Comune di Itri

Provincia di Latina

Piazza Umberto I n. 1 – 04020 Itri (Lt) – Tel. +39.0771.732212 39.0771.721109

http://www.comune.itri.lt.it **comune.itri@postecert.it**

ALLEGATO 1_PROGETTO

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Periodo AA.SS. 2020/2022

NORME DI CARATTERE GENERALE

- Articolo 1 –

OGGETTO DELLA FORNITURA

Fornitura di derrate alimentari per il servizio di ristorazione scolastica comunale per gli anni scolastici 2020/2022.
La fornitura dovrà avvenire sotto la precisa osservanza del presente capitolato tenuto conto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti dei seguenti lotti (allegati 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

LOTTO 1: CARNI FRESCHE
LOTTO 2: PRODOTTI DA FORNO
LOTTO 3: SURGELATI
LOTTO 4: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
LOTTO 5: PRODOTTI LATTIERO/CASEARI E SALUMI
LOTTO 6: PRODOTTI CASEARI (mozzarella)
LOTTO 7: GENERI ALIMENTARI DIVERSI
LOTTO 8: PASTA E RISO (prodotti biologici)
LOTTO 9: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE "ITRANA"
LOTTO 10: PRODOTTI FRESCHI DI PASTICCERIA LOCALE

-Articolo 2-

DURATA DELL'APPALTO

L'appalto del servizio avrà la durata **di anni 2 (due).**
I periodi di sospensione, per quanto riguarda la refezione scolastica, sono quelli stabiliti dal calendario scolastico ministeriale e da altre evenienze stabilite dalle istituzione scolastiche.

-Articolo 3-

IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo complessivo stimato a base di gara per gli per gli anni scolastici 2020/2022. è pari ad euro 160.000,00 (IVA esclusa). L'importo è suddiviso nei seguenti lotti (Allegati 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10):

lotto n. 1 - carni fresche	L'importo stimato a base di gara	€.	19.000,00
lotto n. 2 - prodotti da forno	L'importo stimato a base di gara	€.	12.000,00
lotto n. 3 – surgelati	L'importo stimato a base	€.	20.000,00

	di gara		
lotto n. 4 - prodotti ortofrutticoli	L'importo stimato a base di gara	€.	42.000,00
lotto n. 5 - prodotti lattiero/ caseari e salumi	L'importo stimato a base di gara	€.	16.000,00
lotto n. 6 - prodotti caseari (mozzarella)	L'importo stimato a base di gara	€.	5.000,00
lotto n. 7 - generi alimentari diversi –	L'importo stimato a base di gara	€.	28.000,00
lotto n. 8 - pasta, riso (prodotti biologici)	L'importo stimato a base di gara	€.	13.000,00
lotto n. 9 – olio extravergine di oliva monovarietale "Itrana"	L'importo stimato a base di gara	€.	12.000,00
Lotto n. 10 – prodotti freschi di pasticceria locale	L'importo stimato a base di gara	€.	5.000,00
Importo totale lotti IVA* esclusa	L'importo stimato a base di gara	€.	160.000,00
*derrate soggette ad aliquote iva al 4%, 10% e 22% a seconda della tipologia			

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

-Articolo 4-

QUANTITA' DELLA FORNITURA

1.La quantità dei generi alimentari è indicata negli schemi di offerta allegati al presente capitolato e che dovranno essere riportati globalmente su carta intestata per la compilazione dell'offerta economica.
I quantitativi riportati nei citati schemi sono stati calcolati in base ad una stima relativa al numero dei pasti che si prevede di erogare per l'intero periodo interessato e non vincolano l'Amministrazione che, a seconda delle reali necessità, potrà aumentarli o diminuirli. **L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi successivi all'aggiudicazione dell'appalto per tutto il periodo dello stesso.**

GLI ALIMENTI DOVRANNO AVERE LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

QUALITA' PRODOTTI

<u>LOTTO 1 -CARNI FRESCHE</u>

Carne bovina e suina

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione; dovranno presentare una struttura compatta, consistente ed assolutamente non viscida, prive di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, con particolare riferimento al divieto di somministrazione di estrogeni negli animali, le cui carni sono destinate all'alimentazione. Dovranno essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente e, per le carni bovine, essere di un colore rosso vivo. Il grasso deve essere

bianco, ben sodo, mai di colore verdastro e in giusta quantità. La fornitura della carne bovina e suina dovrà pervenire disossata.

Carne avicunicola

I petti di pollo dovranno essere affettati e/o tagliati a pezzi secondo le esigenze del responsabile della cucina. La carne deve possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore naturale, odore) priva di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc.), priva di grassi.
La ditta fornitrice dovrà fornire all'Amministrazione Comunale precise indicazioni sugli allevamenti dai quali provengono le carni fornite.
La carne dovrà essere di qualità, in perfetto stato di freschezza e dovrà essere confezionata sottovuoto e trasportata in conformità con le vigenti norme igienico-sanitarie. La carne non dovrà essere congelata, né scongelata.

Tutte le carni dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia, in stabilimenti regolarmente autorizzati a norma di legge ed alla loro consegna essere muniti di tutti i documenti commerciali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

LOTTO 2 - PRODOTTI DA FORNO

Pane a lievitazione naturale:
- deve essere ottenuto da farina di frumento (legge 4.7.67 n. 580);
- la crosta friabile omogenea, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- la mollica deve essere a porosità regolare ed elastica alla pressione delle dita;
- volume notevole (pane leggero);
- dovrà essere di produzione giornaliera, ben lievitato, ben manipolato, ben cotto.

La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto e ben chiusi, le singole pezzature devono essere fornite in buste microforate, senza spaccarsi né disfarsi. Devono essere assicurate tutte le forme di igiene. È assolutamente vietata la congelazione. Il prodotto deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve e di qualsiasi tipo di muffe.

LOTTO 3 – SURGELATI

I prodotti surgelati devono essere confezionati in conformità alle norme vigenti; la ditta fornitrice deve garantire, nella maniera più assoluta e totale, il rispetto della catena del freddo.
I prodotti non devono presentare segni di parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
Le confezioni devono essere accompagnate da idonea scheda tecnica e munita di tutti i documenti commerciali e sanitari previsti dalle leggi vigenti.

Filetti di platessa
Provenienza: **Comunitaria**
Pezzatura: 100/120 gr.
Il prodotto deve essere pulito dagli scarti non commestibili, privo di pelle e di qualità primaria.

Bastoncini di merluzzo panati
Provenienza: **Comunitaria**
La carne deve essere bianca con panatura uniforme, colore giallo, con dimensione regolare e di qualità primaria- da gr. 25 ciascuno.
Bastoncini di merluzzo panati SENZA GLUTINE la carne deve essere bianca con panatura uniforme, colore gialla, con dimensione regolare e di qualità primaria.

Verdura e ortaggi
La verdura surgelata dovrà essere di buona qualità, priva di corpi estranei, intatta, in buone condizioni di igiene, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.
Le confezioni dovranno essere da 5 Kg. per le seguenti tipologie:
piselli finissimi, fagiolini, spinaci, bietola, cime di rapa, minestrone di almeno 12 verdure, carote a rondelle;
per l'hamburger e la cotoletta vegetariana confezione da 2 e/o 4 porzioni da 100 gr.

LOTTO 4 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Al momento della consegna le casse contenenti la frutta dovranno essere etichettate come prevede la normativa.
I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno avere uno stato di sviluppo e di maturazione naturale e dovranno essere di prima scelta.
Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare, fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.
In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di qualità e calibro diversi da quelli visibili.

Frutta
La frutta deve essere di provenienza NAZIONALE – tranne le banane
-deve essere fresca e di stagione, di prima qualità, aver raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta per il pronto consumo, essere turgida, non bagnata artificialmente, non presentare tracce di alterazione e fermentazione incipiente, esente da difetti visibili gravi, essere di grammatura e calibratura idonea come da composizione dei menù, ossia equivalente a :

- Mela –Pera – Pesca pezzatura gr. 150 gr. lordo a pezzo – calibro 55-60 mm.;
- Arance/Tarocco 200 gr. lordo a pezzo e calibro non inferiore a 55 mm;
- Clementine senza semi, di peso 60/70 gr. lordo a pezzo e calibro minimo 35 mm.;
- Albicocca –susina/prugna, kiwi … 60/70 gr. lordo a pezzo e calibro minimo 35 mm.;
- Anguria, melone retato, melone giallo, ciliegia, a peso;
- Susine: peso 50/60 gr. lordo a pezzo e calibro minimo di 35 mm.;
- Fragole: cestini e con calibro intorno a 20 mm;
- Uva bianca e nera - Regina e Italia a peso;
- Banana pezzatura gr. 200 circa gr. lordo a pezzo.

I prodotti frutticoli devono essere di diverse qualità, forniti a rotazione come segue.

CALENDARIO FORNITURA

Mele: 2 volte a settimana (periodo autunno/inverno): varietà Golden Delicius, Stark Delicius, Red Delicius, Rojal Gala …..;

Pere: 1 volta a settimana sia estive che invernali: varietà William, Coscia, Guyot, santa Maria , Abate Fetel, Conference, Rosada , Packam e Kaiser …..;

Uva 1 e/o 2 volte a settimana (periodo autunnale) varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera ……;

Arance, Clementine: 1 e/o 2 volte a settimana (periodo invernale dicembre –febbraio - marzo): varietà arance Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel ;

Melone giallo d'inverno 1 volta a settimana (periodo autunnale ottobre-dicembre) : varietà Il gigante di Napoli, il Morettino;

Pesche (pesche pasta gialla/ bianca, pesche noce……), Anguria varità baraka, betica, bibo …), Melone retato (Talento, Palatino,Pregiato,Sogno,Stomboli..), Melone Catalupo, Albicocche, Susine, kiwi 1 volta a settimana (periodo maggio - giugno);

Fragole, varietà favetta, e ciliegie, varietà La Grace star, fornite 2 volte al mese nell'arco della loro stagionalità (maggio giugno) – provenienza regionale;

Le banane 1 volta a settimana.

-Limoni nazionali

Ortaggi freschi
I prodotti devono:
- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere di buona qualità;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti e privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare le caratteristiche organolettiche degli stessi;
-non presentare tracce di appassimento e/ o alterazioni;
-gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati e i bulbi devono essere interi e di forma regolare;
-gli ortaggi a foglia, i cespi devono essere puliti e mondati, non prefioriti ed esenti da residui di fitofarmaci e da malattie;
-gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non devono essere stati trattati con raggi gamma;
-le patate devono essere esenti dai seguenti difetti: inverdimento dovuto a formazione di solanina dopo l'esposizione alla luce; germinazione; gelo; parassiti animali; cancrena (umida e secca); putrefazione dei tessuti del tubero ; senza terriccio; – pezzatura da 250 gr. a 500 gr.);
- I Finocchi devono avere guaine carnose e compatte, foglie fresche e verse brillante senza gambo;
- Pomodori per insalata di media pezzatura;
- Pomodorino rosso (ciliegino, pachino, pendolino, datterino)) deve essere a grappolo, tondo, liscio, colore brillante e attraente, con il colletto verde molto scuro;
-Erbe aromatiche: prezzemolo, sedano e basilico freschi.
-Zucca lunga di circa 20-25 Kg, buccia liscia, sottile e di colore verde chiaro o verde scuro (tipo napoletana);

LOTTO 5 – PRODOTTI LATTIERIO/CASEARI E SALUMI

Formaggi
Devono essere:
- di prima scelta;
- prodotti nelle zone tipiche e stagionati e contraddistinti dai marchi di origine e di selezione;
avere:
- colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino;
- aroma caratteristico e sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta minutamente granulosa, con frattura a scaglie;
Il Parmigiano Reggiano deve avere una stagionatura minima di 24 mesi;
Il formaggio Grana Padano deve avere una stagionatura minima di 18 mesi.
Le caratteristiche organolettiche devono essere tipiche della specie.

Per formaggi da pasto si intendono i formaggi semiduri a pasta filata, da latte vaccino intero, spalmabili e devono riportare sulle confezioni le seguenti indicazioni:
- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- data di scadenza.

Per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra la ditta è tenuta a conservare e presentare, su richiesta del Comune, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

Burro
Caratteristiche
Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato (grasso minimo 82%). Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto secondo la normativa di legge e prodotto in Italia.

Salumi
I salumi (prosciutto cotto e fesa di tacchino) devono essere di prima qualità, in perfetto stato di conservazione, esenti da difetti, di provenienza nazionale ed ottenuti unicamente con la **lavorazione di carni italiane.** Le parti di grasso e di magro devono essere proporzionalmente distribuite, il profumo ed il sapore devono essere quelli caratteristici di ciascun tipo di salume ed in ogni caso gradevole e delicato . Devono essere senza allergeni, senza derivati del latte, senza glutammato, senza glutine, senza lattosio e caseinati, senza OGM, senza polifosfati, senza, proteine derivanti dalla soia e senza erbe aromatiche.
Tutti i prodotti devono essere di alta qualità.

Il prosciutto cotto deve essere di alta qualità, con cosce intere di produzione nazionale, rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 2109/2005 (di umidità inferiore al 75, 5%), senza aggiunta di allergeni, derivati del latte, glutammato, glutine, lattosio e caseinati, OGM, polifosfati, proteine derivanti dalla soia e erbe aromatiche.

LOTTO 6 – PRODOTTI CASEARI (mozzarella)

Mozzarella di latte vaccino (25 gr. / 50 gr./ 100 gr.)
di recente lavorazione, senza additivi né conservanti, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato. Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro; non deve avere macchie o colore giallognolo. La mozzarella deve essere confezionata in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo, deve avere un peso netto di 25 gr. / 50 gr. e 100 gr.

LOTTO 7 - GENERI ALIMENTARI DIVERSI

Alimenti vari
Tutti i generi in oggetto dovranno provenire da materie prime di primaria qualità ed igienicamente ineccepibili, inoltre dovranno essere confezionati secondo le vigenti norme legislative. Sulle confezioni, nonché sulle singole scatole, dovrà essere indicata in modo evidente la data di scadenza, che, tenuto conto della conservabilità di ciascun prodotto, non dovrà superare il 50% di vita utile.
Le confezioni della merce ordinata dovranno essere integre alla consegna e ben conservate e non dovranno presentare ammaccature o rotture.

Legumi secchi
I legumi devono:
- essere privi di impurità di corpi estranei, esenti da polvere, da insetti e da muffe
I prodotti da utilizzare sono:
- fagioli: cannellini;
- lenticchie secche: può adoperarsi la lenticchia comune;
- la lenticchia piccola;
- orzo perlato/decorticato;
- farro perlato/decorticato
Confezioni richieste da 500 gr. a 5 kg. (a scelta dell'Ente).

Latte
Si richiede la fornitura di :
Latte UHT (Ultra High Temperature)**: latte a lunga conservazione;**
Latte fresco (intero e/o parzialmente scremato);
Latte senza lattosio avente le caratteristiche conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Polpa di pomodoro fine e pomodori pelati
Il prodotto deve essere di provenienza nazionale, possedere i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente; in particolare, i pomodori dovranno essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti e devono presentare il caratteristico odore del pomodoro maturo.
I contenitori devono rispondere ai requisiti, per i materiali usati, fissati dalle disposizioni di legge in materia. Saranno respinte le scatole che evidenziano bombature di qualsiasi natura, ammaccature e tracce di ruggine.
Confezioni richieste da 1 Kg. a 5 Kg.

Tonno naturale conservato in scatola
Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione; inoltre il trancio deve risultare intero, con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da colorazioni, con consistenza uniformemente compatta, non stopposa; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o da parti estranee come pelle, squame ecc. Non devono essere presenti conservanti
Formato richiesto scatola da 1,5 Kg. / massimo 2 Kg.

Pesto: esente da conservanti e preparato con basilico, pinoli, olio di oliva extravergine, grana/parmigiano e/o pecorino (senza aglio);
Pesto SENZA GLUTINE a porzione – senza conservanti – solo ingredienti naturali – senza aglio.

The/Camomilla
The /Camomilla devono essere conformi alle norme di legge in materia, non devono presentare sapori e odori estranei.
Confezioni richieste da 100 buste contenenti filtri da circa 1,5 gr.

Vino da tavola bianco (per cucinare)
Il prodotto dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo. Dovrà essere di colore giallo paglierino e in contenitori di vetro da lt 1 e da 5 lt.

Aceto da vino
Caratteristiche :Colore limpido e brillante, giallo oro; Odore: persistente, delicato e leggermente acido con note vinose; Gusto: acidulo, equilibrato.

Sale marino alimentare raffinato grosso e fino iodato
Il prodotto dovrà avere e seguenti caratteristiche:
- assenza di impurità e corpi estranei.

- confezioni da 1 Kg. a 5 Kg.

Uova fresche
Le uova dovranno avere guscio o cuticola normali, puliti, intatti. Sono respinte all'origine le confezioni di uova che presentino segni di invecchiamento e/o risultano imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo. Le uova devono essere di allevamento a terra, di gr. 60, categoria A.;

Yogurt : in vasetti da gr. 125, senza pezzi , dovrà riportare sulla confezione le indicazioni inerenti la ditta produttrice e la data di scadenza. Dovrà essere assicurata una varietà di gusti: fragole, albicocche, banana, ecc.;
Yogurt con latte e biscotti, gelati… (per prima infanzia);

Succhi di frutta: contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) senza coloranti artificiali, in bricco da 125;

Zucchero semolato sfuso
Il prodotto deve avere un colore bianco ed assenza di sapori estranei. Non deve presentare impurità. Confezioni da 1 Kg.;

Acqua minerale
L'acqua minerale deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale;

Per particolari diete si potrà richiedere la fornitura di prodotti speciali.
I prodotti senza glutine dovranno riportare sulla confezione il claim "senza glutine" ai sensi del regolamento (CE) 41/2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine (prodotti secondo un piano di autocontrollo specificamente adatto a garantire che il tenore residuo di glutine non superi i 20 ppm) o il Marchio Spiga barrata rilasciato dall'AIC onlus;

<u>LOTTO 8 –PASTA E RISO (prodotti biologici)</u>

Pasta
Il prodotto deve;
- derivare da impasti ottenuti esclusivamente con sfarinati di grano ed acqua; caratteristiche e tipi di pasta devono rispondere alle disposizioni della legge 4.7.1967, n. 580, deve avere le seguenti caratteristiche:
-essere di aspetto omogeneo senza macchie bianche o nere con superfici regolari;
- essere di tipo corto o lungo *(**solo su richiesta pasta di formato lungo e all'uovo**);*
- avere aspetto esterno uniforme;
- presentare resistenza alla frattura e alla pressione delle dita;
- avere odore e sapore gradevoli, mai di muffa o di rancido;
- essere in stato di perfetta conservazione e avere confezioni integre;
- resistere alla cottura non meno di venti minuti senza spaccarsi ne disfarsi;
- essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo di muffe.
Confezioni da 500 gr. a 5 kg. (a scelta dell'Ente).

Riso
Il prodotto deve essere di tipo brillato o parboiled. Deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto. Non deve essere infestato da parassiti. Deve avere le presenti caratteristiche:
- assenza di odore di muffa o di altro diverso da quello leggero, particolare che gli è proprio;
- assenza risina o puntina;

- resistenza alla cottura, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti.

LOTTO 9 – OLIOEXTRAVERGINE DI OLIVA MONOVARIETALE "ITRANA"

Tutte le vivande, cotte e crude, dovranno essere condite nella cucina con olio extra vergine di oliva secondo le caratteristiche indicate nella scheda allegata.

LOTTO 10 – PRODOTTI FRESCHI DI PASTICCERIA LOCALE

Orientare la scelta su dolci semplici, freschi di giornata, quali ad esempio le crostate di frutta o di confettura di frutta (marmellata), panettoni, torte di mele o altri prodotti da forno quali biscotti secchi. Limitare il consumo di dolci ed evitare quelli precofenzionati "multiporzione" o in confezioni singole "monoporzioni". E' auspicabile una preferenza per le formulazioni semplici

2.In riferimento ai suddetti lotti, deve essere garantito il rispetto delle percentuali minime di prodotti biologici indicati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, (fatto salvo il lotto n. 8 per il quale è già richiesto che il prodotto sia completamente biologico).

-Articolo 5 –
ORDINAZIONE DELLA MERCE

L'ordinazione della merce verrà effettuata con ordine scritto dal cuoco. **L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario della fornitura anche prodotti, limitatamente a piccole quantità, non inseriti nel presente capitolato, su presentazione di preventivo e accertamento della congruità dei prezzi.**

-Articolo 6-
CONSEGNA E CONTROLLI QUANTITA' E QUALITA'

La merce ordinata dovrà essere consegnata presso la Mensa del Comune, che ha sede in ITRI – Via della Repubblica.
La consegna della merce dovrà avvenire nei giorni e secondo gli orari stabiliti dal responsabile del servizio cucina, con obbligo di certificazione della categoria merceologica ad ogni consegna e messa a disposizione della medesima, su richiesta degli organi di controllo;
È indispensabile la puntualità nell'orario di consegna che, per ragioni di organizzazione del lavoro, dovrà avvenire inderogabilmente dalle ore 7,30 alle ore 8,00.
In caso di ritardi nelle consegne si applicheranno le penali di cui all'articolo 10 del presente capitolato.
Qualora i ritardi nei termini di consegna siano ripetuti e non giustificabili e tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti, il Comune potrà risolvere il presente affidamento previa contestazione all'appaltatore.
All'atto della consegna, il Responsabile della cucina controllerà il peso, la qualità e la data di scadenza della merce, compreso la conformità dei prodotti forniti alle caratteristiche obbligatorie previste dai C.A.M.; qualora reputi che la stessa non possieda i requisiti richiesti, la rifiuterà ed il fornitore sarà tenuto a ritirarla immediatamente e a provvedere alla sostituzione, salvo il risarcimento di eventuali danni e l'applicazione delle penali di cui al successivo art. 10.
L'eventuale contestazione sarà annotata sulla bolla di consegna e controfirmata dal Responsabile della cucina che dovrà tempestivamente informare il responsabile del servizio. L'accettazione dei prodotti consegnati non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi non rilevabili all'atto della

consegna.
La qualità e la genuinità dei generi forniti potrà essere verificata anche mediante periodiche analisi a campione effettuate attraverso gli uffici ASL competenti o ditte specializzate incaricate dall'Amministrazione comunale.
Potranno essere richieste ai fornitori analisi e autocertificazioni attestanti la qualità di quanto trattato ed il rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato con spese a carico del fornitore stesso.

-Articolo 7 –
TRASPORTO

Il fornitore dovrà garantire l'adeguatezza del mezzo di trasporto della merce, a seconda delle caratteristiche dei generi trasportati, in osservanza delle direttive comunitarie e nazionali vigenti in materia.
Per gli alimenti surgelati la ditta dovrà garantire nel modo più totale ed assoluto il rispetto della catena del freddo.
Tutti i prodotti dovranno essere trasportati su mezzi igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

-Articolo 8-
PREZZO DELLA FORNITURA

In considerazione del fatto che le caratteristiche qualitative delle derrate alimentari sono state già predefinite nell'art. 4 del presente capitolato e le forniture risultano da anni standardizzate in termini qualitativi/economici, il criterio di aggiudicazione per le presenti forniture è quello del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, c.4, lett. b) del D.Lgs. 50/2016 il quale testualmente recita:
"4. *Puo' essere utilizzato il criterio del minor prezzo:*
b) per i servizi e le forniture con caratteristiche standardizzate o le cui condizioni sono definite dal mercato, fatta eccezione per i servizi ad alta intensita' di manodopera di cui al comma 3, lettera a)";
I prezzi indicati nell'offerta si intendono comprensivi delle spese di trasporto, facchinaggio ed ogni altra spesa accessoria. La consegna è a totale rischio della ditta aggiudicataria, la quale non avrà diritto ad alcun compenso e/o rimborso spese.
I prezzi della presente fornitura sono da intendersi invariati per l'intera durata dell'affidamento.

-Articolo 9-
PAGAMENTI

Il pagamento avverrà dietro presentazione di distinte fatture elettroniche emesse mensilmente, dopo aver effettuato le verifiche d'uso.
La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa in caso di contestazioni alla ditta aggiudicataria per le quali sia prevista l'applicazione di penali e/o la risoluzione dell'affidamento.

-Articolo 10-
INADEMPIENZE E PENALITA'

Sono considerate gravi inadempienze, con la conseguente applicazione, per ciascuna, della relativa penalità:

1. il mancato ritiro e sostituzione della merce respinta dal responsabile della cucina – **Penalità di EURO 250,00;**

2. l'utilizzo di mezzi di trasporto privi di autorizzazione sanitaria o di contenitori non idonei al trasporto di alimenti ai sensi di legge - **Penalità EURO 250,00**;

3. il mancato rispetto degli orari di consegna di cui all'articolo 6. **Penalità Euro 250,00**;

4. la consegna di prodotti con scadenze non conformi a quanto indicato ai presenti artt. 4 e 6. **Penalità: Euro250,00.**

-Articolo 11-
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo tre casi di inadempienza, riguardanti le ipotesi contemplate riguardanti ai precedenti, l'Amministrazione può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato.
Le parti inoltre convengono che costituiscono motivo per la risoluzione del contratto le seguenti fattispecie:

- perdita dei requisiti di ordine generale richiesti dal bando e dal capitolato per la partecipazione alla gara
- caso in cui l'appaltatore non fosse in grado di consegnare tutti i prodotti occorrenti o consegni quantità non sufficienti alla preparazione dei pasti
- casi di intossicazione alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'appaltatore,
- interruzione non autorizzata, anche parziale, della fornitura.

-Articolo 12-
CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

Alla ditta aggiudicataria della fornitura è proibito cedere o subappaltare, senza autorizzazione, totalmente o parzialmente il servizio, pena la risoluzione immediata del contratto.

-Articolo 13-
CONTROVERSIE

Le controversie, che dovessero sorgere nell'esecuzione degli obblighi previsti nel presente capitolato fra le parti, saranno deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria ordinaria.

-Articolo 14-
RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI E TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali forniti dai concorrenti, obbligatori per le finalità connesse alla procedura di gara e per l'eventuale successiva stipula e gestite del contratto, saranno trattati dall'Ente conformemente alle disposizioni del D.Lgs. 196/2003 e Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

-Articolo 15-
NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente disciplinato nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, si fa rinvio alle vigenti norme in materia e, in generale, alle norme del Codice Civile, al D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50, nonché dal disposto del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. in materia di sicurezza ed, infine, a quanto previsto dal bando e dal disciplinare di gara.

L’appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Firmato digitalmente da

VINCENZINA MARRA

CN = MARRA VINCENZINA
C = IT