



**COMUNE DI BELFORTE DEL CHIEN TI**  
*Provincia di Macerata*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**OGGETTO: Fornitura di Frutta e verdura per le mense scolastiche per il periodo 1 sett. 2019 – 31 lug. 2020 – Lotto 2.**

**1. Oggetto della prestazione**

La prestazione è relativa alla fornitura di derrate alimentari **Lotto 2 Frutta e verdura** 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 a base di gara**

L'importo stimato della spesa è pari ad **€. 15.000,00** 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 €. 14.600,00 (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 €.400,00 (**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. Pertanto, la liquidazione degli importi per la fornitura dei beni sarà eseguita sulla base delle forniture effettivamente rese.

**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 **appliceranno 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'oneri 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'inadempimento.

L'applicazione della penale sarà preceduta dalla contestazione scritta dell'inadempimento 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 discolorare 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. Inadempimenti 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







## SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

### Lotto 2 – Frutta e Verdura

**Provenienza:** tutta la **frutta e verdura** fornita (ad eccezione delle banane) deve essere di produzione nazionale.

**Requisiti qualitativi:** I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari ( L. 283/62 , D.M. 27.02.96 n.° 209 e successive modifiche ed integrazioni, D.M. 09/05/2002 e successive modifiche ed integrazioni).

I vegetali freschi devono rispettare il Reg. CE n.° 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. L.vo 109/92, al D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

**FRUTTA** dovrà essere di prima qualità, di recente raccolta, di media o lunga conservazione, purchè abbia inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura. Per le specie: mele, pere, arance potranno essere richieste varietà medie e tardive atte ad una prolungata conservazione . La frutta dovrà essere selezionata, calibrata, pulita, assolutamente esente da difetti.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ed in particolare deve:

- a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste con regolare ordinazione;
- b) i frutti devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito;
- c) i frutti devono essere omogenei ed uniformi composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà ed alla stessa zona di produzione;
- d) i frutti devono essere turgidi, non avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturali processi di sopra maturazione;
- e) i frutti devono essere esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

**Tutta la frutta consegnata dovrà corrispondere alla prima qualità ( 1^ categoria ).**

**VERDURA** dovrà essere di prima qualità, potranno essere accettate forniture di ortaggi atti alla media e lunga conservazione quali: aglio, cipolle, carote, patate o altro.

I prodotti oggetto della gara dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.

La merce deve essere fresca, di stagione, deve presentarsi integra, senza macchie o muffe, esente da tracce di appassimento e al giusto grado di maturazione. Deve essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Gli ortaggi devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste ;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie ed alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zone di provenienza;
- f) essere omogenei per sviluppo vegetativo, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda della specie e cultivar, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare a giudizio insindacabile del personale incaricato al controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali o batterici o fungini).

Belforte del Chienti li 09 AGO, 2019

Per ACCETTAZIONE

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
D.ssa Alessandra Stacchio

*Alessandra Stacchio*

