



CAPITOLATO
PER LA FORNITURA
DI GENERI ALIMENTARI VARI
OCCORRENTI PER LE MENSE
SCOLASTICHE

PERIODO DAL 01/10/2018 AL 30/06/2019

Art. 1 - OGGETTO

Il presente Capitolato disciplina la fornitura di generi alimentari vari e da consegnare alle diverse destinazioni.

Art. 2 - CONDIZIONI GENERALI

Tutte le ordinazioni, preparate secondo il menù settimanale, saranno inviate a cura dell'ufficio della SpoltoreServizi srl

Per i prodotti freschi quali surgelati, affettati, pasta fresca e all'uovo, verdura, ecc. , già indicati nell'ordinazione settimanale, le quantità precise saranno comunicate telefonicamente entro le ore 12,00 del giorno antecedente in cui devono essere consumati.

La SpoltoreServizi srl si riserva la facoltà di modificare il menù qualora dovessero presentarsi particolari esigenze e/o per diete specifiche.

Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

L'importo base di gara è di 140.000 € iva esclusa. L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economica più vantaggiosa.

ART.4 – QUANTITA' PRODOTTI DA FORNIRE

La quantità dei prodotti da fornire dipende dal numero degli iscritti al servizio di refezione scolastica.

L'impresa fornitrice si impegna ad adempiere agli obblighi dell'appalto sia nel caso di aumento delle quantità presunte nel bando sia per la diminuzione della fornitura.

Art. 5 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla gara il concorrente dovrà possedere i seguenti requisiti minimi:

- Attestati corsi igiene degli alimenti;
- Referenza bancaria rilasciata da un istituto bancario dove si attesti la capacità economica e finanziaria della ditta partecipante alla gara;
- Manuale HACCP;
- Attestazione A.T.P.dei mezzi impiegati nel servizio;
- Autorizzazione sanitaria dei mezzi impiegati nel servizio;

- Copia delle certificazioni di qualità aziendale UNI EN ISO 9001-2015;
- Copia della autorizzazione sanitaria dei locali deposito e produzione;
- I locali deposito merci prodotti deperibili e non (surgelati, carni, formaggi etc.) devono essere ubicati in modo obbligatorio entro un raggio massimo di 50km massimo dalla sede della SpoltoreServizi srl.
- Il magazzino di stoccaggio e produzione deve essere di proprietà o in affitto dimostrabile con apposita documentazione che verrà richiesta entro 3 gg dall'aggiudicazione della gara. Il magazzino dev'essere autorizzato secondo tutte le norme di leggi sanitarie vigenti e contenere apposite celle frigo per la conservazione delle varie tipologie di prodotti. La documentazione a sostegno di quanto sopra verrà richiesta anche in sede di gara.
- Essere iscritti alla piattaforma digitale MEPA.

Art. 6 - RECAPITO DELLA MERCE E CONSEGNA

La merce deve essere fornita, franco destinazione nei vari plessi scolastici:

- Scuola dell'infanzia di Villa Raspa;
- Scuola dell'infanzia del Capoluogo;
- Scuola dell'infanzia di Caprara;
- Scuola dell'infanzia di S. Teresa.

Le forniture per la refezione scolastica dovranno essere effettuate, secondo le quantità giornalmente indicate nell'ordinazione settimanale, presso le varie sedi scolastiche **entro le ore 09:30 di ogni giorno**, con mezzo idoneo secondo la vigente legislazione in materia.

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo ad effettuare resi di merce. Si effettueranno resi all'atto della consegna dei prodotti quando essi risultano in eccesso rispetto alle presenze giornaliere degli alunni. I resi possono essere anche di quantità pari all'ordinativo effettuato. La ditta fornitrice non potrà nulla a pretendere per le merci restituite. Le variazioni merci saranno annotate sui DDT di trasporto al momento della consegna stessa.

Art. 7 - FORNITURA OLIO, RISO PASTA, TONNO, PASSATO DI POMODORO, PELATI ecc.

La fornitura di tutte le derrate, laddove esistono le condizioni, deve avvenire per confezioni più grandi; soltanto su esplicita richiesta possono essere fornite confezioni più piccole ed applicati i relativi prezzi.

Il peso a cui si fa riferimento è quello lordo indicato sulla confezione.

Art. 8 - GARANZIE

La ditta dovrà, a norma dell'art. 3 del D.Lgs. 155/97, garantire (relativamente alla specifica tipologia che potrà abbracciare tutte o in parte le varie fasi elencate) che la preparazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione e la fornitura siano effettuate in modo igienico. Per fare questo dovrà attivare un piano di autocontrollo, basato sui principi HACCP completo ed efficace. La validità del piano in termini di efficacia potrà essere sottoposta a controllo da parte della SpoltoreServizi srl attraverso un Consulente nominato nonché attraverso i Servizi del Dipartimento di Prevenzione ASL all'uopo preposti nei termini della vigente normativa. La mancata attivazione del piano di autocontrollo o il mancato adeguamento alle norme che successivamente interesseranno la sicurezza igienica potranno, sulla scorta di parere sfavorevole dei Servizi sopra menzionati, comportare la risoluzione del contratto di fornitura.

Tutti i prodotti alimentari dovranno essere di prima qualità: tipo Findus/Grandi Panieri per i surgelati, De Cecco/Del Verde/Divella per la pasta, Gallo/Scotti per il riso, De Cecco/Monini/Mira per l'olio extravergine d'oliva, Rio Mare/Nostromo per il tonno, Divella/Cirio Star per i passati e i pelati di pomodoro, Rovagnati/Ferrarini/Parmacotto/Galbani/Stella per il prosciutto cotto ecc. e rispettare scrupolosamente l'elenco allegato e i quantitativi richiesti di volta in volta.

Qualora la merce non risulti rispondente a quanto richiesto, il fornitore dovrà provvedere alla sostituzione. Qualora il fornitore non effettuasse o ritardasse la consegna la Società si riserva la facoltà di provvedere altrove anche a prezzo superiore a quello contrattuale, con spesa a carico della Ditta fornitrice.

In caso di recidiva la SpoltoreServizi srl potrà procedere unilateralmente alla risoluzione del contratto, mediante avviso inviato a mezzo lettera raccomandata.

Eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Agli effetti della fatturazione sono ritenuti validi i quantitativi che verranno riscontrati sulle bolle di consegna firmate per ricevuta dal personale addetto alle cucine.

ART. 9 - DESCRIZIONE TAGLI, QUALITÀ E PRINCIPALI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE:

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere freschi, classificati di prima qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.67 n° 268) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:

□ *avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo. Non dovranno essere in ogni caso forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti termici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;*

□ *i residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 5% del limite ammesso dalla legislazione vigente. Non è invece ammessa la presenza di additivi anche se consentiti dalla vigente normativa;*

□ *presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;*

- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani resistenti cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento né danni od alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei ed uniformi.

RADICI TUBERI E BULBI

Carote :

dovranno essere lisce, intere, consistenti cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate né legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm e di cm 2 per le lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o trafilate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Patate :

dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di 60 g. per tubero e massimo di 300 g. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Non dovranno presentare tracce verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Cipolle:

Lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a 4 cm. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE

Cavoli e verza cappucci:

Dovranno essere di peso non inferiore ai 300 g. ed i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

Lattughe:

I cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti, il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un sol grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inferiore ai 150 g al cespo.

Radicchio:

I cespi dovranno essere sufficientemente sgondati, nel caso che siano stati lavati, la radice dovrà essere tagliata con un taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i 4 cm e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.5.1973).

ORTAGGI

Pomodori:

Dovranno avere polpa resistente e saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale;

Zucchine:

Dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore ai 200g. Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo per la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esistenze igieniche. Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso ai sensi della Legge 5.8.1981 n. 441 e successive modificazioni. Le carte o litri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione con le eventuali diciture stampate nella parte esterna e non a contatto con il prodotto.

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze di seguito indicate. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

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

Per le partite di patate, di produzione nazionale, saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele e d imballaggi lignei).

Il fornitore, su richiesta della SpoltoreServizi srl, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

LEGUMI SECCHI

Ceci:

Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti e altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, steli ecc.) e uniformemente essiccati (l'umidità di ganella non deve superare il 13 %).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Fagioli secchi:

Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, steli ecc.) e uniformemente essiccati (l'umidità di gamella non deve superare il 13 %).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI PRODUZIONE LOCALE

Deve essere di produzione locale. L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc.; dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli ed

inconfondibili dell'olio d'oliva. Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve avere subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.

Il prodotto non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna.

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA con non più dell'1% del peso di acidità".

Deve essere limpido, fresco, privo di impurità, deve avere sapore gradevole ed aromatico. Nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati (M.G.D.).

Saranno respinti i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico - fisiche atte a indicare la presenza di oli estranei ovvero oli a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

SALUMI (Prodotti a base di carne)

Prosciutto crudo. (AFFETTATO)

Si richiede la fornitura di prosciutto affettato di qualità superiore oppure a denominazione d'origine protetta (di Parma, S. Daniele, ecc.): il prodotto dovrà essere conforme alle norme di legge che specificamente lo tutelano. Il prosciutto deve essere nazionale, ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale, prodotto in conformità del D. Lgs 537/92 e successive modifiche ed integrazioni, proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8 e presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti, odori e sapori anormali. Deve aver subito corretta stagionatura, non inferiore a 10 - 12 mesi (data di produzione deducibile dal contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/2/68) non deve essere eccessivamente salato, né eccessivamente secco. L'umidità deve essere compresa fra il 42 e il 54%. Se disossato il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto; deve essere porzionato o affettato in vaschetta e protetto da film plastico, confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata, correttamente conservato e confezionato ed etichettato secondo la normativa vigente. La sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido fra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante.

Dovrà essere già affettato dalla ditta fornitrice e non dovrà comprendere la parte iniziale e quella finale del gambo.

Prosciutto cotto.

Il prosciutto cotto deve essere affettato dalla ditta fornitrice nei pesi decisi dalla Società e prodotto senza polifosfati, eventuali additivi devono essere dichiarati in etichetta e presenti nei limiti stabiliti dalle norme in vigore (D. M. 209/96). Per le diete particolari dovranno essere previste varietà prive di caseinati, latte in polvere, glutine e soia. I prosciutti cotti o le porzioni di prosciutto cotto in tranci o affettato in vaschetta devono essere confezionati in idonei involucri etichettati secondo la vigente normativa. Saranno respinte le confezioni che presentino difetti e non integre o che presentino liquido percolato in eccesso all'interno. L'esterno non deve presentare patine viscide, spaccature, colorazioni anormali. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e privo

di irrancidimento. Alla sezione la superficie di taglio non deve presentare rammollimenti, odori e sapore sgradevole, iridescenza, alveolature o occhiature, colorazioni anormali.

PRODOTTI ITTICI

Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al D. Lgs. 531/92, modificato da D. Lgs. 524/95. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 09/12/93. Per tutta la durata della conservazione i prodotti ittici surgelati devono essere conservati a - 18 °C. I filetti di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli freschi della medesima specie. Saranno respinti filetti e tranci che presentino: corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamento superficiale, disidratazione, irrancidimento dei grassi, colorazioni anormali, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. E' preferibile in via prioritaria optare per la fornitura di prodotti ittici surgelati, conformi al D. Lgs. 110/92:

- **filetti deliscati** in confezioni originali, surgelati singolarmente o interfogliati,
- **tranci surgelati** in confezioni originali;
- **molluschi surgelati** in confezioni originali;
- **bastoncini di pesce** ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti, privi di colorazioni anormali, macchie, pelle, spine, parti estranee, con panatura esente da imbrunimenti, con grana esente da punti di distacco del prodotto.

Le confezioni devono essere integre, non manifestare segni di scorretto mantenimento della catena del freddo. Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di differimento.

Tonno in conserva. Sarà escluso il tonno in olio di semi. Il tonno deve essere all'olio **Extravergine** o almeno **d'oliva** o al **naturale**. Deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti. Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo richiesto per ogni sede scolastica, secondo quanto stabilito nel precedente art. 4.

Il prodotto deve presentare colore rosa uniforme, anche all'interno, consistenza compatta, non stopposa, odore gradevole e caratteristico, il colore del prodotto lasciato fuori dalla scatola non deve virare né tanto meno annerirsi; devono essere assenti parti estranee (buzzonaglie, pelle, squame ecc.), alterazioni quali aspetto sugheroso, acquosità del contenuto, tarlatura o spugnatura, inverdimento, macchie scure.

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (Descrizione tagli, qualità e principali caratteristiche merceologiche)

Il latte deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa (DPR 54/97 e successive modifiche ed integrazioni e L. 169/89) da stabilimenti autorizzati con bollo CEE. Sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alle norme vigenti in materia. Si prevede per le forniture:

Latte UHT, parzialmente scremato. Per particolari diete (intolleranza al lattosio) può essere presa in considerazione la fornitura di latte **UHT delattosato** parzialmente scremato.

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997.

I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54 del 14 gennaio 1997.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere disponibili, salvo se diversamente richiesto, in pezzature utili per formare porzioni da gr. 60 e da g 80 (fiordilatte/mozzarella); - panetti rotondi o a forma parallelepipeda quadrangolare da g 250/500, tranches da gr. 1.000.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola ecc.).

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore senza presentare collo, gessosità o gonfiori.

Il sapore deve essere fresco e esente da amarore. Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate alcuni prodotti caseari dovranno possedere i requisiti

Burro:

dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno. Deve provenire da produzioni rispondenti ai requisiti del DPR 54/97, da stabilimenti autorizzati con bollo CE. Non deve avere contenuto in materia grassa inferiore all' 80 % (L. 142/92 Reg. 2991/94/CE). Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve possedere un colore giallo paglierino o bianco - giallastro ed un aroma delicato; deve essere confezionato in involucro rispondente alle norme in vigore e regolarmente etichettato

Fiordilatte (mozzarella):

dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma tondeggianti ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Si richiedono le seguenti pezzature: mozzarelle e/o bocconcini da gr 60 ,gr. 80 e/o ciliegine da gr 10 e gr 20.

Parmigiano Reggiano:

dovrà essere di prima scelta, avere almeno 24 mesi di stagionatura, marchiato ed essere stato prodotto nelle zone tipiche, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia. Si richiedono, porzionature da Kg 1 max e da Kg. 0,5 in confezioni sottovuoto con tutte le indicazioni prescritte dal D. Lgs. 109/92.

Formaggio crescenza o stracchino:

dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: forma parallelepipedica quadrangolare; colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

PASTA ALIMENTARE

La pasta di semola di grano duro dovrà essere di prima qualità consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti - animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione del termine di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 4.7.1967 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

Il prodotto, al momento della consegna, dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%. La pasta all'uovo dovrà corrispondere a quanto previsto dalla legge 4.7.1967 n. 580.

In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con raggiunta di almeno 4 uova intere di galline, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni kg di semola. I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art 3 del D. Lgs. n. 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione di vendita
- elenco degli ingredienti peso netto
- termine minimo di conservazione
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante
- sede dello stabilimento di produzione
- dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto

Il fornitore, su richiesta della SpoltoreServizi srl, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO E RIPIENE, GNOCCHI DI PATATE ED ALTRO

Devono rispondere ai requisiti della legge 580/67 art. 33.

Devono essere forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge) in ordine decrescente di quantità, la data di produzione, art. 33-34 Legge 580/67 e D. Lgs. 109 del 27.1.1992.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti ed insetti muffe od altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico.

RAVIOLI O TORTELLINI SECCHI O SURGELATI

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve essere di buona qualità, con un buon rapporto fra pasta e ripieno (1 a 4) che deve essere preparato con quantità accettabili di carne di buona qualità e formaggio.

RISO

Deve rispondere ai requisiti della Legge, non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite e possedere caratteristiche merceologiche e definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti muffe ad altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni legislative vigenti. Legge 18 marzo 1958 n. 325 art. 2-3-4 e D.P.R. relative alle annate agrarie.

Le confezioni devono essere sigillate, riportare le dichiarazioni riguardanti il peso netto, la ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione e tutte le altre dichiarazioni previste dalla Legge.

POMODORI PELATI

I prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal D.P.R. 11.4.75 n. 428. In particolare, in base all'art. 2 di tale Decreto, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato;
- presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
- essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, non devono inoltre presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc.) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciume interni;
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60%

Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale, dell'ultimo raccolto e dovrà essere stato confezionato in stabilimenti di trasformazione nazionali.

Il prodotto oggetto della fornitura dovrà essere disponibile, salvo diversamente richiesto, in confezioni da ml 700, gr 1000 e gr 3000, al momento della consegna, dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I contenitori dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 3 del D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita
- elenco degli ingredienti
- quantità netta
- termine minimo di conservazione
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante
- sede dello stabilimento di produzione

Inoltre, ai sensi dell'art. 27 del medesimo decreto, dovrà essere riportata una dicitura di identificazione dei lotti impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura. Il fornitore, su richiesta della SpoltoreServizi srl, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

Uova

Devono essere di categoria A extra, provenienti da allevamenti con metodo di produzione biologica certificato in confezioni originali, con l'indicazione della data di deposizione e/o del termine di scadenza..

Frutta fresca

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed, in particolare, deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti e la rispondenza alla legge sugli additivi utilizzati.

I frutti devono essere di selezione accurata, esenti da difetti e aver raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere ben avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere entro la settimana in deposito.

Art. 10 - FATTURAZIONE

La Ditta fornitrice invierà mensilmente le fatture alla SpoltoreServizi srl che dovranno essere corredate degli appositi buoni di consegna controfirmati per ricevuta dal personale addetto alle cucine.

La SpoltoreServizi srl provvederà alla liquidazione delle fatture, dopo averne accertata la regolarità, con le seguenti scadenze:

- entro 30 giorni dalla data di presentazione le fatture riferite a merci deteriorabili salvo ritardi imputabili alla Ditta fornitrice per inesattezze contabili e di fatturazione;
- entro 60 giorni dalla data di presentazione le fatture riferite a tutte le altre merci salvo ritardi imputabili alla Ditta fornitrice per inesattezze contabili e di fatturazione.

Inoltre si precisa che la fattura va emessa in regime di split payment scissione dei pagamenti ai sensi dell'art. 17 Ter del dprn 633/1972.

Art.11 - CONTROLLO QUALITA' PRODOTTI

Il personale della SpoltoreServizi srl si riserva di effettuare controlli, anche tramite il competente servizio della Usl, per verificare la qualità del prodotto fornito presso le sedi delle mense scolastiche.

Il personale incaricato del ritiro delle merci, comunque, all'atto della verifica della fornitura può rifiutare la consegna dei prodotti, qualora dovesse rilevare eventuali difformità rispetto agli standard qualitativi ed igienici richiesti; in tal caso, ove possibile, possono essere tratti i necessari campioni.

Il fornitore assume l'obbligo di sostituire il prodotto di cui sia stata riscontrata difformità rispetto ai requisiti di freschezza, igienicità e qualità in relazione al capitolato di appalto **entro le ore 11:00 dello stesso giorno.**

L'ufficio competente, entro ventiquattro ore dal momento della consegna, dispone gli accertamenti atti a stabilire se la merce fornita risponde ai requisiti di igienicità, di freschezza, di conformità, di qualità e di quantità stabiliti per la merce ordinata.

Art.12 PENALI

La SpoltoreServizi srl si riserva di effettuare, in qualsiasi momento, tutte le verifiche che riterrà necessarie al fine di accertare l'esatta osservanza delle norme che regolano la fornitura, con facoltà di adottare gli opportuni provvedimenti atti a garantire il regolare svolgimento.

Nel caso in cui l'impresa fornitrice non attenda a tutti gli obblighi previsti dal capitolato, ovvero violi quanto in esso disposto, la SpoltoreServizi srl si riserva la facoltà di valutare, a suo insindacabile giudizio, i danni subiti e di provvedere all'applicazione delle penali, oppure alla risoluzione immediata del contratto.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione di addebiti, tramite lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, alla quale l'impresa fornitrice potrà presentare controdeduzioni in ordine a quanto addebitato entro 15 giorni dal ricevimento, sulle quali la SpoltoreServizi srl si pronuncerà in via definitiva.

Per ogni singola violazione degli obblighi derivanti dal presente capitolato, compresi il mancato rispetto dell'orario di consegna, la consegna di un quantitativo non rispondente a quanto ordinato o di prodotti diversi da quelli richiesti, il rifiuto a sostituire il prodotto nei casi previsti dal precedente art. 5, è stabilita una penale pari al 20% dell'importo corrispondente a quello derivante dalla violazione accertata.

Se dai controlli effettuati da personale autorizzato (NAS, Comune, Usl) dovessero riscontrarsi carenze igienico-sanitarie dal punto di vista degli standard qualitativi dei prodotti forniti o del veicolo adibito al trasporto (temperature di esercizio +/- 0 gradi e -20 gradi per i surgelati), la SpoltoreServizi srl applicherà una penale pari alla sanzione eventualmente comminata, aumentata del 40%.

Il reiterarsi della violazioni comporterà la rescissione del contratto.

Art. 13 - RESPONSABILITA'

La SpoltoreServizi srl é esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altri eventi fortuiti che dovessero accadere per qualsiasi causa al personale della Ditta fornitrice nell'esecuzione della fornitura.

La Ditta fornitrice risponde, inoltre, dei danni alle persone o cose che potrebbero verificarsi nell'espletamento del servizio o per i prodotti forniti.

Art. 14 - INADEMPIENZE

L'inadempienza, da parte della Ditta di uno solo degli articoli citati, porterà alla conseguenza dello scioglimento del Contratto.

Art. 15 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto di cui al presente Capitolato è valido per il periodo dal 01/10/2018 al 30/06/2019.

La Ditta è impegnata ad assicurare l'inizio della fornitura non oltre i 3 (tre) giorni dalla comunicazione.

La SpoltoreServizi srl, altresì, si riserva la facoltà di rescindere il contratto per ragioni di suo esclusivo interesse, senza che il fornitore abbia nulla a pretendere.

Art.16 - AUMENTI TARIFFARI

L'impresa fornitrice si impegna a non applicare aumenti tariffari del prodotto oggetto della fornitura, anche in presenza di variazioni di prezzo, durante il periodo della fornitura.

ART.17 – OBBLIGHI CONTRATTUALI

L'impresa fornitrice, in considerazione della particolarità dell'utenza, assume l'obbligo di garantire costantemente la fornitura in conformità a tutte le disposizioni e prescrizioni contenute nel presente capitolato per tutto il periodo di validità contrattuale.

E' vietato il sub-appalto parziale e totale della fornitura aggiudicata, pena la rescissione del contratto stesso ed il risarcimento di ogni eventuale danno.

La Spoltore Servizi srl si riserva la facoltà di modificare le sedi delle scuole materne presso cui effettuare la fornitura e di diminuirle od aumentarle secondo esigenze di carattere organizzativo in ordine a questioni di carattere logistico o didattico.

La fornitura verrà aggiudicata per l'intero lotto e non per singolo prodotto.

La ditta fornitrice deve in modo obbligatorio, pena esclusione,:

- Tenere costantemente sul territorio di Spoltore un altro autista e automezzo di riserva, oltre a quello impiegato per il servizio di consegna merci, per far sì che ad ogni urgenza o esigenza immediata si possa dare riscontro immediato.
- Far pervenire nei tempi stabiliti alla SpoltoreServizi il presente capitolato, lo schema offerta dei prodotti (allegato A) e l'istanza di ammissione (allegato B) compilati e firmati su ogni pagina per accettazione di tutti i disposti.
- Rispettare a pieno le marche dei prodotti richiesti senza nessuna eccezione al riguardo.
- Fornire valida certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2015, dichiarazione HACCP, copia delle polizza assicurative per responsabilità civile verso terzi con massimale minimo di 2.000.000 €.
- Assicurare il servizio anche per minime quantità giornaliere.

- Effettuare la scontistica AGEA per i prodotti lattiero-caseari, scontando il prezzo del prodotto del contributo riconosciuto spettante. La ditta dovrà espletare tutte le pratiche relative al conseguimento del suddetto contributo.
- Rispettare gli orari di consegna in modo tassativo. Il mancato rispetto degli stessi porterà alla risoluzione immediata del contratto;
- Garantire le forniture anche minime per i prodotti destinati ad alunni con ogni tipologia di allergie o intolleranze. I salumi ed i formaggi affettati dovranno essere forniti in singole bustine da gr.50.

Art. 18 – FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente Capitolato di appalto il foro competente è quello di Pescara.

Art. 19 – ALTRE INFORMAZIONI

Tutte le informazioni ed eventuali quesiti potranno essere posti via e-mail all'indirizzo info@spoltoresestivi.it all'attenzione del responsabile Sig. Marchionne Silvano.

La SpoltoreServizi s.r.l si riserva la facoltà di:

- avviare la procedura di gara anche in presenza di una sola manifestazione.
- non procedere all'indizione della successiva procedura di gara.

Per quanto non è detto nel presente capitolato le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di Legge in materia.

NORME FINALI:

- tutti i termini disposti nel presente capitolato sono da intendersi come perentori;

PRIVACY: Saranno rispettati i principi di riservatezza, ai sensi della L. 196/2003 e successive modificazioni, compatibilmente e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti ed alle informazioni.

Firma della ditta fornitrice per accettazione di tutti i disposti

Data
