



COMUNE DI TERRASINI

Città Metropolitana di Palermo

Area 1^ Affari Generali – Beni Culturali e Politiche Sociali

Servizi culturali e scolastici

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI E PRODOTTI DI PULIZIA PER LA MENSA SCOLASTICA "G. RODARI" – ANNO SCOLASTICO 2024/2025.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di prodotti di generi alimentari e prodotti di pulizia per la mensa scolastica presso l'istituto "G. Rodari" di Terrasini per l'anno scolastico 2024/25 con esclusione dei giorni di inattività del servizio per qualsiasi motivo.

ART. 2 – IMPORTO DELL'APPALTO

L'importo complessivo della fornitura ammonta a € **15.767, 27**, Iva differenziata esclusa, è risultante dalla somma del costo dei beni indicati negli allegati "B1" e "B2". L'importo complessivo con IVA differenziata inclusa è di € **17.230,75**. Il ribasso operato dalla ditta aggiudicataria modificherà, parzialmente, detto importo. **L'importo ribassato costituirà l'importo finale della contrattazione.** I generi da fornire, nella quantità occorrenti e con una spesa complessiva che, pertanto, potrà essere inferiore, ma non eccedente l'importo di affidamento, saranno quelli indicati nelle tabelle "B1" (alimentari) e "B2" (prodotti per la pulizia dei locali) allegate al presente capitolato da considerarsi come elenco prezzi. Il prezzo di affidamento della fornitura dovrà interamente compensare tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese, comprese quelle di trasporto franco magazzino del compratore, necessari per la perfetta esecuzione della fornitura che dovrà essere effettuata tenendo conto, altresì, delle variabili in caso di certificate intolleranze e/o allergie alimentari senza variazioni nei prezzi. Si precisa, a tal proposito, che, in ogni caso, non potrà essere superato l'importo complessivo della fornitura.

Il prezzo offerto dalla ditta s'intende offerto in base a calcoli di propria convenienza, a suo rischio, e sono invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità per tutta la durata del contratto. La ditta aggiudicataria non avrà quindi diritto di pretendere alcun sovrapprezzo di qualsiasi natura, o causa, o per sfavorevoli circostanze, dopo l'aggiudicazione e durante tutto il corso della fornitura.

ART. 3- MODALITÀ DELLA FORNITURA

Le forniture saranno richieste dal Comune sulla base dei buoni giornalieri di prelevamento e dovranno essere consegnate in modo tempestivo. In caso di ritardo eccedente due ore dalla presentazione del buono, sarà applicata una penale di € 25,00 ad ora, a danno della ditta fornitrice. In caso di ritardo della fornitura da parte della ditta aggiudicataria, sarà applicata una penale di € 50,00 al giorno. Per esigenze particolari, derivanti da problemi alimentari di singoli bambini, documentati da apposita certificazione medica e previsti nelle tabelle dietetiche, potranno essere richiesti, in sostituzione, generi non presenti negli elenchi dei beni oggetto del presente appalto. L'Ufficio dei servizi culturali e scolastici può variare il calendario della fornitura per esigenze di servizio senza riconoscere alcun compenso alla ditta fornitrice.

ART. 4 – DESCRIZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli alimenti surgelati devono essere conformi al Decreto Legislativo 27.01.1992 n.110 recante norme di attuazione della Direttiva 89/108/CEE. Per i prodotti surgelati dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento.

I salumi affettati dovranno essere di prima qualità, privi di additivi, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Non dovranno essere forniti prodotti preaffettati e confezionati sottovuoto. Le fette devono essere compatte di colore roseo, senza eccessive connettivali e grasso interstiziale. I salumi devono essere prodotti con carne di animali allevati in Italia e provenire da stabilimenti nazionali in possesso di bollo CE e dovranno garantire l'assenza di proteine o derivati del latte.

Il pane dovrà essere di rimacino, comune, ben lievitato, ben cotto, privo di grassi aggiunti. Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Il pane fornito dovrà essere di produzione giornaliera e non dovrà essere pane conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato. La fornitura dovrà essere effettuata in pezzi da circa 50 gr., in sacchetti di carta, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e igiene del caso. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti e lavabili, secondo le previsioni di legge.

Il formaggio da condimento non dovrà presentare odori e sapori anormali, non corrispondenti al prodotto tipico, deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione e al disciplinare di produzione del prodotto. Deve avere una stagionatura non inferiore a 12 mesi.

Il pesce. I prodotti ittici devono essere sottoposti a congelazione secondo la buona tecnica commerciale, di ottima qualità, privi di qualsiasi difetto; il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per formazione di metemoglobina; i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali devono essere esenti da bruciature di congelazione. Il pesce dovrà essere surgelato e privo di lisce. I prodotti ittici congelati devono pervenire da impianti nazionali o comunitari muniti di bollo CE e dovrà essere garantita la continuità della "catena del freddo".

La pasta deve essere di semola di grano duro e rispondente ai requisiti richiesti stabiliti dal D.L. del 4.7.1967 n. 580 e successive modifiche approvate con Legge 8.6.1971 n. 44, esente da macchie bianche e nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli. Deve essere indenne da muffe, da infestanti, parassiti o larve di alcun tipo ovvero da altri agenti infestanti. Non è permessa l'aggiunta di additivi né tantomeno di coloranti.

Il riso non deve presentare difetti tipici, quali triature. E' escluso il riso oleato, umido, contenente lolla o sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segala cornuta, il carbone (ustillado carbo), il verde del granoturco, la colpe o ruggine; guasto da parassiti o alterato per processi fermentativi o comunque avariato; con odore di muffa o con delle perforazioni.

E' parimenti escluso il riso che sia stato trattato con agenti chimici o fisici con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve rispettare le previsioni di legge ed in particolare attenersi alla Legge 18/3/1958 n.325 e successive modificazioni, nonché ai decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione dell'annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizione dei difetti, ecc.

L'olio di semi dovrà essere "monoseme", quindi di girasole, o di arachide o di mais.

L'olio d'oliva dovrà essere sopraffino "extravergine" di ottima qualità e non dovrà contenere più dell'1,00% in peso di acidità espressa in acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene disposte dalla Legge 13.11.1960, n. 1407 e 27.1.1968 n. 35, dal Regolamento CE 23.07.2001 n.1513 e successive modificazioni ed integrazioni e dal Regolamento CE 13.06.2002 n.109 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a tutte le altre leggi e regolamenti vigenti in materia.

La frutta di stagione dovrà essere fresca e di prima qualità, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie. Deve essere fornita alla giusta maturazione con esclusione dei frutti macchiati o troppo maturi, in ogni caso devono presentare caratteristiche idonee all'uso previsto. I frutti devono essere puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, privi

d'umidità esterna anormale privi d'odore e/o sapore estraneo. La calibrazione deve essere omogenea.

Gli ortaggi dovranno essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunti a naturale e compiuta maturazione fisiologica, privi di altri corpi e prodotti estranei e non presentare tracce di alterazione e fermentazione anche incipiente.

I prodotti senza glutine dovranno riportare in etichetta la dicitura “senza glutine” o “gluten-free”.

Tutti gli altri alimenti richiesti, dovranno essere di prima qualità in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore. Per tutti si deve essere in grado di accertare la provenienza.

I prodotti devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente l'origine non transgenica degli alimenti. Non sono ammesse etichettature non conformi alle leggi vigenti, incomplete e non in lingua italiana.

Prodotti di pulizia. I beni descritti nell'elenco allegato dovranno essere integri, realizzati secondo le previsioni di legge in vigore e funzionali all'uso previsto

Tutti i prodotti confezionati, al momento della consegna, dovranno avere almeno il 75% residuo della loro vita commerciale. In conformità a stabilito dall'art. 57 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., al presente Settore Merceologico si applicano, ove applicabili, almeno le specifiche tecniche e le clausole contrattuali dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) pertinenti all'oggetto del presente capitolato.

ART. 5 – VIGILANZA SULLA FORNITURA

La vigilanza sulla fornitura competerà al personale di cucina della scuola materna “G. Rodari”, nella qualità di incaricato dall'A.C., per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia d'igiene e sanità. Il Comune potrà disporre, in qualsiasi momento e a suo insindacabile giudizio, a mezzo dei propri funzionari, l'ispezione delle derrate alimentari fornite, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare sulla rispondenza qualitativa e quantitativa. Inoltre, l'esperto HCCP, incaricato dal Comune, periodicamente interviene con prelievi di campioni della merce da sottoporre ad esami di laboratorio.

Qualora i requisiti dei generi forniti non risultassero conformi alle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione applicherà, ad ogni controllo irregolare, una penale di € 200,00.

ART. 6 – DURATA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto, che ha validità di mesi 7 (sette), è da intendersi fino ad esaurimento della fornitura e prevede la possibilità di proroga tecnica, ai sensi dell'art. 120, commi 10 e 11 del D. lgs 36/2023 (Codice degli appalti). Il contratto non potrà essere ceduto in tutto o in parte, né essere eseguito da altre persone, neppure per mezzo di procuratore.

In caso di fallimento il contratto sarà risolto, salve le ragioni di indennizzo Comune di Terrasini.

Qualora si verificassero, da parte della ditta appaltatrice, inadempienze di gravità tali da compromettere il servizio in argomento, il funzionario responsabile potrà rescindere il contratto procedendo nei confronti della ditta appaltatrice alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi a tal fine con l'incaricamento della cauzione e, ove non bastasse, agendo per il risarcimento dei danni subiti.

L'Amministrazione comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere del contratto in qualsiasi momento e con semplice preavviso di giorni dieci, per comprovata inadempienza, anche solo parziale, da parte della ditta aggiudicataria, la quale non potrà pretendere eventuali risarcimenti di danni o compensi di sorta, ai quali essa dichiara, sin d'ora, di rinunciare.

ART. 7 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Qualora il Servizio di mensa scolastica venisse sospeso per cause dipendenti dal Comune, la fornitura si intende prorogata per un periodo di tempo pari a quello in cui il Servizio è rimasto sospeso e agli stessi patti e condizioni previsti, all'atto dell'aggiudicazione, dal presente capitolato. Essendo il servizio oggetto dell'appalto di "pubblica utilità", la Ditta appaltatrice per nessuna ragione può sopprimerlo o non eseguirlo in tutto o in parte. Qualora ciò si verificasse, il Comune di Terrasini potrà procedere alla risoluzione del contratto. In caso di scioperi del personale dell'Appaltatore o di altra causa di forza maggiore (escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie), dovrà essere assicurato un servizio di emergenza.

L'interruzione ingiustificata del servizio di cui al presente articolo comporta responsabilità penale in capo all'appaltatore, ai sensi dell'art. 355 del Codice Penale, ed è qualificata come possibile causa di risoluzione contrattuale. Le mancate prestazioni contrattuali saranno quantificate dall'ufficio comunale competente.

ART. 8 – PAGAMENTO DELLA FORNITURA

Il pagamento della fornitura avverrà entro 30 giorni dalla presentazione delle relative fatture mensili sulla base delle forniture effettivamente effettuate (come derivante dai buoni di prelevamento a firma del personale incaricato), riscontrate regolari dal funzionario responsabile della mensa. Le eventuali penalità applicate verranno detratte nelle liquidazioni mensili. Gli effetti della gara potranno essere prorogati, per esigenze tecniche dell'Amministrazione, fino alla concorrenza dell'importo di aggiudicazione. La A.C. ha la facoltà di utilizzare le economie ricavate per ulteriori forniture alle stesse condizioni di cui all'affidamento. L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti o fatti eseguire dall'amministratore e/o Procuratore decaduto, qualora la decorrenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

ART. 9 - TRATTAMENTO DEI LAVORATORI E SEGRETO D'UFFICIO

La Ditta dovrà sollevare il Comune di Terrasini da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazione sugli infortuni e responsabilità verso terzi. L'Appaltatore dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti, e se costituita sotto forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci – lavoratori impiegati nell'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza ed assistenza sociale e di sicurezza ed igiene del lavoro.

L'Appaltatore dovrà, altresì, applicare nei confronti dei propri dipendenti, e se costituita in forma di società cooperativa anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione dei lavori oggetto dell'appalto, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori comparativamente più rappresentative, anche se non sia aderente alle Organizzazioni che lo hanno sottoscritto e indipendentemente dalla sua forma giuridica, dalla sua natura, dalla sua struttura e dimensione e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale, nonché un trattamento economico complessivamente non inferiore a quello risultante dagli accordi integrativi locali in quanto applicabili. Il personale della ditta aggiudicataria deve essere in possesso del giudizio di idoneità alla mansione specifica, espresso dal Medico Competente della ditta stessa, ai sensi dell'art. 41 del D.L.gs. n. 81/2008. Qualora l'Appaltatore risulti inadempiente con il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali e con il pagamento delle retribuzioni correnti dovute in favore del personale addetto al servizio appaltato, compresi i soci – lavoratori, se trattasi di società cooperativa, e delle disposizioni degli Istituti previdenziali per contributi e premi obbligatori, il Committente procederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'Appaltatore il termine massimo di 20 (venti) giorni entro il quale deve procedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà nuovamente effettuato ad avvenuta regolarizzazione comprovata da idonea documentazione. L'Appaltatore non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento di danni o riconoscimenti di interessi per detta sospensione dei pagamenti dei corrispettivi. Qualora l'Appaltatore non adempia entro il suddetto termine, il Committente, previa diffida ad adempiere, procederà alla risoluzione del contratto per colpa dell'Appaltatore. I dipendenti dell'Impresa aggiudicataria manterranno il segreto d'ufficio su tutti i

fatti o circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento degli Uffici comunali delle quali abbiano avuto notizia durante lo svolgimento del servizio. Gli stessi sono tenuti, per la parte relativa, al pieno rispetto delle disposizioni contenute nella Delibera n.104 del 05/07/2023.

ART.10 – AUTORIZZAZIONI E LICENZE

La Ditta deve provvedere all'acquisizione, ove necessario, delle licenze ed autorizzazioni necessarie per lo svolgimento dell'attività richiesta dal presente Capitolato, e dovrà garantire il rispetto di tutte le eventuali norme che nel tempo saranno emanate.

ART. 11 – VERIFICHE AMMINISTRATIVE

Qualora la ditta aggiudicataria non sia in regola con il DURC e qualora dalle certificazioni prodotte o dalla mancata presentazione delle stesse, entro otto giorni dalla richiesta, risulti che la ditta o i legali rappresentanti non siano in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si darà luogo all'affidamento. In tal caso l'amministrazione comunale, con atto motivato, annullerà l'aggiudicazione e provvederà a nuovo affidamento. In caso di recessione del contratto per inadempienze della ditta aggiudicataria, l'Amministrazione comunale si riserva di applicare le norme previste dalla legislazione vigente.

ART. 12 – CONTRATTO

Il contratto relativo sarà stipulato in esito alla RDO sul MEPA, in modalità elettronica mediante documento generato sul MEPA stesso, secondo le modalità in esso previste.

ART.13 – DOCUMENTAZIONE DI GARA

La documentazione di gara è composta come segue:

1. Lettera di invito a manifestazione d'interesse (Allegato "A1");
2. Capitolato Speciale d'appalto ed elenco prezzi (Allegato "B");
3. l'elenco prezzi dei generi alimentari (Allegato "B1") e l'elenco prezzi dei prodotti per pulizia locali (Allegato "B2");
4. Dichiarazione sostitutiva cause di esclusione (Allegato "C");

ART. 14 - TRACCIABILITA'

L'Ente contraente, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n.445, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, al fine di poter assolvere agli obblighi di tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'art. 3 della legge 136/2010 come modificato dalla legge 217/2010 di conversione del D.L. 187/2010, relativi ai pagamenti effettuati dalla A.C., dichiara:

☐ che l'estremo identificativo del conto corrente "dedicato" ai pagamenti nell'ambito del servizio reso è il seguente: IBAN IT _____;

☐ che la/le persona/e delegata/e ad operare su tale conto è/sono:

nome _____ cognome _____;

C.F./P.IVA _____;

☐ che nei contratti sottoscritti con sub-contraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori, servizi e forniture sia inserita, a pena di nullità, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;

☐ che, qualora nel corso del servizio reso, si dovessero registrare variazioni rispetto quanto sopra dichiarato,

l'Ente si impegna a darne tempestiva comunicazione alla A.C.

ART. 15 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia il foro competente sarà quello di Palermo.

Il Legale Rappresentante della Ditta* Il Capo Area I AA.GG. - BB.CC. e Politiche Sociali
Giosuè Maniaci*

*firma digitale