



COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076

c.f. p.iva 00435560032

Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

E-mail municipio@comune.pogno.no.it

CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Fornitura di derrate alimentari e non, occorrenti per il servizio mensa della scuola primaria e dell'infanzia di Pogno per 1 anno - A.S. 2019/20

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari e non, occorrenti per il servizio mensa della scuola primaria e dell'infanzia di Pogno per l'a.s. 2019/20 suddivisa nelle seguenti categorie:

FRUTTA E VERDURA

CARNE –POLLAME – UOVA – PESCE – LEGUMI

PRODOTTI SURGELATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – GNOCCHI - RISO - OLIO

FORMAGGIO – BURRO – LATTE - YOGURT

PRODOTTI PER INTOLLERANZE ALIMENTARI E PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE

MERENDE – BISCOTTI – FETTE BISCOTTATE – CRACKER - GELATI

GENERI ALIMENTARI VARI DI DROGHERIA

ACQUA – BEVANDE

PRODOTTI DI PULIZIA

Art. 2 - Procedura di gara

Procedura telematica ex art. 36 comma 2 tramite R.D.O. su sistema MEPA - www.acquistiinretepa.it - con il criterio del prezzo più basso, ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 3 - Specifiche tecniche

Tipologia prodotti: generi alimentari vari, freschi-conservati-surgelati, per la realizzazione dei menù allegati.

Pasti giornalieri confezionati: n. 100 circa.

I quantitativi non sono impegnativi per il Comune in quanto il consumo è subordinato al numero dei frequentanti o ad altre cause e circostanze. La fornitura dovrà essere eseguita anche per quantità maggiori o minori ed impegnerà la Ditta alle stesse condizioni.

Le derrate alimentari che la ditta appaltatrice è tenuta a fornire devono avere le seguenti caratteristiche minime:

- **Pane grattugiato:** senza grassi aggiunti;
- **Pasta:** di semola di grano duro o pasta di tipo integrale prodotta con semola integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata;
- **Riso:** di varietà diversa a seconda delle preparazioni gastronomiche (risi super-fini e fini per risotti e insalate, risi semi-fini e comuni per minestre); riso di tipo integrale proveniente da coltivazioni biologiche o a lotta integrata; può essere utilizzato riso parboiled (in particolare nel caso di pasti trasportati);
- **Ravioli, tortellini, paste ripiene:** preferibilmente con ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti), preparati senza l'impiego di grassi idrogenati; vanno utilizzati esclusivamente prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.); al fine di garantire i requisiti di freschezza, vanno evitati avanzi sfusi di prodotto;
- **Gnocchi di patate:** preparati con almeno il 70-80% di patate, senza aggiunta di additivi alimentari, preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva e non surgelati;
- **Frutta fresca:** di stagione (ad eccezione di banane e ananas), di categoria commerciale "prima";
- **Succhi di frutta:** contenuto di frutta pari al 100%, senza zuccheri aggiunti (succo di arancia, di pompelmo, di ananas, ecc.) e senza coloranti artificiali;
- **Verdura fresca:** di stagione, di categoria commerciale "prima";
- **Carni bovine:** di bovino adulto, fresche confezionate sottovuoto, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia) o comunitaria provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04 ed etichettate conformemente al Regolamento CE 1760/2000;



COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076

c.f. p.iva 00435560032

Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

E-mail municipio@comune.pogno.no.it

- **Carni avicunicole** (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) e **carni suine**: fresche confezionate sottovuoto, di origine italiana (animali nati, allevati e macellati in Italia), provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/04;
- **Formaggi**: formaggi DOP, IGP, formaggi locali, formaggi freschi (crescenza, mozzarella, ecc.) privi di additivi, provenienti da caseifici riconosciuti ai sensi della normativa comunitaria;
- **Prodotti carne salati**: prosciutto cotto (ottenuto da masse muscolari integre con esclusione dei prodotti “ricostruiti”, di produzione nazionale, privo di polifosfati, ottenuto da suini di allevamenti nazionali o comunitari e certificati senza glutine e senza proteine del latte), prosciutto crudo (di produzione nazionale, privo di additivi, con stagionatura non inferiore a 10-12 mesi), bresaola (prodotta in stabilimenti CE) e speck;
- **Pesce**: surgelato, proveniente da paesi CE; tonno in scatola;
- **Uova**: di categoria “A extra” o di categoria “A”, di produzione nazionale o comunitaria;
- **Olio di oliva**: di tipo *extra vergine* di produzione e provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale;
- **Pesto**: esente da conservanti e senza glutine;
- **Latte**: di tipo “Intero pastorizzato” (latte fresco) oppure “Parzialmente scremato a lunga conservazione o UHT”;
- **Yogurt**: bianco o con frutta o cereali, privo di additivi alimentari (coloranti e conservanti) e di aromi, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Budini e Creme** (tipo Creme Caramel, ecc.): pastorizzate e non sterilizzate, prive di conservanti, in confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza;
- **Prodotti dolciari preconfezionati** (crostate di frutta, ecc.): preparati con farina di grano tenero di tipo “0”, “00” o “Integrale”, senza aggiunta di additivi alimentari, con l'esclusivo impiego di zucchero e/o miele come edulcoranti, senza l'impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto; sono da preferire i prodotti in cui viene dichiarato il tipo di grasso utilizzato (burro, olio di oliva, di girasole, ecc.);
- **Crackers e grissini**: preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con aggiunta di oli di origine vegetale (esclusivamente olio di oliva, mais, soia o girasole), senza additivi alimentari;
- **Fette biscottate**: preparate con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di zucchero e di oli di origine vegetale (preferibilmente olio di oliva, mais, soia o girasole) o di burro, senza additivi alimentari;
- **Confetture di frutta**: di tipo “Extra” per il maggior contenuto di frutta rispetto agli zuccheri aggiunti;
- **Miele**: di origine nazionale (preferibilmente locale) o comunitaria, non sottoposto a trattamenti termici;
- **Cioccolato**: non deve contenere grassi diversi dal burro di cacao; se “fondente” deve avere un contenuto di cacao almeno del 45%, se “al latte” deve avere un contenuto di cacao almeno del 30%;
- **Sale per usi da tavola**: sale arricchito di iodio (*iodato*), secondo la legge n. 55 del 21.03.2005;
- **acqua**: oligominerale naturale o lievemente frizzante.

I prodotti di pulizia dovranno essere conformi alla vigente normativa ed offrire un elevato risultato qualitativo. Prediligere prodotti a filiera corta.

Non è ammesso in alcun modo l'impiego di cibi transgenici o geneticamente modificati.

Non sono ammesse etichettature non conformi alle leggi vigenti, incomplete e non in lingua italiana.

Tutti i pesi delle derrate ordinate e consegnate si intendono al netto da involucri, scatole, latte, barattoli e liquidi.

Per tutta la durata della fornitura, nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, la ditta deve inviarne comunicazione scritta al referente del Comune prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno reso necessario ed allegando le schede tecniche del prodotto.

Art. 4 - Durata del contratto

Il presente contratto avrà durata annuale, precisamente per tutto l'anno scolastico 2019/2020 (settembre 2019 – giugno 2020 conformemente al calendario scolastico).

Alla data di scadenza del contratto, lo stesso s'intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune.

Art. 5- Importo a base di gara

L'importo presunto annuo dell'appalto sulla base dell'esperienza consolidata è di €. 25.000,00 circa oltre IVA.



COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076

c.f. p.iva 00435560032

Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

E-mail municipio@comune.pogno.no.it

Gli importi sono comprensivi di trasporto, facchinaggio e ogni altra spesa accessoria. L'offerta s'intende per merce a peso netto franco scuola primaria di Pogno a rischio della ditta fornitrice.

Con gli importi offerti nel listino prezzi s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi e le spese necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, compreso qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e/o conseguente all'appalto di cui trattasi.

Il valore dell'appalto è presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo delle derrate fornite potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3bis 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.

Art. 6- Requisiti di partecipazione

Possono partecipare alla procedura di gara gli operatori economici iscritti al MEPA nell'iniziativa "Alimentari e affini" per i quali non sussistono i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 7 -Modalità di affidamento

L'aggiudicazione sarà fatta a favore della ditta che offrirà il minor prezzo .

A corredo dell'offerta, la ditta fornitrice dovrà fornire il listino prezzi generale per i generi oggetto del presente contratto. I prezzi utilizzati per comporre l'offerta dovranno corrispondere ai prezzi per singolo articolo riportati nel listino prezzi. La ditta dovrà garantire la validità dei prezzi, gli stessi saranno impegnativi e vincolanti, fissi e invariati per tutta la durata dell'appalto.

Art. 8 - Ordine e consegna derrate

L'ordine delle derrate alimentari verrà effettuata da parte dell'addetto alla preparazione dei pasti.

L'ordine sarà effettuato in Kg (chilogrammi); 1Kg è l'unità di misura.

I prodotti saranno ordinati con cadenza settimanale e dovranno essere consegnati con cadenza settimanale preferibilmente il mercoledì successivo o in altro giorno da concordare.

Le consegne dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto con l'esatta indicazione della qualità e quantità dei prodotti consegnati. Nei documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione quantitativa e qualitativa del prodotto. Il vettore della ditta incaricato delle consegne dovrà trattenersi presso l'istituto scolastico rifornito il tempo strettamente necessario al personale per effettuare il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva la ditta dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari non riscontrati immediatamente.

I parametri utilizzati per il controllo in sede di accettazione sono:

- condizioni di trasporto;
- rispetto della catena del freddo;
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza;
- assenza di alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- corrispondenza al capitolato;
- corrispondenza tra ordine e fornitura, con particolare riguardo alle quantità.

Il trasporto e la consegna delle suddette derrate alimentari dovrà avvenire secondo quanto stabilito dalle Leggi vigenti, per quanto applicabili al presente appalto. Il personale adibito alla consegna deve mantenere un rapporto



COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076

c.f. p.iva 00435560032

Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

E-mail municipio@comune.pogno.no.it

corretto con il personale dell'Amministrazione Comunale e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Art. 9 - Verifiche di conformità.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di predisporre apposite verifiche ispettive in merito ai parametri microbiologici e chimici delle derrate.

Art. 10 – Pagamenti

Il pagamento delle forniture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento di fattura elettronica con cadenza mensile. Il pagamento sarà comunque subordinato al rispetto delle prescrizioni normative in vigore, acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva – D.U.R.C. e tracciabilità dei flussi finanziari. La ditta rimane comunque obbligata a continuare la fornitura anche in caso di ritardato pagamento della merce consegnata e controllata.

Art. 11 – Penali e risoluzione

Qualora l'appaltatore non di corso alla fornitura con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini di contratto, il Comune effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite fax o pec, e l'appaltatore è tenuto a contro dedurre entro il termine perentorio di tre giorni dal ricevimento delle contestazioni. Il Comune, esaminate le controdeduzioni o preso atto che l'appaltatore non ha provveduto entro il termine sopra stabilito (3 gg.), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie fatto salvo l'obbligo dell'appaltatore di eliminare le carenze di servizio contestate.

In particolare vengono determinate le seguenti sanzioni:

per ogni analisi microbiologica o chimica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dai limiti di carica microbica dal D.D. 120/2002 - Regione Piemonte	€. 500,00
per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate	€. 500,00
in caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici ed organici nelle derrate	€. 500,00
per ogni mancato rispetto della corrispondenza tra ordine e fornitura, con particolare riguardo alle quantità	€. 100,00

L'ammontare della penale sarà trattenuto sugli importi dovuti con la prima fattura utile o mediante incameramento di quota parte della cauzione.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge;
- quando l'appaltatore si rende colpevole di frode ed in caso di fallimento;
- subappalto totale o parziale del servizio o cessione del contratto;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- in tutti gli altri casi previsti dalla normativa vigente in materia di appalti pubblici.

Con il provvedimento di risoluzione automatica del contratto, l'amministrazione nel comunicare l'intenzione di risolvere il contratto di appalto può riservarsi di agire per le vie legali per i maggiori danni subiti, anche in conseguenza dell'affidamento temporaneo a terzi dell'appalto con maggiori oneri per il Comune.

Art. 12 – Codice di comportamento

L'appaltatore si obbliga ad estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento recante Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165" di cui al D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62.

Questo contratto è automaticamente risolto in caso di violazione accertata dei predetti obblighi, ai sensi dell'articolo 2 — comma 3 del citato Codice.



COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076

c.f. p.iva 00435560032

Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

E-mail municipio@comune.pogno.no.it

Art. 13 – Tracciabilità dei flussi finanziari e lotta alla delinquenza mafiosa

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i. In particolare si impegna a comunicare all'ente, nei termini di legge, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla commessa pubblica di cui all'oggetto, da utilizzare per l'effettuazione di tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, servizi e forniture connessi all'affidamento in oggetto. A tal fine l'impresa affidataria si obbliga a effettuare i pagamenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, salvo le eccezioni previste dallo stesso articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i., purché siano effettuati con strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto.

Qualora l'appaltatore non assolva gli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 3.

L'amministrazione comunale verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'aggiudicazione e l'esecuzione dell'appalto in oggetto è soggetta alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

Art. 14 – Obblighi in tema di “Legge anticorruzione”

L'appaltatore all'atto dell'affidamento deve dichiarare, ai sensi dell'articolo 53 — comma 16-ter — del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 s.m.i. «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche», di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti del Comune di Pogno che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune stesso, nei confronti dell'appaltatore, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego e di essere a conoscenza che in caso di accertamento della violazione del suddetto obbligo dovrà restituire i compensi eventualmente percepiti e non potrà contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni.

Art. 15 – Informativa resa ai sensi degli articoli 13-14 del GDPR 2016/679 (General Data Protection Regulation)

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 ed in relazione alle informazioni di cui si entrerà in possesso, ai fini della tutela delle persone e altri soggetti in materia di trattamento di dati personali, si informa quanto segue:

1. Finalità del Trattamento I dati forniti verranno utilizzati allo scopo e per il fine di gestire l'appalto in oggetto;
2. Modalità del Trattamento Le modalità con la quale verranno trattati i dati personali contemplano la raccolta, registrazione, organizzazione e conservazione; il trattamento potrà essere effettuato sia su supporto cartaceo che magnetico;
3. Conferimento dei dati Il conferimento dei dati per le finalità di cui al punto 1 è obbligatorio per consentire la gestione dell'appalto e l'eventuale rifiuto dell'autorizzazione comporta l'esclusione dalla gara;
4. Comunicazione e diffusione dei dati I dati forniti potranno essere comunicati, esclusivamente per motivazioni inerenti l'appalto, a:

- a) il personale interno dell'amministrazione;
- b) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara;
- c) ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della L. 241/1990;

I dati forniti non saranno soggetti a diffusione)

5. Titolare del Trattamento Il titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Pogno.

6. Diritti dell'interessato In ogni momento, la ditta appaltatrice potrà esercitare, ai sensi degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- a) chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali;
- b) ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;



COMUNE DI POGNO

Provincia di Novara

Via Garibaldi n.8 – CAP 28076

c.f. p.iva 00435560032

Tel.0322/996007/ fax 0322/97425

E-mail municipio@comune.pogno.no.it

- c) ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- d) ottenere la limitazione del trattamento;
- e) ottenere la portabilità dei dati, ossia riceverli da un titolare del trattamento, in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico, e trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti;
- f) opporsi al trattamento in qualsiasi momento ed anche nel caso di trattamento per finalità di marketing diretto;
- g) opporsi ad un processo decisionale automatizzato relativo alle persone fisiche, compresa la profilazione;
- h) chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati;
- i) revocare il consenso in qualsiasi momento senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso prestato prima della revoca;
- j) proporre reclamo a un'autorità di controllo.

La ditta appaltatrice potrà esercitare i Suoi diritti con richiesta scritta inviata al Comune di Pogno, all'indirizzo postale della sede legale, all'indirizzo pec pogno@cert.ruparpiemonte.it o all'indirizzo email municipio@comune.pogno.no.it