



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

**CAPITOLATO SPECIALE – DISCIPLINARE DI GARA PER LA FORNITURA ALLE
SCUOLE MATERNE ED ASILI NIDO DI:**

LATTICINI

PER IL PERIODO GENNAIO 2020 - DICEMBRE 2021
AI SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT
E AI CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM) APPROVATI CON D.M. 25.07.2011 (G.U.
N. 220 DEL 21.09.2011)

- ART. 1 -

(Fabbisogno, 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 **latticini sotto elencati** necessari alle Scuole Materne Comunali, Statali e gli Asili Nido..

L'importo presunto complessivo è di € 172.000,00 (IVA esclusa).

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
BURRO in confezione da kg 0,5	kg	400
FORMAGGIO ASIAGO PRESSATO DOP forma intera	kg	2.000
FORMAGGIO CACIOTTA LATTE VACCINO umidità max 43%	kg	500
FORMAGGIO EDAMER tranci umidità max 42%	kg	440
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP porzionato in 1/8 confezione sottovuoto	kg	3.800
FORMAGGIO STRACCHINO BIOLOGICO in confezione da kg 1	kg	2.000
LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO in confezione lt.1	lt	20.000
LATTE UHT INTERO BIOLOGICO in confezione da lt. 1	lt	9.000
MOZZARELLA IN FILONE BIOLOGICA da kg 1 adatta per uso a freddo	kg	2.500
PANNA DA CUCINA UHT	lt	10
RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA in confezione da kg 1.5	kg	440
YOGURT BIOLOGICO in vasetto da gr 125 gusti banana, fragola, albicocca, intero senza conservanti, coloranti ed edulcoranti dichiarazione in etichetta " senza glutine " e/o presenza in prontuario AIC	n	202.300

La durata della fornitura si intende per il **periodo gennaio 2020 - dicembre 2021**, con sospensione della stessa durante le vacanze previste dal calendario scolastico.

- ART. 2 -
(Caratteristiche generali)

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione.

Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito **nell'art. 5**.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

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' assolutamente **vietata la presenza di organismi geneticamente modificati**.

In particolare:

Il latte fresco: la denominazione di "latte fresco pastorizzato" è prevista dalla legge italiana 169/89 come categoria specifica nell'ambito del latte pastorizzato.

I requisiti fondamentali che vengono specificati della legge per denominare il prodotto "latte fresco pastorizzato" sono:

- materia prima rispondente al DPR 54/97 (allegato C).
- un solo trattamento termico di pastorizzazione entro 48 h dalla raccolta ad una temperatura compresa fra 72° e 80° per un tempo inferiore a 15" per tutta la materia costituente il latte (parte magra e parte grassa).
- la presenza nel prodotto finale delle seguenti caratteristiche:
 - perossidasi positiva
 - fosfatasi alcalina negativa
 - presenza di sieroproteine solubili non inferiore al 14%

Il latte deve:

- essere consegnato in confezioni da litri 1;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6° C;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 4 giorni.

Il latte, inoltre, deve rispondere alle seguenti normative:

- L. 89/1977 relativa alla percentuale di materia grassa nel latte intero.
- [Decreto 17 giugno 2002](#): Trattamento di microfiltrazione nel processo di produzione del latte alimentare.
- D.L. 24 giugno 2004, n. 157 (conversione in L. 204/2004) concernente la data di scadenza del latte fresco pastorizzato e successive integrazioni e modificazioni (D.Lgs. 231/17).

Il latte UHT: la definizione di "latte UHT a lunga conservazione" viene data dalla Legge 169/89 e s.m.i. (D.Lgs. 231/17) e viene così definito quel latte che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore.

Il REG CE 853/04 definisce i "prodotti lattiero-caseari" come i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.

I formaggi: per la legislazione italiana "il formaggio è il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina".

Il D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955 (Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi) e successive modifiche, va a definire :

- **Grana padano DOP** come: Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato, e parzialmente decremato per affioramento. Colore della pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: appena visibile. Spessore della crosta: da 4 a 8 mm. Maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a

22°C. Il formaggio Grana padano DOP deve essere fornito porzionato in 1/8 e in confezione sottovuoto.

- **Asiago Pressato Dop** come: Formaggio semigrasso a pasta dura semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture o di una sola mungitura, parzialmente scremato per affioramento, ad acidità naturale. La salatura avviene parzialmente in pasta appena tolta dalla caldaia ed è ultimata dopo la pressatura. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane; peso medio della forma: 9-14 Kg, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; dimensioni: altezza cm 9-13; diametro cm 32-40, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta: sottile, elastica; pasta di color bianco leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura irregolare, sapore tendente al dolce, gradevole; grasso sulla sostanza secca: minimo 36%.

Lo yogurt: deve essere ottenuto per coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di batteri lattici specifici quali *Lactobacillus delbruekii subspecies bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

Le caratteristiche del prodotto sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei microrganismi sopra citati vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni/grammo di prodotto.

La quantità degli alimenti aggiunti allo yogurt (frutta) non deve essere superiore al 30% (m/m) del prodotto finito e non deve modificare le caratteristiche della parte "yogurt.

- ART. 3 -
(prodotti biologici)

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo).

Dovrà esserci, la piena conformità con il D.M. n.18354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.

Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente capitolato devono rispondere alla suddetta normativa ed, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il Reg. UE n. 1308/2013 e s.m.i. (Reg. UE 2017/2393).

- ART. 4 -
(prodotti DOP, IGP, STG)

I prodotti denominati DOP, IGP, STG devono essere compresi nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite come da Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 ai sensi del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con D.M.. 25.07.2011 (G.U. n. 220 del 21.09.2011).

- ART. 5 -
(Sostituzione dei prodotti)

Qualora sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di una o più marche indicate nell'offerta, il Fornitore ha la facoltà di chiederne la sostituzione definitiva purché la marca (o le marche) proposta/e in sostituzione, abbia i requisiti minimi equivalenti e comunque previsti per l'Articolo.

L'Amministrazione ha la facoltà, qualora il prodotto non soddisfacesse le esigenze dell'utenza, di chiederne la sostituzione con analogo prodotto di marca diversa.

Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto al Fornitore di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo.

- ART. 6 -

(Scheda tecnica di prodotto)

La ditta aggiudicataria dovrà inviare, in formato elettronico o cartaceo la scheda tecnica di ciascun prodotto la quale dovrà contenere i seguenti elementi:

1. Denominazione di Vendita
2. Marca del Prodotto
3. Denominazione del Produttore
4. Sede dello Stabilimento Produttivo
5. TMC o Data di Scadenza
6. Ingredienti
7. Dichiarazioni
8. Caratteristiche Merceologiche
9. Caratteristiche Chimico/Fisiche
10. Caratteristiche Microbiologiche
11. Valori Nutrizionali
12. Caratteristiche di Confezionamento
13. Modalità di Conservazione
14. Requisiti/Limiti Cogenti
15. Tracciabilità/Rintracciabilità
16. Assenza di ingredienti transgenici

- ART. 7-

(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 delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati;
- 4) copia della eventuale certificazione di qualità in possesso o in corso di riconoscimento (ISO o altra);
- 5) descrizione procedura sistema HACCP.

La ditta deve permettere sopralluoghi presso la propria struttura o presso le strutture dei suoi subfornitori al personale tecnico dell'Amministrazione Comunale e dell'ULSS n. 6, il quale può effettuare in qualsiasi momento presso l'azienda analisi di laboratorio di ogni genere per verificare la rispondenza igienico-sanitaria delle forniture.

- ART. 8 -

(Deposito cauzionale)

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

- ART. 9 -

(Consegne)

Il Servizio Refezione del Comune di Vicenza comunica, di volta in volta, i tipi e 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.

Il fornitore è tenuto allo scarico della merce dal camion.

La merce deve essere accompagnata da apposito documento di trasporto con l'esatta indicazione della quantità e qualità.

La ditta aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 5, veicoli a metano (CNG), veicoli elettrici, vetture ibride) e dovrà

fornire copia dei libretti di circolazione di tali mezzi. In fase di consegna sarà verificato quanto sopra riportato.

La merce si intende acquistata 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.

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

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. 10 -

(Vita residua dei prodotti -shelf-life)

I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua di almeno il:

- 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni),
- 60 % per i prodotti da conservare in catena del freddo ($T \leq 4^{\circ}\text{C}$),
- 50 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Esempio: Carne fresca prodotta il 1 marzo, consegnata il 10 marzo, tmc 30 gg. e quindi data termine del tmc = 30 marzo

$$\text{Vita residua carne} = \frac{30 \text{ marzo} - 10 \text{ marzo}}{30 \text{ marzo} - 1 \text{ marzo}} \times 100 = \frac{20}{29} \times 100 = 68,9 \%$$

Per i prodotti alimentari rapidamente deperibili dal punto di vista microbiologico, il tmc è sostituito dalla data di scadenza ai fini del calcolo della vita residua.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non è obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

- ART.11 -

(Determinazione del prezzo)

Si richiede sia formulata, nell'apposito file excel "riga unica", l'offerta riferita all'unità di misura indicata; il foglio elettronico calcolerà automaticamente l'importo totale per prodotto e per lotto.

- ART. 12 -

(Assegnazione delle forniture)

L'eventuale affidamento avverrà ai sensi del "Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi in economia" (Deliberazione Consiliare n. 67182/73 del 30/11/2006 modificata con Deliberazione Consiliare n. 15 – PGN 23062 - del 29/3/2012) e del "Regolamento per la disciplina dei contratti" (Deliberazione Consiliare n. 6 –

PGN 20796 - del 7/2/2019) 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. 13 -

(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, corredato da giudizio di idoneità firmato dal responsabile del laboratorio, dovrà essere trasmesso in formato cartaceo o elettronico all'ufficio Gestione Scuole Materne e Asili Nido.

- ART. 14 -

(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 € 86.000,00 e, all'eventuale esaurimento della quota oltre il quinto d'obbligo, le forniture verranno sospese, fatto salvo quanto previsto dall'art. 18 del presente capitolato.

- ART. 15 -

(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, ed 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 fossero riscontrate 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. 16 -

(Tare)

Tutti i prodotti consegnati devono essere a peso netto di tara (comprensivo di glassatura ove prevista).

- ART. 17 -

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. 18 -

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 offerente possa avanzare diritti e pretese di qualsiasi tipo.

- ART. 19 -

(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. 20 -

(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.

Il Direttore
dott.ssa Elena Munaretto
(sottoscritto digitalmente ai sensi
del D.Lgs 82/2005 s.m.i.)