



COMUNE DI TORRENOVA

Provincia di Messina, Via B. Caputo n. 38

CAP 98070 - P. IVA 01345160830 - C.F. 95001680834

TEL. 0941 / 785060 - FAX 0941 / 785314 PEC: protocollo@pec.comune.torrenova.me.it

SETTORE AFFARI GENERALI E SERVIZI ALLA PERSONA

Oggetto: Capitolato per la fornitura di prodotti alimentari vari, carni e materiale per il confezionamento, trasporto pasti caldi e materiale, per il servizio di mensa scolastica per il periodo ottobre/dicembre 2019.

ART. 1-Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari – prodotti alimentari vari, carni e materiale per il confezionamento, trasporto pasti caldi per la mensa scolastica per il periodo ottobre/dicembre 2019.

Il fabbisogno dei prodotti dovrà ritenersi puramente presuntivo, sia nella quantità generale complessiva, sia nella quantità per ogni singolo prodotto, in quanto legato alla presenza dei fruitori del servizio che è variabile.

Conseguentemente le quantità riportate nel preventivo di spesa sono puramente indicative e possono variare in base alle presenze. La Stazione Appaltante potrà nel rispetto dell'importo complessivo di aggiudicazione del singolo lotto, aumentarle o diminuirle in rapporto alle esigenze effettive, senza alcuna modifica delle condizioni complessive di affidamento e senza che l'aggiudicatario della fornitura possa fare valere pretese di sorta.

Art. 3- Destinatari del servizio

Il servizio mensa è destinato agli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° Grado dell'Istituto Comprensivo di Torrenova, oltre al personale avente diritto.

Art. 4- Durata dell'appalto

L'appalto della fornitura è previsto per l'anno scolastico 2019/2020 per il periodo ottobre/dicembre 2019 (dal lunedì al venerdì), di funzionamento del servizio mensa, fatte salve eventuali interruzioni dell'attività o impedimento per causa di forza maggiore.

Art. 5- Modalità della fornitura

L'ordine di fornitura dei prodotti alimentari, potrà essere effettuato anche telefonicamente da parte del personale addetto alla cucina, con anticipo.

I prodotti deperibili, in considerazione che la Stazione appaltante non dispone di idoneo centro di stoccaggio autorizzato, dovranno essere forniti giornalmente entro le ore 9,00 dello stesso giorno in cui è prevista la loro utilizzazione.

L'affidatario dovrà fornire i prodotti ordinati con l'organizzazione propria di risorse umane e strumentali in conformità a quanto previsto nel presente capitolato, con l'osservazione delle disposizioni di cui al D.lgs. n. 193/2007.

La fornitura comprende, oltre ai prodotti anche il confezionamento (ove necessario), così come previsto per legge, il trasporto e la consegna dei prodotti, da effettuarsi in conformità alle normative vigenti in materia.

I prodotti dovranno essere consegnati presso la cucina della mensa scolastica sita nella via Meli, al personale addetto alla cucina, il quale è tenuto, prima di firmare la bolla di consegna, al controllo

della qualità della merce e la quantità rispetto a quella ordinata. I prodotti a cura del personale addetto alla cucina dovranno essere annotati nel registro di carico.

La sottoscrizione del documento di trasporto non solleva il fornitore dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari, non riscontrati immediatamente.

Il trasporto dei prodotti dovrà avvenire tramite idoneo mezzo autorizzato.

Art. 6 – Caratteristiche e qualità dei prodotti:

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere in possesso di tutti i requisiti igienico nutrizionali previste dalle disposizioni di legge in materia e dovranno essere forniti dal soggetto affidatario secondo l'indicazione del personale addetto alla cucina.

La marca e/o denominazione commerciale del prodotto e la varietà della frutta e verdura fresca sarà verificata personale addetto alla cucina.

Tutti i prodotti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dalle disposizioni di legge in materia e dovranno essere forniti dal soggetto affidatario secondo le indicazioni del personale addetto alla cucina.

Parmigiano reggiano DOP

-Prodotto nelle zone tipiche, dovrà 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).

-Dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle normative vigenti.

-Dovrà essere di 1^a scelta, avere ottimo sapore e profumo e stagionatura minima 12 mesi.

-Tracciabilità del prodotto.

Formaggi a pasta molle

-Prodotti in Italia con latte vaccino italiano, dovranno essere di ottima qualità e dei tutto idonei e pronti all'uso.

-Non dovranno presentare alterazioni esterne o interne e dovranno essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme vigenti in materia.

-I formaggi dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

Tracciabilità del prodotto.

-I prodotti dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

Prosciutto cotto senza conservanti

-Produzione italiana, di prima scelta e ottima qualità, di rinomate e note marche italiane.

-Dovrà essere ottenuto da coscio magro di suino nato ed allevato in Italia con alimenti non contenenti OGM e antibiotici.

-Non dovrà contenere polifosfati lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia.

-Il fornitore dovrà prestare particolare attenzione al fine di garantire fino al momento della consegna al personale addetto alla cucina, il corretto mantenimento della temperatura nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere di:

-Produzione italiana, di ottima qualità, di rinomate e note marche italiane e regionali.

-Dovranno essere consegnate in confezioni integre, sulle quali dovranno essere riportata ed essere perfettamente leggibile: la denominazione del produttore, le caratteristiche del prodotto, il luogo di confezionamento, le schede del contenuto alimentare e la scadenza.

-La data di scadenza del prodotto fornito non dovrà essere prossima rispetto alla data di consegna.

Le confezioni non dovranno essere deteriorate e non dovranno presentare rammollimenti o alterazioni anche di piccole parti della confezione stessa.

-Tracciabilità del prodotto.

-I prodotti dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

Prodotti surgelati

-di ottima qualità, di rinomate marche italiane;

-Dovranno essere consegnate in confezioni integre, con la denominazione del produttore, le caratteristiche del prodotto, il luogo di confezionamento, le schede del contenuto alimentare e la scadenza dovranno essere perfettamente leggibili.

-La data di scadenza del prodotto fornito non dovrà essere prossima rispetto alla data di consegna.

-Le confezioni non dovranno essere deteriorate e non dovranno presentare rammollimenti o alterazioni anche di piccole parti della confezione.

-I prodotti dovranno essere in possesso di tutte le caratteristiche igieniche, nutrizionali e sanitari, previste dalle normative vigenti in materia.

-Il fornitore dovrà prestare particolare attenzione al fine di garantire fino al momento della consegna al personale addetto alla cucina, il corretto mantenimento della catena del freddo, secondo le indicazioni del produttore e nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Pane

-Pezzatura fra 500 g. e 1 Kg. oppure panini di grammatura 50/70 grammi ;

-Il prodotto dovrà essere ottenuto dalla cottura totale di un impasto convenientemente lievitato, preparato con farina di grano duro, acqua, sale comune e lievito naturale.

-Non dovrà contenere sostanze grasse oltre a quelle naturalmente apportate dallo sfarinato impiegato.

Il prodotto dovrà essere conservato con le modalità idonee a preservarne le caratteristiche qualitative e la freschezza.

-Gli ingredienti non dovranno contenere sostanze nocive.

-Il prodotto dovrà essere conforme alla Legge 22.02.1994, n.146 e DPR 30.11.1998, n.502.

-Il prodotto dovrà essere preparato e cotto il giorno stesso della consegna.

-Non dovrà comprendere ingredienti contenenti OGM.

-Non dovrà contenere residui di antiparassitari superiori ai limiti di legge.

-Il prodotto dovrà essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione.

-Il pane dovrà essere garantito di produzione giornaliera e non dovrà essere conservato con il freddo, od altre tecniche, e successivamente rigenerato.

-Dovrà contenere l'indicazione della Ditta produttrice.

Pasta per pizza

-Prodotta con farina, con aggiunta di acqua, sale e lievito naturale ed opportunamente lievitata.

-Gli ingredienti devono avere tutte le caratteristiche previste per il pane.

-Le modalità di produzione , confezionamento, di immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Mollica di pane secca

-Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale con le caratteristiche indicate per il pane.

-Il pane grattugiato dovrà essere fornito in confezioni chiuse in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni con etichettatura secondo le normative vigenti.

-Il pane grattugiato non dovrà contenere strutto.

Uova

-Uova di gallina pastorizzate extra fresche di categoria A, di produzione italiana, provenienti da animali alimentati con sostanze non contenenti OGM, devono essere consegnate negli opportuni contenitori, provvisti di etichetta, riportante la categoria, la data di produzione, la data di scadenza e la tracciabilità.

Carne di vitello/ di pollo

-Produzione italiana, provenienti da animali macellati in Italia, allevati a terra con alimenti non contenenti OGM ed antibiotici.

-Le carni dovranno essere fresche, non congelate e nei tagli richiesti dal personale addetto alla cucina. -Tutte le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati muniti di apposito bollo.

-Le carni dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e mantenute per tutta la durata del trasporto a una temperatura inferiore o uguale a + 4° per le carni bovine e + 3° per le carni avicole.

-Il fornitore, su richiesta, dovrà essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risulti la conformità a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento n. 2073/2005/CE.

Tracciabilità del prodotto.

Art. 7- Pagamenti

Il fornitore avrà diritto al pagamento dei corrispettivi mensilmente a presentazione di fattura nel termine di giorni 60 dalla data di ricezione della stessa.

Art. 9- Invariabilità dei prezzi e subappalto

I prezzi stabiliti rimangono fissi ed invariati per tutta la durata dell'appalto. Non è ammesso il subappalto.

Art. 10- Sostituzione delle merci -Penalità

In caso di forniture non ritenute idonee dal personale addetto alla cucina, il fornitore è tenuto alla sostituzione nel più breve tempo possibile e comunque in tempo utile per garantire la continuità del servizio.

Nel caso che il fornitore non provveda alla sostituzione dei prodotti, gli stessi, verranno acquistati dal personale addetto alla cucina, presso il centro più vicino, con addebito del relativo importo al fornitore.

Nel caso di mancata fornitura, verrà applicata una penale quantificata nel doppio della mancata fornitura stessa.

Dopo la terza contestazione scritta, l'Amministrazione, procederà alla revoca dell'aggiudicazione della fornitura con diritto di richiesta del risarcimento del danno.

Art. 11 - Tracciabilità dei pagamenti

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari - normativa antimafia, il fornitore, dovrà accendere apposito conto presso un istituto bancario e/o postale, sul quale verranno bonificati i corrispettivi dovuti per la fornitura di cui in appalto.

Art. 12 – Verifica requisiti dichiarati

L'Amministrazione appaltante, si riserva, ai sensi dell'art. 43 del D.P.R. n. 445/2000, di procedere alla verifica della veridicità delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni, mediante richiesta dei relativi certificati alle Amministrazioni competenti al rilascio.

Art. 13 – Assunzione di responsabilità

Il soggetto aggiudicatario, nel corso della fornitura e durante la fase di trasporto, si assume direttamente tutti i rischi verso terzi, compreso l'onere di adottare e/o aggiornare un piano di autocontrollo alimentare HCCP, a garanzia dell'igiene e salubrità dei prodotti stessi.

Art. 14 – Forma del contratto e spese

Il contratto per la fornitura di che trattasi, è stipulato mediante corrispondenza secondo l'uso del commercio ai sensi dell'art. 32 comma 14 del D.lgs. n. 50/2016.

Tutte le eventuali spese sono a carico del soggetto aggiudicatario.

Art. 15- Trattamento dei dati personali ai sensi del regolamento europeo n. 679/2016

L'operatore economico aggiudicatario della fornitura è tenuto al trattamento dei dati personale inerenti l'affidamento ai sensi degli artt. 13 e 14 del Regolamento Europeo n. 679/2016.

Conseguentemente è tenuto a sottoscrivere la relativa nota informativa.

Art. 16- altri obblighi

Il soggetto affidatario che dovrà attenersi agli obblighi di condotta, per quanto compatibili, previsti dal Codice di Comportamento integrativo approvato da questo Ente con deliberazione di Giunta Comunale n. 368 del 29/10/2015, pubblicato sul sito istituzionale – sezione Amministrazione trasparente. La violazione degli obblighi derivanti dal citato Codice comporta la risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.lgs. n. 165/2001, sussiste l'obbligo per il soggetto affidatario, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto dell'Ente nei suoi confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 17 – Modalità di risoluzione della controversie

Per tutte le controversie scaturenti dal presente appalto, le parti, rinunciano alla competenza arbitrale, dando atto che sarà competente il Foro di Patti.

Il Responsabile del Procedimento
F.to Frenis Giuseppina

Il Responsabile del Settore
F.to Palazzolo Franco