



COMUNE DI VICENZA
ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE
GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO
Via C.Goldoni, 41- telefono 0444/924752 - fax 0444/927451
e-mail:gestmaterne@comune.vicenza.it

CAPITOLATO SPECIALE
PER LA FORNITURA ALLE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO
DI:

FRUTTA, VERDURA FRESCA E LEGUMI SECCHI PER IL PERIODO GENNAIO 2018 - DICEMBRE 2019

- ART. 1 -

(Fabbisogno annuo, importo presunto e durata della fornitura)

Questa Amministrazione intende espletare una Richiesta Di Offerta nell'ambito del mercato elettronico della CONSIP finalizzata ad ottenere la fornitura di **frutta, verdura fresca e legumi secchi** necessaria alle Scuole Materne Comunali, Statali e gli Asili Nido **per il periodo gennaio 2018 - dicembre 2019**.

Il fabbisogno presunto, oggetto della presente gara, è previsto nelle seguenti quantità per un importo presunto di € 78.000,00 (IVA esclusa):

- kg. 98.500 di frutta e verdura fresca, patate e legumi secchi - convenzionale.

La durata della fornitura si intende per il periodo gennaio 2018 - dicembre 2019, con sospensione della stessa durante le vacanze previste dal calendario scolastico.

- ART. 2 -

(Caratteristiche generali)

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente capitolato devono essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.1967 n.268) e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18.7.90 n. 339 - G.U. 30.08.90 n. 202.

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche e del Regolamento (UE) di esecuzione 543/2011 e successive integrazioni e modificazioni.

E' assolutamente vietata la presenza di organismi geneticamente modificati.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 27.1.1992, n. 109 relativo all'attuazione delle direttive (CEE) n. 395/89, e (CEE) n. 396/89 e successive integrazioni e modificazioni (D. Lgs 181 del 23/06/2003, ecc), concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.lgs 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni e al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il prodotto inoltre deve rispondere a quanto previsto dalle disposizioni del D. Lsg. 10 dicembre 2002, n. 306 relativo ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi e successive integrazioni e modificazioni.

I limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere conformi al D. Min. della Salute 27/08/2004 e successive modificazioni e integrazioni.

- ART. 3 -

(Caratteristiche generali della ditta)

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria i seguenti documenti in carta semplice, relativi alle caratteristiche qualitative dell'azienda:

- 1) descrizione dell'attrezzatura tecnica e dei magazzini e loro eventuale abilitazione CEE;
- 2) descrizione delle misure adottate per la verifica delle condizioni igienico sanitarie dei prodotti, e delle verifiche interne della qualità degli stessi;
- 3) descrizione e modalità della consulenza post-vendita: tecnica, gestionale, e dietetica;
- 4) descrizione delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati (in particolare se con temperature differenziate);
- 5) copia della eventuale certificazione di qualità in possesso o in corso di riconoscimento (ISO o altra);
- 6) descrizione procedura sistema HACCP.

La ditta deve permettere sopralluoghi presso la propria struttura e presso le strutture dei suoi subfornitori al personale del Comune e dell'ULSS, il quale può effettuare in qualsiasi momento analisi di laboratorio di ogni genere per verificare la rispondenza igienico-sanitaria delle forniture.

- ART.4 -

(Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari)

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Vicenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

- ART.5 -

(Deposito cauzionale)

L'Amministrazione Comunale ha la facoltà, se lo ritiene opportuno, di chiedere la cauzione definitiva che è pari al 5% dell'importo presunto della fornitura e deve essere depositata presso il Tesoriere Comunale entro 10 giorni dall'assegnazione, **solo a seguito di nostra comunicazione.**

- ART. 6 -

(Consegne)

Il Servizio Refezione del Comune di Vicenza comunica, di volta in volta, la quantità di prodotti occorrenti per l'eventuale consegna giornaliera presso il magazzino di Via Goldoni, 37.

L'orario per il ricevimento della merce è il seguente: da lunedì a venerdì dalle 6:00 alle 14:00.

La merce deve essere accompagnata da appositi documenti di trasporto con l'esatta indicazione della quantità, qualità, specie e varietà sempre in relazione alla voce del listino del mercato. Tanto la verdura quanto la frutta si intendono acquistati alle condizioni di cui agli usi e consuetudini della Camera di Commercio di Vicenza, sempre che non siano in contrasto con le condizioni specifiche del presente capitolato.

La ditta aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride) e dovrà fornire copia dei libretti di circolazione di tali mezzi. In fase di consegna sarà verificato quanto sopra riportato.

Le operazioni di scarico della merce e l'eventuale recupero degli imballaggi devono essere a totale e immediato carico della ditta fornitrice. Il controllo deve essere effettuato all'atto della consegna da un incaricato del Comune, alla presenza del fornitore, o chi per esso. Il peso netto della merce è esclusivamente quello accertato presso il magazzino comunale.

Il fornitore inoltre deve consegnare i beni e prodotti oggetto di fornitura ai sensi delle norme di sicurezza del lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008 (e successive integrazioni e modificazioni) e, in particolare, adottare le misure di prevenzione e sicurezza, coordinando i relativi interventi anche al fine di eliminare i rischi dovuti dalle interferenze tra i lavori delle diverse imprese come disposto dall'Art. 26 (ditta fornitrice e servizi comunali di refezione scolastica).

In caso di assegnazione della fornitura dovrà essere compilato il modello DUVRI, (documento unico valutazione rischi da interferenze). Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali ai fini di una corretta e sicura movimentazione manuale.

Le operazioni di carico e scarico devono essere assicurate dal fornitore senza necessità di utilizzo dei dipendenti dell'Ente. Allo stesso modo, il fornitore deve assicurare l'idoneità dei mezzi atti al trasporto ad entrare nei magazzini di Via Goldoni n. 37, senza che questo fatto comporti dei danni alla struttura.

La merce deve essere consegnata solamente su pallet EURO in pehd per uso alimentare.

Nell'eseguire la consegna delle merci, il fornitore ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici o, comunque, delle norme vigenti in materia e altre che potranno essere prescritte dall'amministrazione appaltante per la buona protezione e conservazione delle merci stesse.

- ART. 7 -
(Determinazione del prezzo)

Il prezzo della verdura e della frutta viene stabilito facendo riferimento al prezzo **MINIMO** del listino del **Mercato Ortofrutticolo di Padova** (www.maap.it), e precisamente alle quotazioni **rilevate il lunedì della settimana precedente** a quello in cui si effettua la consegna delle singole partite.

Si richiede sia formulata, nell'apposito file excel "riga unica", l'offerta di sconto in percentuale sul prezzo di tale listino.

Nel caso di mancata pubblicazione del listino o di mancata quotazione della merce rimane valido il prezzo rilevato dall'ultimo listino pubblicato.

Si procede al conguaglio solo quando, alla ripresa delle pubblicazioni, i prezzi risultino aumentati o diminuiti in misura superiore al 10%. Il calcolo revisionale viene effettuato facendo la media tra i prezzi dell'ultimo listino pubblicato e di quello successivo all'interruzione delle pubblicazioni.

Per le voci mancanti in listino, il prezzo viene concordato di volta in volta tra il fornitore e l'ufficio servizio refezione.

- ART. 8 -
(Assegnazione delle forniture)

L'affidamento avverrà ai sensi del "Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi in economia" (Deliberazione Consiliare n. 67182/73 del 30/11/2006) e del "Regolamento per la disciplina dei contratti" (Deliberazione Consiliare n. 17/24447 del 26/03/2013) con il **criterio del minor prezzo di cui all'art. 95, comma 4, del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 coordinato con il D.lgs 56/2017 (correttivo appalti).**

Il Comune si riserva la facoltà di procedere a forniture di prova (precedenti all'assegnazione) al fine di permettere una corretta valutazione della qualità della merce e la rispondenza ai requisiti particolari richiesti dalla natura del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà dell'assegnazione anche parziale della fornitura.

- ART. 9 -

(analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime e sui semilavorati)

La ditta aggiudicataria dovrà fornire un'analisi microbiologica e chimica con frequenza almeno quadrimestrale sugli alimenti acquistati (materie prime e semilavorati) scelti a rotazione tra i prodotti utilizzati. Il campione prelevato subirà un'analisi microbiologica con dei parametri variabili in base al prodotto analizzato (per esempio crescita aerobi a 30°C, Enterobatteriacee, anaerobi solfito riduttori, Staphilococchi, Salmonella, Listeria monocytogenes) e un'analisi chimica per verificare la presenza di residui (per esempio metalli pesanti: Cd, Hg, Pb, ecc).

L'esito di tali analisi dovrà essere trasmesso in formato cartaceo o elettronico all'ufficio Gestione Scuole Materne e Asili Nido.

- ART. 10 -

(Pagamenti)

Il pagamento della fornitura viene effettuato su presentazione di fatture elettroniche entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture stesse.

L'importo minimo garantito della presente gara è quantificato in € 23.400 per ciascun anno (2018 - 2019) e, all'eventuale esaurimento della quota oltre il quinto d'obbligo, le forniture verranno sospese, fatto salvo quanto previsto dall'art. 17 del presente capitolato.

- ART. 11 -

(Contestazioni e controversie)

In caso di mancata rispondenza della merce ai requisiti qualitativi sopra menzionati, l'Amministrazione Comunale la respinge al fornitore, che deve sostituire la merce contestata immediatamente, e in ogni caso nel termine perentorio di 2 giorni, con altra della qualità e quantità richiesta.

Mancando o ritardando il fornitore a uniformarsi a tale obbligo, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere a reperire il genere contestato altrove, addebitando le eventuali maggiori spese sostenute.

Il giudizio sulla congruità qualitativa e quantitativa della merce viene espresso esclusivamente dal Servizio Gestione Scuole Materne di Via C. Goldoni n. 37, all'atto della sua ricezione.

Qualora nel corso del rapporto contrattuale le forniture si riscontrino per più di una volta non conformi a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, dopo contestazione scritta, ha la facoltà di recedere dal contratto con preavviso da darsi con lettera raccomandata A.R., salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni.

Le controversie non risolte direttamente tra Amministrazione del Comune e Ditta aggiudicataria possono essere deferite al giudizio di tre arbitri, due dei quali nominati dalle parti separatamente e il terzo nominato dai primi due o, in caso di disaccordo, dal Presidente del Tribunale di Vicenza.

- ART. 12 -

(Imballaggi)

Gli imballaggi (padelle o casse) devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti, rispondenti alle esigenze igieniche.

Le carte o altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto, conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23.8.1982 e successive integrazioni e modifiche.

Gli imballaggi devono rispondere a quanto stabilito dalla Legge 5.8.1981 n. 441 (riguardante la vendita a peso netto delle merci) e successive modificazioni.

- ART. 13 -
(Confezionamento)

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non devono essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

- ART. 14 -
(Tara)

Tutti i prodotti consegnati devono essere a peso netto di tara.

- ART. 15 -
(Norme di commercializzazione generale: qualità, maturazione, tolleranza, origine del prodotto)

Per quanto riguarda le norme di commercializzazione generale, le caratteristiche minime di maturazione, le tolleranze e l'indicazione dell'origine del prodotto si fa riferimento al Regolamento di esecuzione (UE) N. 543/2011 della commissione del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati (allegato I).

- ART. 16 -

In caso di interruzione della fornitura, la ditta aggiudicataria deve garantire la continuità del servizio per la durata contrattuale, con altra ditta avente gli stessi requisiti e condizioni poste nel contratto.

- ART 17 -

Nel corso dell'anno scolastico in caso di variazione della tabella dietetica nella quale non si preveda l'utilizzo nei menù dei prodotti oggetto di fornitura del presente capitolato o in caso di dismissione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di sospendere ogni relativo acquisto, senza che la ditta aggiudicataria possa avanzare diritti e pretese di qualsiasi tipo.

- ART. 18 -
(Codice di comportamento per affidamenti di beni e servizi)

"Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopra citati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente contratto sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link <http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf> <http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>

- ART. 19 -
(Verifica dei requisiti)

La verifica dei requisiti per la partecipazione alla gara avverrà tramite il sistema **AVCPASS** pertanto **gli operatori economici dovranno inserire** nella busta amministrativa, fra i documenti richiesti, il documento **“PASSoe”** rilasciato dal servizio **AVCPASS** come previsto all’art. 2, comma 3.b della delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell’AVCP (ora ANAC).

Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme per l'amministrazione del patrimonio e la contabilità generale dello Stato e le altre norme vigenti.

F.to Il Direttore
Golin dr. Silvano