

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

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI
LATTE E DERIVATI E PRODOTTI SURGELATI
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 LATTE E DERIVATI E PRODOTTI SURGELATI per il servizio mense scolastiche presso i punti di preparazione pasti di seguito indicati:

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

Asili nido ubicati in via Mattei e via Manzoni.

il valore della fornitura è stimato per 2 anni, computati a partire dalla data di avvio della fornitura dal 01.09.2014 e fino al 31/08/2016 data di scadenza del contratto, in **€.42.949,30** (euro quarantaduemilanovecentoquarantanove/30) IVA esclusa, per il lotto LATTE E DERIVATI e in **€.38.892,70** (trentottomilaottocentonovantadue/70) IVA esclusa, per il lotto PRODOTTI SURGELATI.

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.

Art.2- CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI –

I prodotti richiesti devono essere di prima qualità. In particolare:

2.1 - LATTE E DERIVATI:

LATTE INTERO: deve essere di produzione italiana di alta qualità, con percentuale di materia grassa non inferiore al 3%, con riferimento al latte intero; l'involucro deve recare all'esterno la data di confezionamento e il termine di conservazione.

BURRO: deve essere unicamente quello denominato "burro di centrifuga" di produzione italiana e proveniente esclusivamente da creme di latte pastorizzate e centrifugate; deve essere consegnato in confezioni originali sigillate recanti all'esterno la data entro la quale è consigliabile il consumo.

MOZZARELLA: deve essere di produzione italiana, confezionate in buste sigillate con liquido di governo; caratteristiche: pasta morbida elastica, corpo rotondo a sfoglie concentriche saldamente contigue; colore bianco e sapore delicato lievemente acidulo; grasso sulla sostanza secca non inferiore al 42%; maturazione 24 ore. Saranno respinti all'origine i prodotti con confezione non integra, senza liquido o decisamente acidi di sapore.

ROBIOLINO: formaggio fresco spalmabile, noto con il nome generico di Robiola, in confezioni da 100gr., di puro latte vaccino, senza conservanti.

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

PARMIGIANO REGGIANO DOP: il formaggio da consegnare deve essere il “Parmigiano Reggiano “prodotto nelle zone tipiche: pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio (marchiatura a fuoco, anno e mese di produzione, codice di identificazione di chi lo ha prodotto) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti e da ogni successiva modifica ed integrazione.

Dovrà essere di 1^ scelta, avere ottimo sapore e profumo, avere una stagionatura di almeno 18 mesi, avere un contenuto minimo di materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Il prodotto porzionato sottovuoto dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di Parmigiano Reggiano aventi le caratteristiche richieste.

Le confezioni sottovuoto (da 1/8 di forma, all'incirca da kg 4 a Kg 6) devono essere conformi a quanto disposto dalla L.30 aprile 1962, n.283; dal D.P.R. 26 marzo 1980, n.327; dal D.P.R. 23 agosto 1982, n.777 e dal d.lgs. 27 gennaio 1992, n.109 e d.lgs.181/2003.

I formaggi da tavola dovranno essere conferiti al giusto punto di maturazione , senza muffe, acari o larve di altri insetti, senza colorazioni nocive o tali da mascherare tare sulle superfici dei prodotti; devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto. In particolare:

CACIOTTA FRESCA – PURO BOVINO: di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio presentasi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio la forma dello specchio. La crosta appena accennata di spessore massimo di mm.1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

EMMENTHAL: derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara e liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuto a fermentazioni anomale o altre cause; deve essere dichiarato il luogo di produzione sulla confezione che deve risultare integra.

Tutti i formaggi difettosi o non conformi a quanto indicato nel presente Capitolato Speciale saranno respinti all'origine.

2.2 – I PRODOTTI SURGELATI:

il pesce deve essere conferito in filetti e/o tranci interfogliati, completamente privi di spine, di peso pari a 120/150 gr. Per garantire all'Ente la costante qualità della merce la Ditta aggiudicataria si impegna per tutto il periodo della fornitura a mantenere inalterati per ciascuno dei prodotti ittici i seguenti elementi riconoscitivi: paese di origine del pescato – sede dello stabilimento di lavorazione e tipologia della lavorazione e del confezionamento; percentuale di glassatura prestabilita: la glassatura se presente deve essere indicata sull'imballaggio, compresa tra il 10% e il 20% del peso del prodotto e sempre concordata con l'Ente.

I prodotti ittici surgelati e confezionati, il cui termine di scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesci semigrassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dal momento della consegna.

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

Durante l'intero periodo della fornitura la Ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari relativi ai prodotti ittici di provenienza estera; in caso di eventi che possano alterare la condizione naturale delle zone di pesca, la ditta si impegna a cambiare paese di origine del pescato avendo dunque riguardo al mantenimento della salubrità e qualità del prodotto.

Prima che abbia inizio la fornitura ufficiale delle carni di pesce l'Ente potrà chiedere alla Ditta aggiudicataria il conferimento di confezioni campione per specie ittica scelta, per qualità, pezzatura, provenienza, tipologia di lavorazione.

I prodotti ittici non conformi allo standard campione, nonché quelli con dicitura sugli imballaggi irregolari o diverse da quanto concordato saranno rinviati all'origine e non dovranno essere oggetto di fatturazione.

FILETTI DI PLATESSA: devono essere commercializzati come filetti con pelle se provenienti dalla fascia ventrale del pesce e senza pelle se ottenuti dalla fascia dorsale dello stesso; devono altresì essere commercializzati con un sistema di numerazione cui corrisponde una qualità di grammatura: E 3 – equivalente ad una pezzatura di 50/70 grammi; E 4 – equivalente ad una pezzatura di 70/90 grammi; E 5 - equivalente ad una pezzatura di 90 grammi e oltre. Devono avere colore bianco-avorio e glassatura pari al 20%. Saranno respinte all'origine le confezioni recanti i seguenti difetti: pezzatura dei prodotti inferiore al pattuito, glassatura superiore al 20%, intensa colorazione gialla dei filetti dopo lo scongelamento, odore ammoniacale apprezzabile o altri odori, sapori sgradevoli prima o dopo la cottura degli stessi.

La **surgelazione delle verdure** deve avvenire in conformità alle disposizioni vigenti in materia. E' necessario che il prodotto da surgelare, che deve essere fresco e sano, sia sottoposto ai seguenti trattamenti: lavorazione immediata e in ambiente climatizzato, confezionamento, trattamento di congelazione rapida, trasferimento nel magazzino di stoccaggio a -18°, trasporto verso le sedi di consumo sempre ad una temperatura costante di - 18°.

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della merce, essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazione o inquinamenti dall'esterno, impedire che l'alimento si disidrati in fase di stoccaggio o sia esposto a bruciature da freddo. Il colore della verdura surgelata deve essere uniforme e uguale a quello tipico del prodotto fresco; il sapore deve corrispondere a quello proprio della verdura fresca dopo la cottura. I prodotti devono essere forniti a peso netto. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi riscontrati all'atto della consegna presso le dispense dell'Ente.

PRODOTTI PER CELIACI: tutti i prodotti per celiaci (paste, panini) dovranno essere completamente privi di glutine e avere caratteristiche di qualità almeno pari ai corrispondenti prodotti con glutine presenti negli altri lotti; sulle confezioni dovranno essere riportati le griffature previste dalle norme che individuano i prodotti senza glutine.

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

Art.3- FORMA E DURATA DEL CONTRATTO – OPZIONE DI RINNOVO – REVISIONE DEI PREZZI - Il Contratto, in conformità a quanto previsto dal vigente Regolamento per la formazione dei contratti, sarà stipulato in forma di scrittura privata ovvero in forma pubblica

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

amministrativa, in base all'importo di aggiudicazione, rimanendo a carico del fornitore ogni onere relativo a spese per bolli e/o registrazione.

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

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

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

Art.4 - CONSEGNE – Le consegne dovranno essere effettuate nelle date indicate nell'ordine di fornitura, con cadenza massima di 2 volte alla settimana, per le quantità richieste dall'ufficio preposto alla gestione degli ordini per le mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 8.00 e le 9.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti di preparazione pasti, come indicati nell'art.1) del presente Capitolato speciale; resta inteso che qualora il Comune attivasse ulteriori sedi di preparazione pasti, le consegne dovranno essere effettuate anche presso di queste.

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

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

- A) ricevere gli ordini telefonicamente o a mezzo fax dall'Ufficio preposto al servizio mense comunali, che li trasmetterà la settimana precedente indicando il/i giorno/i stabilito/i per la consegna;
- B) effettuare le consegne nelle date 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, il confezionamento, 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

Settore Affari ed Organi Istituzionali
Servizio Provveditorato ed Economato

- dietro formale richiesta dell'Ufficio competente con il quale concorderà il prezzo unitario e provvederà a soddisfare la richiesta entro i cinque giorni successivi;
- F) il fornitore non potrà procedere alla sostituzione dei prodotti richiesti con altri di sua iniziativa, senza aver concordato con l'ufficio comunale preposto agli ordini;
- G) al fine di razionalizzare i tempi lavorativi del personale impiegato nelle cucine comunali, evitare gravosi rallentamenti nel ciclo produttivo, facilitare il personale di cucina nel compito di controllo delle derrate alimentari e di stoccaggio, la Ditta concorderà con il Comune, prima dell'avvio dell'anno scolastico, il programma di consegna della fornitura;
- H) l'impresa aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici, oltre al numero di fax, reperibili per l'intera giornata lavorativa e a dare notizia all'Ufficio competente di ogni loro eventuale variazione;
- I) dovrà procedere, congiuntamente al personale comunale addetto al punto refezione, alla verifica delle quantità, dei pesi e delle misure dei prodotti forniti, all'atto della consegna, redigendo e facendo sottoscrivere all'addetto apposito documento di trasporto, redatto in duplice copia, una delle quali sarà consegnata al personale preposto al ritiro;
- J) qualora il personale comunale addetto di cui sopra, l'unico preposto al ricevimento della merce, la reputi inaccettabile, la rifiuterà e la Ditta sarà tenuta a ritirarla e a sostituirla immediatamente con altra accettabile;
- K) la fornitura di cui trattasi deve essere comunque garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta appaltatrice, nei casi di impossibilità a fornire quanto richiesto dai buoni d'ordine e previsto dai menù, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire prodotti sostitutivi previo accordo con l'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale;
- L) il fornitore si obbliga a non cedere neppure parzialmente il contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso e l'incameramento della cauzione e la richiesta di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti;
- M) il fornitore è responsabile dell'osservanza delle disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette alla fornitura oggetto del presente capitolato. Ricade altresì sullo stesso l'onere di dare piena attuazione agli obblighi assicurativi e ad ogni altro patto di lavoro esistente in riferimento al personale dipendente.
- N) il fornitore sarà considerato responsabile dei danni che, per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per imprudenza, venissero arrecati alle persone e alle cose sia del Comune sia di terzi, durante il periodo della fornitura; l'Amministrazione Comunale si intende al riguardo sollevata da ogni responsabilità ed onere;
- O) il fornitore si sottopone ai controlli che l'Amministrazione Comunale, ovvero tutti gli organismi istituzionali legittimati, ha facoltà di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, per verificare la rispondenza delle forniture alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato;
- P) in caso di sospensione della fornitura per esito favorevole dei controlli effettuati ovvero in caso di risoluzione contrattuale per responsabilità imputabile al fornitore, nulla sarà dovuto a titolo di indennizzo e verrà incamerata la cauzione.

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

Art.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 Generale per l'attività contrattuale del Comune di San Benedetto del Tronto.

Art.7 - CONDIZIONI PARTICOLARI –

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

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

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 e/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.

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

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

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.