

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI
CARNI FRESCHE (BOVINE-SUINE-AVICOLE) E SALUMI
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 CARNI FRESCHE (BOVINE, SUINE, AVICUNICOLE) E SALUMI 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 **€.36.209,00** (euro trentaseimiladuecentonove/00) IVA esclusa, per il lotto CARNI FRESCHE BOVINE E SUINE, in **€.16.448,00** (sedecimilaquattrocentoquarantotto/00) IVA esclusa, per il lotto CARNI AVICUNICOLE e in **€.13.746,00** IVA esclusa per il lotto SALUMI.

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.

E' possibile la partecipazione alla gara rispondendo ad uno o più lotti.

Art.2- CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI –

Lotto: Carni fresche bovine e suine

Tutte le carni oggetto del lotto dovranno provenire da animali nati e macellati in Italia e da macelli, laboratori di sezionamento e di preparazione di carne in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della fornitura dei bolli previsti dalla normativa vigente, in particolare dal Regolamento CE n.854/2004; inoltre tutte le carni non devono aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo al fine di assicurarne la conservazione.

Tutte le carni devono essere:

- Pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue,
- Prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura,
- Prive di ossa rotte sporgenti,
- Prive di coaguli ed ematomi,
- Presentare un Ph non superiore a 6.

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

VITELLONE: le carni di bovino adulto dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni, categoria “A” – classificate per la conformazione con la lettera “R” e con stato di ingrassamento “2”, oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito – categoria “E” – classificate per la conformazione con lettera “R” e con stato di ingrassamento “2”, presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Le carni devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno non deve essere superiore al 5% e deve risultare compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di mazzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

I tagli forniti devono essere adeguati all'utilizzo, come descritto nella tabella allegata al presente capitolato.

SUINO: le carni di suino sono ottenute dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina che non abbia mai partorito, di peso non inferiore a 120 kg e presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità. Il grasso presente, in percentuale non superiore al 5% deve avere colorito bianco, consistenza soda e deve essere privo di segni d'irrandimento. Le carni devono soddisfare tutte le vigenti disposizioni in materia di vigilanza igienica.

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le carni devono essere confezionate sottovuoto; al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere intrisi da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportare direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto), o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione del prodotto;
- b) Stato fisico: fresco;
- c) Categoria commerciale da cui le carni provengono;
- d) Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro “ seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno; tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore al 75%;
- e) Modalità di conservazione;

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

- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del macellatore-confezionatore;
- g) La sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento;
- h) La riproduzione del bollo sanitario che identifica il laboratorio di confezionamento;
- i) Data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le indicazioni di cui alle lettere a,b,c,d,e,f,g,h,i, del punto precedente. Una o più etichette sulle quali sia riprodotto il bollo sanitario CEE del laboratorio di sezionamento ("S"), di cui alla Direttiva CEE 64/433, Allegato I, Capitolo XI punto 49, devono essere applicate all'imballaggio secondario in modo da lacerarsi al movimento della sua apertura.

E' vietato il riciclaggio delle etichette.

Gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

1. non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni,
2. non devono trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
3. devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggi primari) devono essere perfettamente conformi alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti; non è consentito il riciclaggio degli imballaggi primari e secondari; su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

Lotto: Carni fresche avicole

Le carni avicunicole, di pollame e di tacchino, dovranno provenire esclusivamente da animali nati ed allevati sul territorio nazionale, in spazi adeguati, e alimentati esclusivamente con mangimi vegetali senza utilizzo di OGM. Tali carni dovranno possedere i requisiti di ordine igienico-sanitario prescritti dalle disposizioni di legge che ne regolano la produzione, il commercio ed il trasporto; debbono essere forniti in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati in macelli riconosciuti e controllati in conformità con le normative vigenti in materia ed, in fase di macellazione, essere stati sottoposti, in forma singola, ad una ispezione sanitaria ante e post mortem, effettuata in conformità a quanto disposto dalle specifiche leggi nazionali ed europee, da un veterinario ufficiale che verifichi rispettivamente l'idoneità dell'animale ad essere macellato per la commercializzazione in ambito comunitario e nazionale e quella di essere destinato al consumo umano. Le carni dovranno essere sottoposte ai vari trattamenti in condizioni igieniche soddisfacenti i requisiti di legge, in impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in magazzini frigoriferi muniti dei previsti bolli sanitari.

PETTI DI POLLO: corrispondono ai muscoli pettorali; dovranno essere privati di pelle, dei grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee ed avere singolarmente un peso non inferiore ai gr.300.

PETTO DI TACCHINO: corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza osso; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

COSCETTE DI POLLO: la cute di detti tagli anatomici avrà colorito giallo-rosa chiaro, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di

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

trasporto di animali vivi o durante la macellazione; dovrà essere assolutamente priva di qualsiasi residuo riferito a penne o piumaggio.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se appartenenti ai pettorali oppure roseo riferito ad altri tagli; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non produrranno odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni devono essere fornite entro massimo tre giorni dalla data di confezionamento.

Per quanto riguarda il confezionamento e l'imballaggio si richiamano tutte le prescrizioni poste per le carni bovine e suine, di cui al presente articolo.

Lotto: Salumi

PROSCIUTTO DI "PARMA": disossato, deve essere marchiato "Parma" con stagionatura 16 mesi e conforme alle norme vigenti sulla tutela della denominazione di origine "Prosciutto di Parma" e alla delimitazione del territorio di produzione e ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Trattandosi di prodotto confezionato, nell'etichettatura deve essere indicato obbligatoriamente:

1. la scritta "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata"
2. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
3. la sede dello stabilimento di confezionamento;
4. la quantità netta;
5. il termine minimo di conservazione;
6. le modalità di conservazione;
7. la dicitura di identificazione del lotto.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto.

Ogni singolo prosciutto dovrà essere provvisto nella regione del garretto, ben visibile, del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione come da O.M.14.02.1968; i prosciutti dovranno essere muniti di una marchiatura indelebile atta ad individuare la loro provenienza dalle zone tipiche e la data di inizio della lavorazione "salagione". I prosciutti devono, altresì, essere provvisti di un particolare contrassegno, a norma del D.M.26.08.1991, costituito da una corona a cinque punte con base ovale in cui è inserita la parola PARMA in caratteri; sotto la base ovale sono rapportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Dovrà quindi presentare caratteristiche merceologiche ai sensi della L.n.26 del 13.02.1990 e D.M.15.02.1993, n.253: - forma tondeggiate, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm; - peso non inferiore a 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg, colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; - carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico; - la stagionatura non deve essere inferiore a 16 mesi; - assenza di difetti quali granuli biancastri da blastomicosi, chiazze anche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

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

Il prodotto fornito in vaschetta confezionata, deve rispettare tutte le prescrizioni normative relative alla tracciabilità e alla tutela del prodotto specifico, e presentarsi in confezioni integre da gr.70, rispettando le caratteristiche di qualità prescritte per l'intero.

PROSCIUTTO COTTO: deve essere ottenuto da coscio magro di suino nato ed allevato in Italia, lavorato fresco non congelato, dal peso vivo non inferiore a 140 kg, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri, peso del prosciutto finito intorno a 7/10kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa; compatto al taglio dove sia evidenziata la naturale disposizione dei grassi, fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino; privo di sacche di gelatina; di odore gradevole. Le dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti dovranno essere parsimoniosi e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto.

Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla legge. Sono ammessi solo sale e aromi naturali. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve altresì contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti O.G.M. L'umidità massima consentita è del 68%.

Il confezionato sotto vuoto o ad atmosfera modificata deve essere integro e riportare nell'etichetta tutto quanto previsto dalla legge. Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie ricoperta dalla cotenna; presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti; rapido viraggio dopo l'esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio-verde; presenza di odori sgradevoli. Il prosciutto cotto all'esame batteriologico, deve presentare i seguenti valori massimi (dati forniti dall'Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale dell'Università degli Studi di Milano):

- microrganismi aerobi, per grammo:10.000
- coliformi per grammo: 10
- coliformi fecali: assenti
- stafilococchi: assenti
- anaerobi solforati ridotti per gr.: assenti
- salmonelle in gr.25: assenti

Rintracciabilità

Tutte le carni oggetto del presente capitolato devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

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.

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

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 – gli ordini vengono effettuati la settimana antecedente la consegna. Le consegne dovranno essere effettuate nelle date indicate nell'ordine di fornitura, con cadenza settimanale, 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 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.

La consegna della merce, a cura e rischio del fornitore, con mezzi e personale propri, dovrà avvenire franca di ogni spesa, al netto di ogni tara con le modalità previste dalle norme vigenti in materia.

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;

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

- 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) per garantire il mantenimento della qualità del servizio, il Comune si riserva la facoltà di modulare o modificare la fornitura, richiedendo alla Ditta la sostituzione di prodotti alimentari in quanto non graditi o considerati di bassa qualità, dando un preavviso di tre giorni lavorativi;
- H) 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;
- I) 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;
- J) 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;
- K) 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;
- L) 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; in caso di mancata fornitura l'Amministrazione comunale darà corso all'esecuzione in danno del fornitore inadempiente, addebitando allo stesso il maggior costo eventualmente sostenuto;
- M) 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;
- N) il fornitore dovrà produrre prima dell'avvio della fornitura le schede tecniche relative a tutti i prodotti, la marca e la ditta da cui vengono acquistati;
- O) 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.
- P) 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;
- Q) il fornitore si sottopone ai controlli che l'Amministrazione Comunale, ovvero tutti gli organismi istituzionali legittimati, ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

preavviso e con le modalità che riterrà opportune, per verificare la rispondenza delle forniture alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato;

- R) 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 tutti 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 valide, l'Amministrazione Comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste.
- C) Fanno parte integrante del presente capitolato speciale gli allegati:
- I. Tabella carni Bovine e Suine – fabbisogno per due anni
 - II. Tabella carni Avicole – fabbisogno per due anni
 - III. Tabella Salumi – fabbisogno per due anni

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

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

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 €1.000.000,00 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.

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.

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

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;
- 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.