

# Comune di Sambuca Pistoiese

## (Provincia di Pistoia)

Indirizzo: Piazza Sandro Pertini, 1 -C.A.P. 51020 – Sambuca P/se ;  
E-Mail [comune@comune.sambuca.pt.it](mailto:comune@comune.sambuca.pt.it) 7 Tel. Centralino 0573/893716  
C.F. 80009370471 - P.I. 00838200475

LOTTO 1) – GENERI ALIMENTAR VARI

CIG Z09296A24E

**OGGETTO. Fornitura di prodotti alimentari vari ( i prodotti devono essere disponibili anche privi di glutine per i casi di intolleranza) anno scolastico 2019/2020**

Oggetto del presente capitolato è la fornitura di prodotti alimentari vari per la mensa scolastica per la scuola primaria e dell'infanzia di Pavana Comune di Sambuca Pistoiese.  
A tal fine si invita Codesta Ditta a rimettere offerta per la fornitura di prodotti alimentari vari nell'anno scolastico 2019/2020 alle condizioni e secondo le modalità di seguito specificate.

Tutti i prodotti dovranno:

- Essere di 1 qualità sia dal punto di vista igienico che merceologico;
- Essere corrispondenti a tutte le normative vigenti alla data odierna ed alle loro successive modificazioni ed integrazioni, comprese quelle sul confezionamento e l'etichettatura, le etichette dovranno riportare indicazioni il più possibile esaurienti, in lingua italiana, secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- Essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;
- Consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate in modo da garantire l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici, possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento;
- Dovrà essere certificato che i prodotti non sono modificati geneticamente in conformità alle vigenti norme in materia;
- Gli alimenti non devono contenere coloranti artificiali, conservanti ed esaltatori di sapidità (glutammato monosodico);
- La data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione, tutti i prodotti confezionati al momento della consegna dovranno avere ancora almeno il 75% della loro vita commerciale;
- Essere di produzione nazionale o comunitaria. ai sensi dei regolamenti comunitari vigenti in materia di sicurezza alimentare si richiede inoltre:
- Di essere in regola con l'autocertificazione di implementazione e gestione di un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HACCP, nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti comunitari 852/04CE,853/04/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.
- Di adempiere agli obblighi previsti dal Reg. 178/02/CE in materia di tracciabilità e richiamo dei prodotti alimentari.

Il presente appalto prevede l'applicazione dei criteri minimi ambientali per la fornitura di derrate alimentari così come previsto dall'art. 68-bis comma 2 lettera e) del D.lgs n.163 del 2006. Le specifiche tecniche previste per la categoria "derrate alimentari" sono elencate nell'allegato 1 dal decreto del ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 25/7/2011, pubblicato nella gazzetta Ufficiale n.220 del 21/9/2011, e successivi aggiornamenti.

E' fatto obbligo inoltre alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari diverse da quelle richieste in sede di gara, che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari, ricorrenze e/o allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza.

L'affidamento avrà la durata dall'aggiudicazione fino al termine dell'anno scolastico 2018/2019. Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. L'Amministrazione, in ogni caso, si riserva di non procedere all'affidamento, a suo insindacabile giudizio, senza che i partecipanti possano vantare alcunché.

I prezzi unitari indicati in sede di offerta dovranno rimanere fissi e invariabili per tutto il periodo dell'affidamento, si intendono IVA esclusa e comprensivi di trasporto presso la sede scolastica e di qualsiasi altro onere o spesa relativa alla fornitura, secondo le necessità del servizio scolastico (fornitura giornaliera, o altro).

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, alla merce trasportata, a personale, a terzi eventuali, è a esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile anche del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

Le derrate dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative indicate in sede di offerta per ogni singolo lotto o genere; l'Amministrazione si accerterà peraltro della esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce, al fine di determinare la perfetta rispondenza della merce stessa a quella richiesta. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di ordinare il rifiuto della merce pretendendone l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

L'Amministrazione ha diritto al risarcimento dei danni, sia di quelli subiti direttamente da quest'ultima, sia delle eventuali conseguenze sui consumatori, derivanti dal consumo della merce. Pertanto l'Amministrazione sarà esplicitamente esonerata da ogni responsabilità derivante dal consumo della merce che viene fornita.

In caso di ritardi nei termini di consegna, l'Amministrazione si approvvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra ditta.

Gli imballaggi dovranno rispettare le disposizioni legislative vigenti.

- La fornitura, in questa fase, non è predeterminata né nel numero né nell'esatta consistenza in termini economici, ma individuabile sulla base e necessità rilevate e comunicate giornalmente dal servizio mensa al fornitore senza impegno di raggiungimento di quantità numeriche ed economiche; di conseguenza l'ammontare della fornitura sarà quello risultante applicando i prezzi unitari indicati in sede di offerta e la quantità sarà quella effettiva derivante dalle esigenze del servizio di mensa scolastica.

L'Amministrazione si riserva inoltre, la facoltà di ordinare, in casi eccezionali, anche prodotti diversi da quelli previsti nell'elenco, qualora ciò si dovesse rendere necessario per provvedere ad esigenze del servizio scolastico. In tale eventualità saranno preventivamente concordati con la ditta i nuovi prezzi unitari.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad idonea temperatura (<4°) per tutta la durata del trasporto.

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari nelle forme e modalità previste dalla L. 136/2010 nonché di ogni altra disposizione rilevante in materia di fatturazione elettronica.

La partecipazione implica l'accettazione delle norme e clausole previste nel presente capitolato che dovrà essere restituito unitamente all'offerta economica.

**Le derrate devono essere fornite previo comunicazione della cuoca della mensa scolastica presso la sede posta in Loc. Pavana n.5**

Le quantità della fornitura, stimate su base annuale , sono:

PRODOTTO	UM	QUANTITA'
PROSCIUTTO COTTO INTERO	KG	38,7
PROSCIUTTO DOLCE DISSATO	KG	5,9
MORTADELLA BOLOGNA INTERA	KG	18,11
OLIO OLIVA LT 1	NU	24
OLIO EXTRAVERGINE OLIVA LT 1	NU	60
RISO RIBE 1 KG	NU	50
PASTA BARILLA SEDANINI GR.500	NU	267
PASTA BARILLA 1/2 PENNE RIGATE GR.500	NU	210
PASTA BARILLA PENNETTE RIGATE GR.500	NU	240
PASTA BARILLA PIPE RIGATE GR.500	NU	180
PASTA BARILLA DITALINI RIGATI GR.500	NU	72
PASTA BARILLA STELLINE GR.500	NU	24
PASTA BARILLA ANELLINI GR.500	NU	24
PASTA BARILLA DITALONI RIGATI GR.500	NU	30
FORMAGGINI GR.200	NU	20
OLIO ARACHIDE LT 5	NU	5
GRANA PADANO 14/16 MESI	KG	19,27
PESTO GENOVESE GR.190	NU	36
CACIOTTA FRESCA	KG	15,62
LATTE UHT LT 1	NU	12
TONNO OLIO D'OLIVA GR. 80X3	NU	6
FILETTI TONNO OLIVA GR. 1900	NU	11
TONNO OLIO OLIVA GR. 160X2	NU	25
CECI KG 2,6	NU	48
FAGIOLI BORLOTTI KG 2,6	NU	30
FAGIOLI CANNELLINI KG 2,6	NU	42
PISELLI PICCOLISSIMI KG 2,6	NU	66
POLENTA VALSUGANA GR. 375	NU	32
SALE GROSSO ALIMENTARE KG.1	NU	12
SALE FINO ALIMENTARE KG. 1	NU	12
INSAPORITORE PER CARNE ARROSTO KG. 2,5	NU	1
DETERSIVO PER LAVASTOVIGLIE ML 500	NU	3
SPUGNA SCOTCH BRITE PZ. 2	NU	10
CARTA FORNO MT.50	NU	2
ACQUA DEMINERALIZZATA LT 2	NU	8
TOVAGLIOLI 2 VELI 40X40 PZ.50	NU	126
DETERSIVO PIATTI LT 1	NU	36
CARTA IGIENICA 2 VELI 4 ROTOLI	NU	64
CIF CON CANDEGGINA SPRAY ML 750	NU	5

AMUCHINA	NU	5
AMMONIACA PROFUMATA	NU	24
LYSOFORM CASA LT 1	NU	18
CANDEGGINA PROFUMATA LT 1	NU	24
DISINFETTANTE IDROALCOLICO ML 750	NU	10
ASCIUGAMANI PZ. 150	NU	24
BRILLANTANTE ML 500	NU	3
TORTELLINI	KG	15
SOFFICINI PER CELIACI	NU	10
BASTONCINI PER CELIACI	NU	10
PIZZA PER CELIACI	NU	15
AFFETTATI PER CELIACI	NU	12
MOZZARELLA	KG	36
STRACCHINO	KG	36
YOGURT GR.125	NU	450
BURRO GR.250	NU	100