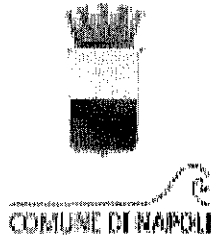


ORIGINALE



DIREZIONE CENTRALE WELFARE E SERVIZI EDUCATIVI
SERVIZIO POLITICHE DI INCLUSIONE SOCIALE - CITTA' SOLIDALE

D E T E R M I N A Z I O N E

n° **46** del **- 8 SET. 2017**

Oggetto: *Determinazione a contrarre ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett. b) del Dlgs 50/2016 mediante ricorso al MEPA ed attraverso il sistema di offerta (RDO) per la fornitura e distribuzione di generi alimentari crudi alle strutture socio-assistenziali per anziani e senza fissa dimora."*

Importo complessivo della fornitura € ~~135.300,00~~ IVA compresa, ovvero € 126.775,00 oltre Iva al 4%, 10% e 22%.

CIG. 7153506BE3

135.299,60 2DB

Pervenuta al Servizio Finanziario

- 8 SET. 2017
in data.....prot. n° **52/1141**

Registrata all'indice generale

14 SET. 2017
in data.....n° **1008**

Tm

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO POLITICHE DI INCLUSIONE SOCIALE - CITTÀ SOLIDALE

PREMESSO

- *che* l'Amministrazione Comunale al fine di garantire interventi di protezione per anziani soli e persone senza fissa dimora assicura, tra l'altro, prestazioni a carattere residenziale in strutture a gestione diretta quale la casa di riposo Signoriello e il Centro di Prima Accoglienza di Via De Blasiis ex Dormitorio pubblico con la necessità di provvedere alla preparazione dei pasti e quindi alla fornitura di alimenti crudi;
- *che* i Responsabili delle succitate strutture hanno indicato i presunti quantitativi dei generi in parola necessari per le esigenze della strutture medesime;
- dal momento che trattasi di acquisto di beni finalizzati a rendere possibile l'ordinario svolgimento delle attività delle strutture socio-assistenziali, nell'ambito delle indispensabili azioni di intervento nel campo del sistema di protezione per anziani in condizioni di disagio socio-economico e di persone senza dimora risulta, pertanto, imprescindibile la necessità di provvedere alla suddetta fornitura;
- *che* il ricorso alle procedure di acquisto in economia avvalendosi del mercato elettronico è previsto dall'art. 38 comma 2 del Dlgs 50/2016, che garantisce una maggiore celerità e trasparenza, nell'affidamento della fornitura di che trattasi;
- *che* gli acquisti in rete MEPA prevedono etichette ambientali quali prodotto biologico, di origine quali DOP, IGP, di tutela della libertà religiosa quali prodotti Haal e prodotti kosher e certificazioni di processo quali rintracciabilità di filiera;
- *che*, ai fini di cui all'art. 51 del Dlgs n. 50/16 si specifica che non si è provveduto alla suddivisione in più lotti in quanto trattasi di fornitura di diversi generi alimentari da consegnarsi quotidianamente alle strutture socio-assistenziali e riferita alla dieta giornaliera definita per gli ospiti delle strutture medesime, laddove, al contrario consegne distinte per ciascun alimento inciderebbero notevolmente sulla determinazione dei costi relativi.

CONSIDERATO che al fine di regolamentare la prestazione della fornitura in argomento, è stato predisposto uno specifico Capitolato Speciale d'Appalto;

RITENUTO

- che l'importo presunto della fornitura ammonta ad ~~€135.300,00~~ ^{135.289,60 22B} *comprensivo di IVA ovvero € 126.775,00 oltre IVA al 4%, 10% e 22% al 4%, al 10% e al 22%* e che pertanto si ritiene di poter procedere alla procedura negoziata, ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del Dlgs 50/2016;
- che, per quanto sopra rappresentato, si procederà *alla fornitura dei generi alimentari crudi*, attraverso l'utilizzo della piattaforma del MEPA, mediante R.D.O.

RILEVATO

- *che* l'adozione del presente atto non comporta profili di conflitto di interesse, e che il responsabile del procedimento, ai sensi dell'art.6 della legge 241/90, coincide con il Dirigente responsabile della spesa;
- *che*, ai sensi dell'art. 147 bis del D. Lgs. 267/2000 e degli artt.13, comma 1, lett. b e 17, comma 2, lett. a, del Regolamento sul Sistema dei Controlli interni, si attesta la regolarità e la correttezza dell'attività amministrativa e contabile del presente atto;
- *letta* la circolare PG/2013/647856 del 10/08/2012 del Servizio Autonomo CUAG nella quale si prevede che i Dirigenti responsabili della spesa non sono tenuti ad acquisire il preventivo parere del CUAG qualora si avvalgano degli strumenti Consip, e che pertanto tale circolare può estendersi anche per le procedure MEPA;

- *che* si debba procedere all'adozione di apposita determinazione a contrarre, con i contenuti di cui all'art. 192 del D.Lgs. 267/2000;
- che il Responsabile Unico del Procedimento per tutti gli atti connessi e conseguenti è il dr. Stefano Matto Funzionario Economico Finanziario del Servizio Politiche di Inclusione Sociale-Città Solidale,
- *che* la spesa di che trattasi rientra nel disposto di cui all'art. 191, c. 5, del D. Lgs. n. 267 del 18-8-2000.

CONSIDERATO

- *che* è opportuno procedere alla scelta delle ditte contraenti attraverso un confronto concorrenziale delle offerte pubblicate all'interno del mercato elettronico ai sensi degli art.37 e 38 del D.lgs.50/2016, contemperando l'esigenza di scegliere quelle che praticano i prezzi più bassi e che siano in grado di garantire la fornitura giornaliera ai sensi dell'art. 95 comma 4 lettera c) del D.Lgs 50/2016, in quanto la fornitura è stata caratterizzata negli anni da elevata ripetività, atteso che soddisfa le esigenze quotidiane connesse all'accoglienza residenziale di persone anziane e senza fissa dimora ospiti nelle strutture a gestione diretta che richiedono approvvigionamenti frequenti al fine di assicurare la continuità delle prestazioni in favore di soggetti particolarmente disagiati;
- *che*, pertanto, verranno scelte, tra le ditte che praticano i prezzi più bassi e quelle che siano in grado di garantire la fornitura giornaliera;
- *che* ai sensi dell'art. 95 comma 12 del D.Lgs 50/2016, il Comune di Napoli potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto. Tale facoltà è indicata espressamente nella lettera di invito. Inoltre si precisa che, per motivi di urgenza, si fisserà il termine di ricezione delle offerte non inferiore a dieci giorni a decorrere dalla data di invio a presentare le offerte, ai sensi dell'art. 61 comma 6 lettera b) del D.Lgs 50/2016.

VISTO

- ▲ *che con deliberazione n. 26 del 20/4/2017 il Consiglio Comunale ha approvato il Bilancio di previsione 2017/2019;*
- ▲ *che con Deliberazione di Giunta Comunale n. 371 del 6/7/2017 si è provveduto all'approvazione del Piano Esecutivo di Gestione;*
- ▲ *che con la deliberazione n. 65 del 31/7/2017 il consiglio comunale ha approvato la proposta Bilancio di previsione 2017/2019 - Variazione di Assestamento generale ex art. 175, comma 8 - D.Lgs. 267/2000. Salvaguardia degli equilibri ex art. 193 D.lgs. 267/2000 di cui alla DGC n 408 del 25/07/2017.*

Si richiama l'art. 2, c 3 del codice di comportamento, adottato dall'Ente, con deliberazione di G.C. n. 254 del 24 aprile 2014.

Si richiama, inoltre, il Protocollo di Legalità sottoscritto il 1° agosto 2007 tra il Prefetto di Napoli e il Comune di Napoli, il Presidente della Camera di Commercio e il Coordinatore dei Sindaci della Provincia di Napoli/Anci Campania

Si allegano, quale parte integrante del presente atto, i seguenti documenti, composti complessivamente di n. 15 pagine:

- 1) **ALLEGATO "A"**
- 2) **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**
- 3) **LETTERA D'INVITO CONTENENTE IL DISCIPLINARE**

DETERMINA

Per i motivi esposti in narrativa:

1. **Provvedere**, per quanto esposto in narrativa, alla fornitura e distribuzione di generi alimentari crudi nelle strutture socio-assistenziali per anziani e senza fissa dimora, per una spesa complessiva presunta di € ~~135.300,00~~ IVA compresa ovvero € 126.775,00 oltre IVA al 4%, 10% e 22% senza

135299,60 2DB

- 4
- oneri per la sicurezza in quanto non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza.
2. Provvedere all'approvazione dell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto (All. B) e la Lettera di invito contenente il Disciplinare di Gara (All. C).
 3. Stabilire che il contratto con la ditta aggiudicataria verrà definito mediante le procedure previste dal MEPA e che i relativi costi cederanno a carico della stessa aggiudicataria.
 4. Procedere, data la necessità di assicurare la continuità della fornitura dei prodotti di che trattasi, all'eventuale emissione degli ordinativi alla ditta risultata aggiudicataria, nelle more della stipula del relativo contratto.
 5. Procedere all'acquisto mediante R.D.O, attraverso il MEPA, ai sensi dell'art dell'art. 36 comma 2 lett. b) del D.lgs 50/2016 di generi alimentari crudi alle strutture socio-assistenziali per anziani e senza fissa dimora."
 6. Individuare le ditte contraenti attraverso un confronto concorrenziale delle offerte pubblicate all'interno del mercato elettronico ai sensi degli art.37 e 38 del D.lgs.50/2016 contemperando l'esigenza di selezionare quelle che praticano i prezzi più bassi e che siano in grado di garantire la fornitura giornaliera;
 7. Procedere all'emissione dell'ordinativo della fornitura, previa verifica del possesso dei requisiti previsti dall'art.80 del D.lgs.50/2016 ed alla regolarità con il Programma 100;
 8. Scegliere, tra le ditte che praticano i prezzi più bassi e quelle che siano in grado di garantire la fornitura giornaliera;

Dare atto dell'accertamento preventivo, di cui all'art. 8 dell'art.183 del D.Lgs. 267/00, così come coordinato con il D.Lgs 118/2011 coordinato e integrato dal D.Lgs 126/2014;

13523360
228
Imputare la spesa di € 135.300,00 comprensiva di IVA ovvero € 126.775,00 oltre IVA al 4%, al 10% e al 22%, - Cap. 151081 art. 2 "Acquisti si servizi area soggetti a rischio di esclusione sociale - Finanziamento F.N.P.S. Legge 328/00 Piano sociale di zona - Vincolo Entara Cap 231000" Codice Bilancio 12.04-1.03.02.15.999 Bilancio 2017;

Indicare quale responsabile Unico del Procedimento per tutti gli atti connessi e conseguenti, il dr. Stefano Matto Funzionario Economico Finanziario del Servizio Politiche di Inclusione Sociale-Città Solidale.

Codice Centro di Costo DCWE 4091- Servizio Politiche di Inclusione Sociale- città solidale DCWE 4095 #.
Il dirigente in relazione al presente atto attesta che:

ai sensi dell'articolo 6 bis della Legge 241/90, introdotto dall'articolo 4 comma 41 della L. 190/12 non è stata rilevata la presenza di situazioni di conflitti di interesse da impedirne l'adozione;

L'adozione dello stesso avviene nel rispetto dei requisiti di regolarità e correttezza dell'attività amministrativa ai sensi dell'art. 183, comma 7 D.L. 267 del 18/8/2000 e l'art. 147 bis comma 1 del citato decreto come modificato ed integrato dal D.L. n. 174 del 10/10/2012 convertito in Legge n. 213 del 7/12/2012 e degli artt. 13, c. 1, lett. b) e 17, c. 2 lett. a) del Regolamento del Sistema dei Controlli Interni approvato con Deliberazione di Consiglio Comunale del 28/02/2013.

0 SET. 2017

IL DIRIGENTE
D.ssa ~~Giulietta~~ CHIEFFO

DIREZIONE CENTRALE WELFARE E SERVIZI EDUCATIVI

SERVIZIO POLITICHE DI INCLUSIONE SOCIALE-CITTA' SOLIDALE

Un 12/09/17
Prog. 10808/17

- 8 SET. 2017

DETERMINA N° 46 DEL.....

Letto l'art. 147/bis, comma 1 del D.Lgs 267/2000, come modificato ed integrato dal D.L. 174/2012, convertito in Legge n. 213/2012; ai sensi dell'art.183 comma 7 del D.Lgs, vista la regolarità contabile, si attesta la copertura finanziaria della spesa sui seguenti interventi:

MISS./PROG. 12.04 P.D.C.F. U1.03.02.15.999 BIL. 2017 CAP. 151081/2 (P.I. VINC. 501/17)

Data

Ubi

IL RAGIONIERE GENERALE
[Signature]

DIPARTIMENTO SEGRETERIA GENERALE
SEGRETERIA DELLA GIUNTA COMUNALE
REG-ACCINDICE GEN. N. 1008
DEL 14-09-2017

Si attesta che la pubblicazione della presente determinazione dirigenziale, ai sensi dell' art.10, comma 1 del D.Lgs 267/2000, ha avuto inizio il.....

22-9-2017

p. IL SEGRETARIO GENERALE

[Signature]

ALLEGATI COSTITUENTI PARTE
INTEGRANTE DALLA
DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE
N.1008.....DEL 14-09-2017.

ALLEGATO "A"

	7 : GENERE :		quantità	prezzo base unitario	TOTALE OLTRE IVA	IVA	TOT.IVA COMPRESA
1	Carne fresca della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	978	10,00	9.780,00	10	10.758,00
	di vitellone, fresca macellata, di primo taglio; dopo la macellazione dovrà essere priva di connettivi, tendini e grandi fasce aponeuretiche. Il prodotto dovrà essere consegnato già diviso secondo i quantitativi destinati a ciascun Ente e confezionato entro involucri di materia plastica, possibilmente sottovuoto. Dovrà essere fornito in pezzi non inferiori a gr. 500/1000 oppure tagliato a fette, secondo gli specifici ordinativi del Servizio Politiche di Inclusione Sociale. Su ciascuna confezione dovrà figurare il cartellino riportante le seguenti indicazioni: data di macellazione, allevamento di provenienza, specie e categoria, quantità, data di confezionamento, dipendenza a cui è destinata la confezione, secondo le modalità previste dalle vigenti normative.						
2	Cosce di pollo e/o anchette della qualità e caratteristiche seguenti	KG	860	5,50	4.730,00	10	5.203,00
	come per i petti di pollo ed inoltre devono derivare da pollo a busto sezionato trasversalmente, avente come base scheletrica i muscoli inseriti sul femore, sulla tibia e sulla fibula.						
3	Petti di pollo della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	520	8,00	4.160,00	10	4.576,00
	muscolatura di colorito tipico gialliccio, consistente, non flaccida né infiltrata di sierosità con P.H. non superiore a 6,4; freschi e di prima qualità, provenienti da polli giovani, sani e di regolare sviluppo, buona conformazione ed ottimo stato di nutrizione, macellati in un macello ufficialmente riconosciuto da non più di quattro giorni e non meno di dodici ore, immediatamente raffreddati dopo l'eviscerazione in modo che venga raggiunta rapidamente la temperatura "a cuore" di + 4 C. Le carni avicole devono: essere esenti da residui di sostanze auxiniche vietate (aromi sintetici, anabolizzanti, arsenicali, ecc.) o di sostanze consentite ma la cui somministrazione è regolata e disciplinata da particolari disposizioni (antibiotici, chemioprolattici, ecc.); trasportati in contenitori conformi alle disposizioni vigenti e con automezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria, a temperatura fra 0° C. E + 4° C. Tale dovrà risultare il rilievo termometrico nel muscolo al momento dell'arrivo nelle cucine; non essere stati trattati in superficie con ghiaccio, con polifosfati, con antibiotici e con altre sostanze conservative.						
4	Carne d'agnello, della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	110	12,00	1.320,00	10	1.452,00
	carne di soggetti giovanissimi, fresca macellata, spellata priva di testa, zampe, frattaglie e comunque con caratteristiche e confezionamento rispondenti alle norme vigenti che disciplinano la materia.						
5	Salsicce di maiale, della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	380	5,00	1.900,00	10	2.090,00
	preparate con carne di puro suino di prima qualità senza connettivi, tendini e grandi fasce aponeuretiche; senza conservanti ed additivi, secondo le norme vigenti che disciplinano la materia						
6	Arrosto di maiale, della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	350	7,50	2.625,00	10	2.887,50
	carne di puro suino di prima qualità senza connettivi, tendini e grandi fasce aponeuretiche; senza conservanti ed additivi, e comunque con caratteristiche e confezionamento rispondenti alle norme vigenti che disciplinano la materia						
7	Caffè torrefatto della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	32	8,50	272,00	22	331,84
	impurità in misura inferiore al 5% complessivo (impurità vegetali o chicchi difettosi); deve essere torrefatto per semi di una sola specie. E' consentita la miscela di due o più specie di caffè torrefatto senza aggiunta di sostanze di qualsiasi specie. Il caffè deve essere confezionato con la rispettiva denominazione, con l'eventuale dichiarazione di coloranti non nocivi e con la data della torrefazione. Il caffè macinato deve essere consegnato in confezione chiusa all'origine e con tutte le indicazioni di legge.						

12

8	Zucchero raffinato della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	80	1,00	80,00	10	88,00
	polarizzazione almeno 99%, contenuto di zucchero investito al massimo 0,00405 di peso, perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso, contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg./kg. Sulle confezioni dovranno essere leggibili ed indelebili le seguenti indicazioni: Denominazione -peso netto - nome e ragione sociale con indirizzo del confezionatore						
9	Orzo solubile della qualità e caratteristiche secondo le vigenti normative di legge che disciplinano la materia.	KG	30	8,00	240,00	10	264,00
10	Paste fresche (dolci) preparati con prodotti di ottima qualità secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.	N.	140	1,00	140,00	10	154,00
11	Raffioli alla cassata della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	225	2,00	450,00	10	495,00
	peso di circa 120 gr. Preparati con prodotti di ottima qualità e secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.						
12	Confezioni di fette biscottate-composte da due fette - da gr.15 cad. circa della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	150	5,00	750,00	4	780,00
	racchiuse in involucri trasparenti secondo le norme vigenti in materia - acqua 4%, proteine 11,3%, lipidi 6%, glucidi 83%, amido 72,8%, calcio mg.55%, ferro 3,8%, fosforo mg.124%, vitamine B 1 mg.0,50, B 2 mg.0,30, niacina mg.2,5. Tale alimento deve essere contenuto e confezionato a norma di legge						
13	Colombe pasquali della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	42	5,50	231,00	10	254,10
	peso kg. 1. Preparate con prodotti di ottima qualità e secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.						
14	Pandorini della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	0	1,80	0,00	10	0,00
	peso di circa 100 gr. Preparati con prodotti di ottima qualità: solo burro, canditi ed aromi naturali, privi di conservanti.						
15	Panettoni della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	90	5,50	495,00	10	544,50
	peso kg. 1. Preparati con prodotti di ottima qualità: solo burro, canditi ed aromi naturali, privi di conservanti.						
16	Paste reali della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	30	2,00	60,00	10	66,00
	peso di gr. 80 circa. Preparate con prodotti di ottima qualità e secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.						
17	Pastierine della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	280	1,50	420,00	10	462,00
	peso di circa 150 gr. Preparate con prodotti di ottima qualità e secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.						
18	Roccò della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	30	1,80	54,00	10	59,40
	peso di circa 80 gr. Preparati con prodotti di ottima qualità e secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.						
19	Zeppole della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	30	2,00	60,00	10	66,00
	Preparate con prodotti di ottima qualità e secondo la vigente normativa di legge che disciplina la materia.						
20	Panini della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	5.800	1,80	10.440,00	4	10.857,60
	devono essere confezionati con farina 00 rispondenti ai requisiti di legge (umidità 14,5%, ceneri 0,75%, glutine 9%, cellulosa 0,20%, lavorato con lieviti naturali, con sale di giusta proporzione, ben cotto, esente da difetti, in pezzatura da gr. 50 circa). Tale alimento dovrà essere contenuto e trasportato in singole confezioni originali chiuse, sigillate e trasparenti da consegnare giornalmente.						

24

21	Pasta alimentare della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	800	1,00	800,00	4	832,00
	- dovrà essere della qualità prodotta mediante impiego di semola di grano duro con caratteri organolettici di uso a quelli prescritti dalle norme di legge: umidità 12,50%, ceneri 0,70%, 0,85% sul secco, cellulosa 0,20 - 0,45%, acidità massima 4%, sostanze Tipo. Formati diversi di pasta in confezioni da kg. 5.						
22	Riso della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	52	1,50	78,00	4	81,12
	deve essere di produzione nazionale ultimo raccolto, brillante, a grani interi e pressoché uniformi bianchi, senza punteggiatura nera, nè perforazioni nè rigature, del tipo R.B. (affusolato, dente pronunciato, sezione schiacciata), in confezioni da kg.5						
23	Fagioli cannellini della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	310	1,80	558,00	4	580,32
	dovranno essere bianchi, uniformi, dell'annata, puliti, di facile cottura (devono giungere a cottura in modo uniforme in meno di due ore). Tolleranza per le impurezze e i semi difettosi ed alterati al massimo dell'1%. Esenti in ogni caso da parassiti						
24	Lenticchie della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	190	1,70	323,00	4	335,92
	devono essere del raccolto dell'annata e assolutamente prive di impurità e corpi estranei; affinché se ne possa evitare la scelta prima dell'immissione alla cottura. Confezione da kg.1.						
25	Tagliatelle all'uovo in conf. da 1 kg preparate con ingredienti naturali e confezionate a norma delle vigenti leggi che disciplinano la materia.	KG	50	2,70	135,00	4	140,40
26	Tortellini secchi in conf. da 1kg. preparati con ingredienti naturali e confezionati a norma delle vigenti leggi che disciplinano la materia.	KG	45	6,00	270,00	4	280,80
27	Burro da tavola secondo le vigenti norme in materia	KG	30	6,00	180,00	4	187,20
28	Latte della qualità e caratteristiche seguenti:	LT	500	0,90	450,00	4	468,00
	di alta qualità, intero, sterilizzato a lunga conservazione met. UHT secondo quanto stabilito dalle normative vigenti che disciplinano la materia; confezionato in recipienti atossici opachi da 1 litro. Con indicazione del luogo di produzione e/o provenienza, data di scadenza del prodotto.						
29	Latticini (mozzarella, fior di latte, provola, etc.), della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	500	7,50	3.750,00	4	3.900,00
	conformi al DPR 14/1/97 n.54 .Freschi di giornata, imbustati, denominazione di legge (data di produzione, denominazione commerciale e luogo di produzione).						
30	Uova della qualità e caratteristiche seguenti:	N.	5.500	0,16	880,00	10	968,00
	dovranno essere nazionali, il peso di ogni uovo non dovrà essere inferiore a gr. 60 - 65. fresche e, pertanto, dovranno presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola: normali, netti, intatti; camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm. immobile; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; tuorlo: visibile all'apertura solamente come ombre, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; germe: sviluppo impercettibile; odore: esente da odore estraneo. Ogni uovo dovrà essere marcato con la data di produzione, ovvero secondo la normativa vigente. Le uova devono essere consegnate già divise secondo i quantitativi destinati a ciascuna struttura e racchiuse in idonei involucri muniti di appositi sigilli.						
31	Ricotta : fresca di giornata, avvolta in carta impermeabile igienica per alimenti con denominazione commerciale e luogo di produzione, prodotta dal siero di latte vaccino pastorizzato	KG	10	6,50	65,00	10	71,50

3/11

32	Mortadella delle qualità e caratteristiche seguenti:	KG	100	10,00	1.000,00	10	1.100,00
	in confezioni di fettine sottovuoto da 60 gr.circa; mortadella puro suino extra. Prodotta e preparata nel rispetto della normativa vigente: maggiore percentuale di carne, assenza di cotenna e minore percentuale di latte in polvere, di condimenti vari: la superficie di taglio mette in evidenza nei cubetti di grasso venatura di magro ed un aspetto liscio. Il colore è chiaro con tonalità rosa brillante e l'odore prevalente dovrà essere quello della carne su quello degli aromi.						
33	Prosciutto crudo della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	120	24,00	2.880,00	10	3.168,00
	confezioni di fettine sottovuoto da gr. 50/60 cadauna recanti in etichetta tutto quanto previsto dalla normativa vigente in materia. Deve essere ricavato dalle cosce fresche di suini freschi macellati nell'osservanza del R.D. 20/12/1928 n. 3298.						
34	Prosciutto cotto delle qualità e caratteristiche seguenti:	KG	160	11,00	1.760,00	10	1.936,00
	confezioni in fettine sottovuoto da 60 gr. circa.Caratteri fisici ed organolettici tipici: fasce muscolari ben legate con assenza di sierosità fra le connessure, scarsa presenza di gelatina.Il prodotto non deve contenere polifosfati nè amidi, soia, caseinati, albumina, sostanze inibenti e conservanti.I nitriti ed i nitrati devono essere nei limiti stabiliti dalla legge.						
35	Salame napoletano della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	105	12,00	1.260,00	10	1.386,00
	puro suino, in fettine ed in confezioni sottovuoto da gr. 50/60 cadauna recanti etichette e tutto quanto previsto dalla normativa vigente in materia: maggiore percentuale di carne, assenza di cotenna e di condimenti vari; la superficie del taglio deve mettere in evidenza nei cubetti di grasso venature di magro ed un aspetto liscio quasi levigato. Deve essere ricavato dalle cosce fresche di suini freschi macellati nell'osservanza del R.D. 20/12/1928 n. 3298.						
36	Agli delle qualità e caratteristiche seguenti:	KG	100	4,50	450,00	4	468,00
	devono essere non germogliati, né congelati, di media grandezza ed esenti da malattie parassitarie.						
37	Fasci di bietole delle qualità e caratteristiche seguenti:	N.	0	0,60	0,00	4	0,00
	prima qualità, esenti da difetti, mature non guaste, fermentate e colorate artificialmente o comunque alterate. Esenti da malattie parassitarie che le abbiano rese insalubri o che abbiano subito congelazione.						
38	Broccoli della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	N.	1.800	0,60	1.080,00	4	1.123,20
39	Carciofi della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	N.	600	0,70	420,00	4	436,80
40	Carote della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	KG	250	0,90	225,00	4	234,00
41	Cavolfiori della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	N.	900	1,50	1.350,00	4	1.404,00
42	Cipolle della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	420	1,00	420,00	4	436,80
	devono essere non germogliate, né congelate, di media grandezza ed esenti da malattie parassitarie.						
43	Frutta fresca della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	11.000	1,50	16.500,00	4	17.160,00
	deve essere sana, matura, esente da malattie crittogamiche parassitarie, di ottima qualità, e deve rispondere alle caratteristiche della specie e della varietà. Per la fornitura in parola si dovrà seguire il criterio dell'andamento stagionale.						
44	Cespi di lattuga o di altro tipo d'insalata della qualità e caratteristiche seguenti :	N.	800	0,60	480,00	4	499,20
	di prima qualità, esenti da difetti, mature, non guaste, fermentate e colorate artificialmente o comunque alterate. Esenti da malattie parassitarie che le abbiano rese insalubri o che abbiano subito congelazione.						
45	Limoni della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	300	1,30	390,00	4	405,60
	devono essere di ottima qualità, a buccia fine, di giusta maturazione, di media grandezza, non affetti da malattie parassitarie.						

46	Melanzane della qualità e caratteristiche comuni a tutte le verdure:	KG	250	1,50	375,00	4	390,00
	di prima qualità, esenti da difetti, mature, non guaste, fermentate e colorate artificialmente o comunque alterate. Esenti da malattie parassitarie che le abbiano rese insalubri o che abbiano subito congelazione.						
47	Fasci di "odori" (prezzemolo, basilico e sedano) di colore verde brillante ed esenti da foglie giallognole.	N.	650	0,50	325,00	4	338,00
48	Patate della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	1.000	1,00	1.000,00	4	1.040,00
	devono essere di media grandezza, non germogliate, nè congelate o affette da malattie parassitarie che l'abbiano rese insalubri.						
49	Peperoni della qualità e caratteristiche seguenti :	KG	450	2,40	1.080,00	4	1.123,20
	di prima qualità, esenti da difetti, non guasti. Esenti da malattie parassitarie che le abbiano resi insalubri o che abbiano subito congelazione.						
50	Fagiolini della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	KG	350	2,50	875,00	4	910,00
51	Scarole della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	N.	2.100	1,00	2.100,00	4	2.184,00
52	Spinaci della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	KG	156	1,50	234,00	4	243,36
53	Cespi di verza della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	N.	80	1,80	144,00	4	149,76
54	Zucca della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	KG	120	1,50	180,00	4	187,20
55	Zucchine della qualità e caratteristiche come sopra indicate.	KG	700	2,00	1.400,00	4	1.456,00
56	Pomodori pelati tipo San Marzano salsati della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	1.150	1,00	1.150,00	4	1.196,00
	pelati naturali prodotti direttamente dal frutto scelto fresco e di ben lavato, contenuti in scatole di latta nuova (banda stagnata), colore rosso vivo, senza difetto, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima qualità .						
57	Pomodori verdi tipo San Marzano della qualità e caratteristiche come di seguito indicato	KG	850	1,50	1.275,00	4	1.326,00
	di prima qualità, esenti da difetti, non guasti. Esenti da malattie parassitarie che le abbiano resi insalubri o che abbiano subito congelazione.						
58	Piselli in buste surgelate preparati e confezionati secondo la normativa vigente in materia.	KG	550	2,50	1.375,00	4	1.430,00
59	Grana Padano della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	380	12,00	4.560,00	4	4.742,40
	deve essere di forma cilindrica con facce piane leggermente orlate, peso minimo della suddetta kg. 24 - diametro da 35 a 45 cm. - altezza da 18 a 24 cm. Testa esterna scura o gialla dorata naturale, colore della pasta leggermente paglierina, aroma fragrante						
60	Formaggio tipo Philadelphia in conf. da 62 gr. Circa delle qualità e caratteristiche seguenti:	N.	1.920	0,80	1.536,00	4	1.597,44
	latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, addensante, farina di semi di carrube.						
61	Formaggio fuso a fette (sottilette) della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	0	7,00	0,00	4	0,00
	deve essere fornito in fette da gr. 20, confezionato in pacchetti da 10 fette. Ogni fetta dovrà essere opportunamente avvolta in carta, in modo da formare una confezione singola. La percentuale di grasso sulla sostanza secca deve essere inferiore al 45%						
62	Formaggio Asiago avente le seguenti caratteristiche:	KG	250	12,00	3.000,00	4	3.120,00
	formaggio fresco da tavola costituito da latte vaccino pastorizzato, sel.M.G. SS 44%, conservazione a freddo + 5°c. Trattato in superficie con agenti di conservazione E 235. In confezioni da gr. 100 ciascuna.						
63	Formaggio Emmenthal: costituito con latte crudo, grasso minimo 43%. In confezione da gr. 100 ciascuna.	KG	250	11,00	2.750,00	4	2.860,00

64	Provolone dolce: formaggio a pasta filata dura ad acidità di fermentazione e maturazione media , prodotto con latte di vacca intero stagionato 2 -3 mesi - in confezione da gr.100 ciascuna	KG	150	12,00	1.800,00	4	1.872,00
65	Anguille provenienti da allevamenti debitamente autorizzati dall'Autorità Sanitaria - confezionate secondo le normative vigenti- Consegna da effettuarsi durante le festività natalizie.	KG	15	22,00	330,00	10	363,00
66	Baccalà o stocco della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	75	10,00	750,00	10	825,00
	ammollato: deve presentare la carne di colorito bianco e gli strati di essa ben uniti fra loro; odore: salino; sapore: gradevole; La carne non deve essere mai verso la colonna vertebrale o verso le estremità cefalica né bruna né rossastra o nerastra, sia in superficie sia in profondità. Le carni non dovranno presentare odori ammoniacali, di stantio o disgustosi. L'alimento in questione dovrà essere trasportato con furgoni provvisti di adeguata apparecchiatura frigorifera (-18°) e confezionato secondo la normativa vigente in materia.						
67	Filetti di merluzzo surgelati della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	700	7,00	4.900,00	10	5.390,00
	I filetti in parola dovranno provenire da merluzzi lavorati appena pescati ed immediatamente sottoposti a temperature meno 45° - 50° C, in modo che in virtù della velocità di penetrazione del freddo, non avvenga alcuna trasformazione fisico-chimica delle cellule. L'alimento in questione dovrà essere trasportato con furgoni provvisti di adeguata apparecchiatura frigorifera (-18°) e confezionato secondo la normativa vigente in materia.						
68	Filetti di sogliola surgelati "Tipo Findus" delle qualità e caratteristiche seguenti:	KG	200	12,00	2.400,00	10	2.640,00
	sogliola "Limanda" (passera o halibut), , senza spina, senza pelle dorsale e, soltanto, con ciò che rimane attaccato della pelle ventrale dalla lavorazione di filettatura. I filetti in parola dovranno provenire da sogliole lavorate appena pescate ed immediatamente sottoposte a temperature meno 45° - 50° C, in modo che in virtù della velocità di penetrazione del freddo, non avvenga alcuna trasformazione fisico-chimica delle cellule. L'alimento in questione dovrà essere trasportato con furgoni provvisti di adeguata apparecchiatura frigorifera (-18°) e confezionato secondo la normativa vigente in materia.						
69	Polipetti surgelati della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	250	8,00	2.000,00	10	2.200,00
	L'alimento in questione dovrà essere trasportato con furgoni provvisti di adeguata apparecchiatura frigorifera (-18°) e confezionato secondo la normativa vigente in materia.						
70	Cozze provenienti da allevamenti debitamente autorizzati dall'Autorità Sanitaria -confezionate secondo le normative vigenti(indicazione del luogo di produzione - data di confezionamento - presenza bollo sanitario etc.) Consegna da effettuarsi durante le festività natalizie.	KG	40	3,00	120,00	10	132,00
71	Acciughe sottosale della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	28	8,00	224,00	10	246,40
	devono provenire da acciughe appena pescate ed immediatamente lavorate in modo che non avvenga alcuna trasformazione fisico-chimica delle cellule, inoltre dovranno rispondere a tutto quanto previsto dalla vigente normativa in materia. Consegna da effettuarsi durante le festività natalizie e pasquali.						
72	Sottaceti della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	55	3,00	165,00	10	181,50
	ortaggi di vario tipo (carote, peperone, cetriolo, cipolline, sedano, ecc.), macerato all'aceto di vino, preparati e confezionati secondo la normativa vigente in materia. Consegna da effettuarsi durante le festività natalizie.						
73	Olio extra vergine di oliva della qualità e caratteristiche seguenti:	LT	1.000	4,80	4.800,00	4	4.992,00
	deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione che, non contenga più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. La denominazione di tale olio dovrà anche indicare la provenienza. Confezione da lt.5.						
74	Olio di semi di girasole della qualità e caratteristiche seguenti:	LT	300	1,80	540,00	4	561,60
	deve essere olio di semi di girasole con acidità calcolata in acido oleico superiore allo 0,50%, assenza di coloranti naturali o artificiali ed alterazione alcuna, ovvero sofisticazione. Deve essere contenuto in recipienti da lt.5 con le indicazioni di legge.						

75	Asti Spumante a denominazione d'origine garantita e controllata	N.	30	6,00	180,00	22	219,60
76	Vino della qualità e caratteristiche seguenti:	LT	210	1,50	315,00	22	384,30
	deve essere ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto dell'uva. Deve rispondere ai seguenti requisiti: a) all'analisi organolettica o chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattie, avariato o difettoso per odore e sapore anormale; b) la gradazione alcolica complessiva non deve risultare inferiore a 10°C; c) non contenere qualsiasi sostanza oltre i limiti di volta in volta riconosciuti pregiudizievoli per la salute pubblica con decreto del Ministero Agricoltura e Foreste in concerto con quello della Sanità; d) contenuto in recipienti di vetro da lt.5; chiusura di garanzia sigillata; indicazione di legge con gradazione del prodotto.						
77	Camomilla in bustina CONFEZIONATE A NORMA DI LEGGE.	N.	100	0,15	15,00	22	18,30
78	Capperi rispondenti ai requisiti di legge.	KG	35	6,00	210,00	4	218,40
79	Ceci della qualità e caratteristiche seguenti:	KG	90	2,00	180,00	4	187,20
	devono essere del raccolto dell'annata, assolutamente privi di impurità e corpi estranei o affetti da parassiti, di rapida cottura. Confezione da kg.1. Sociale, ed in linea di massima una volta al mese.						
80	Estratto di carne per brodo in conf. da 10pz	N.	300	1,30	390,00	10	429,00
81	Farina di grano tenero 00 confezionata in pacchi da kg. 1 a norma di legge.	KG	40	0,55	22,00	4	22,88
82	Fichi secchi neri o bianchi preparati e confezionati secondo la normativa vigente in materia.	KG	6	10,00	60,00	4	62,40
83	Olive di Gaeta rispondenti ai requisiti di legge.	KG	75	6,00	450,00	4	468,00
84	Olive Verdi rispondenti ai requisiti di legge.	KG	85	6,00	510,00	4	530,40
85	Frutta secca mista (periodo natalizio)- preparata e confezionata secondo la normativa vigente in materia.	KG	15	9,00	135,00	4	140,40
86	Sale grosso/raffinato rispondenti ai requisiti di legge.	KG	480	0,35	168,00	22	204,96
87	Thè in bustina della qualità e caratteristiche rispondenti ai requisiti di legge.	N.	100	0,20	20,00	10	22,00
88	Tonno della qualità e caratteristiche seguenti :	N.	5.800	1,50	8.700,00	10	9.570,00
	deve essere fornito tonno con olio di oliva conservato in confezioni da gr.80 . Il tonno deve presentarsi con trance o filetti in pezzature uniformi e scarso materiale sbriciolato, colore dal rosa intenso al rosa chiaro, odore delicato e gradevole. L'olio di copertura deve essere limpido e con minime tracce d'acqua. Il prodotto deve rispondere a tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.						
89	Conf. di lievito da 25 gr prodotto e confezionato secondo le normative vigenti in materia	N.	80	0,20	16,00	10	17,60
90	Aceto prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini e rispondente ai seguenti requisiti: acidità totale espressa in acido acetico, non inferiore a 6% mml - indicazione della gradazione- indicazioni di legge con nome e sede della ditta produttrice	LT	105	1,00	105,00	10	115,50
	Le consegne dovranno effettuarsi presso le singole strutture assistenziali, secondo gli ordinativi emessi dal Servizio Politiche di Inclusione Sociale.				126.775,00		135.299,60

IMPORTO TOTALE OLTRE IVA € 126.775,00
IMPORTO TOTALE IVA COMPRESA € 135.299,60

IL DIRIGENTE
D.ssa *Giulietta* CHIEFFO

2
a



Direzione Centrale
Welfare e Servizi Educativi
Servizio Politiche di Inclusione Sociale - Città Solidale

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
CIG 7153506BE3

OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

Art. 1

Procedurate telematica di acquisto ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera b) del Dlgs n. 50/16, tramite "richiesta offerta" (RDO) nell'ambito del Mercato Elettronico della P.A. (MEPA) - per la fornitura, in un unico lotto, **di generi alimentari crudi**, alle strutture socio-assistenziali per anziani e senza fissa dimora, ubicate nel territorio comunale, di seguito specificate:

1. Istituto Signoriello - 2^a Traversa Duca degli Abruzzi, 8
2. Dormitorio Pubblico - Via G. De Blasiis, 10

La presente selezione è articolata in unico lotto - **CIG 7153506BE3**

I termini entro i quali poter inoltrare richieste di chiarimenti sono indicati nella RDO a sistema.

Le risposte alle richieste di chiarimenti verranno inviate alla scadenza dei predetti termini a tutti i partecipanti per via telematica attraverso la funzione dedicata nel Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA)

Ai fini di cui all'art. 51 del Dlgs n. 50/16 si specifica che non si è provveduto alla suddivisione in più lotti in quanto trattasi di fornitura di diversi generi alimentari da consegnarsi quotidianamente alle strutture socio-assistenziali e riferita alla dieta giornaliera definita per gli ospiti delle strutture medesime, laddove, al contrario consegne distinte per ciascun alimento inciderebbero notevolmente sulla determinazione dei costi relativi.

Art. 2

Indicazione Cig e tracciabilità flussi finanziari

Per consentire gli adempimenti previsti dalla Legge 136/2012 e s.m.i. si comunica il **CIG 7153506BE3**

In particolare si rammenta che il fornitore aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla presente normativa, pena la nullità assoluta del contratto.

Art. 3

Ulteriori Adempimenti

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire, a favore dell'Amministrazione comunale, successivamente alla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, a garanzia dell'esatto e completo adempimento dei suoi obblighi contrattuali, una fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. L'importo netto della garanzia definitiva è calcolato in percentuale sull'importo netto di aggiudicazione (inteso come budget di spesa) secondo il disposto dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000; in tale ipotesi, la ditta interessata deve presentare idonea e puntuale dichiarazione relativa al possesso del suddetto sistema di qualità. La garanzia definitiva deve inoltre prevedere una espressa disposizione in forza della quale la garanzia stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di pagamenti dei premi, anche oltre il termine di scadenza riportato nella garanzia, fino al momento in cui la stessa impresa obbligata consegna una dichiarazione liberatoria a svincolo della garanzia rilasciata dall'Ente garantito. La garanzia definitiva deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Ente.

La garanzia definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 co. 2 del codice civile e l'operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta. La garanzia definitiva dovrà avere validità fino al completo svolgimento di tutte le attività previste dall'appalto.

**Art. 4
Durata**

La durata presunta dell'appalto è di un anno con decorrenza dalla data di emissione del primo ordinativo e comunque fino alla concorrenza dell'intera fornitura e della relativa spesa.

**Art. 5
Importo**

L'importo complessivo della fornitura e degli oneri derivanti compresi nell'appalto ammonta presuntivamente a € 135.300,00 IVA compresa, ovvero € 126.775,00 oltre Iva al 4%, 10% e 22%. senza oneri per la sicurezza in quanto non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non è necessario redigere il DUVRI e non sussistono di conseguenza costi della sicurezza.

Detto importo ha valore puramente indicativo. Nel caso che per motivi di assoluta urgenza e necessità, si richieda di dover aumentare o contenere il quantitativo prestabilito della fornitura, entro il limite massimo del 20% in più o in meno, la ditta aggiudicataria dovrà osservarne le determinazioni che ne derivano senza richiedere indennità di sorta o rescissione del contratto.

**Art. 6
CARATTERISTICHE E PREZZI BASE DELLA MERCE**

La merce da fornire dovrà avere tutti i requisiti stabiliti dalle vigenti norme in materia per l'accettazione; le caratteristiche dei generi alimentari occorrenti, per quanto attiene alla qualità, dovranno rispondere a quelle indicate nell'allegato "A" - parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto dal quale potranno evincersi le quantità dei prodotti.

**Art. 7
MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

La presente RDO viene predisposta, utilizzando la linea unica "Prodotti Alimentari/Derrate alimentari" integrata dai documenti allegati:

- il presente documento che disciplina le condizioni Speciali d'Appalto all. "B"
- modello All. "A" che dovrà essere completato dal fornitore partecipante apponendo i prezzi tenendo conto delle caratteristiche richieste;
- modello all. "C" Lettera d'invito contenente il disciplinare di gara;
- modello all. "D" Autocertificazioni.

**Art. 8
MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELLA GARA**

La modalità di aggiudicazione della RDO sarà:
• al prezzo più basso ai sensi dell'art. 95 comma 4 lettera c) del Dlgs 50/2016 in quanto la fornitura dei generi alimentari è caratterizzata da continuità e ripetività.

Nel caso di parità in graduatoria tra le offerte ricevute, si applica l'art. 18 comma 5 del D.M. 28/10/1985, il quale prevede che "in caso di offerta di uguale importo, vengono svolti esperimenti di migliororia in sede di valutazione delle offerte", si procede al rilancio della RDO con i soggetti che hanno presentato le migliori offerte.

**Art. 9
STIPULA CONTRATTUALE**

L'aggiudicazione diverrà definitiva solo dopo la determina di affidamento da parte del responsabile del procedimento e dopo aver proceduto alla verifica in un capo all'aggiudicatario del possesso di tutti i requisiti previsti. La stipula del contratto è subordinata, altresì, all'acquisizione delle informative antimafia previste dall'art. 2 del Protocollo di Legalità ai sensi dell'art. 10 del D.P.R. 252/98. L'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione della propria offerta. Il contratto avrà come contenuto anche le clausole di cui

al Protocollo di Legalità sottoscritto il 01/08/2007 tra il Prefetto di Napoli, il Presidente della Regione

Campania, il Presidente della Provincia di Napoli, il Sindaco del Comune di Napoli, il Presidente della Camera di Commercio e il Coordinatore dei Sindaci della Provincia di Napoli – ANCI Campania, nonché le clausole di cui al Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Napoli, approvato con deliberazione di G.C. n. 254 del 24 aprile 2014, e quelle di cui alla Legge n. 136 del 13/8/10 e s.m.i. circa il rispetto dell'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari. A tal fine la ditta aggiudicataria sottoscriverà digitalmente, all'atto della stipula del contratto (stipula RDO), apposita dichiarazione che rientrerà tra le Condizioni Aggiuntive del Contratto.

Art. 10

CONSEGNA DELLA FORNITURA

La fornitura di cui al presente Capitolato sarà richiesta alla ditta vincitrice mediante ordinativi scritti emessi dal Dirigente del Servizio Politiche di Inclusione Sociale-città solidale. Data l'urgenza della prestazione si procederà all'emissione di ordinativi alla ditta aggiudicataria, nelle more della stipula contrattuale. I generi alimentari dovranno essere trasportati in contenitori conformi alle disposizioni vigenti e consegnati, con automezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria, a cura e spese della ditta aggiudicataria presso le singole strutture assistenziali nel giorno ed all'ora che sarà precisata negli ordinativi emessi di volta in volta. La merce fornita in ritardo potrà, a discrezione dell'Amministrazione, essere rifiutata indipendentemente dall'applicazione delle penalità previste al successivo art. 16.

Se la fornitura non corrisponderà ai requisiti previsti dovrà essere ritirata e sostituita con altra conforme alle caratteristiche merceologiche previste e non avrà nulla a pretendere in siffatte circostanze.

Agli effetti del presente Capitolato qualunque ritardo, sia pur minimo, nella consegna della fornitura, dà diritto all'Amministrazione appaltante - ove lo ritenga opportuno in rapporto al danno o al disservizio conseguente - di procedere, senz'altro, all'acquisto della merce presso altra ditta, a trattativa privata o anche ad acquisto su piazza. Le maggiori spese su tali acquisti cederanno per intero a carico della ditta assuntrice.

In caso di eventuale trasferimento di sede di uno o più strutture, di cui all'art.1, la ditta aggiudicataria non potrà pretendere nulla per eventuali maggiori spese sostenute.

Nessun motivo, neppure eccezionale (ivi compreso sciopero effettuato dai dipendenti della Ditta appaltatrice) giustificherà l'interruzione del servizio da parte della ditta aggiudicataria. Per ogni giorno di servizio eventualmente non eseguito sarà comminata alla ditta aggiudicataria una penale pari al doppio del costo dei generi non forniti.

Art. 11

CONTROLLI E VIGILANZA

Il Servizio Politiche di Inclusione Sociale-città solidale si riserva la facoltà di avvalersi di controlli, da parte degli Organi competenti, sui prodotti forniti. La ditta, pertanto, ha l'obbligo di prestarsi in ogni tempo alle prove alle quali il Servizio Politiche di Inclusione Sociale - città solidale intenda sottoporre le derrate alimentari da impiegare o impiegate e tutte le spese, ivi comprese quelle di esecuzione, cederanno a carico della ditta medesima.

Art. 12

INVARIABILITÀ DEI PREZZI

La fornitura sarà valutata in base ai prezzi di aggiudicazione. In essi si intendono compresi e compensati tutti gli oneri di cui al presente Capitolato per l'esecuzione della fornitura stessa.

I prezzi predetti si intendono offerti dall'Impresa in base a calcoli di propria convenienza, a tutto suo rischio, e sono, quindi, invariabili ed indipendenti da qualsiasi eventualità per tutto il periodo di durata dell'appalto previsto dall'art. 4 del presente Capitolato e fino all'ultimazione delle consegne.

La ditta aggiudicataria non avrà diritto di pretendere sovrapprezzi o indennità speciali di alcun genere per l'aumento del costo dei materiali, perdite e per qualsiasi altra sfavorevole circostanza che potrà verificarsi dopo l'aggiudicazione.

Art. 13

PERSONALE

Il Servizio Politiche di Inclusione Sociale - città solidale si riserva il diritto di richiedere all'impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio di fornitura per comprovati motivi. In tale caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Tutto il personale addetto al servizio deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria aggiornato secondo le leggi vigenti

Art. 14
FORNITURA PRODOTTI DIVERSI

La ditta aggiudicataria dovrà assumersi l'onere di fornire, ai prezzi di listino corrente, eventuali prodotti non menzionati nell'allegato "A" e che siano richiesti dal Servizio Politiche di Inclusione Sociale-città solidale.

Art. 15
LIQUIDAZIONE DELLE FORNITURE

La liquidazione delle fatture avverrà solo dopo che la ditta aggiudicataria avrà eseguito gli adempimenti contrattuali stabiliti.

Le somme spettanti all'assuntore per le forniture eseguite e per quelle in corso di esecuzione - così come derivanti dalle offerte praticate in sede di aggiudicazione della gara - non potranno essere dal medesimo cedute, né delegate, senza il previo assenso dell'Amministrazione Comunale.

Il Servizio Politiche di Inclusione Sociale - città solidale procederà, ai sensi dell'art.184 del D.lgs. 267/2000, al riscontro delle fatture relative alle forniture effettuate, in rapporto agli ordinativi corrispondenti e all'applicazione dei prezzi.

Tale esame e le eventuali osservazioni saranno riportate in calce alle fatture medesime.

Le fatture - trasmesse elettronicamente ai sensi del D.M. 55 del 03/04/13- previa acquisizione del DURC da parte del Comune, saranno trasmesse al Servizio Controllo e Registrazione Spese per l'esame contabile ai fini della liquidazione; al Servizio Politiche di Inclusione Sociale -città solidale saranno trasmessi tutti i documenti giustificativi per gli eventuali riscontri.

Si procederà alla liquidazione del credito solo dopo l'espletamento di tali procedure ed il fornitore non potrà elevare pretese di sorta per i ritardi che eventualmente si frapponessero ai pagamenti sia per gli adempimenti di competenza del Servizio Politiche di Inclusione Sociale - città solidale sia per quelli di specifica competenza del Servizio Controllo e Registrazione Spese per l'esame contabile ai fini della liquidazione

ART. 16
SANZIONI PER L'INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI CONTRATTUALI

Nel caso in cui per qualsiasi motivo imputabile al fornitore la merce non fosse consegnata nel termine indicato dall'Ente appaltante, sarà applicata una penale pari al 20% dell'importo della fornitura stessa.

Se l'importo della penale applicabile risulta superiore ad un terzo del valore della merce fornita, l'entità di tale penale non potrà eccedere la cennata misura (1/3 del valore della merce).

Nel caso di mancata consegna della merce, l'Amministrazione potrà comunque affidare l'incarico ad altra ditta, a maggiori spese dell'aggiudicataria, fermo restando l'applicazione della penalità di cui sopra.

Sarà, altresì, considerata come non avvenuta la consegna della merce che sarà stata rifiutata in sede di accettazione o ispezione, perché non conforme alle caratteristiche richieste.

In tale caso, oltre all'applicazione della succitata penale, l'aggiudicataria è tenuta alla sostituzione dei prodotti contestati con altri rispondenti alle caratteristiche merceologiche previste e non avrà nulla a pretendere in siffatte circostanze.

Oltre ai casi di risoluzione dell'appalto, menzionati nel presente Capitolato, nel caso di rifiuto di esecuzione della fornitura e di abituale trascuratezza, l'Amministrazione potrà, di pieno diritto e senza formalità di sorta, dichiarare la risoluzione dell'appalto a maggiori spese dell'aggiudicataria ed incamerare la cauzione senza pregiudizio di maggiori eventuali danni.

Le sanzioni di cui al presente articolo saranno applicate dal Servizio Politiche di Inclusione Sociale con decurtazione sull'importo delle fatture ammesse al pagamento o, in mancanza, sulla cauzione costituita.

ART. 17
ONERI DELL'APPALTO

Tutte le spese di contratto e quelle accessorie e conseguenti al contratto stesso cederanno per intero a carico dell'aggiudicataria. L'I.V.A., causa scissione dei pagamenti, sarà versata all'Erario direttamente dall'ente pubblico ai sensi dell'art.17 ter del D.P.R. 633/1972 .

ART. 18
NORMATIVA DA OSSERVARE

L'appalto sarà regolato dal presente Capitolato Speciale e sarà, inoltre, soggetto a tutte le vigenti disposizioni in materia. L'appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti in vigore o che saranno emanati durante il periodo dell'appalto ivi comprese le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto dell'appalto.

ART. 19

RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è responsabile di qualsiasi danno verso terzi derivante da manomissioni in dipendenza dell'esecuzione del servizio e fornitura merci e si obbliga di rilevare l'Amministrazione appaltante da qualsiasi protesta, azione o molestia in proposito che possa derivare a terzi, con esclusione dell'Amministrazione dal giudizio e con rivalsa di tutte le spese conseguenti nell'instaurazione della lite. Più particolarmente l'appaltatore avrà l'obbligo di rispondere direttamente verso i terzi di tutti i danni che a costoro potranno derivare e di assumere direttamente a proprio esclusivo carico le liti che potessero essere formulate contro il Comune.

ART. 20

DEFINIZIONE DELLE VERTENZE

Per la definizione delle controversie che potranno insorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa è espressamente escluso - ai sensi dell'art.16 L.10.12.81 n.741 - il ricorso al collegio arbitrale, demandandosi la risoluzione delle vertenze al Giudice Ordinario.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dal contratto anche se le ordinazioni e forniture rifletteranno la materia in contestazione.

ART. 21

RISOLUZIONE DELL'APPALTO

L'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di dichiarare la risoluzione dell'appalto qualora l'aggiudicataria non rispetti le norme e condizioni sopra menzionate

L'Amministrazione Comunale potrà, inoltre, disporre in qualsiasi momento e senza formalità di sorta la risoluzione dell'appalto, senza che l'aggiudicataria possa nulla eccepire, qualora risultino a carico della stessa procedimenti o provvedimenti ai sensi della legge 19.3.1990, n. 55.

ART. 22

INFORMAZIONI COMPLEMENTARI

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato, si rinvia alla documentazione relativa alla disciplina del mercato elettronico.



Direzione Centrale
Welfare e Servizi Educativi
Servizio Politiche di Inclusione Sociale – Città Solidale

ALL. "C"

Fornitori iscritti al bando M.E.P.A. " Derrate alimentari"

Oggetto: Invito a gara per l'affidamento della fornitura e distribuzione di alimenti crudi presso le strutture socio assistenziali per anziani e senza fissa dimora a cura del Servizio Politiche di Inclusione Sociale-città solidale, mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett b) del Dlgs 50/2016 tramite RDO su MEPA, da espletare con il sistema del minor prezzo determinato mediante offerta a prezzi unitari.
CIG n. 7153506BE3

Premesso:

- che il Comune di Napoli Servizio Politiche di Inclusione Sociale- città solidale deve esperire una procedura di gara per la fornitura e distribuzione di generi alimentari crudi, il cui dettame è riportato nell'allegato "A" alla RDO n.....denominata" Derrate Alimentari" in favore della struttura socio assistenziale "Giuseppe Signoriello" e Centro di Prima Accoglienza.
- Che con determina dirigenziale n..... del I.G..... del è stato stabilito di procedere al lancio sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione (MEPA) di Consip spa la richiesta di offerta (RDO) con procedura negoziata *ai sensi dell'art. 36 comma 2 lett b) del Dlgs 50/16* per l'aggiudicazione dell'appalto avente la durata di un anno decorrente dalla *data del primo ordinativo trasmesso alla ditta aggiudicatrice*. L'importo della fornitura stimato sulla base del fabbisogno annuale presunto è pari ad **€ 135.300,00** IVA compresa *ovvero € 126.775,00 oltre Iva al 4%, 10% e 22%*. La gara è stata espletata *con il sistema del minor prezzo determinato mediante offerta a prezzi unitari*.

SI INVITA

Codesto spettabile operatore economico a partecipare alla suddetta procedura negoziata presentando apposita offerta.

1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura e distribuzione di generi alimentari crudi presso strutture socio assistenziali per anziani e senza fissa dimora indicati analiticamente nell'allegato "A"

2. LUOGO DI ESECUZIONE

La fornitura dovrà essere consegnata presso le suindicate strutture, nei tempi e nei modi stabiliti nel Capitolato.

3. VALORE DELL'APPALTO

Il valore dell'appalto è pari ad **€ 135.300,00** IVA compresa *ovvero € 126.775,00 oltre Iva al 4%, 10% e 22%* La base d'asta è costituita dai singoli prezzi unitari, IVA inclusa come riportati nell'allegato "A" che forma parte integrante e sostanziale della presente lettera di invito.

4. PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è affidato a mezzo di *Procedura Negoziata (ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettere b del Dlgs 50/16)tramite lo strumento di negoziazione del MEPA*. Il criterio di aggiudicazione è quello del minor prezzo determinato mediante offerta a prezzi unitari (art. 95 c. 4 lettera b) Dlgs 50/2016) sarà

aggiudicata come migliore offerta quella risultata complessivamente più bassa rispetto al valore dell'appalto, il cui valore dovrà essere riportato sul modello di offerta economica allegato "A"

Non sono ammesse offerte in aumento.

Il corrispettivo della fornitura è calcolato moltiplicando il prezzo unitario, al netto dello sconto offerto in sede di gara, per la quantità richiesta. Fatte salve le espresse ipotesi di esclusione dalla gara, previste dall'art 80 del D.Lgs. 50/2016, la Commissione di gara potrà disporre l'esclusione dalla gara medesima del concorrente a causa di mancanza, irregolarità o incompletezza della documentazione richiesta, inosservanza delle modalità prescritte per la presentazione della documentazione qualora facciano venir meno il serio e proficuo svolgimento della gara, la "par condicio" dei concorrenti e le norme poste a tutela della segretezza dell'offerta.

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate da un'apposita commissione, nominata dalla stazione appaltante ai sensi delle vigenti normative, la quale, in armonia con le disposizioni contenute nella presente lettera d'invito e nei documenti di riferimento nonché nel codice, esaminerà tutta la documentazione pervenuta, valuterà le offerte e provvederà a formulare una graduatoria e ad effettuare la conseguente aggiudicazione provvisoria.

L'accesso ai partecipanti e l'apertura dei plichi avverrà attraverso la procedura di RdO presente sul sito www.acquistinretepa.it.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso pervenga una sola offerta valida.

Ai sensi dell'art. 95 comma 12 del Dlgs 50/16, il Comune di Napoli potrà decidere di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Con la comunicazione di aggiudicazione provvisoria, inviata attraverso il sistema M.E.P.A., l'Amministrazione comunale procederà, nei confronti dell'aggiudicatario, alla verifica, con riferimento a tutti i prodotti offerti nella proposta, dell'abilitazione al Mercato Elettronico che dovrà essere avvenuta prima della scadenza della data fissata, facendo anche ricorso ad informazioni fornite da Consip e/o dal Gestore del Sistema. In caso di riscontrata mancata richiesta di abilitazione o di diniego di abilitazione dei prodotti offerti dall'aggiudicatario, l'Amministrazione comunale procederà alla revoca dell'aggiudicazione della RdO, riservandosi la facoltà di proseguire all'aggiudicazione ed alla successiva verifica di abilitazione dei prodotti nei confronti del fornitore risultato secondo classificato nella originaria graduatoria.

L'aggiudicazione avverrà tramite accettazione della Proposta sul Mercato Elettronico della PA (www.acquistinretepa.it).

5. MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Per agevolare la formulazione della Proposta da parte delle imprese invitate, è stata predisposta una Richiesta d'Offerta (RdO) utilizzando la riga unica di offerta "DERRATE ALIMENTARI" a riga unica", integrata dai seguenti documenti:

- l'elenco degli alimenti costituente l'allegato "A" alla RdO, che dovrà essere compilato dall'impresa offerente per fornire gli elementi di dettaglio economico della proposta;
- il Capitolato Speciale d'Appalto costituente l'allegato "B" alla RdO;
- la presente Lettera d'invito, costituente l'allegato "C" alla RdO;
- il modello delle dichiarazioni a corredo dell'offerta, costituente l'allegato "D" alla RdO.

L'offerta e le documentazioni, **a pena di esclusione dalla gara**, devono pervenire tramite la piattaforma messa a disposizione dal MEPA, sul sito www.acquistinretepa.it, entro i termini stabiliti.

L'offerta si comporrà da due "buste": "A – Documentazione amministrativa" e "B – Offerta economica".

Nella busta "A – Documentazione amministrativa" devono essere contenuti, a pena di esclusione dalla gara, i seguenti documenti firmati digitalmente:

- a) **istanza di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva** ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, redatte in conformità al **Modello di dichiarazione (allegato D) e attestanti i requisiti di carattere generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016**, debitamente compilate e sottoscritte dal legale rappresentante o dal procuratore di questi, unitamente al rispettivo documento d'identità. In caso di sottoscrizione da parte del procuratore, deve essere trasmessa la relativa procura (in originale o copia autenticata);
- b) **lettera di invito alla gara comprensiva di disciplinare** sottoscritta dal legale rappresentante o dal procuratore di questi. In tal caso deve essere trasmessa la relativa procura (in originale o copia autenticata);
- c) **capitolato Speciale d'Appalto** sottoscritto dal legale rappresentante o dal procuratore di questi. In tal caso deve essere trasmessa la relativa procura (in originale o copia autenticata).

Nella busta "B – Offerta economica" devono essere inseriti esclusivamente l'offerta economica redatta utilizzando l'elenco degli alimenti costituente l'allegato "A" alla RdO, che dovrà essere compilato dall'impresa offerente per fornire gli elementi di dettaglio economico della proposta;

6. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I concorrenti all'atto di presentazione dell'offerta dovranno, a pena di esclusione, dichiarare l'assenza delle cause ostative previste dal Dlgs 159/2011 s.m.i., il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016 ed il possesso dell'abilitazione al bando Consip relativa ai prodotti oggetto di fornitura entro la data di scadenza della presente gara riportata nella RdO.

7. GARANZIE

L'impresa aggiudicataria dovrà costituire, a favore dell'Amministrazione comunale, successivamente alla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, a garanzia dell'esatto e completo adempimento dei suoi obblighi contrattuali, una fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. L'importo netto della garanzia definitiva è calcolato in percentuale sull'importo netto di aggiudicazione (inteso come budget di spesa) secondo il disposto dell'art. 93 del D.Lgs.50/2016. L'importo della garanzia, e del suo eventuale rinnovo, è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000; in tale ipotesi, la ditta interessata deve presentare idonea e puntuale dichiarazione relativa al possesso del suddetto sistema di qualità. La garanzia definitiva deve inoltre prevedere una espressa disposizione in forza della quale la garanzia stessa sarà tacitamente rinnovata con l'obbligo dell'impresa aggiudicataria di pagamenti dei premi, anche oltre il termine di scadenza riportato nella garanzia, fino al momento in cui la stessa impresa obbligata consegna una dichiarazione liberatoria a svincolo della garanzia rilasciata dall'Ente garantito. La garanzia definitiva deve essere tempestivamente reintegrata qualora in corso d'opera essa sia stata parzialmente o totalmente incamerata dall'Ente.

La garanzia definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 co. 2 del codice civile e l'operatività entro 15 gg. a semplice richiesta scritta. La garanzia definitiva dovrà avere validità fino al completo svolgimento di tutte le attività previste dall'appalto.

8. STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del Contratto è subordinata all'acquisizione del DURC, nonché all'acquisizione dell'informativo antimafia richiesto ai sensi dell'art. 100 del D.lgs. 159/2011. La stipula del contratto avverrà attraverso la procedura informatica del mercato elettronico e attraverso l'accesso al link "dati e documenti di stipula". In questa sede saranno gestiti tutti i dati e documenti richiesti per perfezionare il contratto e, in particolare, l'invio del documento di stipula firmato digitalmente.

Il documento di stipula viene prodotto automaticamente dalla piattaforma e contiene i dati della RdO inviata e i dati dell'offerta aggiudicata in via definitiva. Il contratto d'appalto della fornitura in oggetto è stipulato ai sensi del combinato disposto dell'art. 36, commi 1, 6 e 7 e art. 216, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016) ed è sottoposto all'osservanza delle prescrizioni della legge 136/2010 s.m.i.; pertanto, il fornitore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla predetta legge e si impegna altresì a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Napoli della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Responsabile Unico del Procedimento per tutti gli atti connessi e conseguenti, il dr. Stefano Matto Funzionario Economico Finanziario del Servizio Politiche di Inclusione Sociale-Città Solidale.

inclusione.sociale@pec.comune.napoli.it Servizio Politiche di Inclusione Sociale-città solidale sito internet: www.comune.napoli.it