'addetto apposito documento di trasporto, redatto in duplice copia, una delle quali sarà consegnata al personale preposto al ritiro;
- J) qualora il personale comunale addetto di cui sopra, l'unico preposto al ricevimento della merce, la reputi inaccettabile, la rifiuterà e la Ditta sarà tenuta a ritirarla e a sostituirla immediatamente con altra accettabile;

Settore Affari ed Organi Istituzionali
S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o e d E c o n o m a t o

- K) la fornitura di cui trattasi deve essere comunque garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta appaltatrice, nei casi di impossibilità a fornire quanto richiesto dai buoni d'ordine e previsto dai menù, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire prodotti sostitutivi previo accordo con l'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale;
- L) il fornitore si obbliga a non cedere neppure parzialmente il contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso e l'incameramento della cauzione e la richiesta di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti;
- M) il fornitore è responsabile dell'osservanza delle disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette alla fornitura oggetto del presente capitolato. Ricade altresì sullo stesso l'onere di dare piena attuazione agli obblighi assicurativi e ad ogni altro patto di lavoro esistente in riferimento al personale dipendente.
- N) il fornitore sarà considerato responsabile dei danni che, per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per imprudenza, venissero arrecati alle persone e alle cose sia del Comune sia di terzi, durante il periodo della fornitura; l'Amministrazione Comunale si intende al riguardo sollevata da ogni responsabilità ed onere;
- O) il fornitore si sottopone ai controlli che l'Amministrazione Comunale, ovvero tutti gli organismi istituzionali legittimati, ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, per verificare la rispondenza delle forniture alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato;
- P) in caso di sospensione della fornitura per esito favorevole dei controlli effettuati ovvero in caso di risoluzione contrattuale per responsabilità imputabile al fornitore, nulla sarà dovuto a titolo di indennizzo e verrà incamerata la cauzione.

Art.6 - CONDIZIONI GENERALI – L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente capitolato, è disciplinato dal D.Lgs.n.163/2006 e dal Codice Civile, nonché dal vigente Regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di San Benedetto del Tronto,.

Art.7 - CONDIZIONI PARTICOLARI –

- A) La presentazione dell'offerta per uno o entrambe i lotti da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato. In particolare la Ditta, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, tutte clausole contenute nel presente capitolato.
- B) l'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

valide, l'Amministrazione Comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste.

- C) Fanno parte integrante del presente capitolato speciale gli allegati:
- I. Verdura fresca – fabbisogno per due anni
 - II. Frutta fresca – fabbisogno per due anni
 - III. Calendario della stagionalità per frutta e verdura Altroconsumo

Art.8 – MODALITA' DI FATTURAZIONE, PAGAMENTO E OBBLIGO DI TRACCIABILITA' – Alla fine di ogni mese di fornitura la Ditta aggiudicataria è tenuta ad inviare esclusivamente a mezzo PEC protocollo@cert-sbt.it all'Amministrazione Comunale regolare fattura riportante le quantità degli alimenti forniti e i riferimenti ai documenti di consegna; la fatturazione dovrà essere distinta per lotto fra asili nido, scuole comunali dell'infanzia. Le fatture dovranno pervenire mensilmente, intestate al Comune di San Benedetto del Tronto – Servizio Provveditorato ed Economato – Viale De Gasperi, 124 – San Benedetto del Tronto, ed i pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dal ricevimento, compatibilmente con la disponibilità e regolarità di tutti i documenti necessari alla liquidazione nel rispetto della normativa vigente sui pagamenti della Pubblica Amministrazione. La Ditta aggiudicataria dovrà altresì comunicare, ai sensi dell'art.3 comma 7 del la Legge 136/2010, un conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto in oggetto.

Art. 9 – ASSICURAZIONI - La Ditta aggiudicataria terrà sempre e completamente sollevata l'Amministrazione per qualsiasi danno a persone e/o cose che possa derivare da cause ad essa imputabili in connessione dell'appalto in questione. La Ditta dovrà contrarre e produrre, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, una polizza assicurativa con primario istituto del ramo assicurativo a copertura dei rischi connessi all'esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto per qualsiasi danno, e in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione alimentare, cibi e/o bevande avariate, che possa derivare al patrimonio dell'Amministrazione, ai suoi dipendenti, collaboratori, utenti delle mense scolastiche e terzi, avente massimali assicurati non inferiori a €500.000,00 per danni a persone o cose derivanti dall'esercizio dell'attività. La polizza dovrà inoltre prevedere espressa rinuncia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune e avere validità ed efficacia per tutta la durata del contratto di fornitura.

Art.10 – FIDEIUSSIONI - La Ditta dovrà contrarre e produrre, in caso di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, ai sensi dell'art.113 del D.Lgs.n.163/2006 ovvero ai sensi dell'art.75 comma 7 del citato D.Lgs.n.163/2006 nei casi ivi previsti, per quanto riguarda l'importo, a titolo di garanzia, una fideiussione, bancaria o assicurativa, che deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Settore Affari ed Organi Istituzionali
S e r v i z i o P r o v v e d i t o r a t o e d E c o n o m a t o

Art.11 – PENALITA' – Se durante lo svolgimento del contratto fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, dalle norme vigenti in materia di produzione e fornitura di alimenti, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- 1) €.50,00 per ogni ritardo in ciascuna consegna, mancato rispetto dei quantitativi ordinati, sostituzione senza autorizzazione, dei prodotti che non sarà ritenuto giustificato dall'Amministrazione Comunale e che comporti grave disservizio;
- 2) €.200,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste dalla legge e dal presente capitolato per l'igiene nella conservazione, nel confezionamento e nel trasporto dei generi alimentari;
- 3) Da €.100,00 a €.300,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente Capitolato, in base alla gravità.

Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

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

L'Applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio di fornitura divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale può procedere nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione, nel caso in cui non venga eseguito il servizio di fornitura la Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutte le derrate che avrebbe dovuto fornire in quel giorno oltre al rimborso della somma pagata all'Amministrazione Comunale per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione Comunale. Per altri casi di inadempienze, non sopra compresi, la decisione spetterà ad un Collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune, da un rappresentante della Ditta e da un esperto estraneo ad entrambi, nominato dal Presidente del Tribunale di Ascoli Piceno.

Art.12 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- ritardo nell'inizio della fornitura, secondo quanto disposto nel presente Capitolato, art.3;
- grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nello stoccaggio e nel trasporto delle derrate alimentari;
- forniture dei derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dal presente Capitolato relativamente alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
- un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare, dipendente dagli alimenti forniti;

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro;
- sospensione non motivata della fornitura;
- applicazione di tre penali per una stessa violazione tra quelle previste dall'art.11;
- ulteriori inadempienze della Ditta appaltatrice dopo l'applicazione di sei penalità complessive.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata.

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

Art.13 – RECESSO UNILATERALE – l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere dal contratto con preavviso di almeno 1 (uno) mese, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico. In tal caso il Comune corrisponderà alla Ditta aggiudicataria il pagamento della fornitura prestata, purché eseguita correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto. La Ditta rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 del Codice Civile.