



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:**

**PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI 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 dei **prodotti surgelati/congelati sotto elencati** necessari alle Scuole Materne Comunali, Statali e gli Asili Nido.

L'importo presunto complessivo è di € 104.000 (IVA esclusa).

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
ASPARAGI PUNTE	kg	30
BASE PER PIZZA BIANCA quadrata surgelata con olio di oliva (senza strutto) pezzi da gr. 200/250 ca	kg	3600
BASE PER PIZZA BIANCA senza glutine surgelata (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>) in confezione da gr 200/250 circa	kg	16
BASTONCINI IMPANATI DA FILETTO DI MERLUZZO da acquacoltura biologica o pesca sostenibile certificazione msc (non ricomposti con una farinata di pesce-dichiarazione in etichetta)	kg	4800
BIETA FOGLIA in confezione da kg 2,5	kg	4200
CARCIOFI A SPICCHI in confezione da kg 2,5	kg	320
CAROTE NOVELLE (baby) in confezione da kg 2,5	kg	1800
CAVOLETTI DI BRUXELLES in confezione da kg 2,5	kg	180

CAVOLFIORI ROSETTE in confezione da kg 2,5	kg	1500
CUORI DI NASELLO iqf spine ASSENTI (SENZA AGGIUNTA DI ACQUA E ALTRI ADDITIVI ES.TRIFOSFATI E-451 -allergeni consentiti solo pesce e crostacei)	kg	5800
FAGIOLINI FINISSIMI calibro 7,5-8,5 mm in confezione da kg 2,5	kg	3100
FILETTI DI PLATESSA iqf n.3 80/120 gr. spine assenti	kg	100
GELATO IN VASCHEFFE da gr. 500 gusti: fior di latte, fragola, limone senza glutine (dichiarazione in etichetta " senza glutine " e/o presenza in prontuario AIC)	kg	1100
GNOCCETTI DI PATATE (CHICCHE) in confezione da kg 1 contenuto di patate minimo 70 %	kg	2000
PISELLI FINISSIMI calibro 7,5-8,5 mm in confezione da kg 2,5	kg	2400
SPINACI in confezione da kg 2,5 in cubetti	kg	5000
VERDURE MISTE PER INSALATA RUSSA in confezioni da kg 2,5	kg	800
ZUCCHINE A RONDELLE in confezioni da kg 2,5	kg	600

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. 4.**

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.

I prodotti surgelati devono essere confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare in base al D.Lgs. n. 110 del 27/01/92 e al D.Lgs. 25.09.95 n. 493 e successive integrazioni e modificazioni (Regolamento (CE) n. 37/2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana).

In particolare:

Il pesce: deve provenire da animali sani ed essere esente, quindi, da difetti e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare il Reg. UE n. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura e il D.M. 27.03.2002 riguardo l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo e sue s.m.i. (D.M. 22 settembre 2017).

I prodotti surgelati devono essere confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare in base al D.Lgs. n. 110 del 27/01/92 e al D.Lgs. 25.09.95 n. 493 e s. m. i. (Regolamento (CE) n. 37/2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana).

- ART. 3 -
(prodotti biologici e certificazione MSC)

In accordo con i Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21/09/2011) il pesce deve provenire per la quota stabilita da acquacoltura biologica in accordo con il Regolamento (CE) n. 830/07 e relativi Regolamenti attuativi, o pesca sostenibile rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti.

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 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 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 -
(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. 5 -
(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. 6-
(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. 7 -
(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. 8 -
(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 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.

- ART. 9 -
(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. 10 -
(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. 11 -
(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. 12 -
(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. 13 -

(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 € 50.000,00 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. 14 -

(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 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. 15 -

(Tare)

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

- 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 offerente 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 -

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.)*