



Cremona

COMUNE DI CREMONA

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

SOMMINISTRAZIONE PANE

PER IL FUNZIONAMENTO DELLE MENSE DELLE

SCUOLE INFANZIA E DEGLI ASILI NIDO

Per il periodo 1° aprile 2012 – 31 dicembre 2013

INDICE

ART. 1	OGGETTO
ART. 2	PRODOTTI E QUANTITA' RICHIESTE
ART. 3	DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI
ART. 4	DURATA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO
ART. 5	OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA
ART. 6	AGGIUDICAZIONE
ART. 7	OFFERTE ANORMALMENTE BASSE
ART. 8	REVISIONE PREZZI
ART. 9	CONSEGNA
ART. 10	VERIFICA DEI PRODOTTI
ART. 11	ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE
ART. 12	SUBAPPALTO
ART. 13	CAUZIONE
ART. 14	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE
ART. 15	PENALITA'
ART. 16	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 17	OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI
ART. 18	PAGAMENTI
ART. 19	ESTENSIONE DELLA FORNITURA
ART. 20	FORO COMPETENTE
	CONDIZIONI PARTICOLARI

ART. 1 OGGETTO

Oggetto del presente capitolato è la fornitura di pane, pane grattato e lievito necessari per il funzionamento delle mense di seguito elencate:

SCUOLE INFANZIA

DENOMINAZIONE

UBICAZIONE

Rosa Agazzi	Via Ticino, 26
Ferrante Aporti	Via Aporti, 7
Castello	Via Garibotti, 38
A. Gallina	Via S. Bernardo, 4
F. Lacchini	Via Romanino, 1
Martiri della Libertà	Via dei Classici, 7
P. Martini	Via S. Antonio del Fuoco
S. Giorgio	Via S. M. in Betlem
B. Zucchi	Via R. Manna, 22

ASILI NIDO

DENOMINAZIONE

UBICAZIONE

Lancetti	Via Lancetti
Navaroli	Via Navaroli
S. Francesco	Via S. Antonio del Fuoco
Sacchi	Via Tibaldi, 12

ART. 2 PRODOTTI E QUANTITA' RICHIESTE

Il fornitore deve essere in regola con tutti gli obblighi di legge comprensivi di quelli relativi all'attività di panificazione.

L'elenco dei prodotti e la quantità da fornire sono indicati nell'allegato A) al presente capitolato.

I quantitativi non sono impegnativi per l'Amministrazione in quanto il consumo è subordinato al numero dei bambini frequentanti e ad altre cause e circostanze. La fornitura dovrà quindi essere eseguita anche per quantitativi maggiori o minori sino al 40% in più o in meno, ed impegnerà la ditta alle stesse condizioni senza variazioni di prezzo.

ART. 3 DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI

A) PANE Tipo "0"

Il pane tipo "0" dovrà essere confezionato con farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale marino, lievito naturale, secondo le modalità previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580, in pezzature da 50/60 g cadauno. Potrà essere richiesta una pezzatura più o meno grande e/o eventualmente formati adatti per la confezione di un pranzo a sacco.

Tutto il pane consegnato dovrà essere a ridotto contenuto di sale (secondo le indicazioni del Ministero della salute e l'accordo raggiunto tra Regione Lombardia e Unione regionale panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesa, confesercenti regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL), contenerne un massimo del 1,8% (riferito alla farina) fino al 31/12/11 e poi **1,7% entro il 30/6/12.**

Potrà essere richiesto anche un formato di pane adatto al taglio per la realizzazione di crostini, ma gli ingredienti dovranno essere gli stessi previsti per il pane tipo "0".

Dovrà essere fornita l'etichetta con l'elenco degli ingredienti utilizzati.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare omogeneo rispetto al proprio volume e, nel contempo morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.

Non è ammessa la consegna di pani conditi o contenenti ingredienti diversi da quelli qui indicati.

B) PANE INTEGRALE

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca.

Potrà essere richiesta una pezzatura più o meno grande e/o eventualmente formati adatti per la confezione di un pranzo a sacco.

Tutto il pane consegnato dovrà essere a ridotto contenuto di sale (secondo le indicazioni del Ministero della salute e l'accordo raggiunto tra Regione Lombardia e Unione regionale panificatori Lombardia, Confcommercio Lombardia Imprese per l'Italia, Fiesa, confesercenti regionale Lombardia, AIBI/ASSITOL), contenerne un massimo del 1,8% (riferito alla farina) fino al 31/12/11 e poi **1,7% entro il 30/6/12.**

Il prodotto in oggetto deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina integrale, acqua e lievito (se è possibile preferire l'utilizzo di pasta acida), sale marino integrale.

Non è ammessa la consegna di pani conditi o contenenti ingredienti diversi da quelli qui indicati.

Dovrà essere fornita l'etichetta con l'elenco degli ingredienti utilizzati.

I prodotti di cui al punto A e B non devono contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto 250 del 30/4/98), non devono risultare residui di trattamenti chimici, né di inquinanti ambientali. Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Tutto il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, la crosta deve essere friabile omogenea, di colore giallo bruno;
- la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- deve essere di gusto gradevole e giustamente salato privo di odori e sapori aciduli anche lievi di gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
- non deve essere prodotto con ingredienti geneticamente modificati.

C) PANE GRATTATO

Pane grattugiato ottenuto dalle due tipologie precedenti (pane comune o pane integrale).

D) LIEVITO DI BIRRA

Il lievito di birra utilizzato nella preparazione della pizza (fresco in cubetti preferibilmente da 25g oppure da 500 g) deve essere costituito da cellule in massima parte viventi; privo di amido e di fecola aggiunti; con umidità non superiore al 75%, secondo quanto definito nella Legge n 580 del 4.7.1967.

Il fornitore dovrà rilasciare una dichiarazione che attesti l'assenza tra i prodotti forniti di alimenti o ingredienti geneticamente modificati.

Si ricorda che non è ammessa la consegna nelle scuole di prodotti non riportati in questo capitolato se non previamente autorizzati per iscritto dall'ufficio Ristorazione Scolastica.

ART. 4 DURATA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il contratto avrà decorrenza presunta dal 1° aprile 2012 e scadenza il 31 dicembre 2013 senza necessità di disdetta delle parti.

Per quanto riguarda i mesi di luglio e agosto, verrà comunicato successivamente se occorrerà o meno provvedere al rifornimento dei plessi funzionanti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di prorogare il contratto di un ulteriore anno.

L'importo presunto a base d'appalto per il periodo 1° aprile 2012 – 31 dicembre 2013 è di Euro 39.500,00 = I.V.A. 4% esclusa

L'importo è da considerarsi comprensivo del costo di trasporto e di ogni altra spesa accessoria per la merce consegnata **presso le dispense** di ciascuna scuola.

ART. 5 OBBLIGATORIETA' DELL'OFFERTA

L'offerta dovrà avere validità di almeno 180 giorni successivi alla data di scadenza del termine per la presentazione e avrà valore di proposta contrattuale irrevocabile ai sensi dell'art. 1329 del Codice Civile.

Mentre con la presentazione dell'offerta la ditta è immediatamente obbligata nei confronti del Comune a effettuare la prestazione nei modi e nei termini previsti dalla lettera d'invito e dal presente capitolato, per il Comune il rapporto obbligatorio nascerà solo dopo il provvedimento di aggiudicazione definitiva e la stipulazione del contratto. Il Comune si riserva, comunque, la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di procedere o meno all'aggiudicazione.

ART. 6 AGGIUDICAZIONE

La fornitura sarà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006, risultante dalla somma dei punteggi attribuiti ai seguenti elementi:

- | | | |
|----|-------------------|------------------|
| 1) | PROGETTO TECNICO | massimo 50 punti |
| 2) | OFFERTA ECONOMICA | massimo 50 punti |

Le offerte presentate dalle Imprese concorrenti verranno sottoposte all'esame di una Commissione appositamente costituita ai sensi dell'art. 41, 3° comma del vigente regolamento per la disciplina dei contratti che opererà in base ai parametri di seguito indicati.

1) **PROGETTO TECNICO**

I 50 punti relativi al progetto tecnico, saranno attribuiti sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

a) Qualità del servizio

a1) CRITERI DI SELEZIONE E CONTROLLO FORNITORI

MAX P.TI 8

Relazione riguardante le modalità di selezione adottate nei confronti dei propri fornitori di materie prime, con particolare riguardo alle farine (o ai grani se la macinazione avviene in proprio), alla individuazione della loro zona di coltivazione, alla individuazione della data di macinazione, eventualmente presentando il

contratto di acquisto vigente e la lista dei fornitori qualificati che si intendono utilizzare per le forniture oggetto del presente capitolato.

a2) MODALITA' ORGANIZZATIVE E OPERATIVE

MAX P.TI 12

Relazione riguardante:

- L'eventuale disponibilità di un forno a legna che potrà essere destinato alla cottura del pane consegnato alle scuole, in questo caso il formato potrà essere concordato.
- L'eventuale presenza di punti di lavorazione utilizzati per la presente fornitura all'interno del territorio comunale;
- L'efficacia delle modalità di consegna delle derrate con riguardo alle garanzie di conservazione dei prodotti (precisare il parco automezzi utilizzato per il trasporto e la consegna dei prodotti);
- L'uso di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale come per esempio:
 - autoveicoli con motore ad accensione comandata alimentati a carburanti gassosi (metano, gpl)
 - autoveicoli ad accensione spontanea (diesel) di massa superiore alle 3,5 tonnellate di tipo omologato ai sensi della direttiva 91/542/CEE e successive direttive e di massa massima inferiore alle 3,5 tonnellate di tipo omologato ai sensi della direttiva 93/59/CEE e successive direttive)
- L'individuazione di un responsabile per le comunicazioni con l'ufficio Ristorazione Scolastica, che possa utilizzare anche i sistemi di posta elettronica.
- Eventuali proposte innovative per una migliore e più efficiente erogazione delle prestazioni previste in contratto pur nel rispetto delle prescrizioni minime di capitolato o che abbiano un riflesso socialmente utile (es: eventuale ritiro del pane avanzato il giorno precedente per destinarlo direttamente ai canili o gattili, dimostrandone ovviamente la consegna).

b) Qualificazione delle derrate alimentari

Offerta di prodotti con CARATTERISTICHE MIGLIORATIVE EVIDENZIATE DAL PROGETTO TECNICO. MAX P.TI 30

In particolare verrà valutata ed in questo caso dovrà essere riportata l'etichetta completa con gli ingredienti utilizzati:

1. l'offerta di pane, pane integrale e pane grattugiato ottenuto da farine biologiche
2. l'offerta di pane lievitato solo con pasta madre e/o cotto a legna e macinato a pietra con farina fresca (tipo 0, tipo 1 o integrale).
3. l'offerta di pane prodotto con farina di farro e/o con farina di farro integrale biologica (o con farine di altri cereali da indicare nel progetto).
4. l'offerta di pane senza glutine
5. l'offerta di pane di semola di grano duro (pane casereccio)
6. eventualmente l'offerta di altre tipologie di pani particolari (senza lievito o senza sale ecc.)
7. l'offerta di pane prodotto con grani o cereali diversi coltivati nel territorio (pane a km zero)

Non sono invece considerate migliorative le offerte di pani speciali che impieghino burro, olio strutto, latte o polvere di latte, malto, saccarosio o destrosio ecc.

La commissione si riserva di chiedere la fornitura di "campioni" dei prodotti offerti, qualora le schede tecniche non siano esaustive o sufficienti per una corretta valutazione dei prodotti stessi.

Ai sensi del D.p.r. 207/2010 (allegato P), ciascun membro della commissione di gara attribuirà agli elementi di valutazione discrezionale a) e b) un coefficiente compreso tra 0 e 1, espresso in valori centesimali, come meglio specificato nella tabella seguente. Il coefficiente è pari a zero in corrispondenza della prestazione minima possibile. Il coefficiente è pari a uno in corrispondenza della prestazione massima offerta.

La media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari verrà trasformata in coefficienti definitivi, riportando ad uno la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie.

Tali coefficienti saranno applicati ai fattori ponderali sopra indicati per ogni elemento.

Coefficiente	Rispondenza funzionale e operativa
0,00	Nulla
0,10	Minima
0,20	Limitata
0,30	Evolutiva
0,40	Significativa
0,50	Sufficiente
0,60	Discreta
0,70	Buona
0,80	Ottima
0,90	Eccellente
1,00	Massima/piena

2) **OFFERTA ECONOMICA**

I 50 punti a disposizione per il prezzo saranno attribuiti applicando la seguente formula:

punteggio attribuito al concorrente a = $Ra / Rmax \times 50$

dove

Ra = Ribasso offerto dal concorrente a

Rmax = massimo ribasso offerto

L'Impresa dovrà presentare la propria offerta economica utilizzando la tabella offerta economica, allegato A) al presente capitolato per farne parte integrante e sostanziale.

La fornitura sarà aggiudicata al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio finale, sommando i punti ottenuti per il progetto tecnico e per il prezzo.

In caso di parità del punteggio finale, si aggiudicherà l'appalto all'Impresa che ha ottenuto il miglior punteggio per il progetto tecnico.

ART. 7 OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

Il Comune valuterà la congruità delle offerte in relazione alle quali sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambi pari o superiori ai quattro quinti dei corrispondenti punti massimi previsti dal bando di gara. In ogni caso potrà valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa.

In caso di anomalia dell'offerta, il Comune richiederà all'offerente le giustificazioni ai sensi dell'art. 87 del Decreto Legislativo n. 163 del 12 aprile 2006.

ART. 8 REVISIONE PREZZI

I prezzi unitari offerti debbono intendersi invariabili ed in nessuno caso sono suscettibili di revisione nel primo anno di validità del presente appalto.

Essi potranno essere soggetti ad adeguamento solo all'inizio del secondo anno in misura corrispondente alle variazioni che si siano verificate nel costo della manodopera e/o dei materiali e comunque non superiore alla variazione annua percentuale dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

La richiesta di adeguamento dovrà essere rivolta all'Amministrazione Comunale mediante lettera raccomandata con ricevuta di ritorno almeno 4 mesi prima della scadenza del primo anno di prestazioni. Tale termine è stabilito a pena di decadenza.

L'adeguamento sarà operato sulla base di una apposita istruttoria tendente a comparare il prezzo pattuito con quello di mercato e, se riconosciuto, decorrerà dall'inizio dell'anno contrattuale successivo alla presentazione della richiesta.

ART. 9 CONSEGNA

I prodotti dovranno essere consegnati, franco di ogni spesa e rischio, a cura della ditta aggiudicataria, direttamente all'interno delle dispense di ciascuna scuola dell'infanzia ed asili nido indicati all'art. 1, in ogni giorno di apertura ed in orario compreso tra le 7,30 e le 10.30.

I trasporti dovranno avvenire con automezzi idonei e conformi alle prescrizioni di legge e dei regolamenti igienico-sanitario vigenti in materia.

Il pane dovrà essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e dotato di adeguata e igienica copertura. Il fornitore è tenuto ad informarsi preventivamente dei giorni di chiusura (per vacanza, sciopero ecc) delle scuole.

Le forniture dovranno essere garantite in ogni caso anche in occasione di maltempo o ad altre cause e circostanze.

In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta dovrà esserne data comunicazione in tempo utile all'Ufficio Ristorazione al fine di anticipare le consegne.

Gli incaricati del ritiro eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi ed alla qualità dei prodotti, così come indicati nel presente capitolato.

Ogni consegna dovrà essere accompagnata da regolare documento di trasporto in duplice copia (una da lasciare all'incaricato del ritiro ed una da allegare alla fattura) su carta intestata della ditta fornitrice, con indicazione esatta del tipo di prodotto consegnato e del relativo peso netto espresso in chilogrammi.

La sottoscrizione del documento di trasporto non implica la rinuncia a successivi rimarchi.

ART. 10 VERIFICA DEI PRODOTTI

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce fornita non immediatamente rilevati.

Le consegne che non risultassero conformi alle caratteristiche precedentemente indicate saranno rifiutate e la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione.

Nel caso in cui il fornitore non provvedesse in tal senso, sarà facoltà dell'Ente approvvigionarsi altrove, addebitando alla ditta appaltatrice il maggior onere sostenuto.

Le analisi e le perizie che si renderanno necessarie e che il Comune di Cremona intendesse eseguire saranno affidate ad Istituti autorizzati, scelti dal Comune di Cremona. La relativa spesa rimarrà a carico del fornitore ogni qualvolta risulti che il prodotto somministrato non abbia i requisiti voluti dal capitolato.

Inoltre, ove la merce non risultasse conforme alle prescrizioni contrattuali od alle disposizioni di legge, il fornitore dovrà sottostare alla perdita totale della partita assegnata a cui il campione si riferisce.

Eventuali contestazioni riguardanti la qualità della fornitura, se non verranno risolte dalle parti, saranno inappellabilmente giudicate dal competente Servizio Sanitario (ASL).

A maggior garanzia della qualità dei prodotti, nel caso che la ditta aggiudicataria svolga solo funzioni di distribuzione, dovranno essere documentati tutti i passaggi che la merce subisce tra produzione e consegna.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi e ai quantitativi richiesti, eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi ed i quantitativi che verranno riscontrati, in contraddittorio con il fornitore.

ART. 11 ONERI E OBBLIGHI A CARICO DEL FORNITORE

La verifica della fornitura e le dichiarazioni di ricevimento ed assunzione in carico dei prodotti da parte dell'ufficio destinatario non esonerano la ditta da eventuali responsabilità per difetti, imperfezioni e difformità che non fossero emersi all'atto delle predette operazioni, ma che venissero accertati entro 6 mesi dalla data di consegna.

Il fornitore è tenuto a mantenere identica e inalterata la qualità della merce per tutta la durata della fornitura.

L'Impresa si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti l'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità dei prodotti consegnati.

L'Impresa assume in proprio ogni responsabilità in caso di infortuni o di danni arrecati, eventualmente, alle persone o alle cose, tanto dell'Amministrazione Comunale che di terzi, in dipendenza di manchevolezze o trascuratezze nella esecuzione delle prestazioni oggetto del presente atto.

ART. 12 SUBAPPALTO

Fatta salva la previa autorizzazione del committente, ciascuna ditta potrà indicare nell'offerta le parti della fornitura che intende eventualmente subappaltare a terzi o, in caso contrario, a specificare che non intende servirsi del subappalto. In ogni caso, l'indicazione dell'intenzione di avvalersi di subappaltatori lascia impregiudicata la responsabilità della ditta aggiudicataria.

Per la disciplina del subappalto si applicano le disposizioni contenute nell'articolo 18 della legge 19 marzo 1990 e successive modificazioni e integrazioni.

ART. 13 CAUZIONE

La ditta sarà obbligata, in sede di stipulazione del contratto, al versamento di una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale con la forma e le modalità stabilite dall'art. 47 del vigente regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di Cremona.

ART. 14 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE

La ditta che risulterà aggiudicataria si impegna a stipulare il relativo contratto entro il termine stabilito dalla comunicazione da parte dell'Ufficio Contratti. Qualora la ditta non adempia agli obblighi indicati nella suddetta comunicazione, il Comune si riserva di revocare l'aggiudicazione ponendo a carico della ditta le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni effettuate nel frattempo.

Tutte le spese contrattuali concernenti il contratto, sono a carico del fornitore.

ART. 15 PENALITA'

La ditta riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità, previa contestazione scritta dell'inadempimento trasmessa via fax:

a) nel caso di ritardata consegna rispetto ai termini concordati, per causa non dipendente da forza maggiore, di tutta o parte della fornitura, una penale pari al 5% calcolata sul valore del prodotto fornito in ritardo. Il valore totale delle penali non potrà comunque essere superiore al 10% dell'importo contrattuale.

b) nel caso di mancata consegna ovvero di consegna incompleta e/o errata, ovvero per inosservanze riguardanti la qualità dei prodotti, una penale pari al 10% del valore dei beni non consegnati. L'Amministrazione potrà inoltre procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche superiori,

addebitando l'eventuale differenza di costo per l'approvvigionamento alla parte, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo

c) nel caso di mancato adempimento dell'obbligo di sostituzione immediata di quelle partite che non risultassero qualitativamente conformi, sarà applicata una penalità pari a quella indicata al punto b).

d) nel caso di consegna di prodotti non compresi all'interno di questo capitolato e non preventivamente autorizzati per iscritto.

Dopo che il Comune avrà provveduto all'applicazione di almeno cinque penali per mancato rispetto degli orari e dei giorni di consegna della merce, ovvero per inosservanze riguardanti la qualità dei prodotti, il contratto si risolverà di diritto ai sensi dell'art. 1456 c.c., salvo il risarcimento del danno.

ART. 16 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C. ed all'esecuzione d'ufficio a spese dell'appaltatore, in caso di:

- gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali;
- gravi manchevolezze nella fornitura;
- riscontro per più di tre volte della presenza di microrganismi potenzialmente nocivi alla salute a seguito di controlli effettuati da un Ente di controllo incaricato dal Comune;
- mancato rispetto degli obblighi previsti dalle leggi vigenti in materia previdenziale, assicurativa, antinfortunistica e dei contratti di lavoro nazionale e locali;
- altre inadempienze che rendano difficile la prosecuzione dell'appalto.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di risolvere il contratto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C., a tutto rischio e danno della ditta appaltatrice, nei seguenti casi:

- addebito di almeno cinque penali per inadempienze, come previsto dall'art. 15 del presente capitolato speciale d'onori;
- grave negligenza o frode nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- subappalto non espressamente autorizzato;
- sospensione o interruzione della fornitura da parte dell'appaltatore per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore;
- cessione dell'azienda, cessazione dell'attività, oppure in caso di concordato preventivo, di fallimento a carico della ditta aggiudicataria.

La risoluzione del contratto avverrà con un mese di preavviso senza che la ditta stessa possa accampare pretesa alcuna e con ogni riserva per azioni di ulteriori danni, per i quali il Comune si avvarrà anche della cauzione versata, fermo restando la necessità che anche dopo il preavviso il servizio venga effettuato.

ART. 17 OBBLIGHI VERSO I DIPENDENTI

La ditta si obbliga a rispettare tutti gli obblighi verso i propri dipendenti imposti dalle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendone gli oneri relativi.

La ditta regola, nei confronti dei propri dipendenti, il trattamento giuridico e retributivo dei propri dipendenti secondo condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la categoria e nella località in cui si svolgono le lavorazioni, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazione e da ogni contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria e applicabile nella località.

La ditta è obbligata a continuare ad applicare dette condizioni anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi di cui sopra vincolano la ditta anche se essa non aderisca alle associazioni stipulanti i contratti collettivi di lavoro o abbia receduto dalle

stesse. In caso di violazione degli obblighi sopra menzionati il Comune provvede a denunciare le inadempienze accertate all'Ispettorato del lavoro, dandone comunicazione alla ditta.

ART. 18 PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato entro 60 giorni dal ricevimento della fattura mensile e la verifica positiva di conformità al presente capitolato speciale e della regolarità contributiva tramite D.U.R.C.. La mancata presentazione della fattura corredata del suddetto documento costituirà impedimento alla liquidazione e al pagamento della fattura stessa.

Qualora a verifica effettuata il relativo contratto non fosse stato sottoscritto, il pagamento ammonterà all'80% della fattura presentata; il restante 20% sarà liquidato dopo la sottoscrizione del contratto medesimo.

Alla scadenza dei termini di pagamento, decorreranno gli interessi moratori calcolati applicando il tasso legale in vigore.

ART. 19 ESTENSIONE DELLA FORNITURA

Il Comune potrà aumentare o diminuire l'importo della fornitura entro il limite di spesa di un 40% (quaranta per cento) dell'ammontare contrattuale e l'aggiudicatario si impegna ad effettuarla alle stesse condizioni del contratto originale entro il termine di 4 mesi a decorrere dalla data dell'ultimo ordine.

ART. 20 FORO COMPETENTE

Per tutto ciò che non è previsto, saranno applicate le norme del Codice Civile e tutte le disposizioni di legge in vigore, in quanto applicabili.

Foro competente, per ogni eventuale controversia, è quello di Cremona.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

CONDIZIONI PARTICOLARI

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto in applicazione degli articoli n.1373 e n.1671 del Codice Civile.

FIRMA PER ACCETTAZIONE
