

SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE CCORRENTI AL SERVIZIO ALBERGHIERO DI RISTORAZIONE DELL’ ASPEF PER IL PERIODO DI MESI 10.

**Cig : 9886764FBD**

**CAPITOLATO SPECIALE**

**Art.1 oggetto dell’appalto**

**Art. 2 specifiche generali per tutte le derrate alimentari**

**Art. 3 caratteristiche merceologiche e prescrizioni tecniche**

**Art.4 ordinazioni delle merci**

**Art .5 modalità di consegna**

**Art 6 trasporti**

**Art 7 controlli**

**Art 8 modalità delle contestazioni**

**Art 9 penalità**

**Art 10 risoluzione e recesso**

**Art 11 pagamenti**

**Art. 1 \_ Oggetto dell’appalto**

1. L’appalto ha come oggetto la fornitura di derrate alimentari necessarie per la cucina centralizzata dell’Azienda Servizi alla Persona e Famiglia piazzale Michelangelo n. 1 – Mantova

2. La quantità e la tipologia dei prodotti, meglio specificate nel prospetto allegato (Allegato Offerta Economica ) al presente capitolato, rappresentano il fabbisogno presunto annuale .

I quantitativi sono puramente indicativi e non costituiscono vincolo alcuno per Aspef che provvederà ad inoltrare ordinativi in base al proprio fabbisogno effettivo dipendente dalle esigenze di servizio senza che l’aggiudicatario possa avanzare pretese o rivendicazioni di sorta.

3. I prodotti forniti dovranno avere le caratteristiche merceologiche specificate al successivo art. 3.

**Art. 2 – specifiche generali per tutte le derrate alimentari**

I parametri generali a cui fare riferimento nell’approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono quelli che riguardano le forniture e in particolare:

1. Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
2. Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
3. Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
4. Etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 - procedure di sicurezza alimentare (norme in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari e riferimento al regolamento europeo n° 852 in vigore dal 2006 relativo alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
5. Termine minimo di conservazione o scadenza ben visibili su ogni confezione e/o cartone; imballi integri senza alterazioni manifeste, (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni rotti….):
6. Integrità del prodotto consegnato (privo di muffe, parassiti, confezioni chiuse all’origine, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, …)
7. Caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza,…)
8. Controllo dei mezzi di trasporto che devono essere igienicamente e tecnologicamente idonei e perfetto stato di manutenzione.

E’ vietato l’impegno o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati.

Per tutte le derrate offerte vale il rispetto delle norme vigenti in base alla categoria di appartenenza.

**Art. 3 \_ Caratteristiche merceologiche e prescrizioni tecniche**

1. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, secondo le modalità descritte nel presente capitolato, alla fornitura dei prodotti elencati in quantitativi presunti nell’ Allegato “ offerta economica” e dietro ordinazione del responsabile cucina.

**Olio alimentare**

**Olio extravergine d’oliva in bottiglia da filtro italiano al 100%**

La denominazione di olio extra vergine di oliva è riservato all’olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e filtrazione e che non contenga più dell’1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna (legge n° 1407/60).

L’olio extravergine d’oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile “**olio d’oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici”.**

La fornitura dovrà prevedere confezioni da litro 1 in contenitori di vetro scuro sigillati ed etichettati a norma di legge.

**ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA.**

**CARATTERISTICHE GENERALI MERCEOLOGICHE.**

Gli alimenti conservati in scatola (sott’olio, sott’aceto, al naturale, conserve animali o di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale della legge 283/62, modificata dalla legge 441/63 e successive modificazione ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto “pacchetto igiene”.

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa Nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

**Olio di semi.**

Nel caso sia previsto l’utilizzo di oli di semi si ricorda che devono rispondere ai requisiti di composizione previste dalla legge n° 35/ 1968.

Verrà richiesta la tipologia “di olio di semi di monoseme” ottenuta da: arachidi, mais, girasole.

La fornitura dovrà provvedere confezioni da litro 1 in contenitori di vetro, pet, sigillate ed etichettate a norma di legge.

**Aceto Bianco e Rosso.**

Il prodotto deve essere fornito in bottiglie da lt.1.

L’aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco o rosso e dovrà avere le seguenti caratteristiche;

* Acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr/100 ml non superiore a 12 g/100 ml
* Alcool non superiore all’1,5 in volume;
* L’etichettatura deve essere conforme al D.lgs. 109/92.
* Provenire da produzione nazionale

**Sale fino e grosso iodato**

Il sale richiesto, si fine che grosso, dovrà essere iodato e in piccola pezzatura (conf. da 1 kg).

Il prodotto dovrà essere conforme al D.M. 10/08/1995 n° 562.

**Zucchero**

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs 20/02/04 n° 51.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui d’insetti.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

**Farine.**

Farina di grano tenero tipo 00 e tipo 0 devono:

rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 devono avere umidità massima 14,50%;

avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,55% il tipo 00 e 0,65% il tipo “0”;

provenire da produzioni locali/regionali;

essere confezionata in confezioni da Kg.1 regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

**SEMOLINO:**

La semola di grano duro deve:

corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;

essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche ed integrazioni;

**FARINA DI MAIS:**

Ottenuta mediante macinazione di mais deve:

corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente;

essere confezionata in confezioni originali e sigillate regolarmente etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche / integrazioni;

proveniente da produzione locali/regionali

potrà essere richiesta una tipologia di farina di mais precotta(polenta), scegliendo in tal caso un prodotto sottoposto a trattamento termico di precottura con vapore.

**RISO:**

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità, resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall’immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazioni di forma.

Deve provenire da raccolti locali/regionali, di perfetta maturazione ed essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed alterazioni microbiologiche.

Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni sigillate sottovuoto, recanti sul sigillo o sull’imballaggio la denominazione della Ditta produttrice o confezionatrice ed avere al momento della consegna ancora un anno di vita residua (shelf life).

Le tipologie di riso richieste sono: vialone nano, carnaroli, parbolied.

**ORZO PERLATO, FARRO PERLATO, MIGLIO, AVENA.**

Cereali utilizzabili in alternativa alla pasta ed al riso nell’allestimento di minestre, creme e zuppe.

Dovranno provenire da produzione nazionale, confezionati in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

Al momento della consegna i prodotti dovranno avere una vita residua (Shelf life) di almeno un anno.

**PASTA**

**La pasta di semola di grano** duro è il prodotto ottenuto dalla trafilatura e conseguente essicamento di impasti esclusivamente preparati con semola di grano duro e acqua dovrà:

rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima 12,50%;

avere contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90%; proteine minimo 10,50% e grado 4 di acidità massima:

essere prodotta con farine di grano duro di provenienza nazionale.

Verrà offerta in buona gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D.L.vo n° 109/92 e con sede vita residua (shelf-life)minima 18 mesi. Il catalogo dei formati dovrebbe essere valutabile in sede.

**Pasta secca all’uovo** deve essere ottenuta con semola di grano duro nazionale con almeno l’aggiunta di gr 200 uova intere fresche pastorizzate per ogni kg. di semola:

essere posta in vendita con la sola denominazione “pasta all’uovo”:

rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima 12,50%;

avere contenuto su 100 parti di sostanza secca ceneri 1,10%, proteine minimo 12,50e grado 5 di acidità massima;

avere contenuto di steroli pari a 0,145 gr ogni100 parti di sostanza secca:

avere aspetto omogeneo. Sapore e odore gradevole, colore giallo.

**Pasta all’uovo in sfoglia per lasagna surgelata.**

Vedi caratteristiche delle paste all’uovo.

Dovrà essere trasportata e conservata alla temperatura di – 18°C

**GNOCCHI**. (di patate, semolino)

Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati/registrati CE.

L’etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti:

per **gnocchi di patate**: patate (circa 80%), farina, sale, eventualmente uova ed escludere l’utilizzo di additivi ed esalatori di sapidità;

per **gnocchi di semolino**: semolino, latte intero o p. scremato, uova, grana padano o reggiano, burro ed escludere l’utilizzo di additivi ed esalatori di sapidità.

Potranno essere freschi, in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, trasporti e conservati a temperatura di refrigerazione.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua di almeno 15 giorni.

In caso di prodotto surgelato il trasporto e la conservazione dovranno avvenire alla temperatura di – 18° C.

**PRODOTTI DA FORNO:**

Si opterà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo “0”, “00” od integrali, o con farina di mais, o con farina di riso, esenti da additivi, dolcificanti esclusivamente con zucchero (saccarosio) o miele, senza l’impiego di grassi idrogenati; essi dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari e regolarmente etichettati.

**BISCOTTI SECCHI:**

Il prodotto, in confezioni originali intatte e sigillate, deve risultare indenne da qualsiasi tipo di infestazioni e non deve presentare difetti del tipo:

presenza di macchie, sbriciolati, tagli, rammollimenti, sapori e/o odori anomali.

I biscotti dovranno essere prodotti con: farina di grano e/o mais e/o riso, zucchero semolato o di canna e/o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati di cui sia specificata la matrice di estrazione (escludere i prodotti che contengono oli di palma e/o di cocco), eventualmente latte intero o parzialmente scremato, cacao magro, lievito chimico.

**FETTE BISCOTTATE:**

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7 % con una tolleranza del 2% in valore assoluto per fette biscottate. I prodotti devono contenere come ingrediente: farina di tipo “0”, lieviti, estratto di malto, sale, zucchero, grassi di origine vegetale non idrogenati. Non sono consentiti coloranti.

I prodotti dovranno essere in confezioni originali sigillate e regolarmente etichettate.

**POMODORI PELATI / Passata di pomodoro**

Devono provenire dalla lavorazione di pomodori di provenienza preferibilmente nazionale.

Devono appartenere alla produzione dell’anno in corso.

Devono possedere i requisiti previsti dalla L: 10/03/1969, n° 96 ed il suo regolamento D.P.R. 11/04/1975, n° 428.

La suddetta norma prevede, fra l’altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve insetti dovuti a malattie.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro.

I pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere prodotti, confezionati ed etichettati secondo le disposizioni dal D.L.vo 109/92, e D.L.vo 68/00 e successive modifiche ed integrazioni.

**CARNI BOVINA FRESCA, SUINA E AVICUNICOLA FRESCA.**

**Le carni Bovine fresche**, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE; la carne richiesta deve essere di vitellone maschi o femmine nazionali di età inferiore ai 24 mesi, provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata);

essere già disossate, pulite da nervature e copertina e confezionate in tagli anatomici pronti per l’uso;

essere conformi alle norme di legge specificamente previste e provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004;

rispettare le disposizioni in tema di etichettature;

riportare il documento commerciale di accompagnamento (bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento, ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne specie, categoria, taglio) la data di confezionamento e la data di scadenza, il lotto di produzione.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che residuano nelle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del Consiglio 86/496/CEE del 16/09/86 e successive modifiche. Avere vita residua al momento della consegna merci non inferiori a 20 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura interna al cuore dei tagli di carne fresche bovine sia da 0°C a + 4°C (con range da -1°C a + 7°C)

**Le carni suine**, refrigerate e confezionate sottovuoto devono:

provenire da carcasse di animali definite “standard italiana” come previsto dal Decreto MIPAF 11/07/2002;

provenienti da animali nati ed allevati in territorio nazionale (provenienza documentata);

presentarsi di colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa con assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Le confezioni dovranno essere regolarmente etichettate riportando sugli imballi primari (sottovuoto) le seguenti indicazioni:

denominazione del prodotto e stato fisico;

categoria commerciale dell’animale da cui provengono le carni;

termine di conservazione (TMC) indicato con il giorno, mese, anno;

modalità di conservazione;

nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore;

sede del laboratorio di produzione e confezionamento;

riproduzione di bollo sanitario di riconoscimento CE del laboratorio di produzione/sezionamento/confezionamento.

Il trasporto vedere carni bovine.

**Carni avicole** fresche e refrigerate devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento e confezionamento riconosciuti CE.

Il loro rifornimento sarà naturalmente dipendente dalle attrezzature frigorifere a disposizione ma è comunque auspicabile il rispetto delle indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni per il prodotto non confezionato sottovuoto).

La carne deve essere certificata di classe “A” secondo quanto disposto dal Regolamento CEE 1906/90.

La carne deve provenire da allevamento nazionale preferibilmente “allevato a terra”;

provenire da animali sani in ottimo stato nutrizionale e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperature di refrigerazione;

non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di farmaci;

presentare bollo o placca del macello con relativa sigla della provincia di allevamento o laboratori di sezionamento CE;

la carne avicola, se richiesta sezionata, deve essere della tipologia di taglio anatomico: petto di pollo, coscia di pollo, fuso di pollo, fesa tacchino;

le confezioni e gli imballi devono essere integri;

deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/0 contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -1°C a + 4°C;

rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta.

**Uova**

Le uova fresche dovranno essere a guscio scuro, categoria A nazionali, selezionate con pezzature da 63/73.

Al fine di evitare operazioni di sgusciatura a crudo si prevede l’utilizzo di prodotti pastorizzati conformi al Reg: CE n° 853/04, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitario ineccepibile ed alla temperatura di + 4°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15gg.

**Prosciutto crudo.**

Il prosciutto crudo dovrà essere di produzione nazionale, di qualità superiore, ricavato dalla lavorazione di cosce di suino ben maturi, con cotenna e grasso naturale normato dal punto di vista sanitario dal Reg. CE n° 853/04 e tutelato commercialmente per la denominazione di origine dalla Legge n° 26 del 13/02/90. La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela. Dovrà rispettare i tempi minimi di stagionatura non inferiore ai 12 mesi. Dovrà presentare ai tagli un colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore dovrà essere delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

**Prosciutto cotto**

Il prosciutto cotto dovrà essere costituito da coscia di suino intera di provenienza nazionale, senza aggiunta di polifosfati, di lattosio, di caseinati ed altre proteine del latte, di proteine derivanti dalla soia, di fonti di glutine, di glutammato mono sodico. Al fine di poterlo somministrare anche in caso di allergie e/o intolleranze alimentari non dovrà contenere additivi con attività gelificante o addensante.

Inoltre, esso non deve essere un prodotto ricostituito e quindi in sezione si devono ben riconoscere i fasci muscolari. Il grasso deve apparire sempre bianco, sodo, ben rifilato; il colorito della carne deve essere roseo e chiaro, senza infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari; la carne deve presentarsi ben pressata, priva di parti cartilaginee, di rammollimenti ed occhiature; il sapore deve essere gradevole e caratteristico, cottura uniforme.

I prosciutti interi, di pezzatura media di circa 6/8 kg. Si devono presentare confezionati sottovuoto in idonei involucri integri e sigillati. All’interno della confezione non deve essere presente liquido percolato superiore 0,5% p/p.

**SALAME NOSTRANO.**

Salume confezionato esclusivamente con carne di puro suino, con macinatura a grana di riso di tipo medio, ha colore rosso vivace, un profumo deciso ed aromatico e un gusto dolce e inconfondibile al palato. Stagionatura non inferiore a mesi sei e di peso non inferiore a kg. O,800. L’insaccato non dovrà presentare un eccessivo indurimento nè alterazioni dell’involucro o impasto, dovrà avere le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

**MORTADELLA di Bologna**

Dovrà essere di prima qualità e di peso non inferiore a kg. 8, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà presentarsi priva di fessurazioni o spaccature ed in perfetto stato di conservazione. L’impasto roseo ed omogeneo e lardelli bianchi e sodi.

**COPPA**

Dovrà essere stagionata, magra e di sapore dolce. Il peso dovrà essere di KG. 1/1,5.

**Tutti i prodotti di salumeria dovranno essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. n° 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/0 contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai + 4°C.**

**PRODOTTI lattiero/caseari**

**Latte UHT p.s italiano**

La fornitura dovrà avvenire in confezioni da litri 1. La confezione chiusa con tappo a vite si conserva a temperatura ambiente per almeno 12 settimane

L’alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dal D.P.R. n 54/1997 e alla circolare n 16 del 1° dicembre 1997.

**FORMAGGI**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime nazionali conformi al R.D.L. 15/10/25 n 2033, L. 142/92 e Cir. M 21/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Sono richiesti prodotti DOC, DOP, IGP e potranno essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l’indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

la ragione sociale e la sede dello stabilimento;

la denominazione commerciale del prodotto

gli ingredienti

il lotto di produzione

la data di scadenza

le modalità di conservazione

presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

I formaggi a lunga stagionatura come grana padano dovranno garantire una stagionatura di 24 mesi in modo da escludere nel prodotto la presenza di lattosio e consentire la somministrazione anche agli utenti intolleranti/allergici al lattosio.

Nel caso di utilizzo di formaggio grattugiato si precisa che deve essere ottenuto da grana padano con stagionatura di 24 mesi confezionato in atmosfera protetta e regolarmente etichettato.

I formaggi dovranno presentare assenza di odori, sapori e colorazioni anomale, assenza di occhiature, spaccature, esfoliazioni rammollimenti della pasta, assenza di muffe sulla crosta e alle superfici di taglio.

I formaggi definiti freschi come mozzarella, crescenza, ricotta e robiola dovranno essere prodotti con latte vaccino intero o pastorizzato e privi di additivi.

La mozzarella, formaggio a pasta filata, dovrà avere come ingredienti: latte, fermenti lattici, caglio e sale senza conservanti.

La crescenza dovrà avere come ingredienti: latte vaccino, fermenti lattici, caglio e sale.

La ricotta dovrà derivare dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all’origine.

La robiola ottenuta da puro latte vaccino fresco. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua di almeno 15 giorni.

YOGURT intero, alla frutta deve possedere i requisiti della norme vigenti relativamente all’attività dei batteri ed al contenuto in grassi.

**PRODOTTI SURGELATI**

**Carni di specie ittiche** (surgelate e congelate).

Sono soggette alle norme sanitarie dettate dal Reg. CE n° 853/04 applicabili ai prodotti della pesca. Per quanto concerne l’etichettatura i prodotti sono normati dal Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF DEL 27/03/2022 e devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27/01/92 n 110.

Dovranno essere rispettate le seguenti indicazioni:

il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;

i filetti devono essere privi di pelle, di lische, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.

I prodotti da fornire sono i seguenti, anche se non è da escludere la richiesta di altre varietà di prodotto:

* filetto di pesce persico
* filetti di merluzzo
* filetti di sogliola
* filetto di salmone
* bastoncini di pesce
* cotoletta di sogliola

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come D.L. 27/01/92 n.110 e successive modifiche. Durante il trasporto, il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C.

**VEGETALI SURGELATI**

Fagiolini, piselli finissimi devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;

Minestrone surgelato, deve essere composto da dieci tipi di verdura.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Tutti i prodotti dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati.

Le stesse caratteristiche devono essere possedute da tutte le verdure surgelate richieste.

**Prodotti di carne surgelati e congelati**

* Arrotolato di tacchino
* Arrotolato di coniglio
* Arrotolato di vitello
* Coscette di pollo
* Sovra cosce di pollo
* Petto di pollo
* Fesa di tacchino

**Art. 4 - ORDINAZIONE DELLE MERCI**

Il responsabile del servizio alberghiero di ristorazione è autorizzato ad effettuare gli ordinativi durante tutto il periodo di fornitura, salvo eventuali variazioni che saranno comunicate tempestivamente. Nessun ordine dovrà essere accettato se effettuato da personale non autorizzato.

I riferimenti telefonici del personale di Aspef per eventuali chiarimenti sugli ordinativi sono i seguenti : Tel. 0376/357813 Cucina / Dispensa orari 7.40 – 13.00 – Tel 0376/357841 Ufficio Dietista orari 9.30 – 13.30 Tel . 335/1268098 Dietista 9.00 – 14.00

Gli ordinativi delle merci saranno inoltrati di norma almeno 72 ore prima della consegna e a mezzo fax dal numero 0376/360608 o a mezzo e-mail ristorazione@aspefmantova.it, dai responsabili del servizio o da un sostituto debitamente autorizzato, che comunicherà la quantità e la tipologia del genere richiesto.

La ditta aggiudicataria dovrà nominare un responsabile con il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici ed operativi con gli uffici competenti dell’ASPeF e comunicarne il nominativo, numero telefonico fisso e mobile , e-mail , fax e gli orari di reperibilità.

**Art. 5 - MODALITÀ DI CONSEGNA**

La fornitura dovrà essere effettuata, salvo se diversamente disposto, al servizio alberghiero di ristorazione ubicato presso la RSA Isabella d’Este, Piazzale Michelangelo n. 1 – 46100 - Mantova, per le qualità e nei quantitativi di volta in volta richiesti.

L consegne, in ogni caso, dovranno avvenire dal lunedì al venerdì, solo mattina, nella fascia oraria 7.40 – 9.00. Potranno essere richieste anche due consegne settimanali.

Il giorno di consegna prescelto, relativo all’ordinativo suddetto, è il lunedì. Salvo diversa autorizzazione della referente del servizio o della Resp. del Servizio Alberghiero di Ristorazione.

Potrebbe essere richiesta, in caso di urgenze o per esigenze di servizio una seconda consegna settimanale. La merce dovrà essere consegnata entro le 72 ore dalla data di trasmissione dell’ordinativo.

Nel documento che accompagna la merce dovranno essere indicati tutti i dati e caratteristiche necessari per l’individuazione quantitativa e qualitativa del prodotto.

Il suddetto documento sarà sottoscritto con riserva di controllo dal personale di Aspef addetto al magazzino a conferma dell’avvenuta consegna, questo per l’impossibilità di controllare contestualmente tutta la merce.

Il personale del servizio alberghiero di ristorazione effettuerà il controllo quantitativo e qualitativo entro le successive 24 ore, termine per la conferma della avvenuta regolarità della consegna.

In caso di irregolarità o difformità riscontrate la referente del servizio anticiperà telefonicamente se trattasi di merce mancante richiedendo integrazione e predisposizione della consegna , di merce consegnata in quantitativo maggiore con richiesta di ritiro predisposizione ritiro e documento di storno , oppure se trattasi di merce consegnata e mai ordinata eccetera.

Gli uffici preposti, appena possibile, comunicheranno per iscritto quanto anticipato dalla referente del servizio.

Nell’eseguire la consegna della merce, il fornitore ha l’obbligo del rispetto delle normative e Leggi che regolano la tutela dell’igiene oltre alle eventuali disposizioni che potranno essere prescritte dall’amministrazione aggiudicatrice per la buona protezione e conservazione della merce stessa.

Le forniture non potranno essere sospese o abbandonate per alcuna causa senza il preventivo assenso del committente.

La merce deve essere sistemata su roller, i quali devono essere numericamente adeguati e in buono stato igienico , non arrugginiti , con la struttura integra e stabile, dotati di ripiani divisori in modo che la merce non subisca schiacciamenti o rovesciamenti. I pianali utilizzati devono essere in buono stato così come le ruote.

Nel caso di mancata consegna nel termine stabilito, i competenti uffici di ASPeF hanno facoltà di acquistare il prodotto, nel quantitativo immediatamente occorrente, direttamente al libero commercio, con addebito delle spese maggiori a carico del fornitore, senza bisogno di diffida o di atto formale;

Nel caso in cui la mancata o parziale consegna della fornitura si verifichi per almeno due volte consecutive, ASPeF si riserva la facoltà, previa formale contestazione, di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

A.S.P. e F. si riserva la facoltà, di rifiutare la consegna di forniture riconosciute difettose o comunque non riconosciute idonee alle quantità e qualità indicate nel presente Capitolato e di richiederne l’immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di far luogo alla sostituzione, si applicherà quanto disposto al comma precedente.

**Art. 6 – TRASPORTO**

Il trasporto delle merci dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente pena la non accettazione di prodotti trasportati.

I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono garantire la temperatura prevista dalla normativa vigente.

 Il rispetto delle temperatura può essere comprovata tramite idonea stampa cartacea automatica o rilevabile tramite display dal referente di servizio di Aspef.

I mezzi devono essere mantenuti puliti.

L’accesso e il transito degli operatori della ditta incaricata alle aree di destinazione sarà comunque accompagnato dal Referente di Servizio, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione all’interno delle aree di interesse, le stesse **dovranno essere concordate** **con il Referente di sede di Aspef e con il responsabile unico dell’appalto**, le sequenze di lavoro, **le modalità** di svolgimento dell’attività operative, di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

L’accesso di mezzi di trasporto nelle aree cortilive dovrà avvenire in orari concordati con il referente di servizio di Aspef ed il referente unico dell’appalto e comunque **previa verifica della non presenza di utenti / lavoratori nell’area esterna interessata dal percorso dei mezzi.**

Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all’area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell’area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell’area cortiliva

In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree interne aziendali dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Le targhe degli automezzi adibiti al trasporto della merce dovranno essere preventivamente comunicate così come il nominativo degli addetti al trasporto .

Gli addetti titolari del servizio o sostituti dovranno conoscere il contenuto del documento nota informativa, sapersi rapportare con il personale operante in Aspef, comprendere, parlare e leggere la lingua italiana e la segnaletica relativa alla sicurezza.

Gli addetti dovranno inoltre seguire le disposizioni della referente della cucina e dispensa , acquisendo una certa autonomia operativa.

**Art. 7 – CONTROLLI**

ASPeF, si riserva la facoltà di poter effettuare, in qualsiasi momento, controlli sulla qualità delle derrate, sottoponendole eventualmente, anche ad analisi chimiche presso laboratori e/o istituti autorizzati, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche igienico-sanitarie, in particolare in adempimento alla disciplina prevista dal D.Lgs. 155/1997 e alle leggi ad esso collegate e del conseguente proprio piano di autocontrollo.

I controlli relativi ai vari aspetti merceologici e non, alla corrispondenza alla vigente legislazione in materia e/o alle condizioni pattuite, potranno avvenire, in relazione alla natura dei prodotti, in più momenti ed in particolare. all’atto della consegna, con riferimento soprattutto a tutti quegli aspetti rilevabili al ricevimento (imballaggio, data di scadenza, provenienza, conformità dei mezzi di trasporto, pezzatura, ecc.); durante la permanenza negli appositi locali di deposito, al momento dell’apertura degli imballaggi primari o durante le varie fasi della lavorazione, per tutti gli altri aspetti non precedentemente rilevabili.

Le spese relative all’esecuzione dei controlli di cui sopra, nel caso emergano irregolarità igienico – sanitarie, saranno a carico della ditta fornitrice e addebitate con le stesse modalità previste per l’applicazione delle penalità.

Le responsabilità del fornitore connesse a quanto accertato permangono anche dopo l’accettazione della provvista e fino a che sia stata eseguita eventuale relativa analisi.

A.S.P. e F. , onde evitare possibili contestazioni, si impegna, nei limiti del possibile, ad invitare il fornitore ad assistere al prelevamento della campionatura da sottoporre ad analisi di laboratorio.

 **Art. 8 MODALITA’ delle CONTESTAZIONI**

Aspef farà pervenire per iscritto, a mezzo fax, all’operatore economico aggiudicatario, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali lo stesso dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Entro sette giorni solari consecutivi, decorrenti dal ricevimento della nota di contestazione trasmessa l’aggiudicatario sarà tenuto ad ottemperare a quanto prescritto o presentare le proprie contro deduzioni , pena l’applicazione delle sanzioni previste nel presente Capitolato.

Sono fatte salve le norme relative all’applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

**Art. 9– PENALITA’**

Salvo le ulteriori conseguenze, in caso di parziale o totale mancata fornitura, salvo quanto previsto dal comma 6 dell’art. 10, ASPeF potrà applicare le seguenti penali :

Euro 100,00 per mancato rispetto del giorno e/o della fascia oraria stabilita sull’ordinativo

Euro 10,00 per ogni giorno successivo al termine di consegna previsto

Euro 100,00 in caso di operazioni di carico e scarico non assicurate dal personale della ditta aggiudicataria

Euro 100,00 per merce lasciata incustodita o non depositata nei luoghi adibiti a magazzino

Euro 100,00 a consegna , per ogni prodotto consegnato diverso da quelli offerti e per i quali l’ente non è in possesso di scheda tecnica

Euro 20,00 per mancata consegna del documento di trasporto

Euro 100,00 per merce non consegnata su appositi roller, disposta in modo scorretto, non adeguatamente confezionata, evidentemente danneggiata.

Euro 100,00 per roller non integri e/ non in buono stato

Euro 30,00 per mancata esposizione del cartellino di riconoscimento da parte del personale dipendente

Euro 30,00 per ripetuta mancata reperibilità del referente dell’appalto, del riferimento amministrativo e/o commerciale e/o del magazzino .

L’ importo della penale applicata da Aspef verrà fatturato alla ditta aggiudicataria con cadenza mensile.

L’importo della penale verrà trattenuto da Aspef con decurtazione dell’importo nella prima fattura utile.

L’applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta come previsto all’ articolo : “ Modalità delle Contestazioni” di cui al presente Capitolato.

E’ fatta salva in ogni caso l’applicazione di quanto previsto dall’articolo successivo relativamente alla risoluzione dl contratto.

**Art. 10 - RISOLUZIONE E RECESSO**

Qualora la ditta aggiudicataria non ottemperasse, in tutto od in parte, agli obblighi derivanti dal contratto, l’Azienda potrà procedere alla risoluzione del rapporto contrattuale.

Inoltre, l’Azienda potrà procedere di diritto, art. 1453 del Codice Civile, alla risoluzione del contratto anche nei seguenti casi:

* apertura di una procedura di fallimento a carico dell’impresa o altre procedure derivanti da insolvenza
* cessione dell’attività, cessione dell’Azienda ,atti di sequestro o di pignoramento a carico dell’operatore economico aggiudicatario
* danni volontari prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà di Aspef
* violazione delle norme di sicurezza
* sospensione,interruzione, o mancata effettuazione del servizio da parte dell’operatore economico aggiudicatario
* grave violazione degli obblighi contrattuali non sanata dall’operatore economico aggiudicatario nonostante diffida formale di aspef
* a seguito di n. 5 formali contestazioni scritte, nell’ arco di dodici mesi, comunicate a mezzo fax, anche riferite ad episodi diversi, a cui la ditta appaltatrice non fornisca adeguate giustificazioni nei termini di 7 giorni dalla comunicazione o fornisca giustificazioni ritenute non esaustive da Aspef e quindi non accolte da Aaspef
* applicazione di n. tre penalità per la stessa motivazione a carico dell’impresa aggiudicataria
* Per disposizioni regionali o statali in materia
* Qualora la difformità della fornitura attenga a norme igieniche e/o sanitarie degli alimenti e ogni qualvolta ritenga grave l’inadempienza contrattuale in rapporto alla natura del servizio di sua spettanza
* ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplato, che rendesse impossibile la prosecuzione dell’appalto ai sensi dell’art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione di Aspef di volersi avvalere della clausola risolutiva.

La risoluzione del contratto comporterà per l’operatore aggiudicatario la perdita del deposito cauzionale , il rimborso di eventuali maggiori oneri sostenuti da Aspef per essersi rivolto ad altri operatori economici , nonché ogni altro eventuale danno spesa o pregiudizio che per tali fatti dovessero accadere ad Aspef

In questo caso l’operatore economico aggiudicatario non potrà avanzare pretese di sorta e conserverà solo il diritto alla contabilizzazione ed al pagamento della fornitura regolarmente effettuata .

In caso di risoluzione dell’appalto l’impresa aggiudicataria è impegnata a proseguire la fornitura fino alla nuova aggiudicazione e comunque almeno per sei (6) mesi.

L’Azienda si riserva la facoltà di applicare quanto previsto dall’art. 140 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

**Art.– 11 FINANZIAMENTI - FATTURAZIONE - PAGAMENTI – TRACCIABILITA’ DEI FLUSSI FINANZIARI**

**a)Finanziamenti**

L’appalto è finanziato con fondi ordinari di Bilancio.

**b)Fatturazione**

Le fatture relative alle forniture effettuate dovranno far riferimento al numero d’ordine emesso dal servizio competente e dovranno essere inoltrate, il prima possibile e comunque entro il giorno 10 del mese successivo.

La fattura è elettronica e con split.

Non è ammessa la differibilità dell’Iva.

**c) Pagamenti**

I pagamenti saranno effettuati entro la tempistica prevista dalla normativa vigente in tema di prodotti deperibili o meno e comunque non oltre il sessantesimo giorno decorrente dal primo giorno del mese successivo a quello di ricevimento della fattura elettronica

Il pagamento verrà effettuato esclusivamente a mezzo bonifico bancario sul conto corrente dedicato comunicato dalla ditta aggiudicataria in sede di stipula del contratto previo accertamento della regolarità contributiva della Ditta affidataria.

L‘importo da liquidare sarà pari al corrispettivo del servizio reso, detratte le eventuali di penali **.**

**d) D.u.r.c**

Si precisa in merito a quanto sopra che ai sensi e per gli effetti dell’art .16-bis della Legge 28 Gennaio 2009 n. 2 le stazioni appaltanti hanno l’obbligo di acquisire direttamente dagli enti abilitati al rilascio il D.U.R.C - Documento Unico di Regolarità Contributiva .

Nelle ipotesi di ottenimento da parte della Stazione Appaltante di Durc che segnali una inadempienza contributiva Aspef tratterrà dal CDP (Certificato di Pagamento) l’importo corrispondente all’inadempienza e provvederà a versarlo direttamente agli enti previdenziali e assicurativi creditori. (art. 4 comma 2 DPR 5 Ottobre 2010 n. 207 e s.m.i).

L’appaltatore non potrà pretendere interessi per l’eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall’espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

Per gli eventuali ritardi o sospensione dei pagamenti, in seguito ad esito negativo dei controlli sopraddetti, l’Aggiudicataria non potrà opporre eccezioni all’Azienda, né avrà titolo di risarcimento di danno, né ad alcuna altra pretesa.

 **e) Tracciabilità dei flussi finanziari**

L’appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136 e smi. sia nei rapporti verso la Stazione Appaltante sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto. L’appaltatore che ha notizia dell’inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione all’Autorità e alla Prefettura Ufficio territoriale del Governo della Provincia .

La predetta legge 136/2010 e smi trova applicazione anche ai movimenti finanziari relativi ad eventuali crediti ceduti.

L’appaltatore si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, sia attivi da parte della Stazione appaltante sia passivi verso gli Operatori della Filiera, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate all’appalto.

L’appaltatore è tenuto a dichiarare gli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i bancario/i o postale/i dedicato/i, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica in oggetto, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. Tale dichiarazione, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 e smi, sarà rilasciata dal rappresentante legale dell’appaltatore entro 7 (sette) giorni dall’accensione del predetto conto o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla commessa pubblica. Il medesimo soggetto è obbligato a comunicare eventuali modifiche ai dati trasmessi, entro 7 (sette) giorni dal verificarsi delle stesse.

Ai fini dell’art.3, co.7, della L.136/2010 l’appaltatore è tenuto altresì a comunicare alla Stazione Appaltante gli estremi di cui sopra riferiti ai subappaltatori e agli eventuali subcontraenti.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dall’Amministrazione e dagli altri soggetti il codice identificativo di gara.

 Il RUP

 Dott. Arvati Marco