

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO MENSE SCOLASTICHE DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO

Art.1) OGGETTO DELL'APPALTO – L'appalto ha per oggetto la fornitura di prodotti alimentari per il servizio mense scolastiche presso i punti di preparazione pasti di seguito indicati:

- scuole materne ubicate nelle Vie: Alfortville, Mattei, Puglia, Cellini, Moretti e Manzoni;
- asili nido ubicati in via Mattei e via Manzoni;

Il valore della fornitura è stimato, per un biennio, in € 334.982,30 (euro trecentotrentaquattromilanovecentoottantadue/30), IVA esclusa, con possibilità di rinnovo per un ulteriore biennio a seguito di positiva valutazione dello svolgimento delle forniture nei primi due anni.

La fornitura viene suddivisa in dieci lotti merceologici, di seguito descritti:

Lotto n. 1 - Carni fresche bovine e suine

Il fabbisogno **biennale** presunto di carni fresche bovine e suine è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
carne magra di bovino adulto nato ed allevato in Italia per macinato	Kg	800	€ 5,61	€ 4.488,00
carne magra di vitello nato ed allevato in Italia per macinato	Kg	50	€ 6,05	€ 302,50
fettine di bovino adulto nato ed allevato in Italia (fesa/noce/scamone)	Kg	3.600	€ 8,91	€ 32.076,00
fettine di vitello nato ed allevato in Italia (fesa/noce/scamone)	Kg	300	€ 12,00	€ 3.600,00
arista di maiale (lombo senza osso)	Kg	850	€ 6,27	€ 5.329,50
roast-beef di bovino adulto nato ed allevato in Italia	Kg	800	€ 8,00	€ 6.400,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 1				€ 52.196,00

L'importo del lotto n. 1 è stimato, per due anni, in € 52.196,00 (euro cinquantaduemilacentonovantasei/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: settimanali, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

Tutte le carni oggetto del lotto n. 1 dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia e da macelli, laboratori di sezionamento e di preparazione di carne in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della fornitura, dei bolli CEE. Inoltre tutte le carni non dovranno aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo al fine di assicurarne la conservazione.

Tutte le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- prive di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi;
- presentare un pH non superiore a 6.

VITELLONE = Le carni di bovino adulto dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 anni, categoria A – classificate per la conformazione con la lettera “R” e con stato di ingrassamento “2”, oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito – categoria “E” – classificate per la conformazione con la lettera “R” e con stato di ingrassamento “2”, presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno non deve essere superiore al 5% e deve risultare compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

VITELLO = Le carni di vitello dovranno provenire da animali con un peso massimo dei 4/4 senza pelle di Kg. 150 (ovvero Kg. 250 peso vivo) e presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine e possedere buone caratteristiche microbiologiche.

SUINO = Le carni di suino sono ottenute dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato o femmina che non abbia mai partorito, di peso non inferiore a 120 Kg e presentate in tagli confezionati sottovuoto e freschi.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30 aprile 1962 del D.Lgs. 286/94 e s.m.i.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento o di cattiva conservazione e priva di eccessiva umidità. Il grasso presente, in percentuale non superiore al 5%, deve avere colorito bianco, consistenza soda e deve essere privo di segni d'irrancidimento.

Il confezionamento e l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia. Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale. Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere imbibiti da sierosità sanguinolenta e non devono presentare lacerazioni e deformità.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione del prodotto;
- b) stato fisico: fresco;
- c) categoria commerciale da cui le carni provengono;
- d) termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione “da consumarsi preferibilmente entro” seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno; tutti i prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna alla scadenza, il quale non dovrà essere inferiore al 75%;
- e) modalità di conservazione;
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del macellatore-confezionatore;
- g) la sede dello stabilimento di macellazione e confezionamento;
- h) la riproduzione del bollo sanitario che identifica il laboratorio di confezionamento;
- i) data di produzione espressa in giorno, mese ed anno.

Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le indicazioni di cui alle lettere a,b,c,d,e,f,g,h,i, del punto precedente. Una o più etichette sulla/e quale/i sia riprodotto il bollo sanitario CEE del laboratorio di sezionamento (“S”), di cui alla Direttiva CEE n.

64/433-CEE, allegato 1, capitolo X punto 49, deve/ono essere applicata/e all'imballaggio secondario in modo da lacerarsi al momento della sua apertura.

E' vietato il riciclaggio delle etichette.

Gli imballaggi utilizzati dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

- 1) non devono alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- 2) non devono trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
- 3) devono essere sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e la manipolazione.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggi primari) devono essere perfettamente conformi alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti (D.Lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992).

Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi (primari e secondari).

Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

La consegna della merce, a cura e rischio del fornitore, con mezzi e personale propri, dovrà avvenire, franca ogni spesa, al netto di ogni tara, con le modalità previste dal Decreto 21/12/1984 del Ministero dell'Industria, Commercio e Artigianato in esecuzione della Legge 441/81 così come modificata dalla Legge 05/05/1983 n. 171 e dalla Legge 05/06/1984 n. 211.

Lotto n. 2 – Salumi

Il fabbisogno **biennale** presunto di salumi è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
prosciutto crudo Parma 16 mesi affettato in confezioni da 100/200 gr.	Kg	30	€ 16,00	€ 480,00
prosciutto cotto	Kg	2.200	€ 8,00	€ 17.600,00
bresaola della Valtellina IGP	Kg	10	€ 17,00	€ 170,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 2				€ 18.250,00

L'importo del lotto n. 2 è stimato, per due anni, in € 18.250,00 (euro diciottomiladuecentocinquanta/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: settimanali, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

PROSCIUTTO CRUDO "PARMA" DISOSSATO = deve essere marchiato "Parma", con stagionatura 16 mesi, affettato, in confezioni da 100/200 gr.; deve essere conforme alla Legge n. 26 del 13.2.1990 la quale stabilisce le norme relative alla tutela della denominazione di origine "Prosciutto di Parma" e alla delimitazione del territorio di produzione.

Trattandosi di prodotto confezionato, nell'etichettatura deve essere indicato obbligatoriamente:

- 1) la scritta "prosciutto di Parma" seguita da "denominazione di origine tutelata";
- 2) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
- 3) la sede dello stabilimento di confezionamento;
- 4) la quantità netta;
- 5) il termine minimo di conservazione;
- 6) le modalità di conservazione;
- 7) la dicitura di identificazione del lotto.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto.

Il prosciutto dovrà presentare al taglio colore tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione.

PROSCIUTTO COTTO = deve essere ottenuto da coscio magro di suino nato ed allevato in Italia, lavorato fresco non congelato, del peso vivo non inferiore a 140 Kg, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri, peso del prosciutto finito intorno a 7/10 Kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa; compatto al taglio dove sia evidenziata la naturale disposizione dei grassi, fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino; privo di sacche di gelatina; di odore gradevole. Le dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti dovranno essere parsimoniose e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto.

Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla Legge. Sono ammessi solo sale e aromi naturali. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti O.G.M..

L'umidità massima consentita è del 68%.

Il confezionato sottovuoto o ad atmosfera modificata, deve essere integro e riportare nell'etichetta tutto quanto previsto dalla legge.

Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie ricoperta dalla cotenna; presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti; rapido viraggio dopo l'esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio-verde; presenza di odori sgradevoli.

Il prosciutto cotto, all'esame batteriologico, deve presentare i seguenti valori massimi (dati forniti dall'Istituto di Ispezione degli alimenti di origine animale dell'Università degli Studi di Milano):

- microrganismi aerobi, per grammo: 10.000;
- coliformi per grammo: 10;
- coliformi fecali: assenti;
- stafilococchi: assenti;
- anaerobi solforati ridotti per gr.: assenti
- salmonelle in gr. 25: assenti

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP = dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con D.M. 28/01/1998 – GURI n. 5 dell'8/08/1999 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Dovrà essere confezionata in piccoli tranci da 200/300 gr.

Lotto n. 3 – Verdura fresca

Il fabbisogno **biennale** presunto di verdura fresca è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
Agli	Kg	100	€ 2,42	€ 242,00
Asparagi	Kg	100	€ 1,65	€ 165,00
Bietole	Kg	1.500	€ 0,66	€ 990,00
Carciofi	Kg	100	€ 0,68	€ 68,00
Carote	Kg	4.000	€ 0,66	€ 2.640,00
Cavolfiori	Kg	1.000	€ 0,55	€ 550,00
Cicoria	Kg	1.500	€ 0,77	€ 1.155,00
Cipolle	Kg	800	€ 0,77	€ 616,00
Finocchi	Kg	500	€ 0,88	€ 440,00
Funghi	Kg	300	€ 2,75	€ 825,00
Insalata	Kg	7.300	€ 0,77	€ 5.621,00
Melanzane	Kg	300	€ 0,88	€ 264,00

Odori vari misti in mazzetti (minimo gr. 200)	n.	2.000	€ 0,20	€ 400,00
Patate	Kg	14.000	€ 0,45	€ 6.300,00
Pomodori	Kg	500	€ 0,88	€ 440,00
Sedani	Kg	500	€ 0,77	€ 385,00
Spinaci	Kg	1.000	€ 1,98	€ 1.980,00
Fagiolini	Kg	50	€ 1,00	€ 50,00
Peperoni	Kg	50	€ 1,00	€ 50,00
Zucca	Kg	100	€ 1,00	€ 100,00
Broccoletti	Kg	100	€ 0,60	€ 60,00
Verze	Kg	1.200	€ 0,66	€ 792,00
Zucchine	Kg	300	€ 0,99	€ 297,00
Fagioli secchi	Kg	700	€ 1,87	€ 1.309,00
Ceci secchi	Kg	500	€ 1,98	€ 990,00
Lenticchie secche	Kg	500	€ 1,65	€ 825,00
Farro	Kg	500	€ 2,80	€ 1.400,00
Orzo perlato	Kg	500	€ 2,80	€ 1.400,00
Legumi misti	Kg	500	€ 2,70	€ 1.350,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 3				€ 31.704,00

L'importo del lotto n. 3 è stimato, per due anni, in € 31.704,00 (euro trentunomilasettecentoquattro/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: due volte la settimana, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

La scelta delle diverse tipologie sarà concordata di volta in volta con il fornitore aggiudicatario, nel rispetto della stagionalità delle coltivazioni e in considerazione della disponibilità dei prodotti sul mercato.

La verdura e gli ortaggi devono:

- presentare le caratteristiche morfologiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- essere di recente raccolta;
- avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi estranei;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda delle specie e coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possa alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali, ecc.).

Lotto n. 4 – Frutta fresca

Il fabbisogno **biennale** presunto di frutta fresca è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
Albicocche 1^ qualità	Kg	360	€ 0,88	€ 316,80
Arance 1^ qualità	Kg	6.800	€ 0,88	€ 5.984,00
Banane	Kg	22.000	€ 1,32	€ 29.040,00
Ciliegie	Kg	350	€ 3,30	€ 1.155,00
Clementine	Kg	6.000	€ 1,10	€ 6.600,00

Fragole	Kg	500	€ 2,20	€ 1.100,00
Limoni	Kg	1.000	€ 1,10	€ 1.100,00
Mele	Kg	5.800	€ 0,94	€ 5.452,00
Pere	Kg	500	€ 0,72	€ 360,00
Pesche	Kg	350	€ 0,77	€ 269,50
Prugne	Kg	350	€ 0,72	€ 252,00
Uva	Kg	500	€ 1,10	€ 550,00
Kiwi	Kg	150	€ 1,10	€ 165,00
Melone	Kg	100	€ 1,00	€ 100,00
Anguria	Kg	100	€ 0,80	€ 80,00
TOTALI				€ 52.524,30

L'importo del lotto n. 4 è stimato, per due anni, in € 52.524,30 (euro cinquantaduemilacinquecentoventiquattro/30), IVA esclusa.

CONSEGNE: due volte la settimana, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

La scelta delle diverse tipologie sarà concordata di volta in volta con il fornitore aggiudicatario, nel rispetto della stagionalità delle coltivazioni e in considerazione della disponibilità dei prodotti sul mercato.

CARATTERISTICHE:

La frutta dovrà essere allo stato fresco, di prima qualità o extra se la prima non è idonea, di recente raccolta ed avere le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura.

Tutta la frutta, ad eccezione delle banane, dovrà essere di produzione italiana.

La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ecc.. In particolare deve:

- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata all'esterno dell'imballaggio unitamente alla tara e al peso netto;
- i frutti devono aver raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere avviati verso la stessa così da poterla raggiungere nelle dispense;
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati);
- le confezioni devono essere composte da prodotti appartenenti alle stesse specie botaniche, varietà e zona di produzione;
- i frutti devono essere turgidi: saranno respinti all'origine quelli avvizziti, appassiti, bagnati artificialmente, trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o per effetto di naturali processi di sopra maturazione.

MELE (varietà: golden, stark, deliziose) DI PRODUZIONE ITALIANA

Devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

PERE (varietà: williams, abate, kaiser, conference) DI PRODUZIONE ITALIANA

Devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.

ARANCE (varietà: tarocco, moro, valencia, sanguinelle) DI PRODUZIONE ITALIANA

Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo fra il 30% e il 35%.

PESCHE DI PRODUZIONE ITALIANA

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono avere stesse caratteristiche generali sopra riportate, compresa la grammatura.

BANANE

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.

La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da parassiti animali.

Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

FRAGOLE DI PRODUZIONE ITALIANA

Devono essere intere, sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresche, pulite, turgide, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, prive di umidità esteriore anomala, prive di sapore o odore estranei, omogenee.

KIWI DI PRODUZIONE ITALIANA

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/90.

CLEMENTINE DI PRODUZIONE ITALIANA

Devono possedere le caratteristiche generali citate ed essere prive di semi. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%.

UVA (varietà: regina, italia) DI PRODUZIONE ITALIANA

Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza, privi di accentuata acinellatura nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

ALBICOCHE DI PRODUZIONE ITALIANA

Devono possedere le caratteristiche generali citate e grammatura compresa nei limiti di gr 60/70.

CILIEGIE DI PRODUZIONE ITALIANA

Oltre a possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.

LIMONI DI PRODUZIONE ITALIANA

Produzione Sicilia. Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

Lotto n. 5 - Prodotti surgelati

Il fabbisogno **biennale** presunto di prodotti surgelati è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
Filetti platessa n. 3 glass. 20% effettiva	Kg	1.200	€ 6,00	€ 7.200,00
bastoncini di merluzzo tipo "A"	Kg	1.800	€ 2,55	€ 4.590,00
filetti di nasello	Kg	4.500	€ 3,50	€ 15.750,00
code di rospo	Kg	150	€ 12,00	€ 1.800,00
piselli finissimi surgelati	Kg	5.800	€ 1,30	€ 7.540,00
spinaci surgelati	Kg	500	€ 0,99	€ 495,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 5				€ 37.375,00

L'importo del lotto n. 5 è stimato, per due anni, in € 37.375,00 (euro trentasettemilatrecentosettantacinque/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: settimanali, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

Il pesce deve essere conferito in filetti e/o in tranci interfogliati, completamente privi di spine, di peso pari a gr. 120/150.

Per garantire all'Ente la costante qualità della merce la Ditta aggiudicataria si impegna per tutto il periodo della fornitura a mantenere inalterati per ciascuno dei prodotti ittici i seguenti elementi riconoscitivi: - paese di origine del pescato - sede dello stabilimento di lavorazione e tipologia della lavorazione e del confezionamento percentuale di glassatura prestabilita: la glassatura se presente deve essere indicata sull'imballaggio, compresa tra il 10% e il 20% del peso del prodotto e sempre concordata con l'Ente.

I prodotti ittici surgelati e confezionati, il cui termine di scadenza non deve superare i mesi 18 dalla data di produzione e confezionamento per i pesci magri, i mesi 12 per i pesci semigrassi ed i mesi 8 per i pesci grassi, dovranno avere almeno 6 mesi di validità conservativa dal momento della consegna.

Durante l'intero periodo della fornitura la Ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari relativi ai prodotti ittici di provenienza estera.

Prima che abbia inizio la fornitura ufficiale delle carni di pesce l'Ente potrà chiedere alla Ditta aggiudicataria il conferimento di confezioni campione soggette a successiva fatturazione: i campioni ritenuti validi diverranno per l'Ente un punto di riferimento ai fini della identificazione delle caratteristiche richieste in riferimento al prodotto da fornire. L'Impresa assegnataria non potrà pertanto inviare prodotti difformi dal campione per specie ittica scelta, per qualità, pezzatura, provenienza, tipologia di lavorazione. I prodotti ittici non conformi allo standard campione, nonché quelli con diciture sugli imballaggi irregolari o diverse da quanto concordato saranno rinviati all'origine e non dovranno essere oggetto di fatturazione.

FILETTI DI PLATESSA = devono essere commercializzati come filetti con pelle se provenienti dalla fascia ventrale del pesce e senza pelle se ottenuti dalla fascia dorsale dello stesso; devono altresì essere commercializzati con un sistema di numerazione cui corrisponde una qualità di grammatura:

E 3 - equivalente ad una pezzatura di gr. 50/70; E 4 - equivalente ad una pezzatura di gr. 70/90; E 5 - equivalente ad una pezzatura di gr. 90 e oltre.

Devono avere colore bianco-avorio e glassatura pari al 20%. Saranno respinte all'origine le confezioni recanti i seguenti difetti: pezzatura dei prodotti inferiore al pattuito, glassatura superiore al 20%, intensa colorazione gialla dei filetti dopo lo scongelamento, odore ammoniacale apprezzabile o altri odori - sapori sgradevoli prima o dopo la cottura degli stessi.

La surgelazione delle verdure deve avvenire in conformità alle disposizioni vigenti in materia. E' necessario che il prodotto da surgelare, che deve essere fresco e sano, sia sottoposto ai seguenti trattamenti: lavorazione immediata e in ambiente climatizzato, confezionamento, trattamento di congelazione rapida, trasferimento nel magazzino di stoccaggio a -18', trasporto verso le sedi di consumo sempre ad una temperatura costante di -18'.

Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della merce, essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno, impedire che l'alimento si disidrati in fase di stoccaggio o sia esposto a bruciature da freddo.

Il colore della verdura surgelata deve essere uniforme e uguale a quello tipico del prodotto fresco; il sapore deve corrispondere a quello proprio della verdura fresca dopo la cottura. I prodotti devono essere forniti a peso netto. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi riscontrati all'atto della consegna presso le dispense dell'Ente.

Lotto n. 6 - Pane

Il fabbisogno **biennale** presunto di pane è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
pane confezionato in filoni affettati da 1 Kg	Kg	14.800	€ 1,20	€ 17.760,00
pane grattugiato in cf. da Kg 1,00	Kg	500	€ 0,80	€ 400,00
panini pasta morbida	Kg	720	€ 1,20	€ 864,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 6				€ 19.024,00

L'importo del lotto n. 6 è stimato, per due anni, in € 19.024,00 (euro diciannovemilaventiquattro/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: giornaliera, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" prodotta in Italia con frumento coltivato in Italia, acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 38% per la pezzatura da 600 gr. a 1 Kg e al 40% oltre il Kg, secondo quanto riportato dalla Legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le sei ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane grattugiato dovrà essere assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modifiche. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco.

Deve presentare odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato e risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

Lotto n. 7 – Pasta

Il fabbisogno **biennale** presunto di pasta è il seguente:

prodotto	u.m.	Consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
pasta di grano duro	Kg	12.800	€ 1,28	€ 16.384,00
riso arborio	Kg	700	€ 1,61	€ 1.127,00
riso parboiled	Kg	3.500	€ 1,61	€ 5.635,00
Tortellini	Kg	1.500	€ 4,00	€ 6.000,00
Tagliatelline	Kg	2.800	€ 2,60	€ 7.280,00
Gnocchi	Kg	2.000	€ 3,50	€ 7.000,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 7				€ 43.426,00

L'importo del lotto n. 7 è stimato, per due anni, in € 43.426,00 (euro quarantatremilaquattrocentoventisei/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: settimanali, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

PASTA DI GRANO DURO = Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità di cui alla legge n. 580/67 e successive modificazioni. La pasta non deve presentare difetti quali:

- macchie bianche e nere
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste e devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e devono riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

RISO = Il riso deve essere conforme alla legge n. 325/58. E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati recanti la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, alterazioni di tipo microbiologico.

TORTELLINI per sugo, formato piccolo = dovranno essere composti da carne bovina e suina, formaggio grattugiato e aromi vari. Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Lotto n. 8 – Prodotti vari

Il fabbisogno **biennale** presunto di prodotti vari è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
aceto in confezioni da 1 lt	lt	400	€ 0,70	€ 280,00
succhi di frutta 100% frutta in brik da 200 ml	n.	100.000	€ 0,20	€ 20.000,00
camomilla in confezioni da 10 bustine	pz	40	€ 2,00	€ 80,00
the deteinato in confezioni da 10 bustine	pz	40	€ 2,00	€ 80,00
sale fino	Kg	400	€ 0,20	€ 80,00
sale grosso	Kg	3.000	€ 0,20	€ 600,00
Zucchero	Kg	1.200	€ 0,90	€ 1.080,00
olio di semi di girasole in lattine da 5 lt	lt	500	€ 1,15	€ 575,00
lievito per dolci in conf. da 10 bustine	pz	500	€ 3,00	€ 1.500,00
lievito fresco in cubetti	Kg	10	€ 4,00	€ 40,00
farina da polenta	Kg	120	€ 1,50	€ 180,00
pasta priva di glutine (per celiaci)	Kg	40	€ 8,00	€ 320,00
farina priva di glutine (per celiaci)	Kg	10	€ 1,50	€ 15,00
pane grattugiato privo di glutine (per celiaci)	Kg	6	€ 1,50	€ 9,00
tagliatelline prive di glutine (per celiaci)	Kg	24	€ 8,00	€ 192,00
tortellini privi di glutine (per celiaci)	Kg	24	€ 8,00	€ 192,00
panini in confezione singola (gr. 80-100) privi di glutine (per celiaci)	n.	1.600	€ 0,50	€ 800,00
dolci monoporzione in confezione singola privi di glutine (per celiaci)	n.	500	€ 0,50	€ 250,00

BASE D'ASTA LOTTO N. 8**€ 26.273,00**

L'importo del lotto n. 8 è stimato, per due anni, in € 26.273,00 (euro ventiseimiladuecentosettantatre/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: settimanali, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

SUCCHI DI FRUTTA = confezionati in brik da 200 ml, dovranno avere un contenuto di frutta pari al 100% ed offrire possibilità di scelta tra almeno cinque diversi tipi di frutta.

PRODOTTI PER CELIACI = Tutti i prodotti per celiaci (pasta – farina – pane grattugiato – tagliatelline – tortellini – panini – dolci) dovranno essere completamente privi di glutine ed avere caratteristiche di qualità almeno pari ai corrispondenti prodotti con glutine presenti negli altri lotti.

Lotto n. 9 – Prodotti Biologici ed Equo Solidali vari

Il fabbisogno **biennale** presunto di prodotti biologici vari è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario (IVA esclusa)	spesa prevista
Uova	n.	49.000	€ 0,30	€ 14.700,00
pomodori pelati in barattoli da Kg 3,00	Kg	4.900	€ 1,00	€ 4.900,00
farina 00	Kg	2.400	€ 1,30	€ 3.120,00
yogurt alla frutta in confezioni da gr. 125	Pz	9.000	€ 0,65	€ 5.850,00
latte fresco	Lt	1.000	€ 1,40	€ 1.400,00
marmellata in confezioni da Kg 0,500	Pz	50	€ 3,00	€ 150,00
zucchero equo solidale	Kg	1.500	€ 1,98	€ 2.970,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 9				€ 33.090,00

L'importo del lotto n. 9 è stimato, per due anni, in € 33.090,00 (euro trentatremilanovanta/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: tre volte la settimana per i prodotti "latte fresco" e "yogurt", settimanali per gli altri prodotti, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

UOVA = devono avere guscio e cuticola normali, puliti, intatti - camera d'aria non superiore a 6 mm. e immobile - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di varia natura - tuorlo: visibile alla speratura solo come ombatura senza contorno apparente, privo di corpi estranei di qualsiasi natura, che non si allontanano sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione dello stesso - germe: sviluppo impercettibile - odore: prive di odori estranei.

POMODORI PELATI = Devono presentare: colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodoro sano e maturo. Dovranno essere confezionati in barattoli di formato da Kg 2,500 su ciascuno dei quali dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.

YOGURT ALLA FRUTTA = In confezioni da gr. 125, deve essere ottenuto dalla lavorazione di latte fresco di vacca sia intero sia magro addizionato da fermenti lattici vivi; il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi, né conservanti, addensanti o aromi naturali; deve essere confezionato in appositi contenitori a perdere con materiale rispondente ai requisiti di legge. La consegna dello yogurt dovrà tenere conto dei relativi tempi di conservazione; saranno respinte all'origine le confezioni il cui termine di scadenza non consenta un minimo stoccaggio presso i frigoriferi delle dispense.

LATTE INTERO FRESCO = Deve essere di alta qualità, con percentuale di materia grassa non inferiore al 3%.

Gli alimenti "biologici" dovranno essere provenienti da coltivazioni biologiche garantite e certificate ai sensi del Reg. CE n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni o derivanti dalla trasformazione di prodotti ottenuti da coltivazioni biologiche garantite e certificate come sopra indicato. Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità e rispondenti per caratteristiche alle norme legislative e regolamentari che ne disciplinano la produzione, la vendita e il trasporto.

Ogni singola confezione dovrà riportare all'esterno la data di confezionamento, il termine di conservazione e la certificazione relativa alla provenienza da coltivazioni biologiche e ai controlli di cui al D. Lgs. n. 220 del 17/05/1995.

Lotto n. 10 – Olio Extravergine di Oliva Biologico

Il fabbisogno **biennale** presunto di olio extravergine di oliva biologico è il seguente:

prodotto	u.m.	consumo biennale	prezzo unitario	spesa prevista
olio extravergine di oliva in lattine da lt 5,00	Lt	4.400	€ 4,80	€ 21.120,00
BASE D'ASTA LOTTO N. 10				€ 21.120,00

L'importo del lotto n. 10 è stimato, per due anni, in € 21.120,00 (euro ventunomilacentoveventi/00), IVA esclusa.

CONSEGNE: quindicinali, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso i diversi punti preparazione pasti.

CARATTERISTICHE:

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA = Classificato "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA", deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione; inoltre non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Deve avere sapore gradevole e aromatico nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e dei derivati (N.G.D.).

Gli alimenti "biologici" dovranno essere provenienti da coltivazioni biologiche garantite e certificate ai sensi del Reg. CE n. 2092/91 e successive modificazioni ed integrazioni o derivanti dalla trasformazione di prodotti ottenuti da coltivazioni biologiche garantite e certificate come sopra indicato. Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità e rispondenti per caratteristiche alle norme legislative e regolamentari che ne disciplinano la produzione, la vendita e il trasporto.

Ogni singola confezione dovrà riportare all'esterno la data di confezionamento, il termine di conservazione e la certificazione relativa alla provenienza da coltivazioni biologiche e ai controlli di cui al D. Lgs. n. 220 del 17/05/1995.

A tutte le Ditte aggiudicatrici è richiesto di:

- ricevere gli ordini telefonicamente dall'ufficio preposto al servizio mense comunali al quale è fatto obbligo di trasmetterli la settimana precedente il giorno stabilito per la consegna;
- effettuare le consegne con le frequenze sopra indicate presso i punti preparazione pasti, a cura, spese e rischio del fornitore; ciascuna consegna si intende franco destinatario e franco di ogni onere inerente trasporto, imballaggio e scarico della merce.
- garantire che i prodotti richiesti vengano forniti con un anticipo che, quantitativamente variabile in rapporto al periodo di conservazione del prodotto stesso, sia congruo rispetto alla relativa data di scadenza.
- garantire che tutti i prodotti oggetto della fornitura siano di buona qualità e rispondenti per caratteristiche alle norme legislative e regolamentari, sia igienico-sanitarie che commerciali, che ne disciplinano la produzione, la confezione, la vendita e il trasporto, ed in particolare che siano

soddisfatte le condizioni sopra specificate.

Le quantità biennali sopra esposte sono da ritenersi indicative e potranno subire variazioni in aumento o diminuzione in base alle esigenze del servizio interessato.

Art.2) CONDIZIONI GENERALI – l'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente capitolato, è disciplinato dal vigente Regolamento per la disciplina dei contratti del Comune di San Benedetto del Tronto, dal D. Lgs. n. 163/2006 (Nuovo Codice dei Contratti Pubblici) e dal Codice Civile.

Art.3) CONDIZIONI PARTICOLARI – la presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato. In particolare la Ditta, con la firma del contratto, accetta espressamente, a norma degli articoli 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

Art.4) DURATA DELL'APPALTO – La durata della fornitura avrà decorrenza dalla data di sottoscrizione dei contratti fino al 31/08/2011, con possibilità di rinnovo per ulteriori due anni. I quantitativi di fornitura ed i conseguenti importi, indicati in termini biennali, si intendono rapportati agli effettivi periodi di fornitura previsti per anno scolastico, escluse pertanto le interruzioni relative al calendario delle attività. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione definitiva ed in attesa della stipula, l'attivazione della fornitura mediante preavviso alla Ditta aggiudicataria di giorni cinque; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal capitolato.

Art. 5) QUANTITA' E QUALITA' DEI BENI DA FORNIRE – I prodotti della fornitura, divisi per qualità e quantità sono quelli indicati nell'Art. 1 del presente capitolato. Le quantità presentate dei prodotti da fornire sono riferite ad un fabbisogno biennale ed hanno valore indicativo e non tassativo. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'esecuzione maggiore od inferiore relativa alla quantità o del valore indicato in presenza di sopravvenute esigenze, ovvero in caso di apertura e/o chiusura di servizi oggetto della fornitura o motivazioni di carattere igienico-sanitario che suggeriscano la sospensione o modificazione - in aumento o in diminuzione - della fornitura aggiudicata.

Art. 6) CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La ditta appaltatrice garantisce l'utilizzo di derrate alimentari di prima qualità, selezionate, con assoluto rispetto delle tolleranze consentite e conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono richiamate.

La tipologia, la qualità e le caratteristiche organolettiche dei prodotti alimentari da fornire devono corrispondere tassativamente ai requisiti di cui all'articolo 1 del presente capitolato.

In particolari situazioni che possono verificarsi nel corso della fornitura, la ditta appaltatrice è tenuta a garantire una variazione o integrazione delle tipologie dei prodotti solo ed esclusivamente dietro formale richiesta dell'Ufficio competente con il quale concorderà il prezzo unitario e provvederà a soddisfare la richiesta entro i 5 giorni successivi.

I prodotti eventualmente non indicati dovranno comunque soddisfare tutte le norme vigenti sul territorio nazionale in materia di igiene degli alimenti, loro produzione, confezionamento.

La ditta aggiudicataria dovrà fornire le schede tecniche inerenti tutti i prodotti, la marca e la ditta da cui vengono acquistati.

Il Comune, per garantire il mantenimento della qualità del servizio, si riserva la facoltà di modulare o modificare la fornitura, richiedendo alla Ditta la sostituzione di prodotti alimentari in quanto non graditi o considerati di bassa qualità, dando un preavviso di tre giorni lavorativi.

E' fatto assoluto divieto alla ditta di sostituire prodotti alimentari senza autorizzazione scritta dell'Amministrazione.

Al fine di razionalizzare i tempi lavorativi del personale impiegato nelle cucine comunali, evitare gravosi rallentamenti nel ciclo produttivo, facilitare il personale di cucina nel compito di controllo delle derrate alimentari e di stoccaggio, la Ditta concorderà con il Comune, prima dell'avvio dell'anno scolastico, il programma di consegne della fornitura.

Art. 7) CONSEGNA DELLA MERCE - La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire a cura e spese dell'Impresa aggiudicataria direttamente presso i punti di preparazione pasti e nel rispetto delle indicazioni di cui all'articolo 1 e del piano di consegne concordato.

E' a carico dell'Impresa l'onere della manovalanza necessaria per la consegna e la collocazione in loco della merce.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici e a dare notizia al competente Ufficio Competente di ogni loro eventuale variazione.

L'Amministrazione Comunale non si riterrà responsabile di eventuali smarrimenti della merce o delle consegne avvenute al di fuori dell'orario e dei giorni sopraindicati e/o effettuate presso altre strutture e servizi scolastici. Eventuali deroghe di consegna dovranno essere concordate di volta in volta con l'Ufficio competente.

La Ditta si impegna a fornire i prodotti di cui trattasi nelle condizioni migliori e, comunque, ordinarie, considerate correnti sul mercato del prodotto e segnatamente:

- nelle condizioni migliori di imballaggio, conservazione e di efficienza, con garanzia da ogni danno od avaria evidente od occulta che possa prodursi od essere prodotta per effetto, ad esempio, dello stato di immagazzinaggio precedente o durante la consegna, dell'influenza, sul prodotto, delle condizioni ambientali e meteorologiche e dello stato chimico-fisico delle materie o per difetto imputabili al personale cui sono affidate le operazioni suddette, o per difetto di imballaggio, scarso o non adatto.

- presenza del termine minimo di conservazione e data di scadenza devono essere visibili.

La verifica delle quantità, dei pesi ed delle misure ha luogo all'atto della consegna. La Ditta appaltatrice garantisce che i prodotti oggetto di consegna, oltre ad essere conformi alle prescrizioni di legge per le categorie merceologiche cui appartengono, sono forniti nel rispetto:

- delle prescrizioni del presente capitolato e del contratto;

- delle norme specifiche di settore applicabili in materia igienico-sanitaria degli alimenti;

- delle norme di produzione, confezionamento, commercio, trasporto, conservazione, immagazzinamento degli alimenti, ed in particolare alla Legge n.283 del 30 Aprile 1962 e suo Regolamento di esecuzione D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980, e D.Lgs. N.155/97; nonché tutte le norme di settore specifiche applicabili in materia di infortunistica, sulla prevenzione incendi ed in particolare a quanto previsto dal D.Lgs.626/94.

Tutti i generi consegnati saranno accompagnati da regolari documenti di trasporto in duplice copia che dovranno essere sottoscritti dagli incaricati dei servizi.

Solo il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale in servizio presso le singole strutture ed individuato dall'Amministrazione Comunale è tenuto al ricevimento della merce nonché alla firma dei documenti di accompagnamento per ricevuta.

Qualora il personale di cui sopra reputi la merce inaccettabile, la rifiuterà e la Ditta sarà tenuta a ritirarla e a sostituirla immediatamente con altra accettabile.

La non conformità dei prodotti forniti, per qualità e stato obiettivo, alle condizioni di capitolato, può essere contestata dall'Amministrazione Comunale, anche in tempi successivi alla consegna od in sede di utilizzo.

I prodotti che dovessero avariarsi o si rendessero comunque inutilizzabili durante la permanenza nei servizi scolastici, cioè nel tempo intercorrente tra la consegna e la distribuzione, saranno restituiti al fornitore, con carico di sostituzione, senza indennizzo alcuno per il danno.

Le contestazioni formalizzate inibiscono, fino a completa definizione, il diritto al pagamento delle relative fatture.

L'aver obbligato l'Amministrazione Comunale a respingere, anche parzialmente, una fornitura, costituisce inadempimento contrattuale.

All'atto di ogni consegna il fornitore dovrà presentare all'addetto alla cucina di ogni plesso scolastico apposita nota in duplice copia, nella quale risultino dettagliatamente indicate specie, qualità e quantità dei singoli beni forniti. Uno dei due documenti, in entrambi i quali deve risultare in modo chiaro e leggibile la firma per esteso del ricevente, sarà restituito al fornitore o incaricato della consegna.

Il fornitore non acquisisce il diritto al pagamento qualora i prodotti vengano contestati.

L'aggiudicatario, senza esclusione di eventuali conseguenze penali, è soggetto all'applicazione di penalità nei casi, secondo le prescrizioni e per gli importi previsti nel presente Capitolato.

Art. 8) ORDINAZIONE DELLE DERRATE

Gli ordini vengono effettuati la settimana antecedente la consegna.

Le consegne dovranno essere effettuate sulla base delle indicazioni presenti nel buono d'ordine redatto la settimana precedente dall'ufficio preposto al servizio mense.

Solo il personale dipendente dell'Amministrazione Comunale in servizio presso le singole strutture ed individuato dall'Amministrazione Comunale è autorizzato a compilare il buono d'ordine.

In caso di urgenza questi potranno essere effettuati anche telefonicamente. L'Amministrazione Comunale non si riterrà responsabile di ordinativi non confermati da comunicazione scritta (fax, telefax, lettera) dei competenti servizi alla Ditta destinataria.

Art. 9) INTERRUZIONE DELLA FORNITURA – La fornitura oggetto dell'appalto deve essere comunque garantita anche in caso di sciopero, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale. La Ditta appaltatrice, nei casi di impossibilità a fornire quanto richiesto dai buoni d'ordine e previsto dai menù, per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire alimenti sostitutivi previo accordo con l'Ufficio competente dell'Amministrazione Comunale.

Art. 10) SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

Non è consentita la cessione anche parziale del contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso, l'incameramento della cauzione definitiva e la richiesta di risarcimento dei maggiori danni eventualmente subiti. Il subappalto è ammesso nei limiti delle quote comunicate in sede di presentazione dell'offerta, mentre è assolutamente escluso in mancanza di preventiva comunicazione.

Art. 11) RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA

La Ditta aggiudicataria è responsabile dell'osservanza delle disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette alla fornitura oggetto del presente capitolato. Ricade altresì sulla stessa l'onere di dare piena attuazione agli obblighi assicurativi e ad ogni altro patto di lavoro esistente in riferimento al personale dipendente.

L'Impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per imprudenza, venissero arrecati alle persone e alle cose sia del Comune sia di terzi durante il periodo della fornitura; l'Amministrazione Comunale si intende al riguardo sollevata da ogni

responsabilità ed onere.

Art. 12) DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE - E' facoltà della Amministrazione Comunale di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza delle forniture alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Appalto.

Art. 13) ORGANI PREPOSTI AI CONTROLLI - I controlli verranno effettuati, in ogni fase della fornitura, dall'Ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale e/o da Azienda specializzata e figure professionali di fiducia dell'Amministrazione Comunale, da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere presso il domicilio della Ditta appaltatrice, in originale e/o fotocopia, da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

Il personale della Ditta non deve interferire sulle procedure di controllo effettuate dagli organi preposti.

Art. 14) BLOCCO DELLE DERRATE - I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco delle derrate". Essi provvederanno a far custodire l'alimento in un magazzino o in cella (se deperibile) e a far apporre un cartello con la scritta in "attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro 24 ore a sottoporre il campione agli accertamenti necessari, a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione alla Ditta dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito favorevole, alla Ditta verranno addebitate le spese di analisi fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo art. 26.

Art. 15) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI - Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 150 grammi di ogni alimento, riporli in sacchetti sterili sui quali sarà indicata la data di consegna, l'ora di prelievo e la denominazione dell'alimento prelevato, e conservarli in frigorifero a temperatura fra 0°C - 6° C per le 72 ore successive.

Art. 16) ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE - La Ditta appaltatrice deve essere in possesso di:

- un piano di autocontrollo documentato;
- una procedura di qualificazione dei fornitori e un elenco dei fornitori qualificati;
- un sistema di qualità aziendale.

Art. 17) CONTESTAZIONI - L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. La Ditta appaltatrice, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 2 giorni dalla data di comunicazione. Trascorso tale termine, o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, l'Amministrazione Comunale procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo art. 26. L'Amministrazione Comunale, inoltre, potrà far pervenire alla Ditta eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 2 giorni dalla data di contestazione; la Ditta, entro tale termine, potrà

presentare controdeduzioni che interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 18) PREZZO – Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario degli alimenti per il consumo pro-die, sulla base delle ordinazioni e dei documenti attestanti le avvenute consegne, di cui al precedente art. 7.

Art 19) MODALITA' DI PAGAMENTO – Alla fine di ogni mese di fornitura la Ditta è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura riportante le quantità degli alimenti forniti e i riferimenti ai documenti di consegna, oltre ai dati di bilancio indicati dall'ufficio competente; la fatturazione dovrà essere distinta fra asili nido e scuole comunali dell'infanzia, scuole elementari e medie. Le fatture dovranno pervenire mensilmente al Comune di San Benedetto del Tronto – Ufficio Economato – Viale De Gasperi, 124 – San Benedetto del Tronto e i pagamenti saranno effettuati entro 90 giorni dal ricevimento.

Art. 20) REVISIONE PERIODICA DEL CORRISPETTIVO – A decorrere dal secondo anno di vigenza contrattuale e su richiesta di adeguamento idoneamente documentata e formulata entro il 1° (primo) mese di ogni anno (di vigenza contrattuale), qualora ne ricorrano i presupposti e sulla base di una istruttoria condotta dal Dirigente comunale competente, sulla base di pertinenti dati ISTAT nonché sulla base dei correnti prezzi di mercato, il corrispettivo potrà essere sottoposto a revisione annuale. Il corrispettivo adeguato decorrerà dallo scadere del suddetto termine. Scaduto il termine suddetto non sarà più possibile per entrambe le parti chiedere la revisione dell'ultimo corrispettivo pattuito, il quale resterà pertanto valido fino a successiva eventuale revisione.

Art. 21) ASSICURAZIONI – La Ditta aggiudicataria terrà sempre e completamente sollevata l'Amministrazione per qualsiasi danno a persone e/o cose che possa derivare da cause ad essa imputabili in connessione dell'appalto in questione. La Ditta dovrà contrarre e produrre, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, una polizza assicurativa con primario istituto del ramo assicurativo a copertura dei rischi connessi alla esecuzione di tutte le attività oggetto dell'appalto per qualsiasi danno, e in particolare per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione alimentare, cibi e/o bevande avariate, che possa derivare al patrimonio dell'Amministrazione, ai suoi dipendenti, collaboratori nonché a terzi, avente massimali assicurati non inferiori a € 1.000.000,00 per danni a persone e € 1.000.000,0 per danni a cose. La polizza dovrà inoltre prevedere espressa rinuncia ad azione di rivalsa nei confronti del Comune e avere validità ed efficacia per tutta la durata del contratto di servizio.

Art. 22) ONERI INERENTI LA FORNITURA – Sono a carico e della ditta appaltatrice:

- tutte le spese, nessuna esclusa, relative all'approvvigionamento delle derrate alimentari e al trasporto delle medesime;
- Tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
- Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto.

Art. 23) COMUNICAZIONI DIVERSE DELLA DITTA APPALTATRICE ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE – La Ditta dovrà comunicare all'Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dal termine di ogni mese, i quantitativi dei prodotti lattiero caseari consegnati, secondo il menù in vigore. Detta documentazione si rende necessaria per permettere all'Amministrazione Comunale di chiedere il rimborso all'A.I.M.A., per fruire degli eventuali benefici

connessi agli aiuti comunitari. La Ditta si avvarrà delle modalità che verranno impartite dal personale dell'ufficio competente.

Art. 24) RESPONSABILE COORDINATORE – La Ditta ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Amministrazione Comunale, il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della Ditta ed avere qualifica professionale idonea. Il Responsabile/coordinatore del servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione Comunale, pertanto deve essere reperibile, ogni giorno del calendario scolastico, dalle ore 7,30 alle ore 18,30. A tale scopo la Ditta, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione Comunale specifica indicazione di reperibilità.

Art. 25) PENALITA' – La Ditta nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti le forniture stesse. Se durante lo svolgimento del contratto fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 100,00 per ogni ritardo nella consegna dei prodotti che non sarà ritenuto giustificato dall'amministrazione comunale;
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto dei quantitativi ordinati verificato anche in un solo terminale di consegna;
- € 100,00 per ogni sostituzione di prodotti alimentari senza autorizzazione scritta dell'Amministrazione;
- € 150,00 in caso di fornitura di un prodotto di qualità inferiore a quanto richiesto;
- € 100,00 per ogni mancato rispetto degli ordinativi in merito alla tipologia delle derrate alimentari consegnate;
- € 200,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste dalla legge e dal presente capitolato per l'igiene nella conservazione, nel confezionamento e nel trasporto dei generi alimentari;
- da € 100,00 a € 300,00 per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente Capitolato, in base alla gravità.

Nel caso in cui si verificassero per più di tre volte in un anno scolastico una o più irregolarità sopra contemplate, l'Amministrazione Comunale potrà chiedere la risoluzione del contratto.

L'importo relativo all'applicazione della penale verrà detratto al momento del pagamento della fattura mensile; la Ditta è tenuta a rimettere la nota di credito da allegare alla fattura stessa.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio di fornitura divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale può procedere nei confronti della Ditta alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione. Nel caso in cui non venga eseguito il servizio di fornitura la Ditta sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutte le derrate che avrebbe dovuto fornire in quel giorno oltre al rimborso della somma pagata all'Amministrazione Comunale per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con possibilità di recesso dal contratto da parte dell'Amministrazione Comunale. Per altri casi di inadempienze, non sopra compresi, la decisione spetterà ad un collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune, da un rappresentante della Ditta e da un esperto estraneo ad entrambi, nominato dal Presidente del Tribunale di Ascoli Piceno.

La decisione arbitrale sarà inappellabile e le parti rinunciano espressamente, sin d'ora, al ricorso all'Autorità Giudiziaria.

Art. 26) IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- a) ritardo nell'inizio della fornitura, secondo quanto disposto nel presente capitolato, art.4;
- b) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nello stoccaggio e nel trasporto delle derrate alimentari;
- c) fornitura di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dal presente capitolato relativamente alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- d) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare, dipendente dagli alimenti forniti;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) sospensione non motivata della fornitura;
- g) applicazione di tre penali per una stessa violazione tra quelle previste dall'art. 25;
- h) ulteriore inadempienza della Ditta appaltatrice dopo l'applicazione di sei penalità complessive.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione Comunale, di risarcimento per i danni subiti.

Art. 27) RECESSO UNILATERALE – L'amministrazione Comunale si riserva il diritto di recedere dal contratto con preavviso di almeno 1 (uno) mese, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico.

In tal caso il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria il pagamento della fornitura prestata, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto. La ditta rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del Codice Civile.