



COMUNE DI BELFORTE DEL CHIEN TI
Provincia di Macerata

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: Fornitura Generi alimentari vari per le mense scolastiche per il periodo 1 sett. 2019 – 31 lug. 2020 – Lotto 1.

1. Oggetto della prestazione

La prestazione è relativa alla fornitura di derrate alimentari **Lotto 1 Generi alimentari vari** per le mense scolastiche del Comune di Belforte del Chienti.

2. Luogo di esecuzione

La fornitura dovrà essere effettuata nel territorio del Comune di Belforte del Chienti (MC), presso la mensa della scuola dell'infanzia e primaria e del nido d'infanzia comunale ubicata in via dell'Arme n. 11 e 9/A.

3. Durata della fornitura

La fornitura dovrà essere effettuata per il **periodo dal 01/09/2019 al 31/07/2020.**

4. Importo presunto dell'appalto

La spesa complessiva stimata è pari ad €. **18.700,00** IVA compresa. Tale importo è dato dalla somma dei prezzi che gli operatori potranno offrire per i beni da acquistare inclusi nei due elenchi per la scuola infanzia/primaria e per il nido per un valore massimo di €. 18.200,00 Iva compresa, che è l'importo stimato a base di gara su cui si basa l'aggiudicazione della stessa. A questa cifra deve aggiungersi la somma di €.500,00 (non soggetta a ribasso) che è la spesa stimata per l'acquisto di prodotti non indicati negli elenchi allegati, ma che potrebbero essere acquistati in caso di bisogno da parte dell'ente.

L'importo a base d'asta è calcolato al lordo dell'IVA in quanto la fornitura ha ad oggetto beni che sono soggetti ad IVA differenziata a seconda della natura dei generi alimentari considerati.

L'importo dovrà considerarsi comprensivo del costo del trasporto e di ogni altra spesa accessoria per la merce consegnata presso la dispensa della mensa.

L'importo indicato per il lotto è presunto e la fornitura dei beni potrà subire variazioni, ai sensi dell'art. 106 del d. lgs. 50/2016, considerato il numero dei bambini frequentanti il servizio mensa e l'organizzazione del tempo scuola. La liquidazione degli importi per la fornitura dei beni sarà eseguita sulla base delle forniture effettivamente rese.

Le Ditte possono concorrere per uno o più lotti ed essere aggiudicatarie anche di più lotti.

5. Descrizione della fornitura

La fornitura comprende i prodotti indicati negli elenchi allegati. Le quantità dei prodotti da acquistare sono del tutto indicative e non impegnative per il Comune, in quanto sono subordinate alla variabilità del numero degli utenti del servizio di refezione, pertanto potranno essere inferiori o superiori a quelle previste (ma in quest'ultimo caso per non più di 1/5).

6. Profili qualitativi della fornitura

Tutti i prodotti relativi ai lotti suddetti dovranno avere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili; inoltre dovranno essere conformi ai requisiti e alle caratteristiche specificati nelle specifiche tecniche in coda al presente capitolato. Le ditte fornitrici dovranno rendersi disponibili a fornire la documentazione comprovante l'attuazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP in tutte le fasi di lavoro compresa quella di trasporto dei prodotti alimentari.

Il Comune si riserva la facoltà insindacabile di prelevare campioni di prodotti per le perizie merceologiche e le analisi chimiche e microbiologiche ritenute necessarie; detti campioni saranno sigillati e contrassegnati con la firma del fornitore o di chi ne effettua in sua vece la consegna; per la funzionalità del controllo, la ditta aggiudicataria si impegna a fornire al personale comunale, incaricato della vigilanza, tutta la

collaborazione necessaria, impegnandosi a fornire tutte le informazioni e la eventuale documentazione richiesta.

Ogni fornitura sarà oggetto di verifica di conformità da parte del personale comunale preposto.

7. Condizioni generali della Fornitura

Il Fornitore è obbligato a:

- garantire la rintracciabilità di tutti i prodotti consegnati e dei materiali destinati ad entrare in contatto con i prodotti, ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- consegnare i prodotti in confezioni integre, chiuse all'origine, con etichettature a norma di legge;
- controllare che il termine minimo di conservazione o la data di scadenza siano ben visibili e chiaramente leggibili su ogni confezione;
- appurare che gli imballaggi siano integri e rispondano ai requisiti di legge;
- compilare in modo esauriente i documenti di trasporto e le fatture. **Nei documenti di accompagnamento della merce e/o nelle fatture dovranno essere indicati specificamente la marca dei prodotti consegnati e/o la loro provenienza.**

8. Modalità di esecuzione della fornitura

La ditta dovrà effettuare la fornitura secondo le indicazioni del personale addetto, concordando, prima dell'avvio della fornitura, le modalità operative di approvvigionamento, in particolare i giorni e gli orari in cui dovranno essere effettuate le consegne, in tempo utile per garantire la preparazione del pasto giornaliero previsto.

La consegna dei prodotti dovrà essere fatta da personale della ditta fornitrice in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti per legge; ugualmente il trasporto delle forniture dovrà essere effettuato con mezzi idonei e secondo le modalità previste dalla vigente normativa.

9. Verifiche alla consegna e sostituzioni

All'atto del ricevimento della merce, il Comune, tramite gli addetti alle singole mense, effettuerà controlli qualitativi e quantitativi sulle merci. Nello specifico potranno essere eseguiti i seguenti controlli:

- Controllo della rispondenza della merce all'ordine;
- Controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
- Controlli "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri, misuratori di calibro) sullo stato della merce consegnata.
- Controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari.

Con riferimento ad eventuali scostamenti quantitativi, il Comune può: 1) respingere l'eccedenza di fornitura; 2) accettare le differenze quantitative riscontrate, anche modificando i quantitativi di forniture successive; 3) chiedere al Fornitore l'invio della merce mancante nel più breve tempo possibile, fermo restando che ogni onere per l'integrazione della fornitura è carico del Fornitore.

Il Fornitore è obbligato a sostituire i prodotti che, a seguito delle sopra specificate verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate dagli addetti alle mense al momento della consegna dei prodotti stessi, risultino non conformi ai requisiti di legge e ai requisiti specificati nel presente Capitolato e nelle schede tecniche.

La non conformità viene dichiarata e sottoscritta dall'addetto alla mensa sul documento di accompagnamento della merce ed il prodotto viene restituito.

Tale sostituzione dovrà essere eseguita dal Fornitore entro il giorno lavorativo successivo, salvo il caso in cui il Comune, per ragioni tecnico-organizzative, indichi una data diversa.

In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione previsti nel presente articolo si **applicheranno le penali previste all'art. 15, previa formale comunicazione al Fornitore.**

10. Verifiche successive alla consegna e sostituzioni

L'accettazione da parte degli addetti alla mensa della merce consegnata non solleva il fornitore da responsabilità e obbligazioni in ordine a vizi occulti o non rilevati o rilevabili all'atto della consegna. Il Fornitore è obbligato a sostituire i prodotti anche qualora la non conformità degli stessi emerga in un momento successivo alla consegna. La richiesta di ritiro di tali prodotti deve essere comunicata per iscritto al Fornitore entro 2 giorni lavorativi dalla consegna.

Il ritiro della merce non conforme deve essere effettuato entro il giorno lavorativo successivo alla richiesta.

La sostituzione dei prodotti dovrà essere effettuata contestualmente al ritiro, salvo il caso in cui il Comune, per ragioni tecnico organizzative, indichi una data diversa.

In caso di inadempimento agli obblighi di ritiro e/o sostituzione previsti nel presente articolo si applicheranno le penali previste all'art. 15, previa formale comunicazione al Fornitore.

11. Invariabilità dei prezzi

I prezzi, indicati in sede di offerta e fissati all'atto dell'aggiudicazione, rimarranno invariati per tutta la durata della fornitura e dovranno essere comprensivi di tutti gli oneri di natura fiscale, ad esclusione dell'IVA.

I suddetti prezzi dovranno inoltre essere comprensivi di tutti gli oneri concernenti la fornitura (trasporto, imballo, scarico, spese di fatturazione, ecc.) che devono pertanto intendersi a carico della Ditta offerente. Viene esclusa l'applicazione della revisione dei prezzi

12. Pagamenti

Il Fornitore è tenuto ad emettere fatture secondo le norme che disciplinano la materia.

La fattura dovrà riportare i riferimenti delle richieste di approvvigionamento e dei documenti di accompagnamento della merce.

La ditta dovrà emettere fatture distinte per la fornitura relativa alla scuola infanzia/primaria e per il nido d'infanzia.

La fattura dovrà essere intestata a: Comune di Belforte del Chienti – Piazza Umberto I – 62020 Belforte del Chienti. Il pagamento delle fatture sarà disposto con determinazione del Responsabile del servizio previo accertamento della regolarità della fornitura a 30 gg. dalla data della fattura mensile.

13. Cauzione definitiva

La ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione (tramite bonifico o in contanti presso la tesoreria com.le) o fidejussione (polizza) dell'ammontare del 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A., nei modi indicati all'art.103 del D.Lgs. 50/2016, da versare al momento della stipula dell'ordinativo/contratto.

14. Subappalto

Non sono ammessi il subappalto anche parziale e la cessione in tutto o in parte a terzi della fornitura in oggetto.

15. Penali

Qualora il Fornitore non ottemperi agli obblighi derivanti dalle disposizioni di legge in materia, dal capitolato d'onori e dal contratto, con atto del responsabile del servizio, saranno applicate le seguenti penali:

- €. 300,00 qualora il Fornitore effettui le consegne in ritardo (oltre un'ora) rispetto agli orari concordati con l'addetto alle mense per più di 3 consegne anche non consecutive;

- Nel caso di mancata consegna dei prodotti ordinati o di consegna incompleta (mancanza di prodotti) o errata (i prodotti consegnati non corrispondono a quelli ordinati) nel giorno indicato: penale pari al 10% del valore dei prodotti ordinati e non consegnati;

- €. 400,00 per ogni consegna di derrate scadute;

- €. 100,00 per ogni giorno di ritardo, rispetto ai termini indicati per il ritiro e/o la sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche alla consegna o successive, risultino non conformi ai requisiti di legge o specificati nel capitolato;

- Per altri inadempimenti o violazioni: penali da €. 100,00 ad €. 1.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

L'applicazione della penale sarà preceduta dalla contestazione scritta dell'inadempienza riscontrata. Nella contestazione sarà assegnato un termine di giorni 10 (dieci) per la presentazione di giustificazioni e/o controdeduzioni.

Qualora le giustificazioni e/o controdeduzioni non pervengano o siano ritenute inidonee a disculpare il Fornitore, il Comune si riserva la facoltà insindacabile di applicare le penali.

L'applicazione della penale non esclude il diritto del Comune a pretendere il risarcimento per l'eventuale ulteriore danno.

16. Inadempienze e risoluzione del contratto

Si procederà di diritto alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- accertamento della mancanza del possesso dei requisiti generali e speciali successivo alla stipula del contratto; in tal caso è previsto il pagamento del corrispettivo pattuito solo per le prestazioni già eseguite e l'incameramento della cauzione definitiva;

- Avvenuta applicazione di n. 3 penalità;

- Subappalto anche parziale o cessione in tutto o in parte a terzi delle attività di cui alla presente fornitura;

- Perdita, da parte della Ditta aggiudicataria, dei requisiti per l'effettuazione della fornitura, quali il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;

- Interruzione della fornitura protratta per n. 8 giorni oltre il giorno di consegna;

- reiterata fornitura di prodotti non di prima qualità o, comunque, ritenuti non soddisfacenti. In tali ipotesi, la ditta non potrà avanzare pretese di sorta;
- Mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della legge n. 136/2010, In tali casi, il Comune dovrà comunicare, mediante lettera raccomandata A/R e con preavviso di 30 giorni, che intende avvalersi della clausola risolutiva espressa.

17. Responsabilità del trattamento dei dati personali

L'esecutore del servizio potrebbe essere nominato responsabile del trattamento dei dati da parte del Comune (che assume la qualifica di titolare del trattamento), per effettuare il trattamento per suo conto, qualora sia necessario per particolare esigenze di fornitura o di preparazione delle derrate alimentari comunicare dati personali riferiti agli utenti del servizio di mensa.

In tal caso, l'operatore accetta sin d'ora di procedere al trattamento dei dati in qualità di responsabile, secondo le garanzie e nel rispetto delle prescritte misure tecniche e organizzative ai sensi del Regolamento UE 2016/679.

18. Tracciabilità dei flussi finanziari

L'esecutore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della L. n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma 1, l'esecutore è tenuto, in particolare:

- a) a comunicare all'Amministrazione comunale i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;
- b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane s.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della L. n. 136/2010;
- c) a utilizzare il CIG nell'ambito dei rapporti con subappaltatori e subcontraenti fornitori e prestatori di servizi impiegati nello sviluppo delle prestazioni dell'appalto.

L'esecutore deve inserire nei contratti con i subappaltatori ed i subfornitori specifica clausola con la quale gli stessi si impegnano ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al subappalto e al subcontratto.

19. Foro competente

Per la definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente capitolato e del contratto, Il Foro competente è quello di Macerata.

20. Disposizioni di rinvio e nuova normativa

Per quanto non previsto nel presente capitolato, nel contratto e nel bando di gara, si richiama quanto disposto dalle norme del D.Lgs. n. 50/2016, dalle norme del Codice Civile e da ogni altra disposizione di legge vigente in materia.

Qualora, nel periodo di affidamento della fornitura, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata nel presente capitolato, il Fornitore è obbligato ad osservarle e recepirle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dal Comune.

Belforte del Chienti li _____

09 AGO, 2019

Per ACCETTAZIONE _____



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

D.ssa Alessandra Stacchio

Alessandra Stacchio

SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

Lotto 1 – Generi alimentari vari

PROSCIUTTO COTTO

Provenienza: Il prodotto deve provenire da suini allevati e sezionati in Italia.

Caratteristiche: senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato monosodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante. Il prodotto non deve contenere sostanze allergeniche rientranti nell'allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE, tranne quelle dichiarate nella lista degli ingredienti. Il prodotto deve essere consegnato già affettato, confezionato, etichettato e consegnato in regime di refrigerazione.

Le caratteristiche devono corrispondere a quelle definite per il prodotto intero.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Provenienza: nazionale.

Requisiti qualitativi: Si dà preferenza all'utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al D.L.vo n.º 65 del 4/2/93, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4° C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg.

Confezionamento: preferibilmente confezioni da 6 uova

LATTE e FORMAGGI

Provenienza: tutti i latticini devono essere di produzione nazionale.

Latte

Si dà preferenza al latte intero fresco pastorizzato "Alta Qualità" o parzialmente scremato fresco pastorizzato (in caso di diete specifiche a basso tenore di grassi).

Le confezioni perfettamente integre devono riportare il termine di conservazione con la menzione "da consumarsi entro..." seguita dalla data riferita al giorno, mese e anno, come previsto dall'art.5 – comma 3 - Legge n.º 169 del 3/5/89. **Al momento della consegna in regime di refrigerazione, il latte deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 3 (tre) giorni.**

I formaggi dovranno essere a denominazione di origine tipici (DOP) e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate.

I formaggi a lunga stagionatura come *grana padano* e *parmigiano reggiano* dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentirne la somministrazione anche agli utenti intolleranti /allergici al lattosio.

I formaggi a media stagionatura come *Fontina*, *Asiago ecc.*, forniti anche in tagli confezionati sottovuoto e regolarmente etichettati, dovranno riportare sulla crosta il marchio previsto dai disciplinari di produzione dei prodotti DOP e rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; assenza di muffe sulla crosta e alla superficie di taglio.

I formaggi definiti freschi come *Mozzarella*, *Crescenza* e *Ricotta* dovranno essere prodotti con latte vaccino intero pastorizzato e privi di additivi.

-La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

-La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale.

-La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

Tali prodotti dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; assenza di occhiature e dovranno garantire mantenimento della consistenza tipica del prodotto. **Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno sette/dieci giorni.**

Il trasporto dei formaggi deve avvenire con mezzi igienicamente idonei ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C secondo l'Allegato C del D.P.R. n.327 del 1980.

PRODOTTI ITTICI

Si dovranno utilizzare esclusivamente filetti di pesce surgelati: categoria "EXTRA".

I filetti di pesce surgelati dovranno appartenere ai seguenti generi:

- nasello o merluzzo.....(merluccius / gadus / macroronus);
- persico
- platessa.....(pleuronectes platessa / quadrituberculatus);

Dovranno inoltre essere rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

Potrà essere richiesta anche la fornitura di **molluschi cefalopodi** appartenenti ai seguenti generi:

- calamaro.....(loligo);
- seppia.....(sepia).

Dovranno essere congelati o surgelati, confezionati in confezioni originali regolarmente etichettate.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Il trasporto da parte dei fornitori di tutti i prodotti della pesca congelati/surgelati dovrà avvenire con automezzi autorizzati/registrati e muniti di appositi sistemi per il corretto mantenimento della prevista temperatura di -18° C (D.P.R. 327/80 Allegato C).

I **bastoncini di pesce** dovranno contenere almeno il 60% di merluzzo ed essere privi di conservanti aggiunti.

Belforte del Chienti li _____

09 AGO. 2019

Per ACCETTAZIONE



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

D.ssa Alessandra Stacchio

Alessandra Stacchio