



STAZIONE APPALTANTE QUALIFICATA

CITTÀ DI MISTERBIANCO

CITTÀ METROPOLITANA DI CATANIA



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

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA SI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.LGS. 36/2023 PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, ATTA A GARANTIRE IL NORMALE SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' SEMICONVITTUALE ED 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, COMMITTENTE, UNA TANTUM, LA STAZIONE APPALTANTE QUALIFICATA, AI SENSI DEGLI ARTT. 62 E 63 DEL D.LGS. 36/2023, DEL COMUNE DI MISTERBIANCO (CT), COME DA CONVENZIONE TRA IL COMUNE DI MISTERBIANCO ED IL CONVITTO NAZIONALE "MARIO CUTELLI", AI SENSI DELL'ART. 30 DEL D.LGS. 267/2000, APPROVATA CON DELIBERAZIONE N. 130 DEL 22/05/2025 DELLA GIUNTA MUNICIPALE DEL COMUNE DI MISTERBIANCO (CT).

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. MODALITA' 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 previdenze 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

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

	Descrizione prodotti	Unità di misura	CONSUMI ANNUI
1	Pasta di grano duro	kg. 1	5100
2	Pasta di grano duro integrale	kg. 1	20
3	Pasta senza glutine	kg. 1	50
4	Tortellini	kg. 1	500
5	Gnocchi	kg. 1	500
6	Ravioli	kg. 1	500
7	Riso Ribe, Parboiled e Arborio	kg. 1	500
8	Farina 00	kg. 1	50
9	Olio extravergine d'oliva	lt. 1	500
10	Olio extravergine d'oliva in bustina monodose	ml. 10	32000
11	Olio di semi di girasole	lt. 1	120
12	Pomodori pelati latta kg. 2,5	kg. 1	800
13	Polpa di pomodoro a cubetti latta kg. 2,5	kg. 1	400
14	Polpa fine di pomodoro box kg. 5	kg. 1	400
15	Tonno in scatola	kg. 1	200
16	Tonno in scatola da 1,645 kg	kg. 1	150
17	Tonno in scatola 80 gr.	gr. 80	200
18	Aceto di vino	lt. 1	80
19	Aceto di vino bianco in bustina monodose	ml. 5	6400
20	Dado vegetale granulare	kg. 1	16
21	Zucchero semolato	kg. 1	12
22	Vino bianco o rosso da cucina	lt. 1	50
23	Zucchero a velo	kg. 1	50
24	Noci moscate	kg. 1	2
25	Chiodi di garofano	kg. 1	0,5
26	Pepe	kg. 1	1
27	Sale da cucina fino	kg. 1	500
28	Sale da cucina grosso	kg. 1	500
29	Uova di gallina fresche o extra fresche grandi	Conf. 6 unità	4500
30	Prosciutto crudo di Parma	kg. 1	200
31	Prosciutto crudo di Parma affettato	kg. 1	150
32	Prosciutto cotto intero senza polifosfati	kg. 1	150
33	Prosciutto cotto senza polifosfati	kg. 1	200
34	Salame nostrano tipo ungherese	kg. 1	10

35	Pancetta stufata	kg. 1	100
36	Purè di patate	kg. 1	100
37	Formaggio Gorgonzola	kg. 1	10
38	Petto di tacchino	kg. 1	250
39	Rosmarino	kg. 1	1
40	Maizena	kg. 1	10
41	Pistacchi interi sgusciati	kg. 1	50
42	Granella di pistacchi	kg. 1	50
43	Peperoncino rosso macinato	kg. 1	2
44	Pesto alla genovese	kg. 1	150
45	Burger vegetali	kg. 1	600
46	Nuggets di soia	kg. 1	30
47	Cotolettine di soia	kg. 1	30
48	Polpettine di soia	kg. 1	30
49	Margarina vegetale	kg. 1	15
50	Gocce di cioccolato	kg. 1	3
51	Uva sultanina	kg. 1	2
52	Pinoli	kg. 2	2
53	Pancetta affumicata	kg. 3	2
54	Guanciale affumicato	kg. 4	2
55	Zafferano in bustine	nr.	250
56	Fondo bruno granulare	kg.1	3
57	Brodo di pesce granulare	kg.1	3
58	Bresaola punta d'anca	kg.1	96

LEGUMI FRESCHI

59	Farro	kg.1	80
60	Orzo perlato	kg.1	80
61	Lenticchie	kg.1	80
62	Ceci	kg.1	80
63	Fagioli	kg.1	80

PRODOTTI CONGELATI - SURGELATI - VERDURE

64	Zucca a cubetti	kg. 1	400
65	Piselli fini	kg. 1	500
66	Patate a fette	kg. 1	1100
67	Fagiolini	kg. 1	400
68	Minestrone di verdure	kg. 1	600
69	Patate a spicchi	kg. 1	1000
70	Patate a bastoncino stick	kg. 1	1000
71	Patate novelle naturali	kg. 1	1000

72	Carotine intere	kg. 1	500
73	Spinaci	kg. 1	500
74	Zucchine a cubo	kg. 1	500
75	Asparagi	kg. 1	500
76	Misto funghi	kg. 1	400
77	Cuori di carciofo	kg.1	500
78	Misto per soffritto "carote sedano cipolla"	kg.1	100
79	Melanzane a cubetti prefritte	kg.1	350
80	Broccoli gelo	kg.1	500
81	Fave	kg.1	10
82	Bieta	kg.1	400
83	Sfoglia gelo	kg.1	25

PESCE

84	Pesce spada fresco freddo Sashimi affet. glassatura zero	kg. 1	400
85	Gamberetti di Mazara	kg. 1	350
86	Bastoncini di merluzzo	kg. 1	500
87	Croccole	kg. 1	500
88	Croccole con spinaci	kg. 1	500
89	Filetto di merluzzo fresco freddo	kg. 1	500
90	Platesse senza panatura fresco freddo	kg. 1	500
91	Insalata di mare	kg.1	500
92	Ritagli di salmone affumicato	kg.1	50
93	Seppia	kg.1	20
94	Merluzzo filetti	kg.1	500
95	Misto Mare	kg.1	220

LATTE E LATTICINI

96	Latte parzialmente scremato	lt. 1	250
97	Latte Zymil	lt. 1	300
98	Mozzarella gr.125	kg. 1	500
99	Parmigiano Reggiano I scelta	kg. 1	10
100	Grana Padano	kg. 1	650
101	Formaggio pecorino stagionato	kg. 1	50
102	Burro	kg. 1	100
103	Panna da cucina fresca	lt. 1	100
104	Yogurt alla frutta	gr. 125	3500
105	Formaggio fresco a pasta filata	kg. 1	560
106	Formaggio pepato stagionato	kg. 1	50
107	Emmenthal Svizzero	kg. 1	500
108	Panna senza zucchero	kg. 1	50

109	Ricotta salata intera	kg.1	20
110	Formaggio cremoso spalmabile monoporzione da 80 gr	kg.1	50
111	Ricotta fresca	kg.1	150
112	Asiago Dop	kg.1	150

BEVANDE

113	Acqua minerale naturale	lt. 1,5	50
114	Acqua minerale gassata	lt. 1,5	50
115	Succhi di frutta pesca, pera, ace	ml. 200	1500
116	Acqua minerale naturale	lt. 0,5	50
117	Aranciata in lattina	cl. 33	100
118	Coca Cola in lattina	cl. 33	100

COLAZIONE E MERENDE

119	Gelato Magnum classico e alle mandorle ml.120	gr. 86	400
120	Gelato biscotto ml. 140	gr. 80	400
121	Cornetto gelato ml. 125	gr. 80	400
122	Crostatina alla nutella o albicocca	gr. 47	15000
123	Biscotto frollino	gr. 66	15000
124	Biscotto Cookies	gr. 156	15000
125	Tortina al cioccolato	gr. 50	15000
126	Barretta cioccolato fondente	gr. 45	15000
127	Merendina di pan di spagna con crema cacao	gr. 35	15000
128	Merendina fresca di pan di spagna con ripieno al latte e copertura al cioccolato fondente	gr. 30	5000
129	Merendina di pan di spagna con ripieno crema al latte	gr. 30	5000
130	Marmellata monoporzione	gr. 25	5000
131	Crema nocciola monoporzione	gr. 15	5000
132	Barretta al cioccolato al latte ripieno di croccante riso soffiato	gr. 33	5000
133	Crackers	gr. 31,3	5000
134	Crackers integrali	gr. 31,3	5000
135	Crackers	gr. 34	5000
136	Crackers integrali	gr. 50	5000
137	Merendina a base di pan di spagna farcito con crema al latte classica e ai cereali	gr. 35	5000
138	Oreo barretta	gr. 37	5000
139	Barretta cioccolato fondente	gr. 38	5000
140	Merenda composta da succo di frutta, grissino e formaggio	nr.	2500

VARI

141	Bicchieri trasparenti	cf. 1	5
142	Tovagliolo carta doppio velo	cf. 1	35
143	Piatto piano	cf. 1	5

144	Piatto fondo	cf. 1	5
145	Bobine pellicola	n. 1	50
146	Bis posate	cf. 1	5
147	Alluminio in rotolo	n. 1	20
148	Carta forno	Crt. 1	10
149	Staccante spray Bokery	Crt. 1	7
150	Sacchi a poche monouso	Crt. 1	3
151	Vaschette alluminio da 400 ml	Crt. 1	3
152	Vaschette in plastica da 400 ml	Crt. 1	3
153	Sacchi di plastica hd per congelazione	Crt. 1	3
154	Sacchetti plastica bio "varie misure"	Crt. 1	10
155	Tovagliolo veline	Crt. 1	15
156	Lievito di birra	Crt. 1	2
157	Lievito per dolci	Crt. 1	3
158	Essenze di vaniglia	Crt. 1	2

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 ()*

(*) Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 e ss.mm.ii. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.