



COMUNE DI CASTEL D'AZZANO

PROVINCIA DI VERONA

Via Castello, 26 - CAP 37060 - Tel. 045 9215911 - Fax 045 9215913 - Codice Fiscale e Partita IVA 0065983 023 6
Internet: <http://www.comune.castel-d-azzano.vr.it> E-mail: info@comune.castel-d-azzano.vr.it

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI CARNE FRESCA PER LA MENSA ANNO SCOLASTICO 2019/2020

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento, per l'a.s. 2019/2020, della fornitura di carne fresca come specificato al comma 2 del presente articolo, al fine di assicurare il servizio di mensa scolastica per gli alunni della scuola elementare a tempo pieno, della scuola dell'infanzia "La Giostra" di Via Alighieri e dei bambini dai 12 ai 36 mesi dell'Asilo Nido "Don Milani" (esclusi i lattanti).

L'importo mensile presunto della fornitura è di € 1.020,00= I.V.A. esclusa, stimato sui consumi dell'ultimo anno scolastico.

Art. 2

Quantità della fornitura

Le quantità da fornire secondo le indicazioni della responsabile di cucina variano in dipendenza degli utenti del servizio, il cui numero giornaliero è previsto, mediamente, nel modo seguente:

1. Scuola dell'infanzia "La Giostra": n°150 alunni + 10 insegnanti/operatori di sostegno +2 operatori scolastici
2. Scuola primaria a tempo pieno "D. Alighieri": n°231 alunni + 11 insegnanti/operatori di sostegno + 1 operatore scolastico
3. Asilo Nido "Don Milani": n°40 bambini + 3 insegnanti

Le quantità mensili che verranno indicate in un file nel momento di indizione della RDO sono indicative e potranno essere soggette a variazione in aumento o in diminuzione a secondo delle esigenze del servizio.

La ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritto ad alcuna compensazione sia nel primo che nel secondo caso.

L'Amministrazione si riserva inoltre la facoltà di apportare modifiche alla tipologia dei prodotti elencati nella scheda di offerta.

In tal caso i prezzi dei nuovi prodotti dovranno essere concordati con l'Ufficio preposto prima della consegna.

Art. 3

Svolgimento del servizio

I generi richiesti devono essere consegnati nei giorni e negli orari richiesti dalla responsabile di cucina, entro due giorni lavorativi massimi dall'ordine che può essere telefonico o scritto; la stessa responsabile è incaricata di vigilare e controllare la consegna dei prodotti, la regolarità della consegna e conformità per qualità e quantità rispetto a quanto ordinato mediante sottoscrizione dei documenti di trasporto emessi dal fornitore.

Il servizio in parola si svolgerà per cinque giorni alla settimana, dal Lunedì al Venerdì, con esclusione delle festività infrasettimanali e secondo quanto indicato all'art. 11 del presente capitolato.

Il servizio stesso sarà sospeso nei periodi di vacanza stabiliti dall'Autorità scolastica e/o in ogni altro periodo comunicato dalla medesima Autorità o dall'Ente appaltante.

Art. 4

Modalità di affidamento

Per l'affidamento della presente fornitura il Comune provvederà in economia tramite la creazione di un RDO sul MEPA con aggiudicazione in favore di quella ditta che presenti l'offerta media mensile più bassa, calcolata sulla base dei prezzi unitari offerti e dei consumi medi mensili specificati negli allegati.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione; in caso di offerte uguali si procederà per sorteggio. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, ovvero di non affidare il servizio qualora le offerte pervenute non risultino congrue.

Art. 5

Cauzione

A garanzia dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi contrattuali, l'appaltatore verserà apposita cauzione, nei modi di cui al bando di gara, calcolata ai sensi dell'art. 103 del D. Lgs. 56/2017

Art. 6

Pagamento delle forniture

Il saldo delle forniture avverrà su mandato di pagamento indicativamente entro 30 gg. dalla data di presentazione di regolari fatture, emesse mensilmente. Le fatture dovranno riportare scrupolosamente anche il costo unitario del prodotto, riferito alla quantità di misura indicata nell'offerta economica.

Art. 7

Caratteristiche dei prodotti da fornire e garanzie di qualità

I prodotti da fornire sono quelli descritti nell'art. 1 del presente capitolato e specificati negli allegati; tutti i prodotti in questione **dovranno essere di 1^ QUALITA'** e conformi alle norme di legge in vigore. I suindicati prodotti dovranno essere consegnati in perfetto stato e con la più scrupolosa osservanza delle vigenti disposizioni sanitarie e ciò anche in ordine al trasporto degli stessi.

A tal fine l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere, a mezzo della competente autorità sanitaria e senza preavviso per il fornitore, all'accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei prodotti consegnati e delle modalità di trasporto degli stessi.

Il fornitore risponderà personalmente di eventuali danni arrecati a terzi derivanti dai prodotti consegnati e non rispondenti ai suindicati requisiti.

All'uopo la ditta aggiudicataria dovrà stipulare e mantenere operante, per tutta la durata del contratto, adeguate polizze assicurative che garantiscano la copertura della responsabilità civile verso terzi e di infortuni connessi all'assunzione delle derrate alimentari consegnate.

Inoltre eventuali forniture di prodotti recanti data di consumo, scadute e/o prossime alla scadenza (giorni 10) rilevata all'atto della consegna o dopo la consegna della stessa, saranno trasmesse d'ufficio e senza preavviso alla autorità sanitaria per gli eventuali provvedimenti di competenza. Per detto materiale non si procederà al pagamento ed il fornitore non potrà accampare richiesta di pagamento e/o restituzione della fornitura.

Si precisa, infine, che in ordine alla fornitura da effettuarsi di cui all'art. 1 la ditta deve rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

L'Amministrazione comunale si riserva la possibilità, in qualsiasi momento, di verificare la fornitura effettuata e conseguentemente adottare le determinazioni del caso.

L'Amministrazione Comunale, per il tramite del dipendente comunale con le mansioni di cuoco o altro personale di cucina, rifiuterà i prodotti, alimentari e non, che non siano conformi a quelli ordinati ovvero che non presentino garanzie di qualità; in caso di verifica successiva alla consegna il responsabile provvederà ad accantonare la merce non conforme (che rimarrà provvisoriamente a disposizione della ditta per l'eventuale ritiro); quindi informerà il Comune e la ditta stessa informando il fornitore che dovrà provvedere alla sostituzione dei prodotti a sua cura e a sue complete ed esclusive spese.

Qualora il fornitore non provveda in tempo utile, il Comune si avvarrà di un servizio sostitutivo a totale carico dell'aggiudicatario (anche per importi superiori a quelli offerti dalla ditta in sede di gara) informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione telefonica (confermata via fax o posta elettronica).

Il fornitore a richiesta della stazione appaltante 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 o quanto previsto dall'allegato 1 del Regolamento n°2073/2005/CE.

Art. 8

Cessione e subappalto

E' fatto divieto alla ditta incaricata del servizio in argomento, di cederlo o subappaltarlo.

Art. 9

Spese contrattuali

Il contratto d'appalto sarà stipulato attraverso la piattaforma MEPA. Sono a carico completo ed esclusivo dell'impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto.

Art. 10

Rescissione

Il Comune si riserva la possibilità di rescindere il contratto prima della naturale scadenza nel caso la ditta incorra in inadempienze, contestate con nota scritta per tre volte e verificate in contraddittorio. La ditta non potrà pretendere alcun compenso o risarcimento per la merce fornita e contestata; l'Amministrazione comunale si riserverà di quantificare i danni che la stessa dovesse subire in conseguenza delle inadempienze sopraccitate.

Costituiscono altresì causa di risoluzione del contratto oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del c.c., dall'art. 1456 e 1671 del c.c., in via esemplificativa i seguenti casi:

1. il venir meno di uno qualsiasi dei requisiti prescritti per la partecipazione alla gara;
2. interruzione del servizio, salvo che per forza maggiore;
3. inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
4. casi di intossicazione alimentare accertati;
5. in caso di frode, grave negligenza e mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
6. il reiterarsi per più di tre volte di ritardi nella consegna dei prodotti.

Art. 11

Modalità di consegna e caratteristiche dei prodotti

Le consegne dei prodotti andranno effettuate dalle ore 7.00 alle ore 7.30 nei giorni richiesti dalla responsabile di cucina secondo quanto stabilito dal menù.

Le operazioni di carico e scarico della merce devono essere fatte con ausili specifici tali da ridurre al minimo i tempi di consegna.

Per esigenze strettamente connesse alla natura del servizio, vanno scrupolosamente rispettate le porzionature richieste dalla responsabile di cucina ed indicate nel file allegato alla RDO.

Carni bovine

Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE preferendo i bovini allevati e macellati in Italia. Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente capitolato i prodotti potranno provenire anche da paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).

Il sezionamento, il confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D. Lgs 286/1994 e Regolamenti CE n°852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno respinte quelle confezioni sottovuoto nei quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rossa bruna setificata;
- il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

Qualora vengano richiesti tagli per spezzatino, gli stessi dovranno avere una dimensione di circa 2 – 3 cm per lato.

Per la carne in formato "svizzere" la grammatura richiesta sarà di circa 60/70 gr.

Carni suine

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, le lombate di peso 4-5 kg devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg, devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con corrispondenti segmenti costole. Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda. Saranno respinti all'origine i tagli che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità. Si specifica che qualora il maiale venga richiesto in fettine le stesse devono avere una grammatura di circa 60/70 gr.

Carni avicunicole fresche

Le carni di pollame, tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicoli, conformante pertanto alle normative vigenti.

I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute, se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patini in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione la pelle inoltre sarà priva di bruciatore e penne e prime residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori i muscoli avranno consistenza sodo pastosa, spiccata lucentezza assenza di umidità se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli richiesti:

cosce di pollo: devono essere di pezzatura omogenea e avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr;

anche di pollo o sovracosce, il prodotto dovrà essere conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr, in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso;

petti di pollo dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr e non superiore ai 500 gr. Qualora il *petto di pollo* venga richiesto in fettine le stesse devono avere una grammatura di circa 60/70 gr.

Le carni debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avinuncole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal DPR 10/12/1997 n°495 (pollame) in quanto applicabile, e dal regolamento CE n°852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Per ogni tipo di carne richiesta vanno osservate le seguenti indicazioni per quanto riguarda l'**etichettatura** che indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari, (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: congelato o fresco;
- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono;
- da consumarsi entro;
- modalità di conservazione;
- il nome e la ragione sociale o il marchio depositato e le sede sociale del produttore/confezionatore;
- le sede e lo stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello (M) o il laboratorio di sezionamento (S) conforme alla direttiva CEE n°433/1964, sue modifiche e integrazioni;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto, lo stato di nascita e di allevamento e lo Stato di macellazione oltre al codice di identificazione e sezionamento ed al codice di identificazione dell'animale.

Le carni dovranno essere messe sotto vuoto solo per il trasporto, utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

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



Art. 12
Norme finali

Tutte le comminatorie ed i termini contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza obbligo per il Comune della costituzione in mora dell'appaltatore. Per tutto quanto non previsto ci si riporta alla vigente normativa in materia.

Da restituire per accettazione

(timbro e firma ditta)