



**COMUNE DI VICENZA**  
**ASSESSORATO ALLA FORMAZIONE**  
**GESTIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO**  
 Via C.Goldoni, 41- telefono 0444/924752 - fax 0444/927451  
 e-mail:gestmaterne@comune.vicenza.it

**CAPITOLATO SPECIALE  
 PER LA FORNITURA DI**

**PANE COMUNE FRESCO CONVENZIONALE E BIOLOGICO**

**PER LE SCUOLE MATERNE E AGLI ASILI NIDO  
 CONSEGNA CENTRALIZZATA E PERIFERICA PER IL PERIODO GENNAIO 2018 - DICEMBRE 2019 AI  
 SENSI DEL PIANO D'AZIONE NAZIONALE SUL GREEN PUBLIC PROCUREMENT E AI CRITERI  
 AMBIENTALI MINIMI (CAM) APPROVATI CON D.M. 25.07.2011 (G.U. N. 220 DEL 21.09.2011)**

- ART. 1 -

(Fabbisogno annuo, importo presunto e durata della fornitura)

Questa Amministrazione intende espletare una Richiesta Di Offerta nell'ambito del mercato elettronico della CONSIP finalizzata ad ottenere la fornitura di **pane comune fresco convenzionale e biologico** necessario alle Scuole Materne Comunali, Statali e gli Asili Nido per **il periodo gennaio 2018 - dicembre 2019**.

Il fabbisogno annuo, oggetto della presente RDO, è previsto nelle seguenti quantità:

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA' '
PANE COMUNE fresco non condito - <u>consegna centralizzata</u>	kg	15.800
PANE <b>BIOLOGICO</b> fresco non condito - <u>consegna centralizzata</u>	kg	10.500
PANE COMUNE fresco non condito - <u>consegna cucine esterne</u>	kg	12.000
PANE <b>BIOLOGICO</b> fresco non condito - <u>consegna cucine esterne</u>	kg	8.000

**L'importo presunto complessivo è di € 76.000,00 (IVA esclusa).**

La durata della fornitura si intende per **il periodo gennaio 2018 - dicembre 2019**, con sospensione della stessa durante le vacanze previste dal calendario scolastico.

- ART. 2 -

(Caratteristiche generali)

Il pane fornito deve essere comune, non condito e deve essere un prodotto morbido e adatto per i bambini. E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio) (D. Lgs. n°109 del 27.01.1992).

Il pane deve essere conforme a quanto previsto dalla legge n°. 580 del 4 luglio 1967, dal D.P.R. n.502 del 30.11.1998 e successive modificazioni e integrazioni. Inoltre deve essere conforme al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il pane comune deve essere preparato con farina tipo "0" in pezzatura da grammi 60 circa con umidità massima del 29% o , a richiesta, nel formato tipo “baguette” da gr 300 circa con umidità massima del 34 %.

Inoltre il pane comune non deve contenere agenti imbiancanti o altri additivi, conservanti e quanto non consentito dal decreto n. 209 del 27.02.1996 e successive modificazioni (decreto n. 250 del 30.04.1998, ecc).

Il pane **deve essere garantito di produzione giornaliera** e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna e non deve assolutamente essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580/67 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche (Decreto 23/04/2009 concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale). Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altra contaminazione. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal dal DM 258 11 novembre 2013 e successive integrazioni.

La merce deve anche essere conforme ai limiti massimi di pesticidi, come previsto dal O.M. 6.6.85 e D.M. 27/08/2004.

Sarà scrupolo dell'Amministrazione Comunale privilegiare aziende sensibili al problema della biotecnologia alimentare e non saranno considerati prodotti che contengono OGM.

- ART. 3 -  
(prodotti biologici)

**Per alimento biologico** si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all’etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo).

Dovrà esserci la piena conformità con il D.M. n.0018354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l’attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l’etichettatura dei prodotti biologici. Dovrà esserci, inoltre la piena conformità con il REG UE 543/2011e successive integrazioni e modificazioni

Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente capitolato devono rispondere alla suddetta normativa ed, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

- ART. 4 -  
(Scheda tecnica di prodotto)

**La ditta aggiudicataria dovrà inviare**, in formato elettronico o cartaceo la scheda tecnica di ciascun prodotto la quale dovrà contenere i seguenti elementi:

1. Denominazione di Vendita
2. Marca del Prodotto
3. Denominazione del Produttore

4. Sede dello Stabilimento Produttivo
5. TMC o Data di Scadenza
6. Ingredienti
7. Dichiarazioni
8. Caratteristiche Merceologiche
9. Caratteristiche Chimico/Fisiche
10. Caratteristiche Microbiologiche
11. Valori Nutrizionali
12. Caratteristiche di Confezionamento
13. Modalità di Conservazione
14. Requisiti/Limiti Cogenti
15. Tracciabilità/Rintracciabilità
16. Assenza di ingredienti transgenici

-ART. 5-

(Caratteristiche generali della ditta)

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria i seguenti documenti in carta semplice, relativi alle caratteristiche qualitative dell'azienda:

- 1) descrizione dell'attrezzatura tecnica e dei magazzini e loro eventuale abilitazione CEE;
- 2) descrizione delle misure adottate per la verifica delle condizioni igienico sanitarie dei prodotti, e delle verifiche interne della qualità degli stessi;
- 3) descrizione delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati;
- 4) copia della eventuale certificazione di qualità in possesso o in corso di riconoscimento (ISO o altra);
- 5) descrizione procedura sistema HACCP.

La ditta deve permettere sopralluoghi presso la propria struttura o presso le strutture dei suoi subfornitori al personale tecnico dell'Amministrazione Comunale e dell'ULSS n. 6, il quale può effettuare in qualsiasi momento presso l'azienda analisi di laboratorio di ogni genere per verificare la rispondenza igienico-sanitaria delle forniture.

- ART.6 -

(Obblighi dell'appaltatore relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari)

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Vicenza della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

- ART. 7 -

(Deposito cauzionale)

L'Amministrazione comunale ha la facoltà, se lo ritiene opportuno, di chiedere il versamento della cauzione definitiva pari al 5% dell'importo presunto della fornitura che deve essere depositata presso il Tesoriere Comunale entro 10 giorni dalla assegnazione, **solo a seguito di nostra comunicazione.**

- ART. 8 -  
(Consegne)

**Consegna centralizzata per n. 26 scuole materne:**

Il Servizio Refezione del Comune di Vicenza comunica, di volta in volta, la quantità di pane occorrente per la consegna giornaliera che dovrà avvenire entro le ore 8.00 (salvo specifiche richieste) presso il magazzino di Via Goldoni, 37 accompagnata da apposito documento di trasporto.

**Consegna per n. 4 Scuole dell'Infanzia e n. 7 Asili Nido:**

La quantità di pane occorrente per la consegna giornaliera a ciascuna delle 4 Scuole dell'Infanzia e n. 7 Asili Nido viene comunicata dai medesimi, come da elenco allegato.

La merce deve essere consegnata in ciascuna scuola entro le ore 8.45 del mattino e accompagnata da apposito documento di trasporto con l'esatta indicazione della tipologia di prodotto e quantità

**La ditta aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride) e dovrà fornire copia dei libretti di circolazione di tali mezzi. In fase di consegna sarà verificato quanto sopra riportato.**

La merce si intende acquistata alle condizioni di cui agli usi e consuetudini della Camera di Commercio di Vicenza, sempre che non siano in contrasto con le condizioni specifiche del presente capitolato.

Le operazioni di scarico della merce e l'eventuale recupero degli imballaggi devono essere a totale ed immediato carico della Ditta fornitrice. Il controllo viene effettuato all'atto della consegna da un incaricato del Comune, alla presenza del fornitore, o chi per esso. Il peso netto della merce è esclusivamente quello accertato presso il magazzino comunale.

Il fornitore inoltre deve consegnare i beni e prodotti oggetto di fornitura ai sensi delle norme di sicurezza del lavoro di cui al D. Lgs. 81/2008 (e successive integrazioni e modificazioni) e, in particolare, adottare le misure di prevenzione e sicurezza, coordinando i relativi interventi anche al fine di eliminare i rischi dovuti dalle interferenze tra i lavori delle diverse imprese come disposto dall'Art. 26 (ditta fornitrice e servizi comunali di refezione scolastica ).

In caso di assegnazione della fornitura dovrà essere compilato il modello DUVRI, (documento unico valutazione rischi da interferenze). Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali ai fini di una corretta e sicura movimentazione manuale.

Il fornitore deve inoltre assicurare l'idoneità dei mezzi atti al trasporto ad entrare nei magazzini di Via Goldoni n. 37 senza che questo fatto comporti dei danni alla struttura.

Nell'eseguire la consegna delle merci, il fornitore ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici o, comunque, delle norme vigenti in materia e altre che possono essere prescritte dall'amministrazione appaltante per la buona protezione e conservazione delle merci stesse.

- ART. 9-  
(Determinazione del prezzo)

Si richiede sia formulata, nell'apposito file excel "riga unica", l'offerta riferita all'unità di misura indicata; il foglio elettronico calcolerà automaticamente l'importo totale per prodotto e per lotto.

- ART. 10 -  
(Assegnazione della fornitura)

L'affidamento avverrà ai sensi del "Regolamento per l'acquisizione di beni e servizi in economia" (Deliberazione Consiliare n. 67182/73 del 30/11/2006) e del "Regolamento per la disciplina dei contratti" (Deliberazione Consiliare n. 17/24447 del 26/03/2013) con il **criterio del minor prezzo di cui all'art. 95, comma 4, del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50 coordinato con il D.lgs 56/2017 (correttivo appalti).**

Il Comune si riserva la facoltà di procedere a forniture di prova (precedenti all'assegnazione) al fine di permettere una corretta valutazione della qualità della merce e la rispondenza ai requisiti particolari richiesti dalla natura del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà dell'assegnazione anche parziale della fornitura

- ART. 11 -

(analisi microbiologiche e chimiche sulle materie prime e sui semilavorati)

La ditta aggiudicataria dovrà fornire un'analisi microbiologica e chimica con frequenza almeno quadrimestrale sugli alimenti acquistati (materie prime e semilavorati) scelti a rotazione tra i prodotti utilizzati. Il campione prelevato subirà un'analisi microbiologica con dei parametri variabili in base al prodotto analizzato (per esempio crescita aerobi a 30°C, Enterobatteriacee, anaerobi solfito riduttori, Staphilococchi, Salmonella, Listeria monocytogenes) e un'analisi chimica per verificare la presenza di residui (per esempio metalli pesanti: Cd, Hg, Pb, ecc).

L'esito di tali analisi dovrà essere trasmesso in formato cartaceo o elettronico all'ufficio Gestione Scuole Materne e Asili Nido.

- ART. 12 -

(Pagamenti)

Il pagamento della fornitura viene effettuato su presentazione di fatture elettroniche entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture stesse.

L'importo minimo garantito della presente gara è quantificato in €22.800,00 per ciascun anno (2018 - 2019) e, all'eventuale esaurimento della quota oltre il quinto d'obbligo, le forniture verranno sospese, fatto salvo quanto previsto dall'art. 16 del presente capitolato.

- ART. 13 -

(Contestazioni e controversie)

In caso di mancata rispondenza della merce ai requisiti qualitativi sopra menzionati, l'Amministrazione Comunale la respinge al fornitore, che deve sostituire la merce contestata immediatamente, con altra della qualità e quantità richiesta.

Mancando o ritardando il fornitore a uniformarsi a tale obbligo, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere a reperire il genere contestato altrove, addebitando le eventuali maggiori spese sostenute.

Il giudizio sulla congruità qualitativa e quantitativa della merce sarà espresso esclusivamente dal Servizio Gestione Scuole Materne di Via C. Goldoni n.37, all'atto della sua ricezione.

Qualora nel corso del rapporto contrattuale le forniture vengano riscontrate per più di una volta non conformi a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, dopo contestazione scritta, ha la facoltà di recedere dal contratto con preavviso da darsi con lettera raccomandata A.R., salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni.

Le controversie non risolte direttamente tra Amministrazione del Comune e Ditta aggiudicataria possono essere deferite al giudizio di tre arbitri, due dei quali nominati dalle parti separatamente e il terzo nominato dai primi due o, in caso di disaccordo, dal Presidente del Tribunale di Vicenza.

- ART. 14 -  
(Tare)

Tutti i prodotti consegnati devono essere a peso netto di tara.

- ART. 15 -

Gli automezzi di trasporto devono essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti ed i contenitori (ceste) devono possedere fondo chiuso e coperchio.

- ART. 16 -

In caso di interruzione della fornitura, la Ditta aggiudicataria, deve garantire la continuità del servizio per la durata contrattuale, con altra ditta avente gli stessi requisiti e condizioni poste nel contratto.

- ART. 17 -

Nel corso dell'anno scolastico in caso di variazione della tabella dietetica nella quale non si preveda l'utilizzo nei menù dei prodotti oggetto di fornitura del presente capitolato o in caso di dismissione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di sospendere ogni relativo acquisto senza che la Ditta offerente possa avanzare diritti e pretese di qualsiasi tipo.

- ART. 18 -  
(Codice di comportamento per affidamenti di beni e servizi)

"Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopra citati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente contratto sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link <http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf> <http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>

- ART. 19 -  
(Verifica dei requisiti)

La verifica dei requisiti per la partecipazione alla gara avverrà tramite il sistema **AVCPASS** pertanto **gli operatori economici dovranno inserire** nella busta amministrativa, fra i documenti richiesti, il documento **"PASSoe"** rilasciato dal servizio **AVCPASS** come previsto all'art. 2, comma 3.b della delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'AVCP (ora ANAC).

Per quanto non previsto nel presente capitolato valgono le norme per l'amministrazione del patrimonio e la contabilità generale dello Stato e le altre norme vigenti.

F.to Il Direttore  
Golin dr. Silvano

## UBICAZIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO PER CONSEGNA PANE

NOME DEL PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
<b>SCUOLE MATERNE COMUNALI</b>		
S.M. ROSSINI	Via Rossini, 44	0444562189
S.M. VILLAGGIO DEL SOLE (RUMOR)	Str. Biron di Sopra, 90	0444564884
<b>SCUOLE MATERNE STATALI</b>		
S.M. KETTY T. LAMPERTICO - MERCATO	Via Mercato Nuovo, 49	0444961281
S.M. S.PIO X – DALLA SCOLA	Via Dalla Scola, 51	0444505867
<b>ASILI NIDO COMUNALI</b>		
A.N. DELLA PIARDA	Contrà della Piarda, 10	0444320912
A.N. VIA CALVI	Via P. Calvi, 38	0444500170
A.N. S.LAZZARO	Via Corelli, 4	0444563715
A.N. VIA TURRA	Via Turra, 45	0444511518
A.N. FERROVIERI	Via dei Campesani, 46	0444566286
A.N. SAN ROCCO	Via Torino, 36	0444324755
A.N. GIULIARI	Via Goito, 1	0444920639