



STAZIONE APPALTANTE QUALIFICATA

CITTÀ DI MISTERBIANCO

CITTÀ METROPOLITANA DI CATANIA



**CITTÀ DI MISTERBIANCO PER IL
CONVITTO NAZIONALE "MARIO CUTELLI"**

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PROCEDURA APERTA AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. N. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, NECESSARIE A GARANTIRE IL REGOLARE SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ SEMICONVITTUALE E IL FUNZIONAMENTO DELLA MENSA PER GLI ALUNNI SEMICONVITTORI DEL CONVITTO NAZIONALE "MARIO CUTELLI" DI CATANIA, PER LA DURATA DI 36 MESI DECORRENTI DALLA STIPULA DEL CONTRATTO - STAZIONE APPALTANTE, QUALIFICATA AI SENSI DEGLI ARTT. 62 E 63 DEL D.LGS. N. 36/2023, È IL COMUNE DI MISTERBIANCO (CT), IN QUALITÀ DI SOGGETTO COMMITTENTE UNA TANTUM, IN FORZA DELLA CONVENZIONE STIPULATA TRA IL COMUNE DI MISTERBIANCO E IL CONVITTO NAZIONALE "MARIO CUTELLI", AI SENSI DELL'ART. 30 DEL D.LGS. N. 267/2000, APPROVATA CON DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA MUNICIPALE N. 130 DEL 22/05/2025 -.

PARTE 1 - CLAUSOLE CONTRATTUALI GENERALI

1. OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari per il funzionamento della mensa per gli alunni semiconvittori del Convitto Nazionale "Mario Cutelli" di Catania per il periodo di 36 mesi, dalla data di stipula del contratto e presumibilmente dal 01/09/2025 al 31/08/2028, *ponendo a base di gara il succitato progetto del servizio*, per l'importo complessivo a base di gara di € 758.724,00 oltre IVA, comprensivo di € 0 per oneri di sicurezza, *ai sensi del combinato disposto di cui all'art. 70, comma 1, art. 71 e art. 108, comma 1, del D.Lgs. 36/2023*, con un metodo di scelta del contraente mediante il *criterio del minor prezzo*.

La fornitura si intende comprensiva di trasporto e consegna.

L'aggiudicatario si impegna a fornire, per tutta la durata dell'appalto, esattamente la merce offerta in sede di gara, ai prezzi unitari indicati nell'offerta economica e ad eseguire la prestazione nei termini e con le modalità specificate nel presente capitolato d'appalto. Le quantità per singolo prodotto saranno quelle di volta in volta indicate dall'Amministrazione del Convitto sulla base delle esigenze della mensa.

Le quantità indicate per ogni prodotto negli schemi predisposti per la presentazione dell'offerta economica, sono infatti puramente indicative, basate sull'andamento degli acquisti effettuati nell'ultimo anno, prese come riferimento per la determinazione dell'importo a base d'asta. I quantitativi indicati per ciascun prodotto non sono pertanto in alcun modo vincolanti per questa Istituzione.

2. MODALITÀ D'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà formalizzato e gestito dalla Stazione Appaltante qualificata del Comune di Misterbianco che espletterà la procedura in parola secondo le indicazioni fornite dal Convitto Nazionale "Mario Cutelli", in quanto l'Amministrazione del Convitto Nazionale "Mario Cutelli" ha aderito alla Stazione Appaltante qualificata del Comune di Misterbianco (CT) sottoscrivendo la relativa Convenzione.

Pertanto alla Stazione Appaltante qualificata sono demandate le funzioni strumentali all'individuazione dell'aggiudicatario, dovendo la stessa svolgere tutte le attribuzioni obbligatorie elencate all'art. 5 della Convenzione stipulata con l'Ente aderente, in uno con le verifiche in capo al medesimo aggiudicatario del possesso dei requisiti di ordine morale ed economico-finanziari nonché tecnico-professionali richiesti a mezzo di Responsabile del Procedimento di gara appositamente individuato dalla stessa.

La Stazione Appaltante qualificata ha altresì provveduto ad adottare e rendere noto apposito vademecum operativo esplicativo del funzionamento della medesima e, come previsto dal Regolamento di funzionamento della SA qualificata, rimangono comunque in capo all'amministrazione del Convitto Nazionale le attività amministrative propedeutiche alla fase di esecuzione del contratto ed in particolare la presa d'atto dell'aggiudicazione efficace.

Come sopra precisato, le quantità dei prodotti indicate nella tabella dell'offerta economica sono presunte e non impegnative per l'Amministrazione, in quanto le quantità effettivamente ordinate saranno determinate in base alle specifiche esigenze di questa Istituzione Educativa.

L'Amministrazione si riserva inoltre, nel corso della durata contrattuale, di rivedere in tutto o in parte le condizioni del presente contratto qualora si pervenga alla riorganizzazione dei servizi che determini una rilevante riduzione, oppure il superamento, della fornitura oggetto del presente affidamento. In questa ipotesi l'Amministrazione si impegna a comunicare con almeno un mese di anticipo le variazioni introdotte. Al verificarsi di tale ipotesi l'Amministrazione non dovrà corrispondere alcun compenso e/o indennizzo alla Ditta aggiudicataria, per la riduzione o il superamento della fornitura.

3. DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di 36 mesi, dalla data di stipula del contratto e presumibilmente dal 01/09/2025 al 31/08/2028. In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito altresì, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, animali, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare.

In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

4. IMPORTO PRESUNTO DEL CONTRATTO

L'importo presunto globale della fornitura, *ai sensi dell'art. 14, comma 4 D. Lgs. 36/2023*, è pari ad € 758.724,00 oltre IVA, suddivisa in lotti, per il periodo di 36 mesi, dalla data di stipula del contratto e presumibilmente dal 01/09/2025 al 31/08/2028, stimato come base di gara, è quantificato, come di seguito indicato:

LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI, SURGELATI E LATTIERO CASEARI - € 403.053,00;

LOTTO 2 – CARNI FRESCHE E REFRIGERATE - € 175.551,00;

LOTTO 3 – PRODOTTI PER DIETE SPECIALI - € 8.733,00;

LOTTO 4 – ORTOFRUTTA - € 89.421,00;

LOTTO 5 – PRODOTTI DI PANETTERIA - € 81.966,00.

Per tutti i lotti di cui sopra gli oneri per la sicurezza sono pari a €0,00. Si dà atto della possibilità di concorrere per uno o più Lotti di cui sopra, nonché per conseguenza della possibilità di aggiudicazione disgiunta degli stessi diversi Lotti.

Resta inteso che uno stesso soggetto non può concorrere da solo e in raggruppamento con altri in riferimento allo stesso Lotto.

La partecipazione alla gara dei concorrenti in più di un raggruppamento o consorzio ordinario, ovvero in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario, determina l'esclusione dei medesimi se sono integrati i presupposti di cui all'articolo 95, co. 1, lettera d), del D.Lgs. 36/2023, sempre che l'operatore economico non dimostri che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Ciascun Lotto trova dettagliata descrizione nel presente Capitolato Speciale di Gara.

Il contratto sarà stipulato per un importo complessivo pari all'importo della fornitura indicativa offerto dall'aggiudicatario. I prezzi unitari per articolo risultanti dall'offerta aggiudicata costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate. Le cui quantità saranno di volta in volta indicate sugli ordini di acquisto sulla base delle effettive esigenze dell'Amministrazione del Convitto.

5. GARANZIE PER LA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

Per partecipare alla procedura è richiesta una "*cauzione provvisoria*" pari al 2 (due) per cento del valore del lotto per cui si procede a presentare offerta ai sensi dell'art. 106 D.Lgs. 31.3.2023 n. 36, la cui costituzione dovrà avvenire secondo gli importi e le modalità specificate nel disciplinare di gara a cui si fa rinvio. Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia provvisoria è ridotto nei termini indicati nel disciplinare di gara.

Per la sottoscrizione del contratto è prevista la "*garanzia definitiva*" alla quale si applica la disciplina dell'art. 117 del D.Lgs 36/2023 e quanto meglio indicato nel disciplinare di gara a cui si fa rinvio.

6. STIPULA DEL CONTRATTO, ONERI CONTRATTUALI.

Tutte le spese inerenti il contratto saranno a carico dell'Impresa aggiudicataria senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione.

Tali oneri sono: marche da bollo per la stesura del contratto, diritti di segreteria, imposta di registro a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti.

Saranno inoltre a carico dell'Impresa aggiudicataria le spese derivanti dalla liquidazione fatture emesse. L'I.V.A. s'intende a carico del Convitto Nazionale "Mario Cutelli".

7. VALIDITA' DELL'OFFERTA - EFFETTO OBBLIGATORIO DEL CONTRATTO.

L'affidamento oggetto del presente appalto non s'intende obbligatorio, non è quindi efficace per l'Amministrazione finché non siano intervenuti l'esecutività degli atti amministrativi e siano stati espletati gli accertamenti e le verifiche previsti dalle leggi vigenti.

L'offerta vincola, invece, immediatamente l'impresa aggiudicataria per 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta stessa ed è irrevocabile per il medesimo periodo secondo il disposto dell'art. 17, comma 4 del D.Lgs 36/2023.

8. CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna e al riscontro, da parte del personale incaricato dell'Amministrazione, della regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di tutte le disposizioni di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura elettronica, trasmessa al codice univoco UFQFEV, da parte dell'aggiudicatario.

Il pagamento delle fatture, esclusivamente in formato elettronico intestate al Convitto Nazionale "Mario Cutelli" — C.F. 80007970876 - codice univoco UFQFEV, sarà effettuato entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse e subordinato alla verifica della regolarità contributiva della Ditta aggiudicataria nei confronti di INPS e INAIL comprovata dal DURC e di eventuali cause ostative e della relativa documentazione di accertamento.

Le fatture dovranno riportare:

- gli estremi del/dei documento/i di consegna cui la fattura si riferisce;

- la specie e la quantità del genere consegnato;
- il numero CIG — obbligatorio;
- la dicitura SPLIT PAYMENT.

Ai sensi dell'art. 3 comma 7 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso Poste Italiane SpA dedicato, anche in via non esclusiva, al presente appalto entro sette (7) giorni dall'accensione, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate adoperare su di esso.

I pagamenti della Stazione appaltante saranno effettuati esclusivamente sul conto corrente bancario o postale comunicato dalla Ditta aggiudicataria.

9. OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assolvere, a pena la nullità del contratto, a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

10. CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

È vietato all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto di cui al presente appalto fatti salvi i casi di cui all'art. 119 del D.lgs. 36/2023. La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 36/2023

11. RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

L'aggiudicatario è responsabile nei confronti dell'Amministrazione dell'esatto adempimento della fornitura oggetto del contratto.

L'aggiudicatario, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e dai regolamenti concernenti la fornitura stessa.

L'impresa aggiudicataria si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto.

L'appaltatore risponde per ogni difetto dei mezzi e attrezzature impiegati, nell'espletamento della fornitura, nonché di eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. È fatto obbligo all'appaltatore di mantenere l'Amministrazione sollevata ed indenne da richieste di risarcimento dei danni ed a eventuali azioni legali promosse da terzi.

La Ditta aggiudicataria si impegna inoltre ad adeguare la fornitura di cui al presente capitolato ad ogni nuova normativa europea, nazionale, regionale che entrerà in vigore nel corso della durata contrattuale, con particolare riferimento alla normativa in materia di produzione, immissione in commercio ed utilizzo dei prodotti oggetto di distribuzione. Pertanto, qualora sopraggiungano normative che impediscano l'immissione in commercio o l'utilizzo di determinati prodotti, la Ditta aggiudicataria dovrà darne immediata comunicazione all'Amministrazione ed avviare la procedura di sostituzione di cui all'Art. B.4. L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che dagli articoli forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate prevenienze venissero arrecati agli utenti, alle persone e dalle cose, sia dell'Amministrazione che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere.

12. DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicatario dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti,

assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie ed a ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili" e ss.mm.ii.

L'aggiudicatario dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti alle forniture di cui al presente capitolato.

L'appaltatore dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

L'aggiudicatario dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato ed idoneo a svolgere le relative funzioni. Il personale adibito alla fornitura è tenuto ad adottare comportamenti improntati a massima correttezza e diligenza professionale.

13. MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

In applicazione dell'art.26 del D.lgs. n.81/2008, l'appaltatore e il committente cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art.26 del D.lgs. n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Al fine di raccordare le operazioni e di applicare correttamente le disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, l'aggiudicatario concorda la data e l'ora delle singole consegne preventivamente con il Referente di sede. L'accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nell'edificio sarà comunque accompagnato dal Referente designato dall'Amministrazione, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso.

14. REFERENTE DELLA FORNITURA

L'aggiudicatario è tenuto a garantire la presenza di uno o più referenti a cui l'Amministrazione potrà fare riferimento per qualsiasi questione inerente le prestazioni oggetto del presente capitolato. L'aggiudicatario dovrà pertanto indicare all'Amministrazione il nominativo del predetto referente, con l'indicazione del recapito telefonico e indirizzo e-mail al quale inviare gli ordini di fornitura.

15. INADEMPIMENTI, PENALI, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RISARCIMENTO DANNI

In ogni caso in cui fosse rilevata una qualunque inadempienza rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione invierà comunicazione scritta con specifica motivata delle contestazioni, con richiesta di giustificazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle condizioni contrattuali. In caso di contestazione la Ditta aggiudicataria dovrà comunicare le proprie deduzioni all'Amministrazione nel termine massimo di cinque giorni dal ricevimento della stessa.

Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, l'Amministrazione si riserva di applicare le seguenti penali:

- In caso di ritardo nella fornitura: penale pari a €100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il 1° giorno previsto per la consegna;
- In caso di ritardo nel completamento della fornitura: penale pari a € 50,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il 2° giorno previsto per il completamento della fornitura oppure oltre il diverso termine concordato con l'Amministrazione, indipendentemente dal suo valore.
- In caso di fornitura di prodotti difformi per composizione e qualità dall'offerta: penale pari al 20% del valore della merce non rispondente.
- In caso di ritardo nella sostituzione dei prodotti difformi per cui si sia verificato il ritardo: penale pari a € 100,00 per ogni giorno lavorativo di ritardo oltre il 2° giorno previsto per il ritiro, indipendentemente dal suo valore.

Nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative nei confronti del personale dipendente il Convitto si riserva di effettuare le sospensioni o le trattenute sui pagamenti previste dalla normativa vigente. In caso di mancata regolarizzazione l'Amministrazione educativa potrà applicare le penali previste nel contratto e, nei casi più gravi, risolvere il contratto stesso e ritenere definitivamente la cauzione. L'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. previa comunicazione scritta alla Ditta aggiudicataria, da inviarsi mediante raccomandata A/R e aggiudicare ad altra Ditta la fornitura, nei seguenti casi:

- a) verificarsi (da parte dell'impresa appaltatrice) di n. 3 inadempienze o gravi negligenze verbalizzate riguardo gli obblighi contrattuali, o nel caso di inadempienze normative, retributive, assicurative verso il personale dipendente;
- b) accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore;
- c) risultati positivi degli accertamenti antimafia effettuati presso la competente Prefettura;
- d) sospensione ingiustificata della fornitura, anche per una sola volta;
- e) mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa nel termine di dieci giorni dalla richiesta da parte dell'Amministrazione;
- f) situazioni di fallimento, di liquidazione, di cessione attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico dell'Appaltatore;
- g) cessione del contratto a terzi, subappalto totale o parziale della fornitura senza autorizzazione scritta dell'Amministrazione;
- h) frode dell'appaltatore.

Risarcimento danni:

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rivalersi degli eventuali danni, materiali e morali, subiti durante l'esecuzione del contratto per colpa dell'appaltatore, soprattutto nel caso in cui le inadempienze dovessero comportare rischi per la salute degli utenti oppure determinare l'interruzione della fornitura. In ogni caso di risoluzione anticipata del contratto per responsabilità dell'appaltatore, per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, oltre a procedere all'immediata escussione della cauzione prestata dall'aggiudicatario, si riserva di chiedere il risarcimento dei danni subiti.

16. FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia è competente il Foro di Catania.

17. CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza degli stessi oltre che delle leggi, dei regolamenti e della normativa richiamata in materia di appalti di forniture.

L'aggiudicatario delle forniture con la firma del contratto e del presente capitolato accetta espressamente e per iscritto, a norma degli artt. 1341, comma 2, tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamento nel presente atto richiamate.

L'interpretazione delle clausole contrattuali e delle disposizioni del presente capitolato deve essere fatta tenendo conto delle finalità perseguite con il contratto, secondo quanto previsto dal Codice Civile.

1. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA

Il contratto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari occorrenti per il funzionamento della mensa per gli alunni semiconvittori dell'Istituzione Educativa per il periodo di 36 mesi, dalla data di stipula del contratto e presumibilmente dal 01/09/2025 al 31/08/2028. Gli ordini saranno inoltrati al fornitore tramite posta elettronica dall'ufficio contabilità dell'Istituzione Educativa. Tutti gli articoli/prodotti dovranno poter essere ordinati a singola confezione minima come specificato per ogni singolo articolo al successivo Art.B.2 (Elenco dei prodotti). La Ditta aggiudicataria dovrà indicare il proprio recapito ed il nominativo di un responsabile da essa incaricato (reperibilità ore ufficio) al quale fare riferimento in caso di necessità.

Nel caso in cui, al termine del contratto, l'Istituzione non fosse riuscita a completare la procedura per una nuova attribuzione delle forniture, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento. A tale fine l'Appaltatore è tenuto a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto, per il tempo necessario all'ultimazione del nuovo procedimento di appalto.

E in ogni caso vietato il rinnovo tacito del contratto.

2. CARATTERISTICHE TECNICHE GENERALI DEI PRODOTTI DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Il Convitto si riserva di poter richiedere alla Ditta aggiudicataria l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti nel presente allegato, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato.

In particolare, si fa rilevare la necessaria conformità:

- Reg. CE n.852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari); -

D.Lgs. 114/06 (allergeni alimentari); - Reg. CE n.178/2002.

Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari deve essere conforme al: D.Lgs. 27.1.92 n. 109, D.Lgs. 16.2.93 n. 77, D.Lgs. 25.2.00 n. 68, D.Lgs. 10.8.00 n. 259 e al D.Lgs. 23.6.03 n.181, Thr 20.3.00 n. 2000/13 e successive modificazioni e integrazioni.

Imballaggi - recipienti

Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.8.82 n. 777, il D.Lgs. 5.2.97 n. 22, il Decr. MINISAN 21.3.73 e ss.mm.ii.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio e sono regolamentati dal Reg. CE 1935/2004.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, numero lotto, ecc. e conformità alle normative vigenti.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i.

I prodotti inclusi nel presente allegato devono garantire che in qualunque fase del loro processo di produzione non siano utilizzati Organismi Geneticamente Modificati (OGM); tale garanzia deve essere certificata secondo quanto disposto dal Reg. CE 641/2004 (recante norme attuative del Reg. CE 1829/2003) e al Reg. CE 1830 del 22.9.2003 e s.m.i., concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Elenco prodotti

LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI, SURGELATI E LATTIERO CASEARI - € 403.053,00

n. progr.	Descrizione prodotti	Unità di misura	Consumi annui presunti
GENERI ALIMENTARI DIVERSI			
1	Pasta di grano duro	kg. 1	4800
2	Pasta di grano duro integrale	kg. 1	20
3	Pasta senza glutine	kg. 1	50
4	Tortellini	kg. 1	400
5	Gnocchi	kg. 1	400
6	Ravioli	kg. 1	400
7	Riso Ribe, Parboiled e Arborio	kg. 1	400
8	Olio extravergine d'oliva	lt. 1	300
9	Olio extravergine d'oliva in bustina monodose	ml. 10	25000
10	Olio di semi di girasole	lt. 1	120
11	Pomodori pelati latta kg. 2,5	kg. 1	800
12	Polpa fine di pomodoro box kg. 5	kg. 1	400
13	Tonno in scatola	kg. 1	200
14	Tonno in scatola da 1,645 kg	kg. 1	150
15	Aceto di vino	lt. 1	80
16	Aceto di vino bianco in bustina monodose	ml. 5	80
17	Dado vegetale granulare	kg. 1	16
18	Zucchero semolato	kg. 1	12
19	Vino bianco o rosso da cucina	lt. 1	50
20	Zucchero a velo	kg. 1	50
21	Noci moscate	kg. 1	2
22	Chiodi di garofano	kg. 1	0,5
23	Pepe	kg. 1	1
24	Sale da cucina fino	kg. 1	500
25	Sale da cucina grosso	kg. 1	500
26	Uova di gallina fresche o extra fresche grandi	Conf. 6 unità	4500

27	Prosciutto cotto senza polifosfati	kg. 1	200
28	Salame nostrano tipo ungherese	kg. 1	10
29	Pancetta stufata	kg. 1	100
30	Purè di patate	kg. 1	100
31	Petto di tacchino	kg. 1	250
32	Pistacchi interi sgucciati	kg. 1	50
33	Peperoncino rosso macinato	kg. 1	2
34	Pesto alla genovese	kg. 1	150
35	Nuggets di soia	kg. 1	30
36	Cotolettine di soia	kg. 1	30
37	Polpettine di soia	kg. 1	30
38	Margarina vegetale	kg. 1	15
39	Gocce di cioccolata	kg. 1	3
40	Uva sultanina	kg. 1	2
41	Pinoli	kg. 2	2
42	Pancetta affumicata	kg. 3	2
43	Guanciale affumicato	kg. 4	2
44	Zafferano in bustine	nr.	250
45	Bresaola punta d'anca	kg.1	96
LEGUMI SECCHI			
46	Farro	kg.1	80
47	Orzo perlato	kg.1	80
48	Lenticchie	kg.1	80
49	Ceci	kg.1	80
50	Fagioli	kg.1	80
PRODOTTI CONGELATI - SURGELATI - VERDURE			
51	Zucca a cubetti	kg. 1	400
52	Piselli fini	kg. 1	500
53	Patate a fette	kg. 1	1000
54	Fagiolini	kg. 1	400
55	Minestrone di verdure	kg. 1	600
56	Patate a spicchi	kg. 1	500
57	Patate a bastoncino stick	kg. 1	500
58	Patate novelle naturali	kg. 1	500

59	Carotine intere	kg. 1	500
60	Spinaci	kg. 1	500
61	Zucchine a cubo	kg. 1	500
62	Asparagi	kg. 1	500
63	Misto funghi	kg. 1	400
64	Cuori di carciofo	kg.1	500
65	Misto per soffritto "carote sedano cipolla"	kg.1	100
66	Melanzane a cubetti prefritte	kg.1	350
67	Broccoli gelo	kg.1	500
68	Fave	kg.1	10
69	Bieta	kg.1	400
70	Sfoglia gelo	kg.1	25
PESCE			
71	Pesce spada fresco freddo Sashimi affet. glassatura zero	kg. 1	350
72	Bastoncini di merluzzo	kg. 1	250
73	Croccole	kg. 1	500
74	Croccole con spinaci	kg. 1	500
75	Filetto di merluzzo fresco freddo	kg. 1	500
76	Platesse senza panatura fresco freddo	kg. 1	500
77	Insalata di mare	kg.1	500
78	Ritagli di salmone affumicato	kg.1	50
79	Seppia	kg.1	20
LATTE E LATTICINI			
80	Latte parzialmente scremato	lt. 1	200
81	Latte Zymil	lt. 1	200
82	Mozzarella gr.125	kg. 1	500
83	Grana Padano	kg. 1	650
84	Formaggio pecorino stagionato	kg. 1	50
85	Burro	kg. 1	100
86	Panna da cucina fresca	lt. 1	100
87	Yogurt alla frutta	gr. 125	3000
88	Emmenthal Svizzero	kg. 1	350
89	Panna senza zucchero	kg. 1	50

90	Ricotta salata intera	kg.1	20
91	Ricotta fresca	kg.1	150
92	Asiago Dop	kg.1	150
BEVANDE			
93	Acqua minerale naturale	lt. 1,5	50
94	Acqua minerale gassata	lt. 1,5	50
95	Succhi di frutta pesca, pera, ace	ml. 200	1200
COLAZIONE E MERENDE			
96	Gelato biscotto ml. 140	gr. 80	400
97	Cornetto gelato ml. 125	gr. 80	400
98	Crostatina alla nutella o albicocca	gr. 47	4000
99	Biscotto frollino	gr. 66	4000
100	Tortina al cioccolato	gr. 50	4000
101	Barretta cioccolato fondente	gr. 45	4000
102	Marmellata monoporzione	pz	2000
103	Crema nocciola monoporzione	gr. 15	2000
104	Barretta al cioccolato al latte ripieno di croccante riso soffiato	gr. 33	2000
105	Crackers	gr. 34	1000
106	Crackers integrali	gr. 50	1000
107	Merendina a base di pan di spagna farcito con crema	gr. 35	2000
108	Oreo barretta	gr. 37	2000
VARI			
109	Bicchieri trasparenti	cf. 1	5
110	Tovagliolo carta doppio velo	cf. 1	35
111	Piatto piano	cf. 1	5
112	Piatto fondo	cf. 1	5
113	Bobine pellicola	n. 1	25
114	Bis posate	cf. 1	5
115	Alluminio in rotolo	n. 1	20
116	Carta forno	Crt. 1	10
117	Sacchi a poche monouso	Crt. 1	3
118	Vaschette in plastica da 400 ml	Crt. 1	3
119	Sacchi di plastica hd per congelazione	kg.	5

120	Lievito di birra	Crt. 1	2
121	Lievito per dolci	Crt. 1	3
122	Essenze di vaniglia	Crt. 1	2
LOTTO 2 – CARNI FRESCHE E REFRIGERATE - € 175.551,00			
n. progr.	Descrizione prodotti	Unità di misura	Consumi annui presunti
CARNE BOVINA DI ORIGINE NAZIONALE			
1	Coscia intera o a fettine di I taglio	kg. 1	254
2	Cordon bleu	kg. 1	265
3	Tramezzini classici di vitello	kg. 1	305
4	Spiedini di petto di pollo, tacchino, peperoni, salsiccia, wurstel	kg. 1	304
5	Spezzatino di II taglio	kg. 1	277
6	Hamburger	kg. 1	310
7	Arrosto di vitello adulto	kg. 1	350
8	Polpettone ripieno	kg. 1	310
9	Tramezzini al pistacchio	kg. 1	342
10	Tritato di II taglio	kg. 1	240
CARNE SUINA DI ORIGINE NAZIONALE			
11	Arista in rete	kg. 1	278
12	Salsiccia	kg. 1	308
13	Bistecche suino con e senza osso	kg. 1	250
14	Involtini prosciutto e formaggio	kg. 1	182
15	Bistecca con osso	kg. 1	265
16	Bisaccia ripiena	kg. 1	276
17	Coscia di maiale	kg. 1	188
18	Lonza di maiale	kg. 1	209
POLLAME NAZIONALE			
19	Petto di pollo	kg. 1	236
20	Cosce di pollo	kg. 1	199
21	Pollo intero	kg. 1	187
22	Fesa di tacchino	kg. 1	300

23	Petto di tacchino	kg. 1	300
24	Rollè di pollo	kg. 1	143
25	Rollè di tacchino	kg. 1	150
26	Coscia disossata di tacchino	kg. 1	150
27	Fusi di tacchino	kg. 1	121
28	Hamburger di tacchino	kg. 1	150
LOTTO 3 – PRODOTTI PER DIETE SPECIALI - € 8.733,00			
n. progr.	Descrizione prodotti	Unità di misura	Consumi annui presunti
1	Galette di riso e di mais	gr.50	25
2	Grissini con semi	gr.50	20
3	Pane Francesino	pz	405
4	Crostatina nocciola	pz	30
5	Crostatina marmellata	pz	30
6	Donuts limone	gr.50	20
7	Donuts fragola	gr.50	20
8	Donuts pistacchio	gr.50	20
9	Donuts arancia	gr.50	20
10	Donuts stelle	gr.50	20
11	Donuts cioccolato e cocco	gr.50	20
12	Brioche Siciliana col Tupper	pz	30
13	Cartocciate	gr. 150	30
14	Pan grattato	kg	20
15	Pasta vari formati	gr. 500	90
16	Muffin al cacao	gr. 80	30
17	Merendina alla vaniglia	pz	30
18	Merendina alla carota	pz	30
19	Merendina alla mandorla	pz	30
20	Panettone	n.	30
21	Parmigiano stag. Oltre 40 mesi	gr.200	30
22	Muffin alla vaniglia	gr. 80	30
23	Pizzette	gr. 150	30

24	Gelati	gr.120	20
25	Crackers	gr.40	20
26	Fette biscottate	gr.50	20
27	Mozzarella senza Lattosio	gr.100	150
LOTTO 4 – ORTOFRUTTA - € 89.421,00;			
n. progr.	Crostatina marmellata	Unità di misura	Consumi annui presunti
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI GIORNATA			
1	Lattughe	n. 1	500
2	Finocchi	n. 1	600
3	Patate	kg. 1	200
4	Zucchine	kg. 1	180
5	Peperoni	kg. 1	180
6	Carote	kg. 1	100
7	Cipolle	kg. 1	120
8	Sedano	n. 1	150
9	Aglione conf.	n. 1	100
10	Prezzemolo	n. 1	300
11	Pomodori per insalata	kg. 1	550
12	Pomodori per salsa	kg. 1	150
13	Rucola mazzo	n. 1	150
14	Radicchio	kg. 1	200
15	Melanzane	kg. 1	250
16	Albicocche	kg. 1	300
17	Limoni	kg. 1	300
18	Banane	kg. 1	1100
19	Pere	kg. 1	1000
20	Mele	kg. 1	1000
21	Clementine	kg. 1	1000
22	Arance	kg. 1	1000
23	Uva	kg. 1	800
24	Mandarini	kg. 1	800

25	Pesche	kg. 1	1300
26	Fragole	kg. 1	200
27	Kiwi	kg. 1	450
28	Prugne	kg. 1	500
29	Nespole	kg. 1	500
30	Cavoletti di Bruxelles	kg. 1	150
31	Basilico a mazzetti	n. 1	50
32	Menta	kg. 1	80
33	Melanzane	kg. 1	80
34	Cetrioli	kg. 1	90

LOTTO 5 – PRODOTTI DI PANETTERIA - € 81.966,00

n. progr.	Descrizione prodotti	Unità di misura	Consumi annui presunti
1	Pane Integrale	kg. 1	50
2	Pane di semola	kg. 1	4000
3	Pangrattato	kg. 1	400
4	Farina di semola	kg. 1	400
5	Farina 00	kg. 1	400
6	Brioche	n.	2000
7	Panini con gocce di cioccolato	n.	2000
8	Bocconcini al latte	n.	2000
9	Cornetti vuoti	n.	2000
10	Cornetti alla crema	n.	2000
11	Cornetti al cioccolato	n.	2000
12	Cornetti alla marmellata	n.	2000
13	Pizzette pomodoro e mozzarella	n.	2000
14	Cartocciate pomodoro mozzarella e prosciutto	n.	2000
15	Bombe mozzarella e prosciutto	n.	2000
16	Bolognesi	n.	2000

Nota bene

Per tutti i prodotti non contemplati nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi vigenti e successive integrazioni

3. TERMINI E MODALITA' DI CONSEGNA

La fornitura si intende comprensiva della consegna che dovrà essere effettuata presso la sede del Convitto Nazionale "Mario Cutelli" in via Vittorio Emanuele II, 56 — 95131 Catania.

La consegna dovrà avvenire da lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 10:00.

Il personale collaboratore assegnato ai servizi ritira la merce ed effettua i controlli di conformità della stessa rispetto agli ordini, segnalando all' addetto al magazzino eventuali non conformità.

I prodotti dovranno di norma essere consegnati in un'unica consegna. Consegne parziali saranno ammesse solo previo accordo con l'addetto al magazzino.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione originale e sigillata e recare, tassativamente, stampigliata la denominazione della Ditta, le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalle norme di legge. Dovranno inoltre essere confezionati ed imballati con materiali atti a garantirne i requisiti igienici, consegnati con mezzi di trasporto idonei e nel rispetto delle norme vigenti direttamente presso il Convitto Nazionale "Mario Cutelli". Le operazioni di carico e scarico e di trasporto fino al locale indicato dal referente dell'Amministrazione, saranno a carico del fornitore, che dovrà essere quindi dotato dei mezzi necessari per svolgere tale attività.

La merce dovrà essere accompagnata da una distinta o documento di trasporto in duplice copia, riportante l'esatta indicazione delle qualità e quantità consegnate, il numero dell'ordine, la data e n. lotto e data di scadenza.

Copia della distinta sarà restituita firmata per ricevuta dal personale incaricato del ricevimento dopo l'effettuazione dei controlli di conformità. La firma per ricevuta della merce non impegna l'ente che si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni (relative alla quantità e tipologia dei prodotti consegnati) con comunicazione scritta entro 3 giorni lavorativi dalla data di consegna prevista salvo diverso accordo con l'Amministrazione.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno corrispondere per qualità e quantità agli ordini; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute, pertanto non pagate e da ritirare. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità che verranno riscontrate dal personale addetto al ricevimento della merce e comunicate al fornitore.

Qualora il quantitativo di merce consegnata fosse inferiore al quantitativo ordinato la consegna sarà considerata parziale ed il fornitore sarà tenuto a completare la fornitura entro un giorno lavorativo dalla consegna parziale, salvo l'applicazione delle penali previste.

4. SOSTITUZIONI PER NON CONFORMITA' E RESI

L'accettazione della merce consegnata non solleva la Ditta aggiudicataria dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi occulti non rilevati o non rilevabili all'atto della consegna.

La Ditta aggiudicataria è obbligata all'immediata sostituzione dei prodotti che, in seguito di verifiche "a vista" o di effettuazione di analisi, risultassero non conformi all'ordine o all'elenco dei prodotti aggiudicati ai requisiti definiti dal presente capitolato speciale d'appalto.

E inoltre obbligata alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna e segnalata per iscritto entro 2 giorni lavorativi successivi alla consegna stessa o successivi al riscontro della non conformità.

Nel caso in cui la merce consegnata fosse difforme per quantità (sia in difetto che in eccesso) o qualità a quanto ordinato o a quanto indicato nel documento di trasporto, l'Amministrazione potrà pertanto attivare le pratiche di reso, chiedendo per iscritto il ritiro dei quantitativi in eccesso o la sostituzione degli articoli difformi o la consegna dei prodotti mancanti.

La non conformità sarà comunicata dall'ufficio contabilità ed il ritiro della merce in eccesso, la consegna dei prodotti mancanti o la sostituzione dei prodotti non conformi dovranno essere effettuati senza alcun onere entro 3 giorni lavorativi dalla richiesta dell'Amministrazione salvo diverso accordo. La mancata sostituzione

della merce entro 3 giorni o entro il diverso termine concordato sarà considerata "mancata consegna" ai fini dell'applicazione delle penali previste.

IL RUP/ RETTORE/ DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Anna Spampinato ()*

(*) Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D.Lgs. n. 39/1993.