



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 PRODOTTI SURGELATI 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 prodotti surgelati 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 € 1.213,00= 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 ordinati 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.

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.

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 nell'allegato; 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; i generi alimentari devono essere di qualità extra o di prima qualità e recare marchi tra i più noti alla cittadinanza.

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).

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 settimanalmente dalle ore 7.00 alle ore 7.30 di ogni lunedì. Nel caso in cui una festività scada di lunedì le consegne andranno effettuate entro lo stesso orario del giorno successivo.

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

In caso di particolari esigenze potranno essere richieste ulteriori consegne nell'arco della settimana.

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione" che permette di superare con rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

In particolare le confezioni devono:

- essere idonee ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione;
- impedire la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- riportare il termine minimo di conservazione completato della indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione e tutte le altre indicazioni previste dai D. Lgs. n. 109 e n. 110 del 27/01/92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Il pesce deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo; l'odore deve essere gradevole, la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto. I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie; saranno respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei e che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniaca o altri odori e sapori disgustosi.

I prodotti dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati (IQF) in maniera da poter essere usati anche solo in parte senza dover scongelare l'intera confezione:

Le verdure dovranno risultare di aspetto omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve; non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte; i prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici; il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m. ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19/05.2000 e successive modifiche ed integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei in possesso dei requisiti previsti dalla legge e durante lo stesso il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di - 18° C e giungere alla cucina della mensa in perfetto stato di surgelazione.

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)

