

**CAPITOLATO PER LA FORNITURA DI FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO SOTTOVUOTO IN OTTAVI DI FORMA PER IL SERVIZIO ASILI NIDO PER IL PERIODO marzo 2008/febbraio 2010.**

**REQUISITI NORMATIVI E REGOLAMENTARI:**

DRL 2003 - 15/10/1925; RD 994 - 09/05 /1929; RDL 1250 -22/09/1932; DPR 1009 - 18/11/1953; L. 125 - 10/04/1954; DPR 667 - 05/08/1955; DPR 1269 - 30/10/1955; Reg. CE 1411/1971; DPR 15/11/1973; Reg. CE 566/1976, L . 89 -14/03/1977; DPR 15/07/1983; DM 212 - 14/05/1988; L. 169 - 03/05/1989; DPR 09/02/1990; DM 184 - 09/05/1991; DM 185 - 09/05/1991; D. Lgs. 109/1992; L. 142 - 19/02/1992; DM 26/03/1992; DPR 54/1997; Dir. CE 2000/13; D. Lgs. 181/2003; et successive modificazioni et integrazioni.

**ART. 1 – PERIODO DELLA FORNITURA E QUANTITATIVI PRESUNTI**

La fornitura di parmigiano reggiano presunta occorrere per il periodo marzo 2008/febbraio 2010 è di **Kg. 8.000 ( ottomila )**.

Tali quantitativi sono da ritenersi del tutto indicativi riservandosi l'Amministrazione la facoltà di aumentare o diminuire il quantitativo della fornitura in relazione al variare del numero degli utenti e degli asili nido. Qualora i quantitativi previsti non fossero raggiunti la Ditta aggiudicataria non potrà vantare diritti a compensi.

**ART. 2 – DURATA DELLA FORNITURA**

La fornitura sarà aggiudicata per tutto il periodo sopra indicato.

Qualora alla scadenza del contratto non sia stato possibile per l'Amministrazione individuare il nuovo contraente, la Ditta affidataria è tenuta a garantire la prestazione agli stessi prezzi, patti e condizioni fino alla individuazione dello stesso.

**ART. 3 – CARATTERISTICHE, TIPOLOGIE**

Il formaggio da fornire dovrà essere PARMIGIANO REGGIANO, conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30/10/1955 n.1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio Parmigiano Reggiano, PRODUZIONE 2006 debitamente marcata.

**3.1 – IMBALLAGGI E TRASPORTO**

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la legge n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 Art. 43. Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

**3.2 - CAMPIONATURE**

Due campioni, anche di peso inferiore all'ottavo di forma, confezionati sottovuoto, **etichettati e riportanti il marchio dell'anno di produzione ben impresso.**

Le partite consegnate durante l'esecuzione dell'appalto devono corrispondere in tutto ai campioni prescelti.

### **3.3 - CONFEZIONI E CONSEGNE**

Il prodotto dovrà essere fornito in **ottavi di forma** confezionati sottovuoto ed etichettati, e consegnato al Magazzino Refezione Scolastica, c/o Mercafir S.p.A. - P.za Artom,12 Firenze nelle quantità richieste dal responsabile del magazzino stesso.

### **ART. 4 – MODALITÀ E FREQUENZA DELLE FORNITURE, PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE, CONTROLLI, MODALITÀ DELLE ORDINAZIONI**

Le ordinazioni saranno effettuate dal Responsabile del Magazzino Refezione Scolastica che indicherà le quantità di volta in volta necessarie da approvvigionare.

La consegna dovrà avvenire entro cinque giorni lavorativi dalla data dell'ordinazione e nell'orario stabilito dal Magazzino Refezione Scolastica. In caso di mancata consegna o di ritardo, l'Amministrazione applicherà una penale come riportato all'Art. 12. Il personale Comunale o il personale di fiducia dell'Amministrazione Comunale, incaricato dei controlli, verificherà la qualità e la quantità delle derrate consegnate. Qualora la merce fornita risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore e/o in condizioni diverse da quelle stabilite dalle norme vigenti e dal capitolato d'appalto o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a proprie spese e al risarcimento degli eventuali danni, con l'obbligo di restituire in tempo debito il genere alimentare corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta, inoltre l'Amministrazione ha il diritto insindacabile a seconda dei casi, di applicare a suo esclusivo giudizio penali come riportato all'art. 12. In fase di accettazione l'Amministrazione Comunale Committente, avvalendosi di personale dipendente e consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto;
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- corrispondenza al capitolato di fornitura;
- corrispondenza fra ordine e fornitura;

L'accettazione della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Inoltre viene riconosciuto dal fornitore a questa Amministrazione il diritto al risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa sia per eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi per i consumatori della merce.

Pertanto il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato da ogni conseguenza derivante dal consumo.

Le derrate dovranno essere corrispondenti alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il fornito.

L'Amministrazione Comunale accerterà dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, collaudi, ispezioni, analisi, affidati a personale tecnico all'uopo incaricato, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta ed a quella indicata nella bolla di consegna.

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture può essere verificata dal Servizio competente, dall'U.O. Igiene degli Alimenti e nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai Professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale. Il

controllo di qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico-microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento della Ditta fornitrice. La medesima dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

#### **ART. 5 – DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI PER IL TRASPORTO**

I documenti accompagnatori di trasporto dovranno riportare l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna e, ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE n. 178/2002, la Ditta aggiudicatrice dovrà riportare, in relazione a ciascuna consegna, specifica indicazione dei lotti di provenienza e/o data di scadenza. I suddetti documenti dovranno essere firmati per ricevuta consegna dagli incaricati dell'Amministrazione Comunale.

#### **ART. 6 – DOCUMENTAZIONI E CONTROLLI IGIENICO-SANITARI, QUALITATIVI E MERCEOLOGICI - ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE**

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essersi dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D. Lgs. 155/1997, sia a livello di produzione che di trasporto e dovrà produrre il diagramma di flusso adottato ai sensi del D. Lgs. 155/1997 succitato. La ditta aggiudicataria dovrà altresì aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto (DPR 327/1980). In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. 1139/1998; Reg. CE 49/2000; Reg. CE 50/2000) ed in specie alle disposizioni della Legge Reg. Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastiche prescolastica), la ditta aggiudicataria dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica. Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice si richiede, copia dell'autorizzazione sanitaria, idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. La ditta fornitrice è tenuta inoltre all'effettuazione di controlli analitici come da allegato n. 1 con le modalità e la cadenza prevista alla tabella allegata "ANALISI CHIMICHE E BATTERIOLOGICHE DELLE DERRATE". I rapporti di prova dovranno essere consegnati alla sede del Servizio Asili Nido - Via Nicolodi n. 2 – 50137 Firenze.

In caso di mancata effettuazione delle analisi, di ritardo nei termini stabiliti o di mancata consegna del rapporto di prova, sarà applicata una penale come riportato nell'articolo 12.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi presso la ditta fornitrice e di effettuare controlli analitici sui prodotti forniti al fine di verificare il rispetto dei requisiti igienico qualitativi richiesti.

#### **ART. 7 – PRESENTAZIONE DELLE FATTURE E PAGAMENTI**

Il pagamento della fornitura avverrà sulla base del prezzo di aggiudicazione.

Le fatture verranno liquidate, previe le verifiche d'uso, entro 90 giorni dal ricevimento delle stesse da parte della Direzione Risorse Finanziarie - Servizio Centrale Acquisti. Eventuali contestazioni sospenderanno tali termini. Le fatture, compilate con l'indicazione delle quantità totali consegnate, dovranno riportare il numero di impegno e capitolo di spesa ai sensi dell'articolo 4 del Dlgs. 342/97, ed essere trasmesse alla Direzione Istruzione – P.O. Ragioneria AA.GG. – Via Nicolodi n. 2 – 50137 Firenze, che dopo i relativi accertamenti

da parte del Servizio Asili Nido, le trasmetterà per la liquidazione alla Direzione Risorse Finanziarie - Servizio Centrale Acquisti.

#### **ART. 8 – PREZZO DELLA FORNITURA E MODALITÀ RELATIVE ALL'AGGIUDICAZIONE**

Il prezzo della fornitura sarà quello risultante a seguito dell'aggiudicazione.

All'inizio della fornitura sarà comunicato alla ditta fornitrice l'importo occorrente per la stessa, IVA compresa, che non potrà in alcun modo essere superato. L'importo suddetto potrà non essere raggiunto senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere diritti o compensi.

Trattandosi di contratto a prestazione continuativa, l'Amministrazione valuterà dopo il 1° anno l'eventuale incidenza della svalutazione sui prezzi riportati sul contratto.

#### **ART. 9 – REQUISITI**

L'aggiudicazione è subordinata all'accertamento del possesso da parte della ditta interessata della documentazione di cui all'articolo 6.

#### **ART. 10 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

Ad eccezione dell'I.V.A. che farà carico al Comune di Firenze, ogni altra spesa derivante dalla fornitura in oggetto, fra cui imballo, trasporto, ecc., è a completo carico della Ditta Fornitrice.

#### **ART. 11 – CAUZIONE**

All'atto della sottoscrizione del contratto l'Affidatario deve produrre fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo pari al 10% dell'importo contrattuale risultato dalla Gara, a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché delle penali di cui all'art. 12.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% del prezzo base la garanzia fidejussoria è calcolata secondo quanto stabilito dall'art. 113, comma 1 del D.Lgs. 163/06. La fideiussione dovrà avere validità fino al 90° giorno successivo alla scadenza del contratto e comunque fino al rilascio del certificato di regolare esecuzione ai sensi dell'art. 113 comma 5 del D.Lgs. 163/06. Essa deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 gg., a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

#### **ART. 12 – PENALI E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Le penali di cui all'articolo 4 e 6:

- per ritardo rispetto ai termini stabiliti o mancata consegna: fino al 20% del valore della merce fornita;
- per derrate in tutto o in parte di qualità inferiore: in misura doppia del valore della merce;
- per mancata effettuazione delle analisi o ritardo nei tempi di consegna del rapporto di prova: Euro 150 (centocinquanta).

Penali di cui al disciplinare di gara:

- per utilizzo di mezzo diverso da quello dichiarato: Euro 100 (cento).

Verificandosi inadempienze di qualunque genere nell'esecuzione del contratto, viene riconosciuta all'Amministrazione Comunale la facoltà di risolvere immediatamente il contratto, di determinare, sempre a suo insindacabile giudizio, l'entità dei danni sofferti e di

rivalersi incamerando il deposito cauzionale e ove ciò non fosse sufficiente, di ottenere la differenza, eventualmente scoperta, a titolo di completo risarcimento dei danni subiti. Tale facoltà è esercitata dall'Amministrazione Comunale senza necessità di intimazione o costituzione in mora facendo salve eventuali altre procedure, per rifusione di danni, spese ed altri oneri che potessero derivare dalla cessazione immediata della fornitura.

Inoltre è prevista la risoluzione del contratto e la sospensione definitiva dei pagamenti quando la ditta aggiudicataria per fallimento ed altre cause non fosse in grado di continuare la fornitura medesima. Nei casi su indicati il fornitore sarà tenuto al risarcimento dei danni eventualmente subiti dal Comune di Firenze, che potrà intentare nei confronti delle ditte stesse qualsiasi azione legale

La Dirigente degli Asili Nido e Servizi Complementari  
Dott.ssa Mariangela Molinari

## Allegato n. 1

### ANALISI BATTERIOLOGICHE E CHIMICHE DELLE DERRATE

1

Matrice alimentare	Analisi			
	Batteriologiche	Frequenza	Chimiche e biomolecolari	Frequenza
<b>FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI</b>	Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella spp.	6 / ANNO per tipo di prodotto	% grasso, % proteine, conservanti aggiunti, formaldeide (Parmigiano Reggiano)	2 / ANNO febbraio/settembre