

# COMUNE DI S.GIORGIO LA MOLARA

## PROVINCIA DI BENEVENTO

CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO IN APPALTO DELLA FORNITURA  
DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA.

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 - COD. 71214706F3.

### INDICE

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3 - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE
- ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO
- ART. 5 - CONTRATTO DI APPALTO
- ART. 6 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA
- ART. 7 - PRESTAZIONE OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 8 - UTENTI DEL SERVIZIO
- ART. 9 - AGGIUDICAZIONE
- ART. 10 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 11- PENALITA'
- ART. 12 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E  
CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA
- ART. 13 - PRESCRIZIONI PER L' APPALTATORE
- ART. 14 - DIVIETO DI SUBAPPALTO
- ART. 15 - PAGAMENTI
- ART. 16 - CONTROVERSIE
- ART. 17 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. 18 - RINVIO ALLE NORME DI LEGGE

# COMUNE DI SAN GIORGIO LA MOLARA

BENEVENTO

TEL. 0824/988311

FAX 0824/988351

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA FORNITURA DEI GENERI  
ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA - ANNO 2017/2018  
COD. CIG71214706F3.

ART. 1) - OGGETTO DELL'APPALTO

L'amministrazione comunale di San Giorgio la Molara intende affidare il servizio di fornitura dei generi alimentari occorrenti per la mensa scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di I° grado. I prodotti da fornire, sono stati individuati in un apposito modello all'uopo predisposto, allegato al presente capitolato sub. "A",

ART. 2)-DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata per l'anno scolastico 2017/2018;  
Ove alla data di scadenza del contratto di servizio, relativo al presente appalto, non sia stato individuato il nuovo soggetto affidatario, il soggetto aggiudicatario del presente appalto è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio fino alla individuazione del nuovo soggetto e comunque non oltre sei mesi dalla scadenza di cui al comma 1).

ART. 3) - REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

La ditta dovrà essere in possesso di autorizzazione o abilitazione alla vendita di generi alimentari.

ART. 4) - AMMONTARE DELL'APPALTO

L'ammontare presuntivo dell'appalto è fissato in € 121.500,00 (centoventunomilacinquecento/00) -iva esclusa -;

ART. 5) - CONTRATTO DI APPALTO

La stipula del contratto di appalto della fornitura, oggetto del presente capitolato speciale, potrà avvenire solo dopo il provvedimento di approvazione dell'aggiudicazione.

ART. 6) - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

L'affidamento della fornitura avverrà tramite pubblico incanto da tenersi ai sensi ai sensi dell'art.60 del D.Lgs n.50/2016 - Aggiudicazione con le modalità di cui all'art. 95 comma 4) lettera B) del predetto D .Lgs. n.50/2016 " con il criterio al minor prezzo" riferito ad ogni singolo prodotto da fornire di cui all'allegato "A" al presente capitolato. L'offerta dovrà indicare il prezzo per unità di misura del genere, comprensivo di qualsiasi spesa ( IVA, trasporto, imballo ecc.) . Il prezzo offerto dovrà essere inferiore o uguale a quello indicato da questa Amministrazione e riferito ad ogni singolo prodotto.

## ART. 7) - PRESTAZIONE OGGETTO DELL'APPALTO

La fornitura degli alimenti dovrà essere effettuata a cura e spesa della ditta e dovrà avvenire presso l'edificio scolastico indicato da questa Amministrazione, entro le ore 9,00. La stessa Amministrazione, indicherà, successivamente, le modalità della consegna che potrà, a seconda dei prodotti, essere mensile, quindicinale, settimanale o giornaliera. La ditta dovrà comunicare, ad affidamento avvenuto, il personale autorizzato alla consegna dei prodotti, il cui trasporto dovrà avvenire tramite automezzo all'uopo autorizzato ai sensi delle vigenti leggi sanitarie.

## ART. 7/BIS) ASPETTI MERCEOLOGICI DEI PRODOTTI DA FORNIRE

### CARNI BOVINE E SUINE

Le carni di bovino e suino devono:

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- Essere già disossate in tagli anatomici pronti per l'uso;
- Rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000)
- Riportare sul documento commerciale la data di macellazione in modo da poter verificare il periodo di frollatura;
- Riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- Essere conservate/ trasportate in modo che la temperatura non superi i  $+4/7^{\circ}\text{C}$  ;
- A vere vita residua superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura;
- Provenienza da allevamento italiano.

Le carni di bovino adulto devono :

- Provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi (Reg. CE 1208/81)  
Categoria A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) o E (carcasse di altri animali femmine)  
Conformazione: U o R  
Copertura di grasso: 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)
- Carni di bovino del Vitellone Bianco dell' Appennino Centrale ( MARCHIGIANA) IGP

### CARNI AVICOLE

Le carni avicole devono

- Provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- Essere di Classe A, ai sensi del reg. CE 1906/90;
- Trattandosi di petti e fusi essere confezionate;
- Essere conservate/trasportate in modo che la  $t^{\circ}$  interna non superi i  $+ 4/7^{\circ}\text{C}$ ;
- A vere vita residua superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

### UOVA

Uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

Pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio riconosciuto  
Essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti comunitari  
Appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura  
A vere una vita residua di almeno 21 gg al momento della consegna

Essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

## FORMAGGI

Parmigiano deve

Essere confezionato

Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore

Rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dal consorzio di tutela o quelli riportati dalla scheda tecnica

Presentare crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche

Mozzarella deve

Essere prodotta con latte pastorizzato

Essere confezionata in monoporzioni

Essere priva di additivi

Essere conservata e trasportata in modo che la temperatura interna non superi i +4°C; rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda di prodotto avere vita residua superiore a quanto definito nel capitolato di forniture

Prosciutto cotto deve

Essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti"

Essere confezionato sottovuoto

Rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica

Contenere nitrati e o nitriti nei limiti di legge

Essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;

Essere conservato a t° di refrigerazione come da indicazione del produttore riportate nel contratto di fornitura;

avere vita residua superiore a quanto definito nel capitolato di forniture

## PRODOTTI DELLA PESCA CONGELATI/ SURGELATI

Caratteristiche:

Tutto il pesce deve essere accuratamente tolettato e completamente privo di spine, cartilagini e pelle. La platessa deve essere esclusivamente costituita da filetti di pleuronectes bianchi, non frammentati, appartenere alla categoria 3 (80-120 g). I prodotti della pesca, surgelati o congelati, devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I prodotti della pesca dovranno appartenere al genere ed alla specie indicati nelle allegate schede tecniche, alle quali si dovrà fare riferimento anche per quanto riguarda la provenienza e le caratteristiche fisico-merceologiche. I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno provenire da stabilimenti comunitari riconosciuti o extracomunitari a questi equiparati, nei quali vige l'obbligo di tutti i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli di cui al Cap VII e VIII del Reg CE 853/2004 e succ mod. I pesci surgelati o congelati dovranno avere una vita residua massima di 18 mesi per i pesci magri (es. Merluzzo e Platessa), n.12 mesi per i pesci semigrassi (es. pesce spada) e 8 mesi per i pesci grassi (es. salmone, i molluschi ed i crostacei). I filetti devono essere completamente deliscati e privi di residui di pelle e di grumi di sangue; tutti i prodotti devono essere commercializzati in I.Q.F. (Individually Quick Frozen) o interfogliati. I prodotti oggetto della fornitura devono corrispondere a quanto convenuto sia per quanto riguarda la pezzatura che la percentuale di glassatura, la quale deve sempre essere presente e formare uno strato uniforme e continuo. Per la determinazione del peso, al netto della glassatura, dei prodotti ittici congelati glassati, sarà utilizzato il criterio derivante da "Methods of Analysis of AOAC 18.002". Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie: - presenza di corpi estranei, - odore di ammoniaca, - colorazione giallastra, - odore e/o sapore sgradevole o improprio - aree di disidratazione (c. d. bruciature da freddo) - ammuffimenti -

parziali decongelazioni quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto I materiali di confezionamento utilizzati dovranno soddisfare le normative vigenti in materia. Le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. ETICHETTATURA Sugli imballaggi primari o su etichetta apposta in forma inamovibile dovranno essere riportate le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili in lingua italiana: - denominazione commerciale e scientifica della specie, secondo le indicazioni del DM 31/01/2008 e succ mod. - nome o ragione sociale e sede del produttore/importatore/confezionatore, - stato fisico: congelato - identificazione dello stabilimento riconosciuto C.E. o Paese Terzo abilitato dalla CE, - data di confezionamento, - data di congelamento (mese/anno), - T.M.C. (termine minimo di conservazione), - peso sgocciolato (al netto della glassatura), - le istruzioni relative alla conservazione del prodotto, - dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto. Non è richiesto il lotto quando figurano in etichetta o il termine di conservazione e/o la data di congelamento espressi in gg/mm/aa.

#### TIPI DI PESCE

- 1) FILETTI DI PLATESSA (*Pleuronectes platessa*)(senza pelle) provenienza FAO 27.  
Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 80-100 g di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.
  
- 2) FIORI DI MERLUZZO (*Merluccius capensis/paradoxus*), senza pelle e senza spine, provenienza FAO 47.  
I cuori di merluzzo, anche definiti commercialmente filetti, fiori, dovranno sempre e comunque essere ricavati dalla parte centrale dei filetti, non frammentati.  
Glassatura monostratificata non superiore al 10% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 60-80,80-100 g di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

#### ART. 8) - UTENTI DEL SERVIZIO

Usufruiranno del servizio mensa mediamente circa n. 210 alunni per un numero presunto di circa 30.000 pasti;

#### ART. 9) - AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà per singoli prodotti.

L'offerta dovrà contenere il prezzo per unità di misura del genere, comprensivo di qualsiasi spesa (IVA, trasporto, imballo, ecc)

Eventuali aumenti o diminuzioni della quantità presunta di fornitura non comporterà variazione del prezzo offerto;

#### ART. 10) - CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta dovrà versare, all'atto della stipulazione del contratto, la cauzione nella misura del 10% dell'importo del contratto al netto di I. V .A.. Tale cauzione viene richiesta a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente Capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse, eventualmente,

sostenere durante la gestione a causa di inadempimento dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte della Ditta, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare in caso di diversa assegnazione del contratto già aggiudicato alla Ditta, nonché in caso di risoluzione del contratto stesso per inadempienze dell'impresa appaltatrice.

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

#### ART. II) - PENALITA'

L'aggiudicatario dell'appalto si impegna e si obbliga a corrispondere in favore del committente (Comune di S.Giorgio La Molar) la somma di € 100,00 (Euro cento/00) per inadempienza o mancanza che si dovesse verificare nell' esecuzione della prestazione oggetto del presente capitolato speciale o qualora non ottemperasse ad ordini di servizio comunicati dal committente.

Il reiterarsi di lievi inadempienze o l'interruzione arbitraria, parziale o temporanea del servizio, determineranno l'applicazione da parte del committente di una penale di € 200,00 (Euro duecento/00).

I fatti che danno luogo all'applicazione delle predette penali sono accertati, in sede di controllo delle prestazione da parte del committente e contestati in contraddittorio all' appaltatore.

#### ART. 12) - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INDEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIV A ESPRESSA

Le parti convengono che, oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
- apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta aggiudicataria messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;
- mancata osservanza del divieto di cessione del contratto;
- interruzione senza giusta causa del servizio;
- intervenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito di comunicazione dell'Amministrazione comunale in forma di lettera raccomandata e senza altra formalità. L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'Amministrazione, di azioni di risarcimento per danni subiti. Nel caso di risoluzione del contratto per i casi previsti dal presente articolo, la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, fatto salvo il risarcimento dei danni arrecati all 'Ente per l'eventuale nuovo contratto e per ogni altra spesa conseguente.

#### ART. 13) -PRESCRIZIONI PERL'APPALTATORE

Nel caso e per motivazioni di forza maggiore, non prevedibili alla data odierna (esempio: ritiro del prodotto dal mercato da parte della ditta madre o non più produzione di una determinata confezione) previo accordo con l'Amministrazione, la ditta potrà essere autorizzata alla fornitura di altro prodotto simile.

Ogni variazione, anche se di piccola entità, relativa alla fornitura, ( pezzatura, peso, o altro) del prodotto e della modalità di consegna, dovranno essere preventivamente autorizzate

dall'Amministrazione.

La non osservanza di dette prescrizioni comporta l'applicazione delle penalità previste all' art. 11 ) del presente capitolato.

#### ART. 14) - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' espressamente vietato il subappalto anche parziale delle prestazioni indicate nel precedente art. 7) o adempimenti comunque connessi al servizio.

#### ART. 15) - PAGAMENTI

La liquidazione dei prodotti che saranno forniti avverrà entro 25 giorni dalla acquisizione di apposite fatture, che dovranno essere convalidate, per quanto attiene la quantità e la qualità dei prodotti, dall'addetto comunale della mensa scolastica;

#### ART.16) - CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie tra Comune e Ditta aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto conseguente all'aggiudicazione del presente appalto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione della fornitura, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

#### ART. 17) - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n. 675/96 e successive modificazioni, per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara.

Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente. In ogni caso, in relazione ai dati forniti l'impresa potrà esercitare i diritti di cui all'art. 13 della L. n. 675/96 e successive modificazioni.

#### ART. 18) - RINVIO ALLE NORME DI LEGGE

Per quanto altro non previsto nel presente capitolato speciale, le parti si riportano alle norme e Regolamenti di legge che disciplinano la materia.

Il Responsabile del Procedimento  
- Mario Coopt -