



CITTÀ DI RAGUSA

www.comune.ragusa.it

SETTORE VII

Servizi alla persona e Politiche dell'istruzione
Via M. Spadola n. 56 - Tel. 0932 676850- 6768473.-

PEC: protocollo@pec.comune.ragusa.it

Allegato "c"

FOGLIO PATTI E CONDIZIONI

Affidamento della fornitura di generi alimentari per gli asili nido comunali per l'anno scolastico 2024/2025.-

Art.1

L'oggetto della presente procedura riguarda l'affidamento della fornitura di generi alimentari e prodotti per la prima infanzia per le sei strutture degli Asili Nido operanti nel territorio comunale:

- 1- Asilo Nido "G. B. Marini" –via Montereio n. 2
- 2- Asilo Nido "Palazzello 1" - via Perosi n. 5
- 3- Asilo Nido "Palazzello 2" – via Perosi n. 7
- 4- Asilo Nido "Patro" – via De Nicola s.n.
- 5- Asilo Nido "Prof. Totò Stella" – via Carducci n. 236
- 6- Asilo Nido "San Giovanni"- via Ecce Homo n. 98

Art.2

La durata dell'incarico di un anno scolastico si quantifica presumibilmente in 11 mesi e con decorrenza comunque dalla data di affidamento della fornitura. Nel detto periodo è compreso il mese di luglio allorché le strutture educative rimangano aperte per la realizzazione del progetto estivo; qualora detto progetto non venisse realizzato la durata dell'incarico si concluderà il 30 giugno 2025. La Stazione appaltante si riserva la possibilità di rinnovare l'affidamento per un ulteriore anno scolastico(2025/2026) con specifico atto.

Art. 3

L'importo della fornitura, per il periodo indicata dell'art. 2 del presente capitolato, si quantifica in € 59.932,91 oltre € 4.247,99 per IVA di legge, per un totale complessivo di € 64.180,90.

Art. 4

La fornitura dovrà garantire i generi alimentari indicati nella tabella allegata al presente disciplinare d'incarico per farne parte integrante e sostanziale che nello specifico si

individua in allegato " Lotto 1 ".

Art. 5

Caratteristiche organolettiche degli alimenti

- LATTE : parzialmente scremato UHT a lunga durata – in confezione da 1 lt., grasso non inferiore ad 1,8%.
- ZUCCHERO : semolato di barbabietola, in confezione da Kg. 1, proteine g.0 , lipidi g.0, glucidi g.104,5
- FETTE BISCOTTATE : farina tipo O, lievito naturale, olii vegetali, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati, proteine g. 10,9, lipidi g. 6, glucidi g. 83
- PASTA: semola di grano duro, contenuto acqua massimo 13/14%, in confezione chiusa e munita di sigillo dal peso di Kg 1 , proteine g. 10,08, lipidi g. 0,3 glucidi g. 82,8.
- PROSCIUTTO COTTO : senza polifosfati, sgrassato, affettato e consegnato in giornata; proteine g. 21,1 lipidi g. 36,4, glucidi g. 0.
- PATATE : a pasta gialla, pezzatura media.
- FRUTTA : fresca di stagione, pezzatura media.
- PANE : farina di grano duro, in forme da 250 g., lavorazione tipo pasta dura, lievito naturale o selezionato, umidità max 30%.
- PASSATA DI POMODORO : confezionata in break da l.1 o in bottiglie da 750 ml., senza conservanti; proteine g.3,9, lipidi g. 0,5, glucidi g. 20,4.
- POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI : pomodori pelati spezzettati in succo di pomodoro, senza conservanti.
- LEGUMI : secchi e confezionati e muniti di sigillo.
- ORTAGGI E VERDURE : Come da offerta di mercato a Km 0.
- LIMONI : Come da offerta di mercato, pezzatura media a Km 0.
- AGLIO : Come da offerta di mercato, pezzatura media a Km 0.
- CIPOLLE : Come da offerta di mercato, pezzatura media a Km 0.
- CAROTE : fresche e confezionate in vaschetta con etichetta a Km 0.
- FORMAGGI FRESCHI : pasta molle, non fermentati, tipo mozzarella, provole freschissime preparate con latte intero, non cotto, contenuto d'acqua max 4,9%. Consegna in giornata per un consumo immediato. Proteine g.19,9, lipidi g. 16,1, glucidi g. 4,9, a Km 0.
- FORMAGGINI : di produzione nazionale. Preparazione con latte parzialmente scremato In confezione da due pezzi. Valore energetico 240X100 g., proteine 11 g. carboidrati 4 g. grassi 21,5 g. calcio 340 mg. Vitamina A 220 mg.
- YOGURTINO: preparazione di latte parzialmente scremato-fermenti lattici vivi-preparazione di frutta almeno del 35%, zucchero, aromi - correttore di acidità – acido citrico (calorie 112 circa X 100 g.) carboidrati 17,9 - amido – proteine 2,7.
- UOVA: a Km 0, provenienti da allevamenti controllati, pezzatura media, confezionati con etichetta. Proteine gr.13, lipidi g. 11,1, glucidi g. 1.
- RISO: a chicchi lunghi, umidità max 13%, confezione da Kg. 1, proteine g.8,
- PARMIGIANO : stagionature minima, contenuto d'acqua max tra 28 e 35%.
- PANE GRATTUGIATO : confezione con sigillo.
- ACQUA: minerale naturale oligominerale, batteriologicamente pura, limpida e di sapore gradevole. Imbottigliata in conf. da l. 1,5.
- OLIO DI OLIVA : extravergine, acido oleico max 0,8%, proteine g. 0, lipidi g. 100, glucidi g. 0, di produzione certificata nazionale.
- BURRO : grasso max 82% in forme di g. 250, proteine g. 0, lipidi g. 83,4, glucidi

grammi 1,1.

RICOTTA : a Km 0, siero di latte vaccino intero, sale, contenuto di grasso da 15 a 20%. Incarto per alimenti.

FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO : sacchetto confezionato con carta conforme D.M. 21-3-73 “ per alimenti “ . Gruppo V , in confezione da Kg.1, predeterminato meccanicamente. Umidità 15,5%.

ORIGANO : sgretolato, in busta sigillata.

FUSELLI E PETTI DI POLLO : provenienti da allevamenti locali, controllati, recanti etichetta di provenienza e data di macellazione, proteine 22g, lipidi 0,9.

CARNE BOVINE: taglio lacerto e lattughella, proteine 20,07g., lipidi 5 g. consegna in giornata.

TACCHINO: proveniente da allevamenti locali, controllati, recanti etichetta di provenienza e data di macellazione, fornitura in giornata; coscia dissossata. Proteine g.22,00 – lipidi g.0,9.

PESCE : i prodotti ittici devono pervenire da impianti nazionali o comunitari muniti di bollo CEE; dovrà essere garantita la continuità della “Catena del freddo” a norma del D.M. del 15.06.71. La glassatura non dovrà essere superiore al 5 % esente da sostanze conservanti e coloranti non autorizzati; il tessuto muscolare di colorito chiaro ed esente da qualsiasi difetto.

Non si accetteranno, inoltre, prodotti che contengono:

-acidi grassi idrogenati;

-esaltatori di sapidità;

-zuccheri aggiunti;

-i seguenti coloranti: E102,E104,E110,E122,E124,E129;

-i seguenti conservanti:

E200,E210,E211,E212,E213,E214,E215,E216,E217,E218,E219,E22,E221,E222,E223,E224,E225,E226,E227,E228,E230,E231,E232,E233,E235,E249,E250,E251,E252;

-i seguenti antiossidanti: E304,E310,E311,E312,E315,E316,E320,E321;

-i seguenti correttori di acidità:

E338,E339,E340,E341,E350,E351,E352,E353,E354,E355,E356,E357,E363,E380,E385;

- i seguenti addensanti, emulsionanti gelificanti, stabilizzanti: E450,E451,E452;

-i seguenti Sali ed agenti lievitanti:

E512,E513,E514,E515,E516,E520,E521,E522,E523,E524,E525,E526,E527,E528,E529,E530,E536,E537,E538,E541,E541,E551,E552,E553a,E553b,E554,E555,E556,E559;

-i seguenti dolcificanti: E952.

Art. 6

Trattandosi di appalto di fornitura strettamente legate alla presenza giornaliera dell'utenza il quantitativo dei prodotti descritti nella tabella di cui all'art. 4 ha valore puramente indicativo restando, pertanto, in facoltà dell'Amministrazione di aumentare o diminuire le quantità in rapporto alle accertate esigenze, senza che le ditte fornitrici possono avanzare pretese o richiedere compensi di sorta; per cui l'importo dell'appalto è da ritenersi presuntivo.

Per eventuali esigenze dietetiche e/o funzionali al servizio, possono essere richiesti alimenti e prodotti anche non specificatamente previsti nel Capitolato per i quali verrà corrisposto un prezzo da concordare in base ai listini di mercato.

Art. 7

Nell'espletare il servizio di cui all'art. 1, il fornitore deve consegnare i prodotti servendosi

di mezzi attrezzati per il trasporto di derrate alimentari fresche e surgelate, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La consegna, nella misura di quanto richiesto, deve avvenire a cura e spese della ditta affidataria, direttamente presso gli asili nido indicati nell'art. 1, con cadenza giornaliera e/o settimanale, in base al tipo di prodotto ed alle richieste di ordinazione che perverranno direttamente alla ditta aggiudicataria da parte dell'Ufficio Asili Nido.

La carne e i latticini dovranno comunque essere consegnati dalle ore 8,30 alle ore 9:30 del giorno di utilizzo, secondo le richieste dell'Ufficio Asili Nido. La ditta aggiudicataria ha l'obbligo di rispettare perentoriamente l'orario di consegna; qualora avvengano dei ritardi che potrebbero compromettere la preparazione dei pasti, alla Ditta verrà applicata una sanzione dell'importo di € 250,00 rispettivamente per ogni nido in cui si determina la mancata consegna della fornitura nei modi e nei tempi stabiliti. Il perdurare dei ritardi per oltre tre giorni può determinare la risoluzione del contratto, in danno alla Ditta, con incameramento della cauzione prevista nel successivo art.12.

Art. 8

Gli ordinativi della fornitura saranno effettuati per iscritto e trasmessi con mail dal personale incaricato. Per tutta la durata dell'affidamento gli incaricati responsabili delle forniture devono essere reperibili tutti i giorni dalle ore 8,00 alle ore 13,00 ai recapiti telefonici indicati dalla ditta affidataria, in modo da consentire con la massima tempestività ogni pronto intervento. All'uopo la ditta affidataria è tenuta a dare tempestiva comunicazione di ogni variazione del recapito dei numeri telefonici.

I generi alimentari saranno accompagnati da regolare documento di trasporto, redatto in triplice copia, che dovrà essere sottoscritto dal personale degli asili nido; due copie saranno restituite al trasportatore ed una dovrà allegarsi alla fattura che la ditta affidataria rimetterà all'Amministrazione per il pagamento.

Art. 9

Qualora la fornitura non corrisponda ai requisiti illustrati nel Foglio Patti e Condizioni, la Ditta è obbligata alla sostituzione immediata dei prodotti contestati.

Art. 10

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge n. 283 del 30/04/1962 e successive modifiche ed integrazioni, al D.lgs. N. 155/1997, nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Foglio Patti e Condizioni.

Art 11

E' prevista prima della stipula del contratto, la costituzione della cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, secondo le modalità previste dall'art. 117 del D.L.gsl. 36/2023.

Art. 12

L'aggiudicazione definitiva dovrà essere perfezionata mediante la stipula di apposito contratto, con oneri a carico della ditta aggiudicataria.

Art. 13

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire esclusivamente i generi alimentari aventi le caratteristiche riportate nel precedente art. 5, qualora la ditta aggiudicataria fornisca generi alimentari con caratteristiche diverse sarà obbligata a sostituirli immediatamente, senza diritto di rimborso alcuno, e dopo apposita relazione della Coordinatrice del nido interessato verrà applicata una sanzione di € 51,00 per il disservizio causato. Qualora, invece, la fornitura dovesse presentare segni di deterioramento la ditta deve impegnarsi a sostituirla immediatamente, senza diritto di rimborso e, dopo apposita relazione della referente dell'asilo interessato ed apposito accertamento da parte dell'Ufficio sanitario verrà applicata una sanzione da € 51,00 ad € 250,00 a seconda della gravità del disservizio.

Art. 14

I pagamenti delle forniture verranno effettuati a presentazione di fatture mensili e, comunque, dopo la verifica della conformità dei prezzi e la corrispondenza fra la merce ordinata e quella fatturata dalla ditta aggiudicataria.

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dalla accettazione della fatturazione elettronica e, comunque, dopo avere accertato la regolarità del DURC.

Art. 15

I prezzi unitari posti a base d'asta risultano analiticamente indicati nell'allegato "Lotto 1". Il prezzo di aggiudicazione è riferito per merce resa, franco di ogni rischio e spesa imballo, trasporto e consegna presso gli asili nido comunali.

La ditta dovrà assumere e gestire personalmente l'appalto; è severamente vietato cedere in subappalto il contratto, pena la risoluzione dello stesso.

Art. 16

I pagamenti saranno corrisposti alla Ditta affidataria nei modi e nei termini indicati al precedente art. 15. L'Affidatario è tenuto a dichiarare il conto corrente dedicato sul quale saranno versate tutte le somme derivanti dal presente contratto, ai sensi del combinato disposto dall'art. 2 della L.R. n. 15 del 20 novembre 2008 e dell'art. 3 della L. n. 136 del 13/8/2010.

L'Affidatario si impegna ad avvalersi unicamente del sopraindicato conto corrente per tutte le operazioni relative al presente contratto, compresi i pagamenti delle retribuzioni al personale, da effettuarsi esclusivamente a mezzo bonifico ovvero con altri strumenti di pagamento purché idonei ad assicurare la piena tracciabilità delle operazioni, con l'obbligo di riportare per ogni transazione il Codice Identificativo di Gara.

Il mancato rispetto di quanto previsto nel presente articolo comporta la risoluzione del contratto.

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rimanda alle norme e prescrizioni dettate dal decreto legislativo n. 36/2023.

In caso di controversia il foro competente è quello di Ragusa.

f.to Il Dirigente del Settore VII