



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:**

CARNI BIANCHE, CARNI ROSSE, PROSCIUTTO COTTO E UOVA

**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 **carni bianche, carni rosse, prosciutto cotto e uova** necessari alle Scuole Materne Comunali, Statali e gli Asili Nido.

L'importo presunto complessivo è di € 144.500,00 (IVA esclusa)

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	
BRACIOLE SUINO con osso grammatura 160/200gr. confezione sottovuoto in film plastico	kg	250
COPPA SUINO in confezione sottovuoto in film plastico	kg	100
FESA SUINO confezione sottovuoto in film plastico	kg	400
FESA TACCHINO proveniente da carcasse di soggetti "Meleagris Gallopavo Domesticus" classe A confezione sottovuoto in film plastico	kg	1.700
LOMBO SUINO senza osso confezione sottovuoto in film plastico	kg	850
PETTO DI POLLO proveniente da carcasse di soggetti della specie "Gallus Domesticus" classe A confezione sottovuoto in film plastico	kg	270
PROSCIUTTO COTTO coscia suino umidità max 76,5% senza polifosfati aggiunti, senza lattosio, senza caseinati e senza glutine -(dichiarazione in etichetta " senza glutine " e/o presenza in prontuario AIC) ATTENZIONE VEDI DECRETO 21 SETTEMBRE 2005 ART. 9 e s.m.i. (PROSCIUTTO DI ALTA QUALITA')	kg	2.100
SOVRACCOSCE DI POLLO BIOLOGICO sovraccosce di pollo spellate e disossate ottenute da sezionamento di pollo "Gallus Domesticus" allevato con metodo biologico confezione sottovuoto in film plastico	kg	2.700
SOVRACCOSCIA DI TACCHINO disossata e senza pelle proveniente da carcasse di soggetti "Meleagris Gallopavo Domesticus" classe A confezione sottovuoto in film plastico	kg	6.700
UOVA CATEGORIA A -M medie BIOLOGICHE	n	72.000

UOVA INTERE sgusciate pastorizzate (misto d'uova) BIOLOGICHE	lt	1.680
VITELLONE BIANCO DELL' APPENNINO CENTRALE IGP – POLPA QUATTRO TAGLI (FESA, NOCE, GIRELLO, SCAMONE) confezione sottovuoto in film plastico	kg	3.260

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.

In particolare il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e dal Reg. CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Il prodotto deve essere conforme al Reg. UE n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e s. m. i. (Reg. UE 2017/2393).

Dovranno essere soddisfatte le condizioni poste dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193, attuazione della Dir. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Il Reg. CE n. 853/2004 definisce: 1) carne: tutte le parti degli animali commestibili (ungulati domestici, pollame, lagomorfi, selvaggina selvatica, piccola e grossa, di allevamento) compreso il sangue; 2) carne fresca: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata.

La definizione di prosciutto cotto viene data dal Decreto 21.09.05 del Ministero Attività Produttive e s.m.i. (D.M. 26.05.2016).

La denominazione “prosciutto cotto” è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale compreso quello iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro.

La carne di vitellone dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1760/00 e s.m.i. (Reg. UE n. 653/2014) che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg. CE 1820/97 e le cui modalità d' applicazione sono disciplinate dal D.M. 876 del 16/01/2015.

La Ditta deve essere riconosciuta come previsto dal Reg. CE n. 853/2004 e dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007.

- 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 Reg. (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE n. 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. n. 8515 del 28.05.2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) n. 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 e, 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.

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

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.

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.

Le operazioni di scarico della merce e l'eventuale recupero degli imballaggi devono essere a totale e 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.

- 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 della fornitura)

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 € 70.000,00 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 ad 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 D.Lgs. 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.)*