



# COMUNE DI PALERMO

RAGIONERIA GENERALE  
SERVIZIO ECONOMATO ED APPROVVIGIONAMENTI

## AVVISO DI GARA

Questa Amministrazione deve procedere, mediante cottimo fiduciario, ai sensi del D. Lgs. 267/00 e del vigente Regolamento per la disciplina delle acquisizioni in economia di forniture di beni e servizi, gs. deliberazione di C.C. n° 32 del 23/02/2012, **mediante somministrazione, di carne e pollame per gli asili Nido del territorio cittadino:**

**IMPORTO DISPONIBILE € 22.000,00= I.V.A. E TUTTO INCLUSO**  
**C.I.G. 40791626F7**

**LO SCONTO UNICO PERCENTUALE DOVRA' ESSERE PRATICATO SUI PREZZI UNITARI A BASE DI GARA, AL NETTO DELL'I.V.A., di cui all'allegato 1 al C.S.A.**

Possono partecipare alla gara le ditte del settore, regolarmente iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria adeguata all'oggetto.

La lettera di invito e relativi allegati che riporta le modalità di partecipazione alla gara, è visionabile presso la Ragioneria Generale – Servizio Economato ed Approvvigionamenti e, qualora la ditta avesse interesse a partecipare, dovrà ritirare copia della stessa, previa istanza, presso l'Ufficio di cui sopra, sito in Via Roma n° 209 dalle ore 9.00 alle ore 13.00 di tutti i giorni feriali escluso il sabato.

**Termine ultimo per la presentazione delle offerte:**  
**ore 11.00 giorno 12/04/2012**

**Criterio di aggiudicazione: in favore del maggiore ribasso UNICO percentuale che dovrà essere praticato sui prezzi unitari a base di gara, al netto dell'I.V.A., di cui all'allegato 1 al C.S.A.** (in tal caso la percentuale di ribasso deve essere unica e riferita a tutti gli importi a base di gara indicati).

La gara sarà esperita il giorno **12/04/2012** alle ore **12,00** circa presso i locali del Municipio di Palermo – Servizio Economato ed Approvvigionamenti sito in Via Roma, 209 –

Si precisa che il presente avviso non impegna in alcun modo l'Amministrazione Comunale che ha facoltà di revocare in ogni tempo e, comunque, prima dell'aggiudicazione finale.

**Il Dirigente**  
**(Dott. Salvatore Incrapera)**



**ALLEGATO 1**

# **ELENCO DESCRITTIVO DEI PRODOTTI CARNE E POLLAME**

**Si fa presente che la Ditta aggiudicataria dovrà effettuare tutti i controlli alimentari  
previsti dalla normativa HACCP  
D.L. n. 155/97 e successive modifiche e integrazioni**

			<b>Prezzi a base d'asta iva esclusa</b>
<b>1. carni bovine (adulto refrigerato)</b> (fettina e macinato )	unità di misura <b>Kg</b>	confezionamento sottovuoto	<b>€ 13,50</b>
<b>2. carni avicunicole refrigerate</b> (fettina filetto di pollo-fesa di tacchino)	unità di misura <b>Kg</b>	confezionamento sottovuoto	<b>€ 11,50</b>

**ALLEGATO 2**

COMUNE DI PALERMO

*Settore Servizi Educativi e Territoriali (già Settore Pubblica Istruzione)*

*SERVIZIO SCUOLE DELL'INFANZIA*

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO-SANITARIE DI CARNE E POLLAME IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI – NIDO COMUNALI**

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute “G. D’Alessandro”  
**Sezione IGIENE**

Università degli Studi di Palermo

## INDICE

<b>1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....</b>	<b>pag 3</b>
<b>2. INDICE DEI PRODOTTI .....</b>	<b>" 5</b>
<b>3. PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>) .....</b>	<b>" 6</b>

# 1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Le carni devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La qualità delle carni è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto, nel presente allegato merceologico. In generale, è opportuno fare riferimento alle seguenti indicazioni circa le caratteristiche delle carni oggetto della fornitura:

- i tagli di carne fresca devono essere forniti *confezionati sottovuoto* secondo la normativa vigente;
- la carne tritata deve essere sempre macinata in giornata; non deve essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore; deve contenere una quantità di grasso inferiore al 20% e non deve contenere tracce di visceri;
- le confezioni devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità, come previsto da Regolamento CEE e, oltre alle indicazioni obbligatorie, dovrà comparire anche la denominazione del taglio anatomico;
- i singoli tagli anatomici confezionati devono corrispondere a quanto indicato sull'etichetta;
- i tagli anatomici confezionati devono provenire esclusivamente da carcasse e quarti aventi le caratteristiche indicate nel presente allegato merceologico. All'interno dell'involucro delle confezioni sottovuoto non devono essere presenti liquidi disciolti, né macchie superficiali e di colorazioni anomale

Il trasporto delle carni oggetto della fornitura deve avvenire nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, con temperature durante il trasporto come indicato nella sottostante tabella:

Prodotto	T trasporto
Carne	-1°C - +7°C
Carne tritata	-1°C - +4°C
Pollame fresco	0°C - +2°C

In particolare si richiede, in base alle esigenze:

- **dalla carne bovina:**

- fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute tassativamente da tagli teneri come la fesa;
- bocconcini per lo spezzatino ottenuti dalla noce, e/o da tagli particolari, come consigliato nel paragrafo **3.1.c (TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI)** e con grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno; .
- grasso esterno di copertura inferiore al 2%.

Nelle confezioni sottovuoto, al momento della consegna, la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 15 giorni.

- **dal pollame (pollo e tacchino):**

- fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute dal petto di pollo o dalla fesa di tacchino;
- bocconcini per lo spezzatino ottenuti dal petto di pollo o dalla fesa di tacchino con grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno; .
- fuselli di pollo con grammatura rispettivamente di circa g. 150.

Le carni di pollame devono essere consegnate entro e non oltre 2 giorni dal confezionamento.

Nelle confezioni sottovuoto, al momento della consegna, la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 10 giorni.

Potranno essere respinti tutti quei tagli di carne che non rispettano la percentuale di grasso esterno di copertura precedentemente indicata, come pure non potranno essere accettate quelle confezioni che presentano rotture manifeste, scollamento parziale o totale dell'involucro, alterata compattezza, modificazioni dei caratteri organolettici del grasso e presenza di sierosità in quantità eccessiva.

## 2. INDICE DEI PRODOTTI

n. codice	titolo
<b>1.</b>	<b>Carne</b>
a)	<i>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO</i>
b)	<i>TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO</i>
c)	<i>TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI</i>
<b>2.</b>	<b>Bovino adulto fresco refrigerato</b>
<b>3.</b>	<b>Carni sottovuoto</b>
<b>4.</b>	<b>Cosce di pollo, petti di pollo, fuselli (con e senza osso) freschi refrigerati</b>
<b>5.</b>	<b>Polli a busto freschi refrigerati</b>
<b>6.</b>	<b>Cosce e petti di tacchino freschi refrigerati</b>
<b>7.</b>	<b>Tacchini a busto freschi refrigerati</b>
<b>8.</b>	<b>Pollame sottovuoto</b>

### 3. PRODOTTI ( *caratteristiche merceologiche* )

#### 1. Carne

##### a) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

###### BRIONE

*Muscoli:* bicipite brachiale, estensore anteriore del metacarpo

*Base ossea:* omero (anteriore), radio (anteriore)

###### CAPPELLO DA PRETE

*Muscoli:* retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte)

*Base ossea:* fossa retrospinosa della scapola

###### FESONE DI SPALLA

*Muscoli:* anconeii, deltoide (parte chiusa)

*Base ossea:* angolo scapolo-omerale

###### FUSELLO

*Muscoli:* antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte)

*Base ossea:* fossa antispinosa della scapola

###### GERETTO ANTERIORE

*Muscoli:* estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi

*Base ossea:* radio e ulna

###### PUNTA DI PETTO

*Muscoli:* sterno-omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali

*Base ossea:* prime quattro emisternebre

###### REALE

*Muscoli:* lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

*Base ossea:* prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm)

##### b) TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

###### CONTROFILETTO

*Muscoli:* lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso, lungo costale, intercostale

*Base ossea:* emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste

###### FILETTO

*Muscoli:* piccolo psoas, grande psoas, iliaco

*Base ossea:* inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali

###### SCAMONE

*Muscoli:* tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto

*Base ossea:* fossa sacro-iliaca

## **NOCE**

**Muscoli:** retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio

**Base ossea:** femore e rotula

## **FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA**

**Muscoli:** parametrale, bicipite femorale

**Base ossea:** femore (parte esterna)

## **MAGATELLO**

**Muscoli:** semitendinoso

**Base ossea:** femore (parte esterna)

## **PESCE**

**Muscoli:** gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi

**Base ossea:** tibia (parte posteriore)

## **GERETTO POSTERIORE**

**Muscoli:** flessori ed estensori del metatarso e delle falangi

**Base ossea:** tibia

## **c) TAGLI DELLE CARNI INDICATI PER LE PREPARAZIONI**

### **-POLPETTE-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

### **-HAMBURGER-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

### **-BISTECCHIE-**

#### **Tagli**

SCAMONE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

### **-CARNE TRITA-**

#### **Tagli**

REALE (bovino adulto)

SPALLA (bovino adulto)

***-SPEZZATINO-***

**Tagli**

REALE (bovino adulto)  
SPALLA (bovino adulto)

***-BRASATO-***

**Tagli**

SOTTOFESA (bovino adulto)

***-COTOLETTE-***

**Tagli**

NOCE (bovino adulto)  
PETTO (pollo)

***-SCALOPPE-***

**Tagli**

NOCE (bovino adulto)  
SCAMONE (bovino adulto)  
FESA (tacchino)

***-BOLLITO-***

**Tagli**

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)  
REALE (bovino adulto)

***-ARROSTI-***

**Tagli**

REALE (bovino adulto)  
NOCE (bovino adulto)  
FESONE (bovino adulto)  
FESA (bovino adulto)  
FESA (tacchino)

***-ROAST BEEF-***

**Tagli**

CONTROFILETTO (bovino adulto)

## 2. Bovino adulto fresco refrigerato

Prodotto	<i>Bovino adulto fresco refrigerato</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Il prodotto deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• soddisfare le vigenti disposizioni di igiene per gli alimenti di origine animale e per la vigilanza igienica ai sensi della <b>Legge n. 283 del 30 aprile 1962</b>, del <b>D.M. 23/11/95</b> e dei <b>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</b></li> <li>• provenire da allevamenti nazionali o di Paesi membri dell'Unione Europea e da stabilimenti di macellazione o sezionamento riconosciuti idonei alla commercializzazione delle carni in ambito CEE</li> <li>• ai fini della prevenzione delle <i>encefalopatie spongiformi</i> trasmissibili, essere stato prodotto, macellato e sezionato nel rispetto della Legge 19.1.2001 n. 3 e della O.M. 27.03.2001 e di ogni altra norma successiva ad integrazione o modifica</li> </ul> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• deve essere specificata la provenienza</li> <li>• deve essere dichiarata la data di macellazione (non superiore a sei giorni)</li> <li>• deve essere dichiarato, per ogni singolo animale inviato alla macellazione, che al medesimo animale non siano state somministrate sostanze vietate</li> <li>• deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Il prodotto deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• tessuto muscolare a grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso</li> <li>• tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato</li> <li>• marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</li> </ul> <p>Le carni non devono essere di animali appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi della <b>Legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2</b> e successive modifiche (<b>Legge n. 53/77 e Legge n. 44/83</b>)</p> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i> (<b>Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74</b>).</p> <p>Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 24 mesi.</p> <p>Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A oppure E, secondo il <b>Regolamento (CEE) 1026/91</b>.</p> <p>Non devono essere accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.</p>

	<p>Per la <b>rintracciabilità</b> si fa riferimento al <b>Regolamento (CE) 178/2002</b> del 28/01/2002 e alla <b>Direttiva 2000/13/CE</b> del 20/03/2000 <i>modificata dalla direttiva 2001/101/CE</i> del 26/11/2001, <i>recepita con D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003.</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere scortata da documento commerciale integrato dalle indicazioni previste dal <b>Regolamento CE n. 854/04</b></li> <li>• essere trasportata secondo le disposizioni del <b>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</b> e successivi aggiornamenti, con <b>temperature</b> durante il trasporto tra i <b>-1°C</b> e <b>+7°C</b></li> <li>• essere <b>conservata</b> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b>+0°C</b> e <b>+4°C</b></li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p>L'<b>etichettatura</b> deve essere conforme all'<i>art. 9 del Disciplinare di Etichettatura, D.M. 18 aprile 2000</i>, nonché ai <b>D.M. 30/08/2000</b> e <b>22/01/2001</b> che forniscono indicazioni e modalità applicative del <b>Regolamento CE 1760/2000</b> (sull'etichettatura obbligatoria e su quella facoltativa delle carni bovine) e del <b>Regolamento CE 1825/2000</b> in vigore dal 27/08/2000.</p>

### 3. Carni sottovuoto

<b>Prodotto</b>	<b><i>Carni sottovuoto</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice 2</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice 2</b></p> <p>Inoltre, il <b>prodotto</b> deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colore rosso bruno che vira al rosso vivo entro 30 min. - 1 ora dall'apertura della confezione</li> <li>• odore tipico del prodotto fresco</li> <li>• assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e peli</li> <li>• il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto</li> </ul> <p><b>I tagli anatomici</b> devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni macellate da non più di cinque giorni (ottimale tra il 3° e il 5° giorno dalla macellazione)</li> <li>• devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e la sierosità presente non deve eccedere l'1% del peso del prodotto</li> </ul> <p><i>Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino gli standard di peso e la percentuale di grasso esterno di copertura e/o che presentino cristalli di ghiaccio.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo – rosso</li> <li>• avere tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato</li> <li>• presentare marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta</li> </ul>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>La carne deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere trasportata secondo le disposizioni del <b>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</b> e successivi aggiornamenti, con <b>temperature</b> durante il trasporto tra i <b>-1°C</b> e <b>+7°C</b></li> <li>• essere <b>conservata</b> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b>+0°C</b> e <b>+4°C</b></li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Imballaggio:</b> I tagli di carne fresca devono essere <i>confezionati sottovuoto</i> secondo la normativa vigente. I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<i>imballaggio primario</i>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (<b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni, <b>D.M. 15/06/00 n. 210</b>, <b>Regolamento CE n. 1935/2004</b>, <b>Regolamento CE n. 1895/2005</b>) in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego.</p>

	<p>Le confezioni devono avere l'□ involucrio integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.</p> <p>L'<b>etichettatura</b> deve essere conforme al <b>D. Leg.vo 109/92</b> e successive integrazioni e modifiche (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>).</p> <p>Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione della specie e relativo taglio anatomico</li> <li>• stato fisico</li> <li>• categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni</li> <li>• data di produzione espressa in giorno mese ed anno</li> <li>• termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro il" seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno</li> </ul> <p><i>(Il termine minimo di conservazione indicato sull'etichetta, per i porzionati non macinati, sotto la responsabilità del produttore, è comunque non inferiore a 2 settimane, rispetto alla data di scadenza, mentre deve essere inferiore a 6 gg. per quelli macinati)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di conservazione</li> <li>• nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore</li> <li>• sede dello stabilimento di produzione/confezionamento</li> <li>• riproduzione del bollo sanitario (CE)</li> </ul> <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla <b>etichettatura obbligatoria</b> come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• paese di nascita</li> <li>• allevamento</li> <li>• numero di identificazione del capo o del gruppo di animali, ecc.</li> <li>• percentuale di grasso e rapporto collagene/proteine, solo per le carni macinate, come previsto dal <b>D.P.R. 309/98</b></li> <li>• peso netto</li> </ul> <p>Per la <b>rintracciabilità</b> si fa riferimento al <b>Regolamento (CE) 178/2002</b> del 28/01/2002 e alla <b>Direttiva 2000/13/CE</b> del 20/03/2000 <i>modificata</i> dalla <b>Direttiva 2001/101/CE</b> del 26/11/2001, recepita con <b>D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003</b>.</p>
--	--

#### 4. Cosce di pollo, petti di pollo, fuselli (con e senza osso) freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Cosce di pollo, petti di pollo, fuselli (con e senza osso) freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<p>Le carni di pollame devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della <b>Legge n. 283 del 30 aprile 1962</b>, dei <b>Regolamenti (CE) n. 853/04 e n. 854/04</b>;</p> <p>devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale. Il pollame da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in <i>macelli abilitati CEE e autorizzati</i>.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono appartenere alla Classe A secondo i <b>Regolamenti (CEE) 153/91 e 1980/92</b></li> <li>• non devono aver subito azione di sostanze estrogene</li> <li>• devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore</li> <li>• devono presentare caratteristiche igieniche ottime, con assenza di alterazioni microbiche e fungine e devono possedere buone caratteristiche microbiologiche</li> </ul>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Caratteristiche generali</b></p> <p>I vari tagli anatomici devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle; inoltre, il dissanguamento deve essere completo.</p> <p>La <i>pelle</i>, se presente, dovrà essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di colorito rosa chiaro</li> <li>• di consistenza elastica</li> <li>• asciutta alla palpazione</li> <li>• priva di evidenti segni di traumi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione</li> <li>• priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume</li> </ul> <p>I <i>tessuti muscolari</i> dovranno avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori</li> <li>• consistenza sodo - pastosa</li> <li>• spiccata lucentezza</li> <li>• assenza di umidità</li> </ul> <p>Inoltre, se sottoposti alla prova della cottura, non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una inadeguata alimentazione del pollame.</p>

	<p><b>Caratteristiche dei tagli anatomici</b> □</p> <p><b>a) Cosce di pollo e Fuselli di pollo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata</li> <li>• devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume</li> <li>• non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni</li> <li>• il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</li> <li>• non devono presentare fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato</li> <li>• le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</li> </ul> <p><b>b) Petti di pollo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale</li> <li>• il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra i 300 e i 500 g</li> <li>• devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana (Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</i></p>
<p><b>Trasporto e conservazione</b></p>	<p>I prodotti devono</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere <i>trasportati</i> secondo le disposizioni del <b>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</b> e successivi aggiornamenti, con <b>temperature</b> durante il trasporto tra i <b>0 e +2°C</b></li> <li>• essere <i>conservati</i> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b>+0°C e +4°C</b></li> </ul>
<p><b>Caratteristiche della confezione</b></p>	<p><b>Imballaggio</b></p> <p>il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici.</p> <p>I materiali usati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa relativa ai materiali che possono venire a contatto con gli alimenti: <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed</p>

integrazioni (*D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005*).

Inoltre, le confezioni non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

L'**etichettatura** deve essere conforme al *D. Leg.vo 109/92* e successive integrazioni e modifiche (*D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181*).

Inoltre, dovrà essere assicurata l'**etichettatura obbligatoria** prevista dal *Regolamento CE n. 1760/2000* che deve essere inserita all'interno del sottovuoto a contatto con la carne e che dovrà riportare le indicazioni secondo quanto previsto dall'*Ordinanza Ministero della Salute del 26 agosto 2005* e successive modifiche ed integrazioni (*Ordinanza Ministeriale del 10 ottobre 2005*)

Le varie *indicazioni*, indelebili, facilmente visibili e leggibili, riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile sono:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono
- stato fisico (fresco)
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza)
- modalità di conservazione
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede sociale del produttore / confezionatore
- sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S"), conformemente alla legislazione vigente
- data di confezionamento espressa in giorno, mese e anno

Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

## 5. Polli a busto freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Polli a busto freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Vedi codice n. 4
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Vedi codice n. 4</p> <p>I busti devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono</p> <p>Inoltre, i polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, di classe A, devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• di regolare sviluppo</li> <li>• di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi</li> <li>• di buona conformazione</li> <li>• in ottimo stato di nutrizione e con assenza di callosità sternale</li> <li>• di recente macellazione (non oltre i 3 gg.)</li> <li>• completamente dissanguati</li> <li>• raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento</li> <li>• privi di collo (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale), testa, zampe (zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica), completamente eviscerati e privi di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino</li> <li>• perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• perfettamente puliti, privi di segni di scottature e di piume residue</li> </ul> <p>Devono avere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale della cloaca</li> <li>• una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida</li> <li>• un peso netto alla consegna di Kg 1,100 – 1,200</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i>  <i>(Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</i></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	Vedi codice n. 4
<b>Caratteristiche della confezione</b>	Vedi codice n. 4

## 6. Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<i>Cosce, sottocosse e petti di tacchino freschi refrigerati</i>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Vedi codice n. 4
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Vedi codice n. 4.</p> <p>Inoltre, questi tagli devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A.</p> <p><b>Caratteristiche dei tagli anatomici</b></p> <p><b>a) Cosce e sottocosse di tacchino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono essere ben conformate e presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata</li> <li>• devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica</li> <li>• la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogenea, pulita, elastica, non disseccata, senza penne, spuntoni né piume</li> <li>• non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni</li> <li>• il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti</li> <li>• non devono presentare fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudato né trasudato</li> <li>• le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi</li> </ul> <p><b>b) Petti di tacchino</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• devono provenire da animali di Classe A</li> <li>• devono corrispondere ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea</li> <li>• devono essere ben puliti, privati della pelle, dei grassi e di tutte le strutture ossee e cartilaginee</li> <li>• in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibro cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare; il gozzo deve essere asportato</li> <li>• il peso di ogni singolo petto deve essere compreso tra 4 e 6 Kg</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i>  <b>(Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</b></p>

<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 4</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 4</b>

## 7. Tacchini a busto freschi refrigerati

<b>Prodotto</b>	<b><i>Tacchini a busto freschi refrigerati</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	<b>Vedi codice n. 4</b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p><b>Vedi codice n. 4</b></p> <p>Inoltre, i busti devono provenire da tacchini maschi di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, di classe A, di allevamento industriale, allevati a terra, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale.</p> <p>Inoltre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le carni devono essere molto tenere</li> <li>• scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile</li> <li>• i tagli devono essere privi di testa e colli (la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale)</li> <li>• le zampe devono essere tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica</li> <li>• i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio</li> <li>• la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti</li> <li>• alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera</li> <li>• il tacchino deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi</li> <li>• il dissanguamento deve risultare completo</li> <li>• il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti</li> <li>• devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca</li> <li>• la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piume, senza soluzioni di continuo né ecchimosi o macchie verdastre</li> <li>• la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco – rosa tendente al giallo, di buona consistenza ma non flaccida né infiltrata di sierosità</li> </ul> <p>La carne deve essere <i>priva di sostanze</i> ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze <i>che possono nuocere alla salute umana</i>  <b>(Regolamento (CE) n. 270 del 14/02/1997, D. Leg.vo.16 marzo 2006 n. 158 in attuazione della direttiva 2003/74).</b></p>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<b>Vedi codice n. 4</b>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<b>Vedi codice n. 4</b>

## 8. Pollame sottovuoto

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pollame sottovuoto</i></b>
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Vedi codici nn. 4 - 7
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<p>Vedi codice nn. 4 - 7</p> <p>Inoltre, il <b><i>prodotto</i></b> deve presentare i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• odore tipico del prodotto fresco</li> <li>• assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, di coaguli sanguigni, di aponeurosi, di parti tendinee e piume</li> <li>• il liquido presente nelle confezioni in sottovuoto (sierosità) non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto</li> </ul> <p>I <b><i>tagli anatomici</i></b> devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere ottenuti dalla lavorazione (disosso, sezionamento e confezionamento) di carni provenienti da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore</li> <li>• devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che, al momento dell'utilizzo, si abbia uno scarto massimo del 6-7%</li> </ul>
<b>Trasporto e conservazione</b>	<p>Il pollame deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere trasportato secondo le disposizioni del <b><i>D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980</i></b> e successivi aggiornamenti, con <b><i>temperature</i></b> durante il trasporto tra i tra i <b><i>0 e +2°C</i></b></li> <li>• essere <b><i>conservato</i></b> sino al momento della cottura a temperatura compresa tra <b><i>+0°C e +4°C</i></b></li> </ul>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<p><b>Imballaggio:</b></p> <p>I tagli di pollame fresco devono essere <b><i>confezionati sottovuoto</i></b> secondo la normativa vigente.</p> <p>I suddetti tagli devono essere confezionati sottovuoto (<b><i>imballaggio primario</i></b>) usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti (<b><i>DM. 21/03/73</i></b> e successive modifiche ed integrazioni, <b><i>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i></b>) in quanto a composizione e prove di migrazione che ne regolano il loro impiego.</p> <p>Le confezioni devono avere l'□involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto.</p> <p>L'<b><i>etichettatura</i></b> deve essere conforme al <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive integrazioni e modifiche (<b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b>).</p> <p>Le seguenti indicazioni indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari e sopra una etichetta inserita all'interno della confezione o apposta in forma inamovibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• denominazione della specie e relativo taglio anatomico</li> <li>• stato fisico</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• categoria commerciale degli animali da cui provengono le carni</li> <li>• data di produzione espressa in giorno mese ed anno</li> <li>• termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione “da consumarsi entro il” seguita dalla data composta di giorno, mese ed anno</li> </ul> <p><i>Al momento della consegna, la data di scadenza presente deve essere posticipata di almeno 10 giorni.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• modalità di conservazione</li> <li>• nome, ragione sociale del marchio depositato e sede sociale del produttore/confezionatore</li> <li>• sede dello stabilimento di produzione/confezionamento</li> <li>• riproduzione del bollo sanitario (CE)</li> </ul> <p>Dovranno essere riportate ulteriori informazioni previste dalla <b>etichettatura obbligatoria</b> come:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• paese di nascita</li> <li>• allevamento</li> <li>• peso netto</li> </ul> <p>Per la <b>rintracciabilità</b> si fa riferimento al <b>Regolamento (CE) 178/2002</b> del 28/01/2002 e alla <b>Direttiva 2000/13/CE</b> del 20/03/2000 <i>modificata</i> dalla <b>Direttiva 2001/101/CE</b> del 26/11/2001, recepita con <b>D. Leg.vo n. 181 del 23/06/2003</b>.</p>
--	---



# COMUNE DI PALERMO

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E TERRITORIALI

Via Notarbartolo 21/a

## **CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI "CARNE E POLLAME" OCCORRENTI AL SERVIZIO ASILI NIDO DEL COMUNE DI PALERMO.**

**SOMMA DISPONIBILE € 22.000,00 = IVA INCLUSA**

### **Art. 1) OGGETTO DELLA FORNITURA E DESCRIZIONE**

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di "carne e pollame" relativamente agli Asili Nido Comunali di Palermo di cui all'art. 3 ed elencati e descritti negli allegati 1 e 2.

La gara verrà aggiudicata alla ditta che presenterà il massimo ribasso **UNICO** percentuale da applicare sui **PREZZI UNITARI** posti a base d'asta e di cui all'allegato 1.

Nell'ambito delle risorse finanziarie stanziare per il presente appalto, è in facoltà dell'Amministrazione Comunale, approvvigionarsi di tutti i materiali elencati nell'allegato "1" o di alcuni di essi, senza limiti di quantità.

L'importo disponibile per l'acquisto dei prodotti sarà utilizzato fino a suo esaurimento.

### **Art. 2) VARIAZIONE DELLA FORNITURA**

La fornitura potrà aumentare o diminuire, rispetto all'importo massimo previsto, in misura non superiore al 20% (venti per cento), senza dar luogo a variazione dei prezzi dei prodotti, e nei limiti di cui all'art. 311 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo n. 163/2006.

### **Art. 3) INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO**

La durata del contratto viene fissata in anni **UNO** decorrente dalla data del primo ordinativo alla ditta aggiudicataria e/o fino all'esaurimento dell'importo disponibile.

La Ditta Fornitrice si impegna ad iniziare il servizio alla data indicata dalla Committente.

Non è ammessa la revisione dei prezzi ai sensi delle normative vigenti.

### **Art. 4) PUNTI DI CONSEGNA DELLE FORNITURE**

Le forniture dovranno essere effettuate presso i 26 Asili Nido del territorio cittadino

Le sedi suddette possono essere soggette a trasferimento, secondo esigenze dell'Amministrazione.

Inoltre, l'Amministrazione si riserva di aprire nuove sedi, per le quali dovrà essere comunque garantita la fornitura oggetto del presente Capitolato d'Oneri.

#### **Art. 5) SPECIFICHE TECNICHE**

Sono allegati al presente Capitolato d'Oneri, costituendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici.

<i>Allegato n° 1</i>	<i>Elenco descrittivo dei prodotti alimentari e importi unitari a base d'asta</i>
<i>Allegato n° 2</i>	<i>Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari e igiene degli alimenti</i>

#### **Art. 6) REQUISITI DELLA STRUTTURA DELLA DITTA FORNITRICE DELLE DERRATE ALIMENTARE**

La Ditta fornitrice dei prodotti deve disporre di un proprio magazzino nella città di Palermo, opportunamente equipaggiato, per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 artt. 25-30.

#### **Art. 7) CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO**

La Ditta Fornitrice dei prodotti deve disporre di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia (D.P.R. 327/80 art. 43).

#### **Art. 8) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero da parte del personale della Ditta Fornitrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento della fornitura, la Stazione Appaltante e/o la Ditta dovranno in reciprocità darne avviso con un anticipo di almeno 48 ore. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### **Art. 9) RECESSO DA PARTE DELLA COMMITTENTE**

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile il Settore Servizi Educativi e Territoriali può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione della fornitura, purché tenga indenne la Ditta delle spese sostenute, delle forniture effettuate e del mancato guadagno.

Resta inibita alla ditta la facoltà di disdire il contratto prima della cessazione dei suoi effetti, se non nei casi previsti dalla vigente normativa.

#### **Art. 10) RISOLUZIONE**

Si applicheranno, comunque, le disposizioni previste dagli articoli da 135 a 140 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i.

Al fine del computo del ritardo di consegna, non si terrà conto del periodo 20 dicembre – 8 gennaio nonché dell'intero mese di agosto.

Gli importi delle penali, eventualmente applicate nei modi sopra descritti, saranno trattenuti sull'ammontare della fattura ammessa a pagamento.

In caso di decesso dell'appaltatore, l'Amministrazione ha la facoltà di continuare il contratto con gli eredi o di recedere ai sensi dell'art. 1674 del Codice Civile. L'Amministrazione risolverà il contratto in caso di fallimento dell'appaltatore.

In caso di risoluzione si procederà all'incameramento della cauzione definitiva, con diritto al risarcimento degli eventuali danni.

#### **Art. 11) MODIFICAZIONE ASSETTO SOCIETARIO**

Ai sensi dell'art. 7 comma 11 della legge 55/90, la Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa, negli organismi tecnici ed amministrativi.

#### **Art. 12) SUB-APPALTO**

Il sub-appalto è ammesso nella misura massima del 30% dell'importo complessivo del contratto e con le modalità di cui all'art. 118 del "Codice dei contratti" e dell'art. 170, comma 3, periodo 1 e 2, del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

#### **Art. 13) SPESE INERENTI ALLA FORNITURA**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'esecuzione della fornitura richiesta dalla Committente sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Nel prezzo offerto dalla Ditta si intendono compresi e compensati tutti gli oneri scaturenti dalla fornitura in oggetto (trasporto, consegne, etc...). Il prezzo IVA esclusa si intende offerto dalla Ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza e a proprio rischio e si intende, quindi, invariabile e indipendente da qualsiasi eventualità. La Ditta non avrà, pertanto, diritto ad alcun sovrapprezzo per qualsiasi causa circostanza sfavorevole sorta nel corso della fornitura.

Resta esclusa la revisione dei prezzi.

#### **Art. 14) ORDINE DI ESECUZIONE**

La Ditta Fornitrice potrà consegnare i beni di cui al presente Capitolato soltanto previo ordine specifico da parte della Committente.

### **Art. 15) PERSONALE**

Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché le norme di igiene degli alimenti.

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi, esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

### **Art. 16) VESTIARIO ED IDONEITA' SANITARIA**

La Ditta Fornitrice deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti (D.P.R. 327/80 art. 42), nonché lo stesso deve essere munito di valido libretto di idoneità sanitaria ove previsto dalle norme vigenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale e deve essere adeguatamente formato ai sensi del D.Lgs. 155/1997 e s.m.i., in attuazione di quanto previsto dalla L.R.5/2005

### **Art. 17) CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

La Ditta Fornitrice dei prodotti deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

### **Art. 18) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

I prodotti oggetto del presente Capitolato, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate nonché alle **Tablelle Merceologiche dei prodotti alimentari di carne e pollame – (allegato 2)**.

### **Art. 19) GARANZIE DI QUALITA' INERENTI ALLE DERRATE ALIMENTARI**

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibili a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche in allegato.

### **Art. 20) ORDINATIVI DEI PRODOTTI ALIMENTARI –**

Le quantità di prodotti alimentari di carne e pollame da consegnare saranno indicate dall'Ufficio preposto dalla Committente o da propri delegati incaricati opportunamente alla Ditta Fornitrice.

Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Committente.

**Art. 21) MODALITA' DI ESECUZIONE**

La Ditta Fornitrice si obbliga ad effettuare direttamente la fornitura nel rispetto delle indicazioni impartite dai competenti uffici della Committente.

**Art. 22) FREQUENZE DELLE FORNITURE**

La consegna dei beni avrà, di norma, cadenza bisettimanale, salvo diversa frequenza richiesta dalla Committente.

**Art. 23) PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE**

La Ditta Fornitrice ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne di norma **dalle ore 8,00 ed entro e non oltre le ore 09,45**, salvo che la Committente non indichi di volta in volta giorni ed ore diverse.

**Art. 24) INDICAZIONE NEI DOCUMENTI DI VENDITA**

Nei documenti di trasporto dei beni devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'indicazione qualitativa e quantitativa del prodotto nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

L'incaricato all'approvvigionamento presso la Committente apporrà la propria firma sul documento di trasporto, attestante l'avvenuta consegna della merce.

**Art. 25) QUANTITA' DI PRODOTTI DA CONSEGNARE**

Le quote di fornitura di volta in volta consegnate, devono corrispondere alle quantità richieste dalla Committente. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori o inferiori.

**Art. 26) GARANZIE PER VIZI E DIFETTI E CONSEGUENTI RESPONSABILITA'**

A fronte delle obbligazioni contrattualmente assunte la Ditta Fornitrice deve garantire che le forniture siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da imperfezioni dovute alla loro produzione ovvero alla relativa conservazione.

E' fatto obbligo alla Ditta Fornitrice di garantire che i prodotti da essa forniti abbiano le qualità essenziali costituenti i requisiti particolari che distinguono le varie specie dei prodotti e che rendono gli stessi idonei ad essere destinati ai consumatori.

In relazione a tutto quanto sopra la Ditta Fornitrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale di Palermo da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e/o conseguenti all'uso dei prodotti forniti ogni qualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità delle forniture, di cui alle garanzie rese.

La Ditta assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e danni arrecati all'Amministrazione e/o terzi in dipendenza di negligenza o colpa anche lieve nella esecuzione degli adempimenti scaturenti dal contratto  
Conseguentemente la Committente avrà diritto al risarcimento, da parte della Ditta Fornitrice, di tutti gli eventuali danni coperti dalle garanzie citate.

#### **Art. 27) RIFIUTO DELLA MERCE CONSEGNATA E SOSTITUZIONE DELLA MERCE RIFIUTATA – ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora le merci si dimostrino affette da vizi o da difetti, ovvero siano scadute o alterate, la Ditta Fornitrice si obbliga a ritirare immediatamente e gratuitamente le partite di merce rifiutate.

Tale ritiro dovrà avvenire anche se le stesse merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo.

Eventuali ritardi nel ritiro delle merci rifiutate sono a completo rischio della Ditta Fornitrice e, quindi, senza alcuna responsabilità a carico della Committente per ulteriori degradamenti che le merci possono subire.

E' fatto obbligo alla Ditta Fornitrice di provvedere, entro un'ora, alla sostituzione delle merci rifiutate o contestate.

Qualora la Ditta Fornitrice non provveda alla sostituzione immediata, la Committente procederà all'applicazione della penale di cui al successivo art. 33.

#### **Art. 28) DIRITTO DI CONTROLLO DELLA COMMITTENTE**

E' facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza dei beni forniti dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Oneri.

La conformità della fornitura a quanto stabilito dal presente capitolato può essere verificata dall'incaricato del servizio di approvvigionamento, o da altro personale individuato, nonché da soggetti di fiducia incaricati dalla Committente relativamente alle schede dell'Autocontrollo di produzione.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio.

#### **Art. 29) TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

I controlli che l'Amministrazione Comunale potrà eseguire presso la Ditta Fornitrice dai tecnici incaricati dal Settore Servizi Educativi e Territoriali sono articolati in:

##### *a) controlli a vista del servizio*

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio delle derrate alimentari;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

*b) controlli analitici*

Durante i controlli i Tecnici incaricati dalla Committente potranno effettuare prelievi di campioni, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I tecnici eventualmente incaricati dalla Committente, effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Le quantità del prodotto, prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.

**Art. 30) RILIEVI DEI TECNICI**

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta Fornitrice. Il personale tutto non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Committente.

**Art. 31) CONTESTAZIONI**

La Committente farà pervenire alla Ditta Fornitrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni naturali e consecutivi, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

La Ditta Fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non fornisce nessuna controprova probante, la Committente applicherà le penali previste dal presente contratto.

La Ditta Fornitrice potrà partecipare, in contraddittorio, all'ispezione dei tecnici incaricati dal Settore Servizi Educativi e Territoriali

**Art. 32) AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE**

La Ditta Fornitrice deve effettuare il programma di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 e s.m.i.

**Art. 33) PENALITA'**

La Committente, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penali minime:

- A. € 258,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle Merceologiche (all.2)
- B. €103,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (all. 2);
- C. € 2,50 per ogni mancato rispetto dell'orario concordato per la consegna dei prodotti o per mancata fornitura, per ciascuna asilo destinatario. In

quest'ultimo caso, oltre alla penale, saranno addebitate alla Ditta fornitrice le maggiori spese sostenute dal committente per assicurare all'asilo destinatario la fornitura.

#### **Art. 34) PAGAMENTI PER IL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE**

I pagamenti avverranno con le modalità ed entro i vigenti termini di legge, fermo restando che non si procederà ai suddetti pagamenti nelle ipotesi previste negli articoli 4 e 5 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE". Le spese scaturenti dai suddetti bonifici saranno, esclusivamente, a totale carico dei beneficiari. La fattura dovrà essere intestata al Comune di Palermo.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti o fatti eseguire All'Amministratore, Procuratore o Direttore decaduto qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

La Committente potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso di spesa o il pagamento di penalità, mediante incameramento (in sub ordine) a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

#### **Art. 35) ULTERIORI IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La Committente, **a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta Fornitrice**, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta Fornitrice (a norma del vigente codice civile);
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta Fornitrice;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel modo di trasporto e consegna delle derrate;
- e) utilizzo per tre volte nel corso dello stesso anno di derrate in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche delle derrate stesse;
- f) casi di intossicazione alimentare, qualora sia stato accertato dagli organi competenti che la causa è dovuta alle derrate fornite dalla Ditta;
- g) interruzione non giustificata del servizio;
- h) subappalto totale e/o parziale del servizio di fornitura in maniera difforme da quanto previsto dall'art.16 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.;
- i) ulteriore inadempienze della Ditta dopo la comunicazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno.**

**Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Committente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.**

Qualora la Committente intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà nei confronti della Ditta a titolo di risarcimento del danno subito per tale causa.

#### **Art. 36) DUVRI**

Il Committente non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08, in quanto non si ravvisano rischi di interferenza. L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

#### **ART. 37) NORME DI RINVIO E CONTROVERSIE**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs 163/06 e s.m. ed integrazioni, al Regolamento di esecuzioni ed attuazione del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, recate "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE e s.m. ed integrazioni nonché ad ogni altra disposizione di legge.

Per qualsiasi controversia il foro competente sarà quello di Palermo.

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Palermo.

***IL DIRIGENTE***  
***(Dott. Salvatore INCRAPERA)***



# COMUNE DI PALERMO

SETTORE SERVIZI EDUCATIVI E TERRITORIALI

Via Notarbartolo 21/a

## **CAPITOLATO D'ONERI PER LA FORNITURA DI "CARNE E POLLAME" OCCORRENTI AL SERVIZIO ASILI NIDO DEL COMUNE DI PALERMO.**

**SOMMA DISPONIBILE € 22.000,00 = IVA INCLUSA**

### **Art. 1) OGGETTO DELLA FORNITURA E DESCRIZIONE**

L'Appalto ha per oggetto la fornitura di "carne e pollame" relativamente agli Asili Nido Comunali di Palermo di cui all'art. 3 ed elencati e descritti negli allegati 1 e 2.

La gara verrà aggiudicata alla ditta che presenterà il massimo ribasso **UNICO** percentuale da applicare sui **PREZZI UNITARI** posti a base d'asta e di cui all'allegato 1.

Nell'ambito delle risorse finanziarie stanziare per il presente appalto, è in facoltà dell'Amministrazione Comunale, approvvigionarsi di tutti i materiali elencati nell'allegato "1" o di alcuni di essi, senza limiti di quantità.

L'importo disponibile per l'acquisto dei prodotti sarà utilizzato fino a suo esaurimento.

### **Art. 2) VARIAZIONE DELLA FORNITURA**

La fornitura potrà aumentare o diminuire, rispetto all'importo massimo previsto, in misura non superiore al 20% (venti per cento), senza dar luogo a variazione dei prezzi dei prodotti, e nei limiti di cui all'art. 311 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del Decreto Legislativo n. 163/2006.

### **Art. 3) INIZIO E DURATA DEL SERVIZIO**

La durata del contratto viene fissata in anni **UNO** decorrente dalla data del primo ordinativo alla ditta aggiudicataria e/o fino all'esaurimento dell'importo disponibile.

La Ditta Fornitrice si impegna ad iniziare il servizio alla data indicata dalla Committente.

Non è ammessa la revisione dei prezzi ai sensi delle normative vigenti.

### **Art. 4) PUNTI DI CONSEGNA DELLE FORNITURE**

Le forniture dovranno essere effettuate presso i 26 Asili Nido del territorio cittadino

Le sedi suddette possono essere soggette a trasferimento, secondo esigenze dell'Amministrazione.

Inoltre, l'Amministrazione si riserva di aprire nuove sedi, per le quali dovrà essere comunque garantita la fornitura oggetto del presente Capitolato d'Oneri.

#### **Art. 5) SPECIFICHE TECNICHE**

Sono allegati al presente Capitolato d'Oneri, costituendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici.

<i>Allegato n° 1</i>	<i>Elenco descrittivo dei prodotti alimentari e importi unitari a base d'asta</i>
<i>Allegato n° 2</i>	<i>Specifiche tecniche relative alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari e igiene degli alimenti</i>

#### **Art. 6) REQUISITI DELLA STRUTTURA DELLA DITTA FORNITRICE DELLE DERRATE ALIMENTARE**

La Ditta fornitrice dei prodotti deve disporre di un proprio magazzino nella città di Palermo, opportunamente equipaggiato, per lo stoccaggio delle derrate alimentari in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 327/80 artt. 25-30.

#### **Art. 7) CARATTERISTICHE DEGLI AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO**

La Ditta Fornitrice dei prodotti deve disporre di automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, come previsto dalle disposizioni legislative vigenti in materia (D.P.R. 327/80 art. 43).

#### **Art. 8) INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

In caso di sciopero da parte del personale della Ditta Fornitrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento della fornitura, la Stazione Appaltante e/o la Ditta dovranno in reciprocità darne avviso con un anticipo di almeno 48 ore. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

#### **Art. 9) RECESSO DA PARTE DELLA COMMITTENTE**

Ai sensi dell'art. 1671 del codice civile il Settore Servizi Educativi e Territoriali può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione della fornitura, purché tenga indenne la Ditta delle spese sostenute, delle forniture effettuate e del mancato guadagno.

Resta inibita alla ditta la facoltà di disdire il contratto prima della cessazione dei suoi effetti, se non nei casi previsti dalla vigente normativa.

#### **Art. 10) RISOLUZIONE**

Si applicheranno, comunque, le disposizioni previste dagli articoli da 135 a 140 del D.Lgs. n. 163 del 12 aprile 2006 e s.m.i.

Al fine del computo del ritardo di consegna, non si terrà conto del periodo 20 dicembre – 8 gennaio nonché dell'intero mese di agosto.

Gli importi delle penali, eventualmente applicate nei modi sopra descritti, saranno trattenuti sull'ammontare della fattura ammessa a pagamento.

In caso di decesso dell'appaltatore, l'Amministrazione ha la facoltà di continuare il contratto con gli eredi o di recedere ai sensi dell'art. 1674 del Codice Civile. L'Amministrazione risolverà il contratto in caso di fallimento dell'appaltatore.

In caso di risoluzione si procederà all'incameramento della cauzione definitiva, con diritto al risarcimento degli eventuali danni.

#### **Art. 11) MODIFICAZIONE ASSETTO SOCIETARIO**

Ai sensi dell'art. 7 comma 11 della legge 55/90, la Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare tempestivamente all'Amministrazione appaltante ogni modificazione intervenuta negli assetti proprietari e nella struttura di impresa, negli organismi tecnici ed amministrativi.

#### **Art. 12) SUB-APPALTO**

Il sub-appalto è ammesso nella misura massima del 30% dell'importo complessivo del contratto e con le modalità di cui all'art. 118 del "Codice dei contratti" e dell'art. 170, comma 3, periodo 1 e 2, del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163.

#### **Art. 13) SPESE INERENTI ALLA FORNITURA**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'esecuzione della fornitura richiesta dalla Committente sono interamente a carico della Ditta aggiudicataria.

Nel prezzo offerto dalla Ditta si intendono compresi e compensati tutti gli oneri scaturenti dalla fornitura in oggetto (trasporto, consegne, etc...). Il prezzo IVA esclusa si intende offerto dalla Ditta aggiudicataria in base a calcoli di propria convenienza e a proprio rischio e si intende, quindi, invariabile e indipendente da qualsiasi eventualità. La Ditta non avrà, pertanto, diritto ad alcun sovrapprezzo per qualsiasi causa circostanza sfavorevole sorta nel corso della fornitura.

Resta esclusa la revisione dei prezzi.

#### **Art. 14) ORDINE DI ESECUZIONE**

La Ditta Fornitrice potrà consegnare i beni di cui al presente Capitolato soltanto previo ordine specifico da parte della Committente.

### **Art. 15) PERSONALE**

Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro nonché le norme di igiene degli alimenti.

La Ditta è sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi, esonerando l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

### **Art. 16) VESTIARIO ED IDONEITA' SANITARIA**

La Ditta Fornitrice deve fornire al personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti (D.P.R. 327/80 art. 42), nonché lo stesso deve essere munito di valido libretto di idoneità sanitaria ove previsto dalle norme vigenti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale e deve essere adeguatamente formato ai sensi del D.Lgs. 155/1997 e s.m.i., in attuazione di quanto previsto dalla L.R.5/2005

### **Art. 17) CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI**

La Ditta Fornitrice dei prodotti deve provvedere a garantire alla Committente che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i..

### **Art. 18) CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI**

I prodotti oggetto del presente Capitolato, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate nonché alle **Tablette Merceologiche dei prodotti alimentari di carne e pollame – (allegato 2)**.

### **Art. 19) GARANZIE DI QUALITA' INERENTI ALLE DERRATE ALIMENTARI**

L'impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili alla Stazione Appaltante, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibili a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche in allegato.

### **Art. 20) ORDINATIVI DEI PRODOTTI ALIMENTARI –**

Le quantità di prodotti alimentari di carne e pollame da consegnare saranno indicate dall'Ufficio preposto dalla Committente o da propri delegati incaricati opportunamente alla Ditta Fornitrice.

Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dalla Committente.

#### **Art. 21) MODALITA' DI ESECUZIONE**

La Ditta Fornitrice si obbliga ad effettuare direttamente la fornitura nel rispetto delle indicazioni impartite dai competenti uffici della Committente.

#### **Art. 22) FREQUENZE DELLE FORNITURE**

La consegna dei beni avrà, di norma, cadenza bisettimanale, salvo diversa frequenza richiesta dalla Committente.

#### **Art. 23) PROGRAMMAZIONE DELLE CONSEGNE**

La Ditta Fornitrice ha l'obbligo tassativo di eseguire le consegne di norma **dalle ore 8,00 ed entro e non oltre le ore 09,45**, salvo che la Committente non indichi di volta in volta giorni ed ore diverse.

#### **Art. 24) INDICAZIONE NEI DOCUMENTI DI VENDITA**

Nei documenti di trasporto dei beni devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'indicazione qualitativa e quantitativa del prodotto nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

L'incaricato all'approvvigionamento presso la Committente apporrà la propria firma sul documento di trasporto, attestante l'avvenuta consegna della merce.

#### **Art. 25) QUANTITA' DI PRODOTTI DA CONSEGNARE**

Le quote di fornitura di volta in volta consegnate, devono corrispondere alle quantità richieste dalla Committente. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori o inferiori.

#### **Art. 26) GARANZIE PER VIZI E DIFETTI E CONSEGUENTI RESPONSABILITA'**

A fronte delle obbligazioni contrattualmente assunte la Ditta Fornitrice deve garantire che le forniture siano di buona qualità, integre ed esenti da alterazioni o da imperfezioni dovute alla loro produzione ovvero alla relativa conservazione.

E' fatto obbligo alla Ditta Fornitrice di garantire che i prodotti da essa forniti abbiano le qualità essenziali costituenti i requisiti particolari che distinguono le varie specie dei prodotti e che rendono gli stessi idonei ad essere destinati ai consumatori.

In relazione a tutto quanto sopra la Ditta Fornitrice si obbliga a sollevare l'Amministrazione Comunale di Palermo da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e/o conseguenti all'uso dei prodotti forniti ogni qualvolta vengano accertati vizi o difetti di qualità delle forniture, di cui alle garanzie rese.

La Ditta assume ogni responsabilità per i casi di infortuni e danni arrecati all'Amministrazione e/o terzi in dipendenza di negligenza o colpa anche lieve nella esecuzione degli adempimenti scaturenti dal contratto  
Conseguentemente la Committente avrà diritto al risarcimento, da parte della Ditta Fornitrice, di tutti gli eventuali danni coperti dalle garanzie citate.

**Art. 27) RIFIUTO DELLA MERCE CONSEGNATA E SOSTITUZIONE DELLA MERCE RIFIUTATA – ESECUZIONE IN DANNO**

Qualora le merci si dimostrino affette da vizi o da difetti, ovvero siano scadute o alterate, la Ditta Fornitrice si obbliga a ritirare immediatamente e gratuitamente le partite di merce rifiutate.

Tale ritiro dovrà avvenire anche se le stesse merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo.

Eventuali ritardi nel ritiro delle merci rifiutate sono a completo rischio della Ditta Fornitrice e, quindi, senza alcuna responsabilità a carico della Committente per ulteriori degradamenti che le merci possono subire.

E' fatto obbligo alla Ditta Fornitrice di provvedere, entro un'ora, alla sostituzione delle merci rifiutate o contestate.

Qualora la Ditta Fornitrice non provveda alla sostituzione immediata, la Committente procederà all'applicazione della penale di cui al successivo art. 33.

**Art. 28) DIRITTO DI CONTROLLO DELLA COMMITTENTE**

E' facoltà della Committente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza dei beni forniti dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato d'Oneri.

La conformità della fornitura a quanto stabilito dal presente capitolato può essere verificata dall'incaricato del servizio di approvvigionamento, o da altro personale individuato, nonché da soggetti di fiducia incaricati dalla Committente relativamente alle schede dell'Autocontrollo di produzione.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio.

**Art. 29) TIPOLOGIA DI CONTROLLI**

I controlli che l'Amministrazione Comunale potrà eseguire presso la Ditta Fornitrice dai tecnici incaricati dal Settore Servizi Educativi e Territoriali sono articolati in:

*a) controlli a vista del servizio*

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio delle derrate alimentari;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- stato igienico degli automezzi per il trasporto;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

*b) controlli analitici*

Durante i controlli i Tecnici incaricati dalla Committente potranno effettuare prelievi di campioni, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

I tecnici eventualmente incaricati dalla Committente, effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Le quantità del prodotto, prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto alla Committente per le quantità di campioni prelevati.

**Art. 30) RILIEVI DEI TECNICI**

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta Fornitrice. Il personale tutto non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Committente.

**Art. 31) CONTESTAZIONI**

La Committente farà pervenire alla Ditta Fornitrice eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni naturali e consecutivi, con possibilità, entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

La Ditta Fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Committente, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione la Ditta non fornisce nessuna controprova probante, la Committente applicherà le penali previste dal presente contratto.

La Ditta Fornitrice potrà partecipare, in contraddittorio, all'ispezione dei tecnici incaricati dal Settore Servizi Educativi e Territoriali

**Art. 32) AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA FORNITRICE**

La Ditta Fornitrice deve effettuare il programma di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97 e s.m.i.

**Art. 33) PENALITA'**

La Committente, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penali minime:

- A. € 258,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle Merceologiche (all.2)
- B. €103,00 per ogni analisi microbiologica giudicata negativa rispetto a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti (all. 2);
- C. € 2,50 per ogni mancato rispetto dell'orario concordato per la consegna dei prodotti o per mancata fornitura, per ciascuna asilo destinatario. In

quest'ultimo caso, oltre alla penale, saranno addebitate alla Ditta fornitrice le maggiori spese sostenute dal committente per assicurare all'asilo destinatario la fornitura.

#### **Art. 34) PAGAMENTI PER IL SERVIZIO DI FORNITURA DERRATE**

I pagamenti avverranno con le modalità ed entro i vigenti termini di legge, fermo restando che non si procederà ai suddetti pagamenti nelle ipotesi previste negli articoli 4 e 5 del Regolamento di esecuzione ed attuazione del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, recante "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE". Le spese scaturenti dai suddetti bonifici saranno, esclusivamente, a totale carico dei beneficiari. La fattura dovrà essere intestata al Comune di Palermo.

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per i pagamenti eseguiti o fatti eseguire All'Amministratore, Procuratore o Direttore decaduto qualora la decadenza non sia tempestivamente comunicata all'Amministrazione.

La Committente potrà rivalersi, per ottenere la refusione di eventuali danni già contestati alla Ditta, il rimborso di spesa o il pagamento di penalità, mediante incameramento (in sub ordine) a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

#### **Art. 35) ULTERIORI IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La Committente, **a seguito di ripetute infrazioni da parte della Ditta Fornitrice**, può unilateralmente rescindere il contratto con effetto immediato, comunicando alla Ditta i motivi mediante lettera raccomandata A/R

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivi per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta Fornitrice (a norma del vigente codice civile);
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività della Ditta Fornitrice;
- c) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nel modo di trasporto e consegna delle derrate;
- e) utilizzo per tre volte nel corso dello stesso anno di derrate in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche delle derrate stesse;
- f) casi di intossicazione alimentare, qualora sia stato accertato dagli organi competenti che la causa è dovuta alle derrate fornite dalla Ditta;
- g) interruzione non giustificata del servizio;
- h) subappalto totale e/o parziale del servizio di fornitura in maniera difforme da quanto previsto dall'art.16 del D.Lgs n. 163/06 e s.m.i.;
- i) ulteriore inadempienze della Ditta dopo la comunicazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno.**

**Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione della Committente, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.**

Qualora la Committente intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà nei confronti della Ditta a titolo di risarcimento del danno subito per tale causa.

#### **Art. 36) DUVRI**

Il Committente non ha provveduto alla redazione del D.U.V.R.I., ai sensi dell'art. 26 comma 3 D.Lgs. 81/08, in quanto non si ravvisano rischi di interferenza. L'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero.

#### **ART. 37) NORME DI RINVIO E CONTROVERSIE**

Per quanto non previsto nel presente Capitolato valgono le norme di cui al D. Lgs 163/06 e s.m. ed integrazioni, al Regolamento di esecuzioni ed attuazione del D. Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, recate "Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE e s.m. ed integrazioni nonché ad ogni altra disposizione di legge.

Per qualsiasi controversia il foro competente sarà quello di Palermo.

La Ditta aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Palermo.

***IL DIRIGENTE***  
***(Dott. Salvatore INCRAPERA)***