



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
01/09/2009 – 31/07/2014

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 01 - Oggetto dell'appalto
- Art. 02 - Definizioni
- Art. 03 - Durata dell'appalto
- Art. 04 - Quantità dei prodotti

TITOLO II

MODALITA' DI GARA

- Art. 05 - Finanziamento
- Art. 06 - Requisiti di esecuzione
- Art. 07 - Criterio di aggiudicazione
- Art. 08 - Consegna anticipata della fornitura

TITOLO III

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

- Art. 09 - Invariabilità dei prezzi
- Art. 10 - Liquidazione
- Art. 11 - Cessione del credito
- Art. 12 - Spese inerenti la fornitura

TITOLO IV

ESECUZIONE DELLA FORNITURA E QUALITA' DEI PRODOTTI

- Art. 13 - Modalità di esecuzione della fornitura
- Art. 14 - Consegna
- Art. 15 - Fornitura documentazione per contributi CE
- Art. 16 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari
- Art. 17 - Sistema HACCP
- Art. 18 - Disposizioni igienico sanitarie

TITOLO V

CONTROLLI E PENALI

- Art. 19 - Diritto di controllo dell'A.C.
- Art. 20 - Soggetti ed organismi preposti al controllo
- Art. 21 - Tipologia dei controlli



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- Art. 22 - Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi
- Art. 23 - Inadempienze e penalità
- Art. 24 - Applicazione delle penalità
- Art. 25 - Risoluzione di diritto del contratto
- Art. 26 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 27 - Recesso
- Art. 28 - Controversie

TITOLO VI

NORME GENERALI DI CONTRATTO

- Art. 29 - Cessione del contratto e subappalto
- Art. 30 - Cambio ragione sociale
- Art. 31 - Stipula del contratto
- Art. 32 - Cauzioni
- Art. 33 - Garanzie assicurative
- Art. 34 - Osservanza delle condizioni normative e retributive dei contratti collettivi nazionali di lavoro
- Art. 35 - Osservanza di leggi e regolamenti



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 01

Oggetto dell'appalto

01.01. Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di verdure e ortaggi di produzione tradizionale per un importo di € 82.720,00 IVA esclusa.

01.02. L'importo complessivo per il lotto è da considerare al netto dell'IVA. **Si precisa che gli oneri della sicurezza sono pari 0 (zero) in quanto, pur configurandosi delle interferenze, le predette sono di minimo livello.**

01.03. Gli importi sono da considerare comprensivi della consegna franco destinazione, incluse quindi tutte le spese di trasporto con mezzi idonei, eventuali spese di sosta, imballaggio, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni inerenti la fornitura. A tal proposito viene ribadito che i prezzi offerti tengono conto anche dei costi da sostenere per le eventuali analisi di cui all'art. 16 comma 16.08. e 16.09. I relativi costi saranno detratti direttamente dall'Amministrazione appaltante dalla prima fattura utile in pagamento trasmettendo all'I.A. copia della fattura delle spese sostenute in proposito.

01.04. L'importo dell'affidamento per il lotto sarà determinato dall'applicazione dei prezzi unitari offerti dalla ditta partecipante, moltiplicato per le relative quantità, **IVA esclusa.**

01.05. Per il lotto le caratteristiche merceologiche, i quantitativi e le norme specifiche sono riportate nella relativa parte speciale del capitolato. **(Allegato A)**

Art. 02

Definizioni

02.01. Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- 1) "Stazione Appaltante o "A.C." l'Amministrazione Comunale di Quarrata;
- 2) "Impresa" o "I.A.": l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese risultata/o aggiudicataria/o o di uno o più lotti della fornitura;
- 3) "Capitolato speciale": il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici.

Art. 03

Durata dell'appalto

03.01. Il contratto avrà la durata di cinque anni, con decorrenza dal 01/09/2009 e comunque dalla data di affidamento del servizio e terminerà il 31/07/2014.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

03.02. Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'A.C. non avesse potuto ancora provvedere ad aggiudicare l'appalto per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo.

03.03. E' prevista la facoltà, attraverso procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 5, lett. b), del D. Lgs n. 163/2006, di ripetere il servizio di cui trattasi, sulla scorta del progetto di base oggetto del presente affidamento, per un ulteriore triennio, se persistenti l'interesse pubblico alla ripetizione dello stesso e l'adeguatezza delle esigenze poste alla base dell'affidamento. Si precisa altresì che la facoltà di procedere a ripetizione del servizio, ferme restando le condizioni di cui al presente comma, può avere per oggetto anche un solo lotto.

03.04. Periodo di prova. L'impresa aggiudicataria è soggetta ad un periodo di prova di sei (6) mesi. Qualora durante l'esecuzione di detto periodo la fornitura non fosse pienamente rispondente al presente Capitolato Speciale, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare l'appalto alla ditta che segue in graduatoria. La predetta risoluzione verrà comunicata con lettera A/R da trasmettersi all'appaltatore con almeno 15 (quindici) giorni di anticipo senza che lo stesso possa in alcun modo opporsi, e senza che lo stesso possa vantare alcunché nei confronti dell'amministrazione.

Art. 04

Quantità dei prodotti

04.01. La quantità di ogni prodotto è da intendersi a carattere presuntivo in quanto le singole quantità potranno variare in eccesso o in difetto a seconda del numero degli utenti e/o delle necessità di servizio.

04.02. Poiché la fornitura è subordinata al numero effettivo degli utenti, alle variazioni che periodicamente, in accordo con l'ASL, si verranno ad apportare al menù, o ad altre cause non prevedibili, le singole derrate richieste in appalto potranno subire delle variazioni quantitative (sia in eccesso che in difetto) e/o qualitative.

04.03. Quindi per la natura della fornitura richiesta, la stazione appaltante non è in grado di quantificare con esattezza la quantità degli stessi, tale per cui l'affidamento in oggetto si può qualificare con la formula del "contratto aperto", inteso come quello in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per servizi/forniture non predeterminati nel numero, ma necessari secondo le necessità della stazione appaltante.

04.04. Sarà obbligo del fornitore di consegnare, per il prezzo di aggiudicazione, solo quelle quantità che gli verranno di volta in volta richieste dal personale comunale autorizzato all'effettuazione degli ordini, senza diritto di reclamare indennità o compensi di sorta per minori o maggiori quantitativi rispetto a quanto indicato nell'elenco descrittivo per quantità e prezzi unitari oggetto dell'offerta di gara.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

04.05. Quanto previsto nel comma precedente è ulteriormente specificato dagli Artt. 13 e 14 del presente capitolato e nelle norme di dettaglio di ciascun lotto.

04.06. Si fa altresì presente che la stazione appaltante, avuto riguardo alla tutela dell'ambiente (prodotti a Km 0), all'educazione alimentare dei bambini (inserimento di alimenti da filiera corta, alimentazione tradizionale) che ha comportato, e comporterà, lo sviluppo di particolari progetti educativi rivolti alle scuole in campo alimentare, si riserva, per un (1) giorno al mese, di acquistare alcuni prodotti da altri fornitori specificatamente individuati, senza che l'aggiudicatario della fornitura possa pretendere alcun onere economico a titolo di corrispettivo o a titolo di risarcimento danni.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO II

MODALITA' DI GARA

Art. 05

Finanziamento

05.01. L' appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

Art. 06

Requisiti di esecuzione

06.01. La ditta fornitrice per l'esecuzione dell'appalto dovrà essere in possesso, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali previste dalla normativa in vigore per l'espletamento di quanto previsto dal presente capitolato e dalla parte speciale con le liste delle forniture.

06.02. In particolare per partecipare alla gara le ditte partecipanti dovranno possedere i seguenti requisiti:

06.02.01. iscrizione alla C.C.I.A.A. o in un analogo registro professionale o commerciale dello Stato in cui ha la sede legale per attività coincidenti all'oggetto del presente appalto;

06.02.02. essere dotata del sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e del Reg. CEE n. 852/2004/CE, sia a livello di produzione che di trasporto delle merci;

06.02.03. essere in regola con quanto prescritto dagli artt. 18 e 22 del presente Capitolato;

06.02.04. possedere tutta la documentazione atta a dimostrare quanto richiesto dal presente capitolato per l'esecuzione della fornitura.

Art. 07

Criterio di aggiudicazione

07.01 L'Appalto sarà affidato con procedura *omissis*.

07.02. Il criterio di affidamento per il lotto è specificato in dettaglio nell'Allegato B.

07.03. L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione della fornitura anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta valida e congrua.

07.04. Nell'Allegato B vengono specificate le modalità in base alle quali sarà proclamata la ditta aggiudicataria

Art. 08

Consegna anticipata della fornitura

08.01. In riferimento alle particolari esigenze del servizio e tenuto conto dei tempi necessari per la stipula dei vari contratti, la ditta che risulterà aggiudicataria della fornitura, sarà tenuta a ricevere la consegna anticipata della fornitura, sotto le riserve di legge e nelle more del perfezionamento contrattuale.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO III

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 09

Invariabilità dei prezzi

09.01. La ditta dovrà garantire la validità dei prezzi, e di tutto quanto è compreso nell'offerta per tutta la durata dell'appalto.

09.02. I prezzi indicati nell'offerta dovranno essere considerati dalla ditta remunerativi, in quanto dovranno tener conto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla fornitura

09.03. Le parti rinunciano a qualsiasi variazione prezzi per il primo anno di durata dell'appalto. Successivamente, su istanza motivata delle parti, e dopo apposita istruttoria, potrà procedersi ad un aggiornamento, in aumento o in diminuzione del corrispettivo, da concordare in contraddittorio tra le parti medesime. La revisione del prezzo pattuito, conformemente all'art. 115 del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163, verrà determinata sulla base di una istruttoria condotta dal responsabile del procedimento sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice dei Contratti. Si rende altresì noto che i dati di riferimento, in assenza della rilevazione costi standardizzati di cui all'art.7 del Codice dei Contratti, verranno presi a dai listini ufficiali della Camera di Commercio di Firenze (Bologna per i prodotti biologici), oppure si utilizzerà l'indice ISTAT per i generi non contemplati nei listini della CCIAA.

Art. 10

Liquidazione

10.01. La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A., avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni - naturali e consecutivi - dalla data di ricezione della fattura da parte dell'ufficio protocollo nel rispetto di quanto previsto dalle norme regolamentari di questa Amministrazione Comunale.

10.02. Le parti convengono che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento parziale o totale della cauzione. Dal pagamento dell'importo della fattura in questo caso sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle penalità e quant'altro dovuto dall'I.A.

Art. 11

Cessione del Credito

11.01. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Art. 12

Spese inerenti la fornitura

14.01 Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione della fornitura, sono interamente a carico dell'Impresa.

14.02 Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO IV

ESECUZIONE DELLA FORNITURA E QUALITA' DEI PRODOTTI

Art. 13

Modo di esecuzione della fornitura

13.01. 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.

13.02. 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 dal Servizio Pubblica Istruzione, non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

13.03. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

13.04. 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.

13.05. L'esecuzione della fornitura deve essere coordinata alle esigenze di qualsiasi genere che possono sorgere dalla contemporanea esecuzione di forniture affidate eventualmente ad altre ditte.

13.06. 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, a altre opere e forniture, anche se eseguite da altre ditte.

13.07. Qualora il fornitore non effettuasse in tutto o in parte o ritardasse la somministrazione del genere da fornire secondo le modalità di cui all'art. 14, l'Amministrazione senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le Penali previste dal presente Capitolato, si riserva la facoltà di provvedere all'acquisto di quanto necessario, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitandolo al fornitore.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

13.08. L'ordine della merce sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'amministrazione comunale almeno due giorni prima della consegna prevista. A tal proposito la ditta aggiudicataria dovrà immediatamente mettere a disposizione dell'A.C. un numero di fax per la trasmissione degli ordinativi.

13.09. *Omissis*

13.10. Qualora, durante il rapporto di fornitura, la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. per la cessata produzione del marchio), l'amministrazione comunale 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 Funzionario Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o suo delegato.

13.11. Nel caso in cui alcuni prodotti non fossero disponibili sul mercato, a causa di eventi particolari, l'I.A. dovrà proporre la sostituzione con altra tipologia, previa autorizzazione dell'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Quarrata.

13.12. La mancata reperibilità dei prodotti deve essere debitamente documentata da parte dell'I.A. tramite:

- a. dichiarazione riguardante la scarsità e/o l'assenza di quel particolare prodotto;
- b. presentazione dei listini inerenti la commercializzazione di prodotti da cui si evince la scarsità del prodotto sul mercato.

Art. 14

Consegna

14.01. La ditta deve effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso le sedi indicate nelle varie parti del presente capitolato, nelle quantità ed alle scadenze pattuite nell'ordinazione con le modalità e con le tempistiche previste dall'art.3 della parte speciale del Presente Capitolato (Allegato A). Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi.

14.02. 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 può essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne.

14.03. Tuttavia, l'Amministrazione, previa tempestiva domanda dell'assuntore, può concedere una proroga per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore. Tale facoltà non costituisce per la ditta un diritto.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

14.04. Le consegne verranno effettuate a cura e spese della ditta fornitrice franco magazzino compratore con idonei mezzi di trasporto, come previsto dalla vigente normativa in materia, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce dalla sponda del mezzo ed al trasporto fino dentro il magazzino comunale.

14.05. Tutti i pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate si intendono al netto dei contenitori, qualsiasi sia la loro caratteristica.

14.06. Conformemente a quanto indicato all'art. 13 punto 13.02. del presente Capitolato, le quantità e le pezzature dei prodotti consegnati debbono corrispondere agli ordini effettuati anche di piccole quantità. I prodotti alimentari consegnati dovranno corrispondere alle caratteristiche merceologiche indicate nella parte speciale del presente Capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria; in tal caso la vigilanza sanitaria è affidata al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente territorialmente, che la eserciterà secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.

14.07. Se, da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse di qualità inferiore, l'Amministrazione comunale ha il diritto insindacabile di ordinarne il rifiuto pretendendone l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, o venga sostituita con derrate non idonee, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

14.08. La qualità e quantità saranno accertate dal competente Ufficio o dal personale addetto alle refezioni scolastiche. Se la fornitura risultasse a giudizio insindacabile dell'Ufficio o dell'addetto alle refezioni, in tutto o in parte di qualità inferiore o diversa da quella ordinata o presentata in condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo a restituire, nel tempo congruo che sarà indicato, il genere corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta.

14.09. Nell'ambito delle procedure attivate da questa A.C. per la periodica verifica dei fornitori, si richiede da parte del fornitore la disponibilità degli atti dell'autocontrollo e la disponibilità a far eseguire audit presso lo stabilimento dalla ASL competente al fine della valutazione delle condizioni igieniche di lavorazione e della corretta applicazione delle metodiche di autocontrollo. Si richiede inoltre la disponibilità a produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti.

14.10. Inoltre viene riconosciuto all'A.C. il diritto, dal fornitore, al risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'amministrazione comunale stessa, sia per eventuali conseguenze derivanti dal consumo, e quindi ai consumatori della merce. Pertanto, l'amministrazione comunale sarà esplicitamente sollevata indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo della merce che viene fornita a questo scopo.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

14.11. In caso di ritardi nei termini di consegna, l'amministrazione comunale si approvvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra ditta e ciò a totale carico della ditta inadempiente, che sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto; tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

14.12. In questo caso l'Amministrazione avrà la facoltà di rivalersi o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

14.13. In ogni caso l'Appaltatore dovrà ritirare entro 1 ora, fatta salva l'ipotesi di sequestro da parte delle autorità sanitarie, la quantità di merce fornita e non ritenuta accettabile e, in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione dell'appaltatore senza alcuna responsabilità da parte della stazione appaltante per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce potesse subire.

14.14. Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte inappellabilmente dal responsabile del Servizio o da suo delegato.

14.15. Il ritiro della merce è a totale carico del fornitore.

14.16. In ogni caso poi, quando i generi somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimare la svalutazione, l'Amministrazione comunale 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, oltre alla penale del caso e all'eventuale risoluzione del rapporto in caso di recidiva.

14.17. Verificandosi inadempienze di qualunque genere nell'esecuzione del contratto, viene riconosciuta all'amministrazione comunale la facoltà di applicare penali e di procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza, determinando, a suo giudizio insindacabile, l'entità dei danni sofferti e di rivalersi incamerando il deposito cauzionale e, ove ciò non basti, di ottenere la differenza eventualmente scoperta a titolo di completo risarcimento dei danni subiti.

Art. 15

Fornitura documentazione per contributi CE

15.01 *Omissis*



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Art. 16

Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

16.01. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e **all'allegato tecnico A** e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui al comma 16.08.

16.02. I beni oggetto del presente Capitolato dovranno corrispondere alle qualità descritte ed essere esenti da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni, confezionati e consegnati in conformità alle vigenti disposizioni legislative.

16.03. Conformemente a quanto previsto dall'art. 4 comma 1 della L.R. 6/4/2000 n. 53, e del regolamento approvato con delibera n. 200 del 26/02/2001 tutti i prodotti oggetto del presente appalto non dovranno inoltre contenere O.G.M. (organismi geneticamente modificati).

16.04. Ai sensi dell'art. 4 comma 2 della L.R. 6/4/2000 n. 53 l'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione conforme all'**Allegato C** con la quale dichiara l'assenza di OGM in tutti i prodotti forniti.

16.05. In caso di violazione di quanto previsto all'art. 16 punti 16.03. e 16.04., ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.R. 6/4/2000 n. 53, il contratto verrà ritenuto risolto di diritto con la richiesta in danno prevista ai successivi art. 25 e 26.

16.06. Le specifiche tecniche dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, DOP, IGP, o con altre specifiche caratteristiche e/o certificazioni sono prescrittive nelle modalità definite nei singoli lotti e dalla normativa di settore.

16.07. Tutti i prodotti facenti parte dei lotti che verranno forniti dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%, quando non diversamente specificato nella parte speciale del presente Capitolato.

16.08. E' facoltà dell'amministrazione comunale 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.

Nello specifico:



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 1) **Lotto 1 (Ortaggi di produzione tradizionale); Omissis:** controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g + Salmonella e Listeria monocytogenes/25g.)
- 2) *Omissis*
- 3) *Omissis*
- 4) *Omissis*

16.09. Le relative spese, fino ad un massimo di tre controlli analitici completi nel corso dell'anno per ciascuno dei prodotti alimentari di cui sopra, saranno computate a carico della ditta fornitrice. I costi di tali analisi saranno addebitati come previsto all'art. 1 comma 01.03.

Art. 17

Sistema HACCP

17.01. Come previsto dall'art. 6 al punto 06.02.03. la ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo e dovrà pertanto, individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti: essa dovrà garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

17.02. Allo stesso modo dovrà accertarsi che le aziende presso le quali si approvvigiona rispondano agli stessi criteri di sicurezza.

17.03. A tal proposito, il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative analisi.

17.04. In caso di ulteriori accertamenti potrà essere richiesta, e dovrà essere presentata, la documentazione completa relativamente ai piani di autocontrollo sia della ditta fornitrice che degli eventuali suoi fornitori.

17.05. In particolare le merci dovranno essere preparate, confezionate e eventualmente refrigerate in impianti riconosciuti idonei ai sensi delle normative vigenti e per i quali sussiste l'obbligo della applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la documentazione comprovante



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

l'esecuzione e l'esito di tali controlli secondo quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e sue successive modifiche e integrazioni.

Art. 18

Disposizioni igienico sanitarie

18.01. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa attualmente in vigore sia per quanto previsto in generale che in particolare per le singole classi merceologiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO V

CONTROLLI E PENALI

Art. 19

Diritto di controllo dell'A.C.

19.01. E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità delle forniture alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

Art. 20

Soggetti ed Organismi preposti al controllo

20.01. I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti Servizi della A.S.L.,
- il personale incaricato dall'A.C.
- la Commissioni mensa.

20.01. I componenti della Commissione mensa si dovranno limitare alla mera osservazione dei prodotti e dei loro imballaggi oltre che alla verifica dei prodotti dopo la eventuale lavorazione da parte dei centri di cottura.

Art. 21

Tipologia dei controlli

21.01. I controlli possono essere effettuati dal personale dell'A.C. e/o da personale incaricato dalla medesima Amministrazione.

21.02. I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici

21.02.01 I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo quantità e della qualità delle derrate in relazione a quanto richiesto ed alle caratteristiche merceologiche previste
- controllo data scadenza prodotti
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.
- stato igienico attrezzature
- stato igienico sanitario personale

L'A.C. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

21.02.02. I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

21.03. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

21.04. L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM e di mangimi animali.

21.05. Gli incaricati del ritiro della merce, come indicato all'art. 14 comma 14.08. eseguiranno i controlli a vista riguardo ai quantitativi ed alla qualità delle derrate alimentari, ed a loro insindacabile giudizio potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite e così pure contestare eventuali differenze di peso e di quantità.

21.06. Nel caso in cui il personale addetto al ritiro o quello di cucina, notasse irregolarità di qualunque tipo, verrà data comunicazione al responsabile del Servizio Pubblica Istruzione che, se necessario, informerà l'Azienda USL che provvederà, per la parte di competenza, ad accertarne le cause; ove non sussistano pregiudizi di carattere sanitario i prodotti verranno restituiti alla ditta fornitrice che dovrà provvedere alla sostituzione o integrazione delle stesse. In caso di inadempienza, o di urgenza per la preparazione alimentare del menù programmato, l'Amministrazione comunale procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore.

21.07. In caso di rifiuto nella fase di consegna, la merce dovrà essere ritirata immediatamente dal fornitore.

Art. 22

Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi

22.01. L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

22.02. L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

22.03. L'amministrazione comunale, ai sensi dell'art.16 LRT 38/2007, provvederà a controllare il rispetto da parte dell'impresa dei seguenti adempimenti:



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- a) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale (art. 2, comma 1 lett. f) D. Lgs. 81/2008);
- b) nomina del medico competente (art. 2 comma 1 lett. h) D. Lgs. 81/2008);
- c) redazione del documento di valutazione dei rischi (art. 28 D. Lgs. 81/2008).

22.04. L'impresa appaltatrice dovrà inviare, su richiesta dell'amministrazione comunale, copia del Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute previsto all'art. 28 del D. Lgs. 81/2008.

Art. 23

Inadempienze e penalità

23.01. La ditta fornitrice, nell'esecuzione del servizio di fornitura previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione della fornitura o di violazione alle disposizioni del presente capitolato, l'amministrazione comunale invierà contestazione scritta mediante lettera raccomandata A/R. In caso di necessità la contestazione avrà valore anche a mezzo fax. A tal proposito la ditta fornitrice dovrà comunicare prima dell'inizio della fornitura un numero di fax sempre disponibile per comunicazioni urgenti.

23.02. Alle irregolarità contestate seguiranno le relative comminazioni di penali, calcolate in rapporto alla gravità dell'inadempienza e/o recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo art. 27.

23.03. La penale verrà comminata sulla base delle indicazioni fornite al Funzionario Responsabile del Servizio Pubblica istruzione dagli addetti al ricevimento incaricati dall'amministrazione comunale.

23.04. L'amministrazione comunale, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità distinte in due livelli di gravità delle inadempienza:

23.04.01. Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico, salvo i casi di recidiva e/o gravità indicati;

23.04.02. Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti negli articoli 25 e 26.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

PENALI DI 1° LIVELLO

| | Penale in euro | Tipologia |
|-----|-----------------------|---|
| 1) | 1.000,00 | In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato tecnico A |
| 2) | 3.000,00 | In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate |
| 3) | 1.000,00 | Per carenza della corretta prassi igienica del personale. |
| 4) | 3.000,00 | Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP. |
| 5) | 1.000,00 | Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, ecc) |
| 6) | 1.000,00 | Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui al titolo IV |
| 7) | 500,00 | Per mancato rispetto delle quantità richieste e delle pezzature di cui all'allegato tecnico A |
| 8) | 1.000,00 | Per ogni ritardo che non sarà ritenuto giustificato dall'amministrazione comunale nella consegna, ovvero oltre 1 ora dall'orario previsto |
| 9) | 1.000,00 | Per ogni derrata consegnata con una vita residuale inferiore al 70 % o per qualsiasi motivo non determinabile |
| 10) | Da 500 a 3.000,00 | per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità. |

23.05. Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

23.06. Qualora l'I.A. sia stata sanzionata – in ciascun anno scolastico - – con penali di 1° livello - nel lotto aggiudicato complessivamente per 3 volte, dalla 4 irregolarità riscontrata sarà discrezione dell'amministrazione procedere alla eventuale risoluzione con le modalità di cui agli artt. 25 e 26.

PENALI DI 2° LIVELLO

| | | |
|-----|----------|--|
| 11) | 3.000,00 | Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale; |
| 12) | 3.000,00 | Per ogni certificato di verifica chimica-microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, di cui all'art. 16 comma 16.08. |



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

| | | |
|-----|----------|---|
| 13) | 3.000,00 | Per ogni tipologia di prodotto scaduto consegnato. |
| 14) | 1.000,00 | Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente csa e suoi allegati tecnici |
| 15) | 3.000,00 | In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante, ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato tecnico A |

23.06. Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile.

23.07. Nel caso di infrazioni previste tra le penali di 2° livello, fosse rilevata, ad insindacabile giudizio dell'A.C., una infrazione di particolare gravità, sarà discrezione dell'A.C. procedere all'eventuale risoluzione del contratto.

Art. 24

Applicazione delle penalità

24.01. L'applicazione delle penalità, di competenza dell'A.C., dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale le ditte appaltatrici avranno facoltà di presentare le loro controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata dall'A.C.. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'A.C. dovrà procedere entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 23 del presente capitolato. L'A.C. potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione o comunque nei termini previsti dall'A.C. nella sua comunicazione. Il mancato adeguamento alle prescrizioni dell'A.C. nei termini prescritti comporta la risoluzione del contratto.

24.02. Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere applicate mediante l'incameramento della cauzione.

24.03. L'A.C. potrà sospendere la liquidazione delle fatture ancora in pagamento qualora fossero in corso contestazioni. La sospensione del pagamento interrompe i termini di cui all'art. 10 comma 10.01. del presente capitolato.

Art. 25

Risoluzione di diritto del contratto

25.01. Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, potrà fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e/o valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

25.02. In ogni caso, qualora si verificassero disservizi l'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto di appalto, con preavviso di giorni 7 (sette), restando inteso che la ditta appaltatrice non avrà diritto ad avanzare alcuna pretesa di sorta.

25.03. Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

25.04. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 26

Ipotesi di risoluzione del contratto

26.01. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa contestazione all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A.. Resta altresì inteso che in tutti i casi di risoluzione, l'Amministrazione tratterrà, a titolo di penale, la cauzione definitiva e i crediti eventualmente maturati dalla ditta per le forniture rese, sempre fatto salvo la richiesta del maggior danno.

26.02. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- 26.02.01. in caso di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- 26.02.02. in caso di frode, fallimento o concordato fallimentare, o liquidazione coatta amministrativa;
- 26.02.03. in caso di accertamento di violazione del divieto di somministrazione dei prodotti contenenti O.G.M.;
- 26.02.04. in caso di cessione del contratto o di subappalto senza autorizzazione preventiva;



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- 26.02.05. reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione della fornitura;
- 26.02.06. mancato reintegro della cauzione definitiva;
- 26.02.07. abbandono dell'appalto;
- 26.02.08. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'I.A. ;
- 26.02.09. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.
- 26.02.10. interruzione non motivata della fornitura;
- 26.02.11. cessione totale del contratto a terzi;
- 26.02.12. mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- 26.02.13. applicazione di retribuzione al personale dipendente non conforme al C.C.N.L. di categoria
- 26.02.14. violazione della normativa sulla tutela dei dati personali, laddove vi sia una diffusione, e/o comunicazione e/o divulgazione di dati riservati di cui il personale dell'impresa sia venuto a conoscenza in ragione del servizio espletato;
- 26.02.15. qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze o gravi negligenze riguardo gli obblighi previdenziali, o assicurativi, o contributivi, o assistenziali o contrattuali nei confronti del personale dipendente;
- 26.03. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio secondo quanto stabilito nell'articolo 27 attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con cui il contratto è stato risolto.
- 26.04. In caso di risoluzione del contratto, fermo restando l'incameramento della cauzione, resta salva per l'Amministrazione comunale la facoltà di esperire ogni altra azione per il risarcimento del danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza della risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali.
- 26.05. Il presente articolo si intende espressamente approvato dalle ditte partecipanti alla gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 C.C.

Art. 27

Recesso

27.01. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere con preavviso di almeno 1 (uno) mese, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico.

27.02. In tal caso il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria il pagamento della fornitura prestata, purché 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 ed a ogni



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del Codice Civile.

Art. 28

Controversie

28.01. La ditta aggiudicataria non potrà sospendere le forniture né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'amministrazione comunale per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

28.02. Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Pistoia.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

TITOLO VI

NORME GENERALI DEL CONTRATTO

Art. 29

Cessione del contratto e Sub-appalto

29.01. Ai sensi dell'art. 118 comma 1 del D.Lgs. 163/2006, non potrà la ditta fornitrice, a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, pena la risoluzione del contratto, con diritto all'incameramento della cauzione e alla rifusione di ogni eventuale maggior danno.

29.02. Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, è ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale. Il subappalto non comporta nessuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile di quanto subappaltato.

29.03. In caso di subappalto non autorizzato secondo quanto previsto sotto, lo stesso sarà causa di risoluzione immediata del contratto, con contestuale incameramento della cauzione definitiva, sempre fatto salvo il diritto a richiedere eventuali maggiori danni verificatisi.

29.04. Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

29.05. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) l'Impresa, in sede di partecipazione alla gara, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) l'Impresa deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D. Lgs. 163/06, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 richiamato dal bando di gara, per lo svolgimento delle attività a lui affidate. Nei confronti del subappaltatore, l'amministrazione effettuerà i dovuti controlli; in caso di esito negativo il comune si riserva di non autorizzare il subappalto stesso;
- d) Non deve sussistere, nei confronti del sub appaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 575/1965 e successive modifiche e integrazioni



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

29.06. E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Si precisa che l'Amministrazione Comunale non procederà in alcun modo al pagamento diretto dei subappaltatori.

29.07. Si intendono inoltre tutte richiamate le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste all'art. 118 del D. Lgs. 163/06.

Art. 30

Cambio ragione sociale

30.01. Le imprese che cambieranno regione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione o incorporazione di società, dovranno documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione.

30.02. L'amministrazione comunale non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino alla presa d'atto di tali variazioni.

Art. 31

Stipula del contratto

31.01. L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate all'I.A. con apposita nota.

31.02. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune di Quarrata e contestuale incameramento della cauzione provvisoria, fermo restando la facoltà di richiedere il maggior danno.

31.02. L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'A.C., dovrà:

- 31.02.01. presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06, nelle forme ammesse dalla legge;
- 31.02.02. versare l'importo delle spese contrattuali;
- 31.02.03. presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

31.03. In particolare, dovrà essere presentata:



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

31.03.01. polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato all'art. 33 del presente Capitolato Speciale.

31.03.02. atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stata prevista in offerta).

31.04. Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione richiesta, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

31.05. L'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla consegna d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

Art. 32 Cauzioni

32.01. Le imprese concorrenti dovranno presentare una cauzione provvisoria il cui importo e le modalità saranno determinate negli atti di gara. Si rinvia in ogni caso all'art. 75 del D. Lgs.163/2006 ed al disciplinare di gara.

32.02. L'aggiudicatario dovrà inoltre prestare una cauzione definitiva calcolata secondo le modalità di cui all'art. 113 del Codice dei Contratti.. La durata di detta cauzione dovrà essere pari alla durata dell'appalto.

32.03. La cauzione definitiva sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'appaltatore e comunque non prima della regolazione di ogni conto dare/avere.

Art. 33 Garanzie assicurative

33.01. L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune di Quarrata ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

33.02. L'aggiudicatario provvede ad assicurare se stesso ed il personale impegnato per la responsabilità civile verso i terzi, per qualsiasi evento o danno che possa causarsi, esonerando espressamente il Comune di Quarrata da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti, anche in itinere, che dovessero verificarsi nell'espletamento delle attività oggetto della convenzione.

33.03. A tale scopo l'aggiudicatario si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune di Quarrata debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, con un massimale complessivo non inferiore a 5.000.000 (*cinquemilioni/00*) di Euro per ogni sinistro. La predetta polizza dovrà essere contratta esclusivamente per le forniture del presente appalto: si



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

sottolinea che non verranno accettate polizze "generiche" di cui l'impresa sia già in possesso per la sua attività. Dovranno essere esplicitamente previsti i seguenti limiti di risarcimento: garanzia smercio (danni cagionati da errata conservazione dei prodotti nei limiti del max), RC personale di tutti i dipendenti e di coloro che partecipano all'attività dell'Assicurato - danni a mezzi sotto carico e scarico - terzi l'Amministrazione Comunale ed i rispettivi dipendenti ed amministratori - danni da incendio cagionati da incendio di cose dell'assicurato con limite di risarcimento non inferiore ad euro 1.000.000,00, danni nell'ambito con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00.

33.04. A pena improcedibilità alla stipulazione del contratto per fatto addebitabile all'aggiudicatario, in occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia conforme delle polizze 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. 34

Osservanza delle condizioni normative e retributive dei contratti collettivi nazionali di lavoro.

34.01. Nell'esecuzione delle forniture che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori anzidetti.

34.02. L'impresa si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

34.03. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

34.04. La Ditta è responsabile, in rapporto alla stazione appaltante, dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del sub-appalto.

34.05. Il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato, non esime l'impresa dalla responsabilità di cui al comma precedente e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della stazione appaltante.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

34.06. In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'ispettore del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà alla ditta ed anche all'ispettore suddetto, se del caso, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'ispettorato del lavoro non sia stata accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

34.07. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

Art. 35

Osservanza di leggi e regolamenti

35.01. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato), nonché le norme del codice civile e a quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ALLEGATO A)

PARTE SPECIALE - LISTA DELLE FORNITURE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO

Articolo 1

01.01.PS Il contenuto del presente allegato al Capitolato speciale va ad indicare nel dettaglio le caratteristiche di gran parte delle derrate alimentari richieste per l'appalto e suddivise per i singoli lotti.

01.02.PS Nel caso vi fossero contrasti tra la parte speciale e la parte generale del Capitolato valgono le prescrizioni della parte speciale.

01.03.PS Per le derrate non descritte e per le caratteristiche non specificate valgono le prescrizioni della parte generale.

Articolo 2

02.01.PS Nel presente articolo vengono descritte le caratteristiche dei prodotti oggetto dell'appalto suddivisi per lotti.

02.02.01.PS LOTTO I – VERDURA ED ORTAGGI DI PRODUZIONE TRADIZIONALE

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali e appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti ed in ogni caso gli eventuali residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente, mentre non è ammessa la presenza di additivi anche se consentiti dalla vigente normativa;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i requisiti seguenti:

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- c) essere fresche e omogenee per maturazione;
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- e) essere prive, 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 turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- g) risultare accuratamente mondate e pulite;
- h) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- i) gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 150 e massimo di gr. 250 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà; sono tollerate differenze di peso in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo sopra indicati.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate senza danneggiare le radici.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale. Le cipolle dovranno avere una pezzatura compresa tra gr.150 e gr.180 con una tolleranza in +/- 15%.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalata (varietà: Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio e Icerberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 7 cm.

Sedani: devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate. Sono richiesti sedani con pezzatura media di 700/800 grammi.

Peperoni: nei colori verde, rosso e giallo e con un peso di g 150/200 (con una tolleranza del 10%); devono essere interi, sani, freschi; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo; privi di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e difetti che ne pregiudichino la commestibilità; consistenti; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Melanzane: devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume: devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

02.02.02.PS LOTTO II – FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA

Omissis

02.02.03.PS LOTTO III - ACQUA MINERALE

Omissis

02.02.04.PS LOTTO IV - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Omissis

02.02.05.PS LOTTO V - PANE E PRODOTTI DA FORNO

Omissis

02.02.06.PS LOTTO VI – PRODOTTI SURGELATI

Omissis

02.02.07.PS LOTTO VII - GENERI ALIMENTARI VARI

Omissis

02.02.08.PS LOTTO VIII - PASTA ALIMENTARE SECCA

Omissis

02.02.09.PS LOTTO IX – LATTICINI di produzione tradizionale

Omissis

02.02.10.PS LOTTO X – LATTE di produzione biologica

Omissis

02.02.11.PS LOTTO XI - CARNE FRESCA BOVINA E SUINA

Omissis

02.02.12.PS LOTTO XII - CARNI FRESCHE AVICUNICOLE

Omissis

02.02.13.PS LOTTO XIII - BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Omissis

02.02.14.PS LOTTO XIV – PRODOTTI CASEARI

Omissis

02.02.15.PS LOTTO XV – PROSCIUTTO TOSCANO DOP

Omissis

02.02.16.PS LOTTO XVI – PASTA FRESCA E RIPIENA

Omissis

Articolo 3

03.01.PS Il presente articolo, ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato Speciale va a specificare modalità e tempistica delle consegna.

03.02.PS La consegna dei prodotti dovrà avvenire, a seguito di ordine da parte del Comune, tre giorni la settimana: il lunedì, il mercoledì ed il venerdì. L'ordine dei prodotti dovrà essere inviato (a mezzo fax al numero appositamente indicato dall'azienda appaltatrice come previsto all'articolo 13 comma 13.08 del capitolato speciale),



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

almeno entro il secondo giorno antecedente la data della fornitura. Saltuariamente, per casi eccezionali o per forniture o preparazioni alimentari particolari, potrà essere richiesta la fornitura in giorni diversi anche con l'invio dell'ordine il giorno prima della consegna, senza aggravio dei costi di fornitura.

La consegna dovrà essere effettuata all'orario indicato nell'ordine nella fascia orario tra le 6.00 e le 8.00 (salvo diverso accordo tra le parti durante l'esecuzione del contratto).

La consegna dovrà essere effettuata presso i magazzini del centro di cottura e dell'Asilo Nido, situati entrambi in Via Lippi. Saltuariamente potranno essere richieste consegne presso altri indirizzi diversi da quelli indicati senza che questo comporti un aggravio dei costi della fornitura.

Per i prodotti del Banco Alimentare ordinati dal Servizio Sociale la consegna dovrà essere effettuata negli stessi giorni presso la sede dell'associazione "Pozzo di Giacobbe" posta in Via Fiume 53 a Quarrata o presso altro indirizzo che durante il periodo dell'appalto verrà individuato dal Servizio Sociale. La consegna per il Banco Alimentare dovrà avvenire nella fascia orario dalle ore 7.30 alle ore 8.30; in ogni caso, la consegna dovrà essere effettuata successivamente a quella presso i magazzini sopra indicati.

Eccezioni: per i lotti 3 (Acqua) e 5 (Pane e prodotti da forno) le modalità di consegna di tutti o di alcuni dei prodotti inseriti nei lotti sono specificati nella parte speciale relativa al singolo lotto.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato sarà oggetto dell'applicazione delle penali come indicato nella parte generale del Capitolato Speciale.

Articolo 4

04.01.PS Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dalle disposizioni vigenti in materia sia in ambito comunitario che nazionale e locale.

04.02.PS Per imballaggio si intende tutto quanto permette il trasporto, la conservazione e l'immagazzinamento del prodotto.

04.03.PS Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da garantire fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Su tutti gli imballaggi dovrà essere riportata esternamente una etichettatura contenete quanto previsto dalla normativa e dal presente Capitolato. Nel caso di prescrizioni sui prodotti per le quali l'etichettatura prevista per legge non permetta di verificarne la rispondenza, dovrà essere cura del fornitore dimostrare la rispondenza dei prodotti forniti a quanto richiesto dal Capitolato speciale.

04.04.PS Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate sulla parte esterna, non a contatto con il prodotto e conformi alla normativa vigente.

04.05.PS Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà; in particolare per i prodotti in cassetta come la frutta e/o la verdura, dovranno essere di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie. I prodotti non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

04.06.PS I prodotti biologici devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del regolamento C.E.E. n. 2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, norme dell'organismo di controllo.

04.07.PS La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dalla normativa vigente, così come l'idoneità dei materiale e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, nonché l'idoneità dei mezzi di trasporto e il rispetto delle modalità di conservazione e trasporto.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

04.08.PS La ditta fornitrice, anche quando non produttrice diretta delle confezioni fornite, sarà ritenuta responsabile del mancato rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni indicate. In tal caso verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ALLEGATO B)

Elenco dei lotti e criteri di aggiudicazione

Lotto n. 1 “ortaggi di produzione tradizionale”



prezzo più basso

Omissis



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ALLEGATO C)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEGLI ARTT.46 E 47

del D.P.R.445 DEL 28.12.2000

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____, residente in _____, in qualità di legale rappresentante della ditta _____, (eventualmente: giusta procura generale/speciale n. _____ del _____ da allegare in copia conforme all'originale) con sede in _____, P. IVA _____ C.F. _____

Consapevole della responsabilità penale ex art. 76 D.P.R.445/2000 in caso di falsa dichiarazione

DICHIARA AI SENSI DEGLI ARTT.46 E 47 DEL D.P.R. N.445 DEL 28.12.2000

sotto la propria responsabilità:

- 1) di aver preso conoscenza della certificazione obbligatoria di cui all'art. 16 comma 16.04. del capitolato speciale d'appalto (Allegato A) e delle sue conseguenze (art. 16 comma 16.05. CSA);
- 2) che tra i prodotti oggetto del lotto n. _____ sono assenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- 3) che la ditta si impegna a non fornire nel corso della fornitura prodotti contenenti O.G.M.;
- 4) di aver preso visione e di accettare quanto previsto dall'art. 16 comma 16.05. del capitolato speciale d'appalto (Allegato C) in caso di violazione del divieto di somministrazione di tali prodotti e di quanto dichiarato nei punti precedenti.

Si allegano:

- copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore (carta di identità – patente di guida o passaporto);
- certificazioni attestanti quanto dichiarato (non obbligatorie).

_____, li _____

IN FEDE

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 della Legge 196/03 che i dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

IN FEDE



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

Allegato D

| SCHEMA TECNICO PRODOTTO | | | |
|--|--|--------------------|--|
| Azienda Aggiudicataria | | | |
| Lotto n. | | N. ordine articolo | |
| Descrizione articolo | | | |
| Produttore/fornitore | | | |
| Marca prodotto | | | |
| Tipo confezione | | | |
| Nello spazio sottostante riportare tutti i dati presenti in etichetta o copia fotostatica della stessa | | | |
| | | | |



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

ALLEGATO E

ELENCO SCUOLE

| n. | Tipologia | denominazione | indirizzo | Telefono |
|----|-------------------------------------|---------------------------------------|---|------------|
| 1 | Nido d'infanzia | IL GIROTONDO | Via Lippi 19 QUARRATA | 057372137 |
| 2 | Nido d'Infanzia | - BOSCO DEI FOLLETTI MAGA MAGO' | Via Larga 179 CASINI | 0573744153 |
| 3 | Scuola dell'Infanzia | SACRO CUORE | Piazza della Chiesa FERRUCCIA | 0573718652 |
| 4 | Scuola dell'Infanzia | BURIANO | Via di Buriano 55 BURIANO | 0573750133 |
| 5 | Scuola dell'Infanzia | LUCCIANO | Via delle Poggiole 200 LUCCIANO | 0573750019 |
| 6 | Scuola dell'Infanzia | SANTONUOVO | Via del Paradiso 1 SANTONUOVO | 0573734237 |
| 7 | Scuola dell'Infanzia | VIA CINO | Via Cino da Pistoia 45 QUARRATA | 0573737889 |
| 8 | Scuola dell'Infanzia | BARBA | Via di Brana 41 BARBA | 0573718418 |
| 9 | Scuola dell'Infanzia | CATENA | Via Seano 34 CATENA | 0573744279 |
| 10 | Scuola dell'Infanzia | VALENZATICO | Via delle Corbellicce 51 VALENZATICO | 0573735608 |
| 11 | Scuola dell'Infanzia | VIGNOLE | Via IV Novembre VIGNOLE | 0573717584 |
| 12 | Scuola Primaria | SANTONUOVO | Via Rubattorno 31 SANTONUOVO | 0573775250 |
| 13 | Scuola Primaria | SANTA LUCIA | Via Santa Lucia 30 QUARRATA | 0573775250 |
| 14 | Scuola Primaria | VIA TORINO | Via Torino 77 QUARRATA | 057373311 |
| 15 | Scuola Primaria | CATENA | Via Vecchia Fiorentina II tr. 242 CATENA | 0573744136 |
| 16 | Scuola Primaria | VALENZATICO | Via delle Corbellicce 57 VALENZATICO | 0573735297 |
| 17 | Scuola Primaria | VIGNOLE | Via di Mezzo 143 VIGNOLE | 0573705043 |
| 18 | Scuola Secondaria di Primo grado | CENTRALE | Via Francesco Petrarca 16 QUARRATA | 057372444 |
| 19 | Scuola Secondaria di Primo grado | SUCCURSALE | Via Cino da Pistoia 12 QUARRATA | 057372117 |
| 20 | Scuola Secondaria di Primo grado | VIGNOLE | Via IV Novembre 164 VIGNOLE | 0573718502 |
| 21 | | MENSA CENTRALIZZATA | Via F. Lippi 6 QUARRATA | 0573778897 |



CITTA' I QUARRATA

Provincia di Pistoia

Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati