



COMUNE DI BELFORTE DEL CHIEN TI
Provincia di Macerata

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

OGGETTO: Fornitura di derrate alimentari a filiera corta (km 0) per le mense scolastiche per il periodo 1 sett. 2018 – 31 lug. 2019.

1. Oggetto della prestazione

La prestazione è relativa alla fornitura di derrate alimentari a **filiera corta (km 0)** per le mense scolastiche del Comune di Belforte del Chienti, diviso in quattro lotti:

- **Lotto n. 1 Carni e pollame**
- **Lotto n. 2 Olio extra vergine d'oliva**
- **Lotto n. 3 Pasta all'uovo**
- **Lotto n. 4 Prosciutto crudo.**

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 01/09/2018 al 31/07/2019.**

4. Importo a base di gara

L'importo complessivo stimato a base di gara è pari ad €. 16.200,00 IVA compresa.

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 complessivo, calcolato in base ai consumi pregressi e agli acquisti effettuati nel corso dell'anno scolastico trascorso, è suddiviso per ogni lotto nel modo seguente:

- Lotto 1 - Carni e pollame - L'importo stimato a base di gara è pari ad €. **8.300,00** IVA compresa.
- Lotto 2 - Olio extra vergine d'oliva - L'importo stimato a base di gara è pari ad €. **3.000,00** IVA compresa.
- Lotto 3 - Pasta all'uovo - L'importo stimato a base di gara è pari ad €. **2.700,00** IVA compresa.
- Lotto 4 - Prosciutto crudo - L'importo stimato a base di gara è pari ad €. **2.200,00** IVA compresa.

L'importo indicato per ogni lotto è presunto, considerato che la fornitura dei beni oggetto dell'appalto potrà variare a seconda del numero degli alunni e del tempo scuola, per cui la liquidazione degli importi sarà eseguita sulla base delle forniture effettivamente rese.

5. Descrizione della fornitura

La fornitura comprende i prodotti indicati negli elenchi allegati.

I fabbisogni previsti, come indicati negli elenchi allegati, sono del tutto indicativi e non impegnativi per il Comune, in quanto sono subordinati alla variabilità del numero degli utenti del servizio di refezione.

6. Profili qualitativi della fornitura

I prodotti relativi ai lotti su indicati devono provenire **da sistemi di filiera corta, che consistono nel passaggio diretto o in un numero di passaggi minimo tra produttore/allevatore/coltivatore e consumatore.**

Pertanto le tipologie merceologiche suddette devono provenire da ditte locali o comunque da ditte che operano in ambito provinciale (come meglio indicato nelle specifiche tecniche), al fine di garantire la conformità agli standard sociali minimi ai sensi dell'art. 144 del D. Lgs. n. 50/2016 come modificato dal D. Lgs. 56/2017.

Tutti i prodotti forniti 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.

8. Modalità di esecuzione della fornitura

L'operatore dovrà effettuare la fornitura secondo le indicazioni fornite e gli ordini effettuati dal personale addetto al servizio mensa, 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.

Per il confezionamento e il trasporto dei prodotti, la ditta appaltatrice deve utilizzare contenitori termici nella propria piena disponibilità, conformi al DPR 26 marzo 1980 n° 327, che dovranno garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato decreto.

I mezzi adibiti al trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 26 marzo 1980 n° 327. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia e settimanalmente alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

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, IVA inclusa.

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 costituire una cauzione (tramite bonifico o in contanti presso la tesoreria com.le) o fidejussione (polizza) per un valore pari al 10% dell'importo del contratto al netto di I.V.A., nei modi indicati all'art.103 del D.Lgs. 50/2016, da presentare 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'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 discolpare 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 penali, anche non consecutive;
- violazione del divieto di subappalto anche parziale o del divieto di 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;
- 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 19/06/2018

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Dott. Fabio Trojani



SCHEDE TECNICHE PRODOTTI

Lotto 1 – Carni e pollame

Provenienza: Il prodotto deve provenire da animali nati e allevati in territorio comunale o provinciale (**prodotto a filiera corta**) e sezionati in ambito provinciale/regionale.

Caratteristiche: Il prodotto non deve contenere sostanze allergeniche rientranti nell'allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE, tranne quelle dichiarate nella lista degli ingredienti.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla direttive del Consiglio 86/469/CEE del 16/09/86 e successive modifiche.

Carni Bovine. Le carni bovine devono appartenere a capi bovini di età compresa tra 12 e 24 mesi.

Dovrà essere garantita la tracciabilità come stabilito dal Reg. Ce 178/2002 e quindi sull'etichetta devono essere riportate tutte le informazioni commerciali con l'aggiunta dei dati relativi all'origine della carne.

Dovranno essere fornite solo carni fresche.

Carni avicole. La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Dovranno essere fornite solo carni fresche.

Carni Suine. Dovranno essere di prima qualità e presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, grana molto fine, tessitura compatta, venatura scarsa.

Dovranno essere fornite solo carni fresche.

Modalità di consegna:

Tutte le carni dovranno avere involucri, confezioni integre, ben aderenti alla carne e i materiali impiegati devono essere conformi alle vigenti leggi per composizione e prove di migrazione.

Dovranno essere trasportate ad una temperatura tra 0° e +4C° in automezzi autorizzati.

Le confezioni dovranno avere indicate in etichetta la denominazione del prodotto, il peso, nome e indirizzo produttore, data di scadenza.

Non saranno accettate carni in stato di congelamento o carni scongelate.

Lotto 2 – Olio extra vergine di oliva

Provenienza: deve essere ottenuto con olive provenienti da coltivazioni italiane e prodotto in territorio comunale o provinciale (**prodotto a filiera corta**) con etichettatura "Olio di oliva di qualità superiore ottenuto direttamente dalle olive mediante procedimenti meccanici".

Requisiti qualitativi: deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, non deve avere acidità superiore all'80% espressa in acido oleico, deve essere limpido, fresco e privo di impurità, avere sapore gradevole e aromatico ed essere privo di odori e sapori estranei.

Contentori : taniche da 5 Litri sigillate ed etichettate a norma di legge.

Lotto 3 – Pasta all'uovo

Provenienza: il prodotto deve essere elaborato in territorio comunale o provinciale (**prodotto a filiera corta**).

Requisiti qualitativi: il prodotto deve provenire da attività artigianale. Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D. P. C. M. n. 311/97). Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge ed essere esenti da additivi. I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registrati CE.

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a +10° C e conservata in regime di refrigerazione.

La pasta deve essere prodotta e commercializzata ai sensi dell'art. 31 della L. 580/1967 e ss.mm., della L. 440/1971, della circolare ministeriale 32/1985, del DPR 187/2001, del D. Lgs. 109/1992, e Reg. UE 1169/2011.

Lotto 4– Prosciutto crudo dolce

Provenienza: Il prodotto deve provenire da suini nati e allevati in territorio comunale o provinciale (**prodotto a filiera corta**) e sezionati in ambito provinciale/regionale.

Caratteristiche: deve essere privo di polifosfati aggiunti e derivati del latte e di glutine. Il prodotto non deve contenere sostanze allergeniche rientranti nell'allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE, tranne quelle dichiarate nella lista degli ingredienti.

Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Non dovrà avere odori e colorazioni anomale, né segni di rammollimenti.

Il prodotto deve essere consegnato già affettato, confezionato, etichettato.

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