Comune di Dicomano
Provincia di Firenze
Piazza della Repubblica, 3 – 50062 Dicomano (Fi)
Tel. 055/838541 – Fax. 055/8385423
www.comune.dicomano.fi.it

CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI MENSA DEL COMUNE DI DICOMANO PER IL PERIODO 1.1.2011 – 31.12.2012
IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA € 271.000,00

ARTICOLO 1 – OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO.

L'appalto ha per oggetto l'aggiudicazione della fornitura di generi alimentari. Le forniture sono suddivise tra i seguenti lotti:

- Lotto 1 - Carne Suina e Bovina € 16.000,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 2 - Pollame e uova € 11.500,00di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 3 - Frutta biologica e verdura fresca € 30.000,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 4 - Pane e pizza € 8.000,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 5 - Formaggi e latticini € 5.000,00 di cui Euro 93,80 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 6 - Alimentari vari € 25.000,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 7 - Congelati/surgelati € 18.500,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 8 - Pasta fresca € 6.500,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;
- Lotto 9 - Pasta e riso € 15.000,00 di cui Euro 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso;

L'importo complessivo è di € 271.000,00 esclusa IVA di cui complessivi € 1.690,00 per gli oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso , occorrenti per il servizio di mensa scolastica, mensa sociale, mensa aziendale per il periodo 01.01.2011 – 31.12.2012.
Si precisa che il presente servizio rientra tra quelli indicati nell'allegato IIB del D.lgs.163/2006 e che pertanto risulta disciplinato solo dalle norme richiamate dall'art.20 del D.lgs.163/2006 e da quelle espressamente indicate negli atti di gara e nel presente capitolato d'oneri.

ARTICOLO 2 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

I soggetti partecipanti devono presentare dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 consapevoli delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e delle conseguenze previste dall'art. 75 del medesimo D.P.R. per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate, nonché delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al d.lgs. 163/2006, redatta in lingua italiana, con la quale si attesti il possesso dei seguenti requisiti:

a) che non sussistono a proprio carico procedimenti in corso per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575;
b) non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163;

c) non essersi avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla legge 18 ottobre 2001, 4 n°383, ovvero, di essersene avvalsa e che il periodo di emersione si è concluso;
d) ottemperare alle disposizioni di cui all'art. 3 della L. 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia";
e) essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della L.68/1999, oppure non essere tenuti al rispetto di tali norme specificandone i motivi;
f) non trovarsi in alcuna delle situazioni ostative alla conclusione di contratti con la Pubblica Amministrazione ai sensi delle vigenti disposizioni in materia di lotta alla mafia (D.Lgs. n. 490/1994 e successive modifiche);
g) di applicare il contratto collettivo di lavoro e il contratto integrativo territoriale a tutti i dipendenti e se cooperativa, anche ai soci;
h) di ottemperare al regolare adempimento degli obblighi di Legge nei confronti degli Enti Previdenziali INPS ed INAIL e che non hanno con detti istituti alcun contenzioso aperto;

i) Requisiti di capacità economica e finanziaria:

i.1) dichiarazione comprovante che l'ammontare del fatturato complessivo d'impresa realizzato nei tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del bando (2007-208-2009) sia almeno pari pari alla somma degli importi a base di gara dei lotti per i quali si presenta l'offerta;

l) Requisiti di capacità tecnico-organizzativa:
l) dichiarazione contenente l'elenco dei principali contratti per forniture relative al lotto cui si intende partecipare, stipulati nel triennio 2007-2008-2009 con Pubbliche Amministrazioni di cui all'art. 1 comma 2 del Dlgs. 165/2001 o aziende private, in cui siano indicati gli importi, le date e i destinatari.
N.B. Se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse devono essere successivamente provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi. Se trattasi di servizi prestati a favore di privati, l'effettuazione effettiva delle prestazioni potrà essere successivamente provata da dichiarazioni rese dal privato o in mancanza dallo stesso concorrente.
Si precisa che il concorrente dovrà dichiarare, e successivamente documentare, di aver effettuato nel triennio suddetto almeno 1 (una) fornitura relativa al lotto cui intende partecipare di importo pari a quello previsto a base di gara per il lotto stesso: es. Lotto 9 – Pasta e riso – importo a base di gara €. 15.000,00 – il concorrente dovrà dimostrare di aver effettuato almeno una fornitura di importo pari ad €.15.000,00; non concorrono alla dimostrazione del requisito singole forniture/prestazioni di importo inferiore alla base di gara di riferimento ancorché la loro sommatoria sia pari per es. ad € 15.000,00.

Anno	Importi	Enti
2007		

Anno	Importi	Enti
2008		

Anno	Importi	Enti
2009		

2) possedere le autorizzazioni sanitarie e amministrative necessarie per la produzione, conservazione e trasporto degli alimenti, secondo la vigente normativa in materia;
3) disponibilità, in quanto proprietari o locatari o comodatari (documentata da regolare contratto) di automezzi idonei a trasportare i generi alimentari presso il plesso scolastico.

ARTICOLO 3 – SUB-APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO
E' vietato alla ditta aggiudicataria il subappalto totale o parziale delle forniture oggetto dell'appalto e di disporre la cessione del contratto.

ARTICOLO 4 - PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE
L'aggiudicazione sarà effettuata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del D.Lgs. 163/2006 con il criterio del massimo ribasso determinato mediante offerta a prezzi unitari sull'elenco dei prodotti posti a base di gara (art. 82 comma 2, lettera a) del D.Lgs. 163/2006) secondo gli schemi di offerta allegati al presente capitolato.
Non sono in nessun caso ammesse offerte in aumento.

ARTICOLO 5- AGGIUDICAZIONE – OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO
La proclamazione dell'esito della gara da parte del Presidente ha carattere provvisorio e, mentre obbligherà immediatamente l'aggiudicatario, non obbligherà il Comune fino a quando non sia avvenuta l'approvazione definitiva dell'aggiudicazione.
L'impresa aggiudicataria dovrà presentare:
- cauzione pari al 10% dell'importo complessivo relativo alla fornitura aggiudicata costituita mediante:

α a. assegno circolare non trasferibile al Tesoriere del Comune;
ricevuta di versamento presso la Tesoreria Comunale di Dicomano presso la Banca_____
c. fidejussione bancaria o assicurativa che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta al soggetto appaltante, anche parziale.
La cauzione sta a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, salvo l'esperimento di ogni altra azione, nel caso che la cauzione risultasse insufficiente. La cauzione verrà restituita entro i tre mesi successivi al termine del servizio, rimossa ogni contestazione in essere.

- ricevuta del deposito delle spese di contratto, di registro ed accessorie.
- copia del protocollo di autocontrollo adottato dalla Ditta (HACCP).

L'impresa aggiudicataria dovrà quindi:
Firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta, con avvertenza che, in caso contrario, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto, comunque formatosi con l'aggiudicazione, e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

Si avverte che il mancato adempimento a quanto richiesto ai precedenti punti, comporterà la decadenza dall'aggiudicazione, che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.
Si avverte che eventuali verifiche sui requisiti dichiarati, da cui risulti che la ditta concorrente non è in possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara, comporteranno la decadenza dall'aggiudicazione che, fino a tale momento, deve intendersi sottoposta a condizione risolutiva espressa.
L'appalto è soggetto alla disciplina normativa di cui al DPR n. 633/72 (I.V.A.) ed al D.P.R. n. 131/86 (imposta di registro).
Tutte le spese contrattuali ed altre eventuali saranno a carico dell'impresa aggiudicataria della gara.
Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa, a rogito del Segretario Comunale.
Nella formulazione dell'offerta dovranno essere tenute presenti le seguenti condizioni alle quali l'impresa aggiudicataria dovrà sottostare:
- nell'esecuzione delle forniture che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende di settore e negli accordi integrativi dello stesso. L'impresa si obbliga altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza fino alla loro sostituzione, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.
I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

ART 6 – RESPONSABILITA' IMPRESA APPALTATRICE - ASSICURAZIONI
La Ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di terzi o di beni, tanto della Ditta quanto dell'Amministrazione o di terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del presente appalto e per l'intera durata del medesimo, in dipendenza di omissioni, negligenze, merce non conforme o altre inadempienze, anche se eseguite da parte di terzi, tenendo al riguardo sollevati il Comune da ogni responsabilità e provvederà a proprie spese alla riparazione e all'eventuale sostituzione di attrezzature e beni in genere, danneggiati durante l'esecuzione del servizio.
In esecuzione dell'obbligazione di cui sopra la Ditta appaltatrice dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice - presentandone copia all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto - una specifica assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto.
L'assicurazione sopramenzionata dovrà:
1. stipulare apposita polizza assicurativa per un massimale minimo di Euro 1.000.000,00.
2. prevedere espressamente le seguenti estensioni:
riguardo alla responsabilità civile verso terzi (RCT)
_ estensione del novero dei terzi al Comune e ai suoi amministratori, dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo;
_ estensione del novero dei terzi a tutte le persone fisiche e giuridiche, fatta eccezione per i lavoratori subordinati e parasubordinati dell'Appaltatore per i quali sussista l'obbligo della copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro prevista a termini di legge, limitatamente agli infortuni da questi subiti durante la prestazione di lavoro e/o servizio;
_ estensione alla responsabilità civile personale dei lavoratori subordinati e parasubordinati dell'Appaltatore nonché di eventuali collaboratori che prestano, a qualsiasi titolo, la loro opera

nell'espletamento dei servizi che formano oggetto dell'appalto, compresi - ove ne sia previsto l'utilizzo,
- i dipendenti di agenzie di somministrazione di lavoro temporaneo;
_ estensione alla responsabilità civile per danni alle cose trovantisi nell'ambito di esecuzione delle prestazioni;
_ estensione alla responsabilità civile per danni a cose derivanti da incendio di cose dell'Appaltatore o dallo stesso detenute;
_ estensione alla responsabilità civile per danni a mezzi di trasporto sotto carico o scarico;
_ estensione alla responsabilità civile per danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
riguardo alla responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO)
_ estensione dell'assicurazione ai lavoratori parasubordinati;
_ estensione al danno biologico;
_ operatività ai sensi del D.Lgs. n. 38/2000 e del D.Lgs. n. 276/2003 di attuazione della Legge n. 30/2003 (c.d. Legge Biagi).
Inoltre l'appaltatore dovrà produrre all'ente appaltante, in copia conforme, al momento della firma del contratto copia della polizza Responsabilità Civile Prodotti, a copertura dei rischi di danni a terzi cagionati da prodotto difettoso ex D.P.R. 24/5/1988 n. 224 in attuazione della Direttiva CEE 85/374; nel caso in cui la Ditta aggiudicataria sia solo una distributrice dei prodotti, dovrà presentare la predetta polizza contratta dalla/e Ditta/e presso la/e quale/i si approvvigiona. L'operatività o meno di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.
Restano ad esclusivo carico dell'Appaltatore gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti dalla prescritta polizza.
L'impresa esercente è tenuta a dare al Comune, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.
L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a dare immediata comunicazione al Comune di qualsiasi interruzione, sospensione o variazione di servizio.
La Ditta aggiudicataria deve attuare, per la propria attività, il piano di autocontrollo ai sensi del Reg. 852/2004 applicando il metodo HACCP e deve provvedere a fornirne dichiarazione.
La Ditta aggiudicataria, in sede di presentazione dell'offerta, dovrà produrre una dichiarazione in merito all'assenza di OGM nella merce consegnata ai sensi della L.R. 53 del 6/4/2000.
Se, a seguito di accertamento, verrà rilevata la presenza di OGM nei prodotti consegnati, il contratto potrà essere risolto e verrà trattenuto l'importo della cauzione definitiva a titolo di risarcimento danni, fermo restando la possibilità di chiedere il risarcimento dei maggiori danni eventualmente verificatisi.
La Ditta aggiudicataria dovrà rispettare ed assolvere tutti gli adempimenti di cui al D. Lgs. 9.4.2008, n. 81 e successive modificazioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro diretta alla previsione degli infortuni e delle malattie professionali.
10. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre nominare un proprio responsabile ai sensi del D. Lgs. 9.4.2008, n. 81 e successive modifiche.
11. Allo stato attuale si rileva la presenza di interferenze e, pertanto, ai sensi dell'art. 26 commi 3, D. Lgs. 81/2008 viene redatto il DUVRI, distinto per ciascun lotto, secondo lo schema che si allega al presente capitolato, allegato B) che forma parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale d'appalto.

12. La Ditta aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forza delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene del lavoro e diretti alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali

ARTICOLO 7- QUANTITA'
La quantità dei generi in oggetto è indicata negli schemi di offerta allegati al presente capitolato (Allegato B) che dovranno essere riportati globalmente su carta intestata per la compilazione dell'offerta economica.
I quantitativi riportati nei citati schemi sono stati calcolati in base ad una stima relativa al numero dei pasti che si prevede di erogare nel corso del periodo di cui sopra e non vincolano l'Amministrazione che, a seconda delle reali necessità, potrà aumentarli o diminuirli. L'appaltatore non potrà richiedere aumenti o indennizzi per eventuali maggiori o minori quantità della fornitura, comprese quelle che potrebbero verificarsi a seguito di disposizioni normative innovative riguardanti la riforma dei cicli scolastici.

ARTICOLO 8 – QUALITA' DEI GENERI ALIMENTARI
Per quanto riguarda la qualità dei generi alimentari si rimanda all'allegato A del presente capitolato.

ARTICOLO 9 – ORDINAZIONE DELLA MERCE
L'ordinazione della merce verrà effettuata con ordine scritto a firma del cuoco responsabile della cucina. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'aggiudicatario della fornitura anche prodotti, limitatamente a piccole quantità, non inseriti nel presente capitolato su presentazione di preventivo e accertamento della congruità dei prezzi.

ARTICOLO 10 – CONSEGNA E CONTROLLI QUANTITA' E QUALITA'.
La merce ordinata dovrà essere consegnata presso la Mensa Centralizzata del Comune, che ha sede in Dicomano – Viale Don Bosco.
La consegna dovrà essere giornaliera dal lunedì al venerdì. È indispensabile la puntualità nell'orario di consegna che, per ragioni di organizzazione del lavoro dovrà avvenire inderogabilmente dalle ore 8,30 alle ore 9,00.
All'atto della consegna il Responsabile del servizio mensa od un suo delegato, controllerà il peso, la qualità, la data di scadenza della merce; qualora reputi che la stessa non possieda i requisiti richiesti la rifiuterà ed il fornitore sarà tenuto a ritirarla immediatamente ed a provvedere alla sostituzione.
L'accettazione dei prodotti consegnati non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti non rilevabili all'atto della consegna.
La qualità e la genuinità dei generi forniti potrà essere verificata anche mediante periodiche analisi a campione effettuate attraverso gli uffici ASL competenti o ditte specializzate, incaricate dall'Amministrazione comunale.
Potranno essere richieste ai fornitori analisi e autocertificazioni attestanti la qualità di quanto trattato ed il rispetto delle caratteristiche previste dal capitolato con spese a carico del fornitore stesso.
Il fornitore dovrà garantire l'adeguatezza del mezzo di trasporto della merce a seconda delle caratteristiche dei generi trasportati.

ARTICOLO 11 – PAGAMENTI
Le fatture dovranno pervenire direttamente alla sede comunale con allegato il documento di ordinazione di cui sopra e recare l'indicazione del servizio che verrà comunicato al momento dell'ordine.

Il pagamento delle fatture verrà effettuato, tramite mandato alla Tesoreria Comunale, entro i termini previsti dalla vigente normativa in materia, e cioè entro 90 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'ufficio protocollo dell'ente;
Per eventuali ritardi nel pagamento delle fatture verrà applicato come tasso di interesse il saggio legale di interesse in vigore al momento (art. 1284 C.C.), maggiorato di due punti per i prodotti alimentari deteriorabili, ai sensi dell'art. 4, comma 3, del D. Lgs. n. 231/02, con decorrenza degli interessi successivamente alla messa in mora preventiva dell'ente ai sensi dell'art. 1219 del C.C. Il pagamento delle fatture è da considerarsi convenzionalmente avvenuto dalla messa a disposizione del mandato presso la tesoreria comunale.

ARTICOLO 12 – PENALITA'
Se durante lo svolgimento della fornitura fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato la ditta aggiudicataria è tenuta al pagamento delle seguenti penalità:
- euro 500,00 per ogni fornitura, per mancato rispetto della qualità degli alimenti, secondo gli standard merceologici e secondo quanto previsto nel presente capitolato e allegato A dello stesso;
- euro 300,00 per ogni fornitura, per mancato rispetto degli orari nella consegna ovvero per inadeguatezza del mezzo di trasporto della merce a seconda delle caratteristiche dei generi trasportati;
- euro 150,00 per ogni fornitura inferiore o superiore a quella richiesta.

L'addebito degli importi relativi alle varie penalità a carico della ditta verrà rilevato previo apposito reclamo scritto dell'amministrazione comunale, trasmesso con raccomandata A/R, riportante la causa, la cifra e le modalità di pagamento. Qualora la ditta non provveda al pagamento delle penalità contestate l'Amministrazione Comunale si riserva di incamerare e/o escutere la cauzione per l'importo corrispondente.

ARTICOLO 13 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
Il Comune può richiedere la risoluzione del contratto, con effetto immediato, mediante invio di raccomandata A.R. con conseguente incameramento della cauzione, e comunque con ogni riserva di richiedere l'ulteriore risarcimento del maggior danno, nel caso si verificassero per più di cinque volte in un anno scolastico una o più inadempienze descritte nell'articolo precedente.
Il Comune può richiedere la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:
- inadempienze alle condizioni contrattuali accertati in maniera formale (raccomandata A.R.) per più di tre volte;
- qualora l'amministrazione non dovesse trovare soddisfacente la fornitura dopo l'inoltro formale (raccomandata A.R.) di tre richiami;
- sospensione o comunque cessazione della fornitura;
- subappalto o cessione del contratto;
- qualora venga accertato la violazione del divieto di fornitura di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- qualora venga accertato e risultasse che la ditta ha reso dichiarazioni false;
- cessione dell'impresa;
- cessione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'impresa;
- cessione del credito a terzi.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria sia un raggruppamento temporaneo o consorzio, non si considera subaffidamento l'affidamento della fornitura ad uno dei soggetti che costituiscono detto raggruppamento o consorzio.

Nei casi sopra elencati, la ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'amministrazione.
Alla risoluzione anticipata del contratto si provvederà come segue:

1) L'amministrazione comunale contesterà le violazioni a mezzo lettera raccomandata A/R assegnando un termine per l'eliminazione delle stesse;
2) La ditta provvederà a porre in essere nei termini e nelle modalità della lettera di diffida le disposizione impartite;
3) Trascorso inutilmente il termine indicato nella diffida, il contratto si intenderà automaticamente risolto insorgendo nell'amministrazione il diritto di affidare a terzi la fornitura o la parte rimanente di questa, in danno dell'impresa inadempiente.

La ditta può chiedere la risoluzione del contratto in caso di impossibilità ad eseguire il contratto stesso, in conseguenza di causa non imputabile alla medesima, secondo quanto disposto dall'art.1672 del codice civile.

ARTICOLO 14 – RECESSO
L'amministrazione si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dal contratto con preavviso di almeno un mese.

ARTICOLO 15 – REVISIONE PREZZI
Il compenso stabilito nell'offerta rimarrà fisso e invariabile per tutto il periodo contrattuale, salvo l'adeguamento annuale, a far data dal secondo anno di affidamento, del prezzo sulla base dell'indice ISTAT (costo della vita delle famiglie di operai e impiegati).

ARTICOLO 16 – CONTROVERSIE – FORO COMPETENTE
Per qualsiasi controversia sarà esclusivamente competente il foro Firenze.

ARTICOLO 17– INFORMAZIONI DECRETO LEGISLATIVO n. 196/2003, ART. 13.
I dati personali forniti dalle Ditte Imprese saranno raccolti e trattati, anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del procedimento ai fini del procedimento di gara e dell'eventuale stipula del contratto.
Tali dati saranno utilizzati secondo le disposizioni di legge.

ARTICOLO 18 - NOTE CONCLUSIVE
Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento a tutte le disposizioni legislative in vigore al momento della gara o che saranno emanate nel corso di validità del contratto, in quanto applicabili.

LETTO, ACCETTATO E SOTTOSCRITTO.

lì timbro e firma _____

Comune di Dicomano
Provincia di Firenze
Piazza della Repubblica, 3 – 50062 Dicomano (Fi)
Tel. 055/838541 – Fax. 055/8385423
www.comune.dicomano.fi.it

Allegato A) al capitolato

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI VOCI COMPONENTI LE DERRATE

"CARNE SUINA E BOVINA - POLLAME E UOVA"
Le carni fornite dovranno essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione; dovranno presentare una struttura compatta consistente ed assolutamente non viscida, prive di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, con particolare riferimento al divieto di somministrazione di estrogeni negli animali, le cui carni sono destinate all'alimentazione. Essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente e, per le carni bovine, essere di un colore rosso vivo. Il grasso deve essere bianco, ben sodo, mai di colore verdastro e in giusta quantità. La carne non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in sottovuoto in appositi contenitori ammessi dai regolamenti igienico sanitari.
Le carni dovranno essere unicamente di provenienza NAZIONALE e devono essere indicati gli allevamenti di provenienza.
La fornitura della carne bovina e suina dovrà avvenire nel modo seguente: disossata, tagliata a pezzi e appositamente legata per la cottura.
I salumi e gli insaccati dovranno essere di prima qualità, in perfetto stato di conservazione, esenti da difetti, di provenienza nazionale ed ottenuti unicamente con la lavorazione di carni italiane. Le parti di grasso e di magro devono risultare proporzionalmente distribuite, il profumo ed il sapore devono essere quelli caratteristici di ciascun specifico tipo di salume ed in ogni caso gradevoli.
Il pollame dovrà essere di prima qualità ed unicamente di provenienza NAZIONALE, in perfetto stato di freschezza e dovrà essere confezionato e trasportato in conformità con le vigenti norme igienico sanitarie.
I petti di pollo dovranno essere affettati e possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore , odore) privi di alterazioni patologiche (chiazze emorragiche, ecc.).
Il petto di tacchino dovrà essere di pezzatura media e fornito pronto per la cottura (legato e pulito dagli scarti o a fette da scaloppina).
UOVA - Per il consumo diretto devono essere utilizzate uova di categoria A o Extra, comunque con altezza della camera d'aria non superiore ai 6 millimetri, di pezzatura media indicativa di circa 55 gr., non sottoposte a conservazione, sterilizzazione e surgelazione.
Non possono essere utilizzate, nella preparazione di piatti che abbiano tra gli ingredienti le uova, prodotti quali uova in polvere, ma solo eventualmente uova pastorizzate, fresche o surgelate.
Le uova devono essere utilizzate non oltre una settimana dalla data di confezionamento ed in tale periodo vanno conservate in frigorifero a circa +4° C.
Essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari.

La ditta fornitrice dovrà, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, fornire precise indicazioni sugli allevamenti dai quali provengono gli animali forniti.

L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile; dovrà indicare la data di lavorazione e confezionamento e la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'U.S.S.L. territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

Le forniture di carne dovranno essere accompagnate da certificato sanitario ufficiale.

Nel servizio di refezione scolastica i tagli da utilizzare per le singole preparazioni sono esclusivamente quelli indicati nelle tabelle dietetiche.

"FRUTTA BIOLOGICA – VERDURA FRESCA"
La frutta biologica dovrà provenire da aziende certificate dagli organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
Al momento della consegna le casse contenenti la frutta dovranno essere etichettate con tale certificazione.
Dovrà essere di prima qualità, di dimensioni uniformi, esente da difetti, di media pezzatura, al giusto grado di maturazione e mai troppo matura, di aspetto, colore, odore e sapore caratteristici. Inoltre dovrà essere priva di qualsiasi traccia di trattamenti pesticidi e antiparassitari.
I prodotti ortofrutticoli freschi dovranno appartenere alle categorie commerciali prima ed extra, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale.
Dovranno essere di recente raccolta, interi, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari, puliti (vale a dire privi di tutte le parti imbrattate di terra, terriccio o altro) turgidi, non prefioriti né pregermogliati. Privi di umidità esterna anomala, privi di odore e sapori estranei. Omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme. Inoltre dovrà essere priva di qualsiasi traccia di trattamenti pesticidi e antiparassitari.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazioni, fermentazioni anche iniziali o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerarne la maturazione, favorirne la colorazione e la consistenza.
In particolare si precisa:

- Patate: devono appartenere, nelle singole partite, ad una sola varietà. Devono essere di selezione accurata, senza tracce di inverdimento e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virosi, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura; esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo cottura.

- Cipolle: devono essere intere, sane, pulite, compatte, senza ciuffi radicali e germogli.

- Carote: sane, pulite, consistenti e adatte per essere consumate a crudo; non devono avere cuore legnoso, né essere germogliate.

- Pomodori in insalata: interi, sani puliti, turgidi, senza ammaccature e screpolature; devono essere maturi in modo adeguato e pronti ad essere consumati nel giro di 2-3 giorni.

- Finocchi: freschi, turgidi, sodi, di consistenza croccante, senza annerimenti ed ammaccature, asciutti.

- Zucchine: intere, sufficientemente sviluppate, con semi appena accennati e teneri, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna, odori e sapori estranei.

- Insalate: intere, ben chiuse, opportunamente mondate; la scelta della varietà sarà in rapporto alla stagione con una sufficiente rotazione.

- Ortaggi a foglia (erbette, spinaci, prezzemolo, basilico): sani puliti, interi, mondati e turgidi, non devono essere prefioriti, né avere foglie gialle o rinsecchite, né odori o sapori strani. L'umidità esterna deve essere nella norma.

- Fagiolini: interi, sani, turgidi e consistenti, con poco filo, non duri dopo cottura.

- Pomodori pelati: preferibilmente del tipo lungo, immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici , privi di antifermentativi, acidi e metalli, acidi e metalli tossici, conservanti e coloranti. L'etichetta deve essere a norma di legge. I pelati devono essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti. La banda stagnata dei contenitori deve essere in buono stato.
I pomodori pelati confezionati devono provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora quattro anni di conservazione.
Le confezioni devono essere pulite non arrugginite, non ammaccate, non bombate e riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice impresso su un fondello in modo ben leggibile.
Nella preparazione del sugo di pomodoro è consentita l'aggiunta di succo di pomodoro concentrato in piccole quantità (non oltre il 10%).
Le scatole, una volta aperte, vanno utilizzate integralmente e comunque in un'unica volta, ovvero non deve essere utilizzato prodotto contenuto in scatole già aperte.

Sia la frutta, i succhi di frutta che gli ortaggi saranno rifiutati ogni qual volta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazione da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci in misura superiore a quanto consentito dalle norme di legge vigenti.
E' facoltà dell'A.C. effettuare adeguate analisi di controllo o richiedere all'appaltatore gli esiti di quelle effettuate per proprio conto.

ALIMENTARI VARI – FORMAGGI E LATTICINI
Tutti i generi in oggetto dovranno provenire da materie prime di 1° qualità ed igienicamente ineccepibili, inoltre dovranno essere confezionati secondo le vigenti norme legislative. Sulle confezioni, nonchè sulle singole scatole, dovrà essere indicata in modo evidente la data di scadenza, che tenuto conto della conservabilità di ciascun prodotto non dovrà superare il 50% di vita utile.
Le confezioni della merce ordinata dovranno essere integre e ben conservate e non dovranno presentare ammaccature o rotture.
La fornitura dei prodotti oggetto del presente capitolato dovrà avvenire nel pieno rispetto della normativa di cui alla L.R. 53 del 6.4.2000 "Disciplina regionale in materia di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M .)".
A norma dell'art. 6 della predetta Legge Regionale si provvederà alla risoluzione del contratto di fornitura a seguito dell'accertamento di violazione del divieto previsto all'art. 4 della stessa.
LATTE - Per il consumo diretto, quando previsto, deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero, con le caratteristiche di cui alla L. 169/89 e al D.M. 184/91, da non sottoporre a bollitura.

La temperatura di conservazione del latte fresco deve essere di + 1° /+ 4°C fino a massimo (nel trasporto di +6°C), e deve essere acquistato al massimo il giorno precedente a quello di consumo.
Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche latte intero a lunga conservazione o UHT; in tal caso l'acquisto deve avvenire nello stesso mese di consumo.
YOGURT - deve contenere fermenti lattici vitali sino al momento del consumo in numero non inferiore al milione per grammo. Non deve contenere additivi, ad eccezione per quelli alla frutta nei quali possono essere presenti gli antiossidanti ammessi per la frutta.
Il confezionamento monoporzione deve essere a norma di legge.
L'acquisto sarà precedente a due giorni dal consumo e la data di scadenza non inferiore alle tre settimane. La temperatura di conservazione e di trasporto deve essere compresa tra 1° e +4° C.
BURRO - Deve essere di qualità come definito nella L. 1526/56 e successive modifiche. Deve essere confezionato, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione e aver subito un processo di pastorizzazione.
E' vietata la fornitura di surrogati del burro, di burro salato, di lardo, pancetta, strutto, margarine anche vegetali.

PANE E PIZZA
Il pane deve essere prodotto con farina di grano tenero tipo 1, o tipo 0, eventualmente miscelata con farina di tipo 00 in minima misura. Le farine utilizzate devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98.
Se richiesto, deve essere fornito anche pane prodotto con farina integrale.
E' consentita l'aggiunta di correttivi a norma di legge, quale l'estratto di malto.
I lieviti da usare devono possedere i requisiti previsti dalla L. 580/67.
La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.
Deve essere ben lievitato e ben cotto, non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa ed elastica. Deve essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi, deve essere di gusto gradevole, giustamente salato e privo di impurezze.
Deve essere di produzione quotidiana.
Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale, il cui grano provenga da coltivazioni biologiche controllate. Le pezzature e la cottura devono avere le stesse caratteristiche del pane bianco.
Su richiesta può anche essere fornito pane all'olio (esclusivamente olio di oliva, nei tipi e limiti consentiti).
Non è consentito l'uso di pane surgelato o in qualunque altro modo rigenerato.
E' vietato congelare il pane fresco.
Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in contenitori puliti, lavabili e muniti di chiusura, o comunque in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da altre fonti di inquinamento.
Per nessun motivo il pane dovrà essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.
Il Pangrattato dovrà essere il prodotto della triturazione meccanica di pane con le caratteristiche di cui sopra.
Per quanto riguarda la base per pizza, il prodotto dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", di provenienza nazionale, con buona lievitazione, altezza della pasta omogenea, non

superiore a cm 0,5, e del peso indicativo di kg. 1. Si dovrà precisare in etichetta la composizione percentuale degli ingredienti. Il prodotto sarà contenuto in apposita confezione in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.
E' fatto divieto all'utilizzazione di grassi animali e vegetali, idrogenati e non, diversi dall'olio extra vergine di oliva, come definito nella Legge 13111960 n° 1407. Detto olio dovrà essere purissimo, non alterato, sofisticato o adulterato né aromatizzato e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana; dovrà corrispondere a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia e in particolare a quella della legge sopracitata. Il prodotto dovrà contenere esclusivamente: farina di grano tenero, acqua, olio extra, sale marino, lievito.
Il prodotto dovrà essere corredato di documentazione attestante l'assenza di organismi geneticamente modificati.

CONGELATI SURGELATI
Tutti i generi in oggetto dovranno provenire da materie prime di 1° qualità ed igienicamente ineccepibili, inoltre dovranno essere confezionati secondo le vigenti norme legislative. Sulle confezioni, nonchè sulle singole scatole, dovrà essere indicata in modo evidente la data di scadenza, che tenuto conto della conservabilità di ciascun prodotto non dovrà superare il 50% di vita utile.
Le caratteristiche del pesce e delle verdure surgelate dovranno rispettare le disposizioni legislative in materia. La glassatura non dovrà superare il 20% del prodotto, mentre per i prodotti con panatura questa non deve essere in eccesso e oltre i limiti imposti da una buona pratica di produzione. In ogni caso deve essere dichiarata la percentuale di prodotto base. Nei bastoncini di pesce di filetto di merluzzo il pesce non potrà essere inferiore al 65%.
Le trance di palombo non dovranno essere di verdesca.
I fiori di filetti di merluzzo senza pelle dovranno essere di provenienza neozelandese
Le confezioni della merce ordinata dovranno essere integre e ben conservate e non dovranno presentare ammaccature o rotture.
La fornitura dei prodotti oggetto del presente capitolato dovrà avvenire nel pieno rispetto della normativa di cui alla L.R. 53 del 6.4.2000 "Disciplina regionale in materia di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M .)".
A norma dell'art. 6 della predetta Legge Regionale si provvederà alla risoluzione del contratto di fornitura a seguito dell'accertamento di violazione del divieto previsto all'art. 4 della stessa.

PASTA FRESCA
Tutti i generi in oggetto dovranno essere di prima qualità ed igienicamente ineccepibili.
I Ravioli e tortellini di carne dovranno essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonchè tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".
Dovranno avere aspetto omogeneo e dopo cottura dovranno presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.
Dovranno avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.
Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.
Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.

Ravioli di ricotta e spinaci
Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne.
Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.
Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%.
Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate.
L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo.

PASTA E RISO
Tutti i generi in oggetto dovranno essere di prima qualità ed igienicamente ineccepibili.
La pasta alimentare dovrà reggere bene la cottura, dovrà essere confezionata con semola di grano duro e non dovrà lasciare nelle pentole sedimenti farinacei ed amidacei.
Le confezioni della merce ordinata dovranno essere integre e ben conservate e non dovranno presentare ammaccature o rotture. Gli imballaggi e gli involucri devono recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione e il tipo della pasta e il peso netto, la data di scadenza e di confezionamento con caratteri indelebili e ben leggibili.
La pasta verrà sottoposta a prova di cottura e mantenimento. Per ogni articolo indicato nel presente capitolato si richiede campionatura in confezione da almeno 500 gr.
La fornitura del prodotti oggetto del presente capitolato dovrà avvenire nel pieno rispetto della normativa di cui alla L.R. 53 del 6.4.2000 "Disciplina regionale in materia di Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M .)".
A norma dell'art. 6 della predetta Legge Regionale si provvederà alla risoluzione del contratto di fornitura a seguito dell'accertamento di violazione del divieto previsto all'art. 4 della stessa.

OLIO
L'olio extravergine di oliva deve essere limpido, di annata, privo di impurità e di retrogusti, prodotto con olive di origine italiana; deve avere un sapore gradevole non eccessivamente forte.
Deve essere contenuto in recipienti sigillati, opachi, scuri, possibilmente in vetro, mai in plastica, a norma di legge, e conservato in luogo fresco ed al riparo da fonte di luce diretta e calore.