

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 derrate alimentari e materiale vario per il servizio mensa dell'asilo nido comunale per l'anno 2017/2018.

ART. 1-Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di frutta e verdura fresca, carni e materiale vario per il servizio mensa dell'asilo nido comunale.

I prodotti alimentari ed il materiale vario, le loro quantità, sono specificate nel preventivo di spesa.

I prodotti alimentari sono quelle previste dalla tabella dietetica, quantizzati sulla base dei possibilifruitori del servizio, sul consumo dei mesi precedenti e tenuto conto delle indicazioni fornite dal personale addetto alla cucina, mentre il materiale vario è quantificato sulla base dei consumi dei periodi precedenti .

Art. 2 suddivisione ed ammontare dei lotti:

La fornitura è suddivisa nei seguenti lotti:

-lotto II frutta e verdura fresca – codice CIG:Z52202579A;

-lotto III carni codice CIG:Z5D202589B;

-lotto IV materiale vario- codice CIG: Z5B202590C;

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 fruitoridel 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'affidatario della fornitura possa fare valere pretese di sorta.

Art. 3- Destinatari del servizio

Il servizio mensa è destinato ai bambini iscritti e frequentanti l'asilo nido comunale oltre al personale avente diritto che possono essere quantificati in:

- n. 08 bambini da zero a dodici mesi;

- n. 29 bambini da dodici a trentasei mesi;

- n. 09 unità di personale avente diritto.

Art. 4- Durata dell'appalto

L'appalto della fornitura è previsto per il periodo di funzionamento dell'asilo nido per l'anno 2017/2018, per i giorni (dallunedì al venerdì), fatte salve eventuali interruzioni dell'attività o impedimenti per causa di forza maggiore.

L'amministrazione Comunale si riserva di prolungare la fornitura dei prodotti, sino ad esaurimento della somma prevista.

Art. 5- Modalità della fornitura

L'ordine di fornitura dei prodotti alimentari, da parte del personale addetto alla cucina, potrà essere effettuato telefonicamente, con anticipo di 02 giorni. I prodotti deperibili devono essere consegnati nella stessa giornata nella quale è previsto il loro l'utilizzo. La fornitura del materiale vario dovrà essere effettuata entro giorni cinque dalla data dell'ordine.

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 i locali asilo nido di via Benedetto Caputo 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:

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 al servizio asilo nido.

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

Prodotti ortofrutticoli: banane, carote, finocchi, lattuga, mele, pere, patate, pomodori, zucchine.

-Produzione italiana, prima scelta e qualità, integri, senza ammaccature o deformità, pezzatura uniforme e della stessa specie, giusto grado di maturazione, assenza di terriccio, corpi estranei, muffe, umidità, sostanze pesticidi, antiparassitari e metalli pesanti, nitrati.

-Non dovranno contenere OGM (Organismi Geneticamente Modificati).

-Per quanto possibile, il fornitore si impegna a fornire prodotti provenienti da produzioni che consentono il rispetto del cosiddetto "chilometro zero".

-I prodotti dovranno essere consegnati in idonei ed appositi contenitori.

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

-Tracciabilità dei prodotti.

Carne di vitello/petto 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.

Materiale vario

Tutti i prodotti del lotto IV materiale vario per come indicati nel preventivo, devono essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. I prodotti: piatti, bicchieri, rotoloni di carta, pellicola, tovaglioli di carta, devono essere idonei al contatto con gli alimenti.

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. 8- Invariabilità dei prezzi e subappalto

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

Art. 9 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'affidamento della fornitura con diritto di richiesta del risarcimento del danno.

Art. 10 - 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. 11 – 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. 12 – 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. 13 – Forma del contratto

La forma del contratto è quella commerciale mediante sottoscrizione del preventivo di spesa e del capitolato.

Art. 14 – Modalità di risoluzione della controversie

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

Il Responsabile del Procedimento
Frenis Giuseppina