



**Fornitura in somministrazione di derrate alimentari per la refezione scolastica
e non solo del Comune di Montelupo Fiorentino**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CPV 15890000-3

ART 1 Oggetto e valore dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura in somministrazione di derrate alimentari per le mense scolastiche delle scuole dell'infanzia e primarie, per la mensa dei dipendenti comunali, dei nidi d'infanzia, di due RSA, degli anziani a domicilio, alle condizioni e con le caratteristiche specificate dal presente Capitolato Speciale.

Descrizione lotto merceologico	Importo a base di gara per 12 mesi €	Importo a base di gara 24 mesi €
LOTTO 1 – CARNI FRESCHE, UOVA E SALUMI.	90.255,00	180.510,00
LOTTO 2 – PANE E PRODOTTI DA FORNO.	55.448,00	110.896,00
LOTTO 3 – GENERI VARI (compresi surgelati, latticini e pasta secca)	235.126,00	470.252,00
LOTTO 4 – PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI.	107.335,00	214.670,00

L'importo a base di gara per 24 mesi è di euro **976.328,00, oltre iva.**

Valore dell'appalto come sotto specificato:

Descrizione lotto merceologic	Importo a base di gara per 12 mesi	Importo a base di gara 24 mesi €	Eventuale Proroga di 12 mesi	Quinto d'obbligo su 24 mesi	TOTALE PER LOTTO

o	€				
LOTTO 1 – CARNI FRESCHE, UOVA E SALUMI.	90.255,00	180.510,00	90.255,00	36.102,00	306.867,00
LOTTO 2 – PANE E PRODOTTI DA FORNO.	55.448,00	110.896,00	55.448,00	22.178,00	188.522,00
LOTTO 3 – GENERI VARI (compresi surgelati, latticini e pasta secca)	235.126,00	470.252,00	235.126,00	94.050,00	799.428,00
LOTTO 4 – PRODOTTI ORTOFRUT TICOLI BIOLOGICI.	107.335,00	214.670,00	107.335,00	42.934,00	364.939,00

L'importo del presente appalto di durata pari a 24 mesi e comprensivo dell'eventuale proroga di 12 mesi e dell'eventuale attivazione del quinto d'obbligo, come meglio specificato ai successivi artt. 4 e 5, è di **euro 1.659.756,00**, oltre iva dovuta secondo le diverse aliquote applicate alle diverse categorie di derrate.

Ai sensi dell'art. 41 comma 14 del D.lgs. 36/2023 trattandosi di appalto di mera fornitura senza posa in opera non sono stati individuati negli atti di gara i costi della manodopera.

Ai sensi dell'art. 26 c. 3 bis del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. l'importo degli oneri per la sicurezza relativi a rischi da interferenza per il presente appalto è pari a zero, trattandosi di prestazione di *"mera fornitura di beni"* non è stato redatto il D.U.V.R.I.

Non sono presenti rischi da interferenza perché alcune tipologie di derrate vengono consegnate all'alba quando i dipendenti del centro cottura non sono ancora presenti sul luogo di lavoro. Le altre tipologie di derrate vengono consegnate quando i

dipendenti del centro cottura sono impegnati nelle lavorazioni, all'interno del centro cottura stesso. I fornitori non accedono alle aree di lavorazione del centro cottura, ma la merce viene scaricata in un'area esterna, coperta, di proprietà del comune, adiacente al centro cottura.

In sintesi, nel momento dello scarico delle derrate non sono mai presenti i lavoratori del centro cottura, che intervengono solo successivamente a riporre le derrate nel magazzino interno. Lo stesso Responsabile del centro cottura controlla la merce solo dopo che sono terminate le operazioni di scarico delle derrate.

Ogni singolo concorrente può concorrere per uno, due o più lotti.

Ciascun lotto trova dettagliata descrizione nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

L'aggiudicazione avverrà con l'offerta a prezzi unitari. Il metodo del calcolo del corrispettivo è a misura.

A conclusione della procedura di gara il Comune stipulerà con gli aggiudicatari un contratto di somministrazione di cui agli artt. 1559 del c.c. e ss.

La base di gara per ogni singolo lotto è calcolata sulle quantità presunte di prodotti occorrenti ogni anno, moltiplicato per i mesi di durata della fornitura.

L'importo presunto di fornitura dei singoli lotti, calcolati in via presuntiva, è da intendersi puramente indicativo del volume contrattuale, e pertanto non vincolante e con possibilità di oscillazione, in aumento o in diminuzione, in relazione alle effettive esigenze del fabbisogno reale che può modificarsi sulla base di numerose variabili connesse all'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica quali, a titolo esemplificativo e non esaustivo, ampliamento o riduzione del servizio di tempo pieno nelle diverse classi, variazione della frequenza da parte degli utenti, adesione a progetti educativi specifici, modifica tabelle nutrizionali, modifica menù scolastico, etc.

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 30 del D.Lgs. n. 36/2023 e relativamente alla esclusiva fornitura delle derrate, i lotti del presente capitolato sono aggiudicati esclusivamente sulla base del miglior rapporto qualità / prezzo. La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale:

a) della qualità delle derrate, con particolare riferimento ai prodotti biologici, tipici, a denominazione protetta e di filiera corta/chilometro zero,

b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile, nonché dei criteri ambientali minimi di cui all'art. 57.

Il presente capitolato è stato redatto, inoltre, tenendo conto degli indirizzi dei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” emanati con Decreto del Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020.

Tutti i prodotti biologici richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (UE) n. 848 del 2018 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Tutti i prodotti DOP, IGP richiesti devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento (UE) N. 1151/2012 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Per “filiera corta” ai sensi della legge 17.05.2022, n. 61 s'intendono prodotti agricoli e alimentari nazionali provenienti da filiera corta: i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

Per prodotti a chilometro 0 ai sensi della legge 17.05.2022, n. 61 s'intendono: i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (Montelupo Fiorentino) e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal

luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti.

L'Aggiudicatario della presente procedura deve rispettare la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari ai sensi dei Regolamenti CE 178/2002 e CE 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche, e dare su richiesta dell'Amministrazione tutte le informazioni riguardanti i prodotti forniti.

ART. 2 Descrizione dei Lotti merceologici

ART. 2.1 LOTTO MERCEOLOGICO N° 1 – CARNI FRESCHE, UOVA E SALUMI

DESCRIZIONE BENI	QUANTITA'	
	PRESUNTE ANNUE	
	unità di misura	quantità
CONIGLIO fresco nato e allevato in Italia di peso da kg 1,4 -1,6	kg	200
FUSI DI POLLO FRESCI da animale nato ed allevato in Italia, pronte per la cottura, nel peso da 180gr circa. DA	kg	3000
AGRICOLTURA BIOLOGICA		
FEGATINI FRESCI di pollo	kg	40
PETTO DI POLLO FRESCO da animale nato ed allevato in Italia, nella grammatura 400-450 grammi etichettato “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” o “rurale all’aperto”	kg	1400
PETTO DI TACCHINO FRESCO da animale nato e allevato in Italia , nel taglio a cuore, pulito, intero, nella grammatura di circa gr. 400-450, sottovuoto	kg	1400
UOVA di gallina cat. A sel. L peso da 53 a 63 gr in confezioni da 90 a 180 pz. DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	n.	27000
FILONE DI SUINO, carne origine Italia, taglio Bologna, senza osso; la carne dovrà provenire da animali macellati di recente	kg	910
CARNE BOVINA DI VITELLONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA nel taglio anatomico di Groppa, nel periodo luglio – agosto carne origine Italia	kg	30
CARNE BOVINA DI VITELLONE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA nel taglio anatomico Girello nel periodo luglio – agosto, carne origine Italia	kg	28

CARNE BOVINA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA di vitellone nel taglio anatomico di spalla – nel periodo luglio-agosto carne origine Italia	kg	70
HAMBURGER carne bovina proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA gr 100 cd nel periodo luglio – agosto carne origine Italia	Kg	180
BRESAOLA Punta d'anca IGP	kg	22
MORTADELLA senza pistacchi pezzatura massimo 2,5 kg IGP	kg	18
PANCETTA TESA tranci da kg 2 circa carne origine Italia	Kg	13
PROSCIUTTO COTTO, senza polifosfati aggiunti, caseinati, lattosio, senza glutine ALTA QUALITÀ prodotto in Italia con carni di origine Italia	kg	1300
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO, senza osso, pressato 6-7 kg c.d. PARMA DOP con carni di origine Italia	kg	450
SALAME TOSCANO e FINOCCHIONA carni origine Italia	kg	40
SALSICCE DI PURO SUINO FRESCHE: Ricavate da carni suine di prima qualità, macinate finemente. Grasso non superiore al 30%. Tessuto connettivo massimo 3%. Budello naturale sottile. Il prodotto deve rispettare le normative nazionali e comunitaria di merito. NON DEVE CONTENERE COLORANTI (E 120, E 122, E 124)	kg	80
PROSCIUTTO COTTO, sgrassato, s/polifosfati aggiunti, s/caseinati, s/lattosio, s/glutine, s/glutammato origine carni UE	kg	350
SPECK tranci da kg 2 circa carni origine Italia IGP	kg	16
WURSTEL di Pollo e Tacchino confezioni da gr 250	kg	30

Le carni, ove richiesto, dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa in vigore. Le tipologie merceologiche (polli, tacchini, conigli e suini), ove richiesto, dovranno essere di provenienza secondo quanto su previsto con esplicito riferimento in etichetta alla indicazione "Origine:" e relativo codice di riferimento: "animale/lotto"; le predette indicazioni sostanziano, in forma inequivocabile, l'informazione che il capo animale risulta nato in Italia, allevato in Italia, macellato in Italia e sezionato in Italia, ove espressamente previsto nella "descrizione beni" del lotto merceologico.

I prodotti che presentano la dicitura "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" o "BIOLOGICI" devono provenire da agricoltura biologica ed avere etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei consorzi

responsabili dei controlli ai sensi del Regolamento UE 848/2018 e successive modifiche.

SHELF-LIFE di prodotti avicoli e suini

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 12 giorni.

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\frac{\text{data termine del TMC} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del TMC} - \text{data di produzione}} \times 100$$

data termine del TMC – data di produzione

TMC = termine minimo di conservazione (data fino alla quale conserva le proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, al fine del calcolo della vita residua, il TMC è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione della data di produzione, sarà facoltà della Stazione Appaltante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra TMC e data di produzione.

POLLAME E TACCHINO

I vari tipi di pollame e tacchino dovranno essere sempre freschi e di classe "A".

I laboratori di produzione dovranno essere muniti di riconoscimento comunitario ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Sono esclusi dalla fornitura il pollame e i tacchini congelati.

Saranno sempre esclusi e perciò rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore, o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie, esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienico-sanitario.

In particolare si richiede l'**assenza di salmonella spp** sulla carcassa degli animali.

Le carni avicunicole devono essere tassativamente fresche, devono avere la cute, se presente, di colore giallo rosa chiaro, consistenza elastica, compatta; e dovrà risultare asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie

verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti. Devono essere esenti ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca. Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene.

Ad ogni consegna devono essere indicati i seguenti dati: **numero di lotto, data di scadenza, provenienza e tipo di allevamento**.

Tutti gli avicunicoli devono essere trasportati secondo le disposizioni previste dai Regolamenti Europei 178/2022, 852/2004 e 853/2004 con temperature di trasporto inferiore a 4°.

PETTI DI POLLO da "allevamento senza antibiotici, allevamento rurali in libertà o rurali all'aperto

Le carni devono essere di prima qualità, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e privo di callosità sternale. Il pollame non dovrà aver subito trattamenti con antibiotici né sostanze di natura estrogenica o altre componenti attive ad azione ormono-simili.

I polli dovranno essere di età inferiore alle 10/11 (dieci/undici) settimane, potranno essere di entrambi i sessi, con carni molto tenere e cartilagine sternale molto flessibile (caratteristica di freschezza).

La macellazione dovrà essere recente e alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni non dovranno presentare fratture scheletriche, edemi e ematomi ed il dissanguamento dovrà risultare completo.

I petti si presenteranno completamente dissanguati, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda.

Gli animali dovranno pervenire da allevamenti nazionali (nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) con provenienza sempre tracciata e specificata.

Le forniture, confezionate in sottovuoto in assenza di atmosfera modificata e refrigerate, dovranno essere ricomprese fra gr. 400,00 e 450,00.

I petti di pollo devono essere etichettati in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole e forestali ai sensi del D.M. 29 luglio 2014 recante "Modalità per l'applicazione di un sistema di etichettatura volontario" per almeno le seguenti informazioni volontarie: **"allevamento senza**

antibiotici", o allevamento " **rurale in libertà**" o "**rurali all'aperto**". Le informazioni "allevamento senza antibiotici", allevamento " rurale in libertà" o "rurali all'aperto" devono comparire nell'etichetta e nei documenti accompagnatori di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento, come previsto nel Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 che disciplina i C.A.M. delle derrate.

*FUSI DI POLLO DI PROVENIENZA DA **AGRICOLTURA BIOLOGICA***

Dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme con pezzatura da gr 180 circa, dovranno essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne, plumole o screpolature.

Dovranno essere ben conformate e con muscolatura allungata e ben sviluppata, privi di zampe.

Il tessuto cutaneo deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulito, elastico, non disseccato, in tutto privo di penne, piume, calami e spunzoni.

Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito.

Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumidi sangue o ecchimosi.

PETTO DI TACCHINO

I tacchini maschi devono provenire da allevamenti nazionali (nati, allevati, macellati e sezionati in Italia) con provenienza sempre tracciata e specificata. L'età deve essere compresa fra 16/18 (sedici/diciotto) e 30/32 (trenta/trentadue) settimane.

I capi avicoli non devono aver subito trattamenti con sostanze estrogeniche, deve presentare carni color rosa pallido, cartilagine sternale molto flessibile, completamente disossate.

Le carni devono essere di prima qualità, buona conformazione, prive di callosità sternali. La fesa sarà costituita esclusivamente da muscolo pettorale.

La macellazione dovrà essere recente e alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni non dovranno presentare residui scheletrici, edemi e ematomi ed il dissanguamento dovrà risultare completo.

Sarà accettata solo la parte chiamata “fesa di tacchino senza ala” (taglio a cuore) , corrispondente ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea in corrispondenza

CONIGLI

Le carni di coniglio dovranno corrispondere per caratteristiche merceologiche e provenienza ai requisiti previsti dalla normativa.

In particolare le carni cunicole dovranno provenire da animali nazionali (nati, allevati, macellati e sezionati in Italia), sottoposti ad ispezione medico-veterinaria post-mortem, essere munite di bollo sanitario di conformità; essere conservate presso depositi e stabilimenti conformemente a quanto previsto dalla normativa comunitaria. Le cosce dovranno essere ben strutturate e con muscolatura allungata, prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica.

Il tessuto muscolare deve presentarsi di aspetto omogeneo e compatto, di colore rosato tipico. Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Non dovranno presentare fratture scheletriche né ecchimosi ed ematomi. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi. La carne dovrà presentarsi completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda. Gli animali dovranno provenire da allevamenti nazionali con provenienza sempre tracciata e specificata. Le carni cunicole dovranno essere trasportate secondo le disposizioni regolamentari europee, con temperature trasporto comprese tra i - 1 °C e i +4 °C.

*UOVA FRESCHE DI GALLINA PROVENIENTI DA **ALLEVAMENTO BIOLOGICO***

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche ed organolettiche

Le uova di gallina dovranno essere fresche, di guscio scuro, con etichettatura di tracciabilità, relativo codice alfanumerico e categoria di freschezza “A” (uova fresche non trattate, con termine di conservazione calcolato in gg. 21 dalla data di deposizione).

Le uova di gallina richieste devono provenire da aziende zootecniche della tipologia “**allevamento biologico**”.

L'azienda deve rispettare gli obblighi di registrazione e le disposizioni concernenti i requisiti minimi del benessere animale previsti dal D. Lgs. 267/2003 e le modalità

operative di funzionamento dell'anagrafe avicola informatizzata, a norma del D. Lgs. 9/2010 e della Banca Dati Nazionale (BDN). Il mangime impiegato per l'alimentazione delle galline ovaiole dovrà essere di esclusiva provenienza biologica controllata e costituito principalmente da cereali. L'impiego di additivi per favorire la crescita, aminoacidi di sintesi, mangimi ottenuti in via transgenica (OGM), da gene-editing (o "genoma editing") o da farine animali è precluso.

Le uova biologiche richieste apparterranno, al minimo, alla tipologia ponderale "L", con peso unitario compreso fra g 53 e g 63 o superiore. Dovranno, altresì, presentare caratteristiche merceologiche di guscio e cuticola netti ed integri; albume e tuorlo dovranno mostrarsi del tutto privi di macchie di sangue, sapori ed odori difformi a quelli tipici del prodotto.

Saranno respinte quelle confezioni di uova che, in fase di verifica, mettano in evidenza le seguenti tare mercantili:

- segni di invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria; - il tuorlo risulti decentrato;
- se sperate, non evidenzino margini e contorni netti del tuorlo;
- guscio di aspetto non vellutato-poroso caratteristico;
- risultino per la maggior parte imbrattate con residui fecali o con altro materiale estraneo, aderente al guscio.

Alcuna tolleranza sarà ammessa per fratture o incrinature, anche se avvenute in corso di consegna.

In fase di accettazione, la Stazione Appaltante, avvalendosi di personale dipendente ed eventuali consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto, con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni e modalità di trasporto;
- conformità della etichettatura;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- corrispondenza al capitolato della fornitura;
- corrispondenza fra ordine e prodotto fornito;
- marchio attestante la provenienza biologica del prodotto.

L'etichetta di ogni imballo o confezione dovrà indicare:

- denominazione dell'azienda di produzione e di confezionamento;

- codice identificativo del Centro di Imballaggio Uova (CIU);
- categoria delle uova; tipologia di allevamento;
- classe di peso;
- numero/peso delle uova della confezione;
- data di ultima consumazione (entro gg. 21) a decorrere da quello di deposizione.

Su ciascun uovo sarà apposta specifica sigla alfanumerica, con codice identificativo dell'allevamento di provenienza, mediante l'impiego di stampigliatrice ad inchiostro alimentare.

Le forniture richieste saranno ricomprese in confezioni di n. 90 (novanta) uova e superiori.

Non dovranno aver subito trattamento di conservazione o di pulizia con acqua. Devono essere conservate e trasportate a norma di legge.

FILONE DI SUINO

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

La carne fornita dovrà presentare, in ogni parte, il marchio della visita medico-veterinaria e di classificazione, in osservanza delle vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

I capi di bestiame dovranno pervenire da allevamenti nazionali (**nati, allevati, macellati e sezionati in Italia**), con provenienza sempre tracciata e specificata.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che dovrà essere compresa fra 12 (dodici) e 15 (quindici) mesi.

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Dovranno presentare una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente e di colore roseo-bianco tipico.

Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro. La grana non dovrà presentarsi rugosa al tatto. La carne, fresca e refrigerata, non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto, in assenza di atmosfera modificata. L'involucro dovrà presentarsi integro e ben aderente alla carne.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6%. Per scarto si intende l'insieme variabile di tessuto adiposo (grasso), tessuto connettivale di copertura e

liquido di trasudazione. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del taglio di carne.

La tipologia merceologica delle carni dovrà essere tale da assicurare variazioni ponderali negative, nel corso delle procedure routinarie di cottura al forno in uso presso il centro di cottura del 20% ed il 23% (limite massimo tollerato), con riferimento al peso d'origine verificato e calcolato a crudo.

Le carni di suino fresco refrigerato devono:

- avere un colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta;
- avere una consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- avere i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

Le carni di suino fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE = Pale Soft Exudative);
- carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD = Dark Firm Dry);
- comparsa di colorazioni anomale (colorazione verdastra e processo di imbrunimento);
- comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa, odore spermatico di verro);
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo);
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori).

CARNE BOVINA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ORIGINE ITALIA

Nei tagli di girello, groppa e spalla. *Hamburger biologici.*

Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e organolettiche

Le carni fornite dovranno essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Dovranno presentare una struttura compatta, consistente e assolutamente non viscida, essere di odore gradevole, non rancido, tagliarsi facilmente. Dovranno, inoltre, avere colore rosso. Il colore delle carni di manzo, rosso scuro, finché la confezione è integra, deve virare al colore rosso brillante, poco tempo dopo l'apertura dell'involucro.

Il grasso deve essere ben sodo, mai di colore verdastro. La grana non dovrà presentarsi rugosa al tatto. La carne, fresca e refrigerata, non dovrà essere congelata, né scongelata e dovrà essere consegnata in confezioni sottovuoto, in

assenza di atmosfera modificata. L'involucro dovrà presentarsi integro e ben aderente alla carne.

I tagli dovranno essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6%. Per scarto si intende l'insieme variabile di tessuto adiposo (grasso), tessuto connettivale di copertura e liquido di trasudazione. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto del taglio di carne.

La tipologia merceologica delle carni dovrà essere tale da assicurare variazioni ponderali negative, nel corso delle procedure routinarie di cottura al forno in uso presso il centro cottura, ricomprese tra il 25% ed il 28% (limite massimo tollerato), con riferimento al peso d'origine verificato e calcolato a crudo.

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Inoltre dovranno presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Dato il confezionamento sottovuoto, dovrà essere altresì garantita la rintracciabilità, con i requisiti merceologici previsti. Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie zoologica, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni e peli.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alla normativa.

Deve provenire da animali di età inferiore ai 24 mesi cat. AU/R 2/3 nati, cresciuti e allevati in Italia.

Devono essere "BIOLOGICI", cioè devono provenire da agricoltura biologica ed avere etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli ai sensi del Regolamento UE 848/2018 e successive modifiche.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, una vita residua (shelf-life) pari all'80% e comunque mai inferiore a 15 giorni.

SALUMI

Sono definite carni salate quei derivati da intere regioni anatomiche o da gruppi muscolari specifici, sottoposti a salagione.

Le carni preparate dovranno rispondere agli standards della normativa vigente.

Sono vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti a base d'amido e di tutte quelle sostanze che modifichino la normale costituzione ed origine del prodotto. E' ammessa l'aggiunta di solo latte magro in polvere, a scopo condensante, nella quantità massima pari al 4%.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ senza polifosfati o altri sali di fusione aggiunti

Il prosciutto cotto deve derivare da animali nati e macellati in Italia.

Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole né patine anormali; il grasso di copertura dovrà essere compatto, bianco, privo di parti ingiallite o sapore e odore di rancido; il grasso non dovrà essere presente in quantità eccessiva, non superiore al 20% in peso, limite comprensivo anche del grasso interstiziale.

Il livello di umidità (calcolato sul prodotto sgrassato e deadditivato) consentito per il prosciutto di alta qualità deve essere inferiore al 75,5%. Dovrà essere ottenuto da cosce intere di suine con carni mature e fasce muscolari ben distinte.

Devono essere chiaramente identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) della coscia intera del suino.

Non sono ammessi polifosfati aggiunti e proteine di soia e del latte. Il prodotto dovrà garantire l'assenza assoluta di ingredienti contenenti glutine, latte o derivati lattei (sieri, polveri, estratti proteici e lipidici).

La fetta dovrà essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.

Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti.

Riguardo gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente.

Il prosciutto cotto di alta qualità presenta le seguenti caratteristiche:

a) il trattamento di cottura dev'essere tale da garantire il raggiungimento di una temperatura a cuore del prodotto di almeno 69 °C.

b) il prodotto raffreddato e confezionato è sottoposto a pastorizzazione superficiale.

Il peso dei prosciutti interi sarà compreso tra i kg 8 (otto) e i kg 10 (dieci) e comunque non inferiore ai kg 7 (sette).

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO DOP

Deve essere prodotto con carni di suini origine Italia. Il prosciutto deve essere intero disossato, pressato (NO ADDOBBO, NO TIPO SPECK), dolce, stagionato fino al cuore, di bel colore uniforme, sano all'ago ed immune di difetti esterni o interni. Dimensioni di circa 6-7 kg.

SPECK, MORTADELLA E BRESAOLA IGP

I predetti salumi devono possedere il marchio europeo di Indicazione Geografica Protetta.

N.B. I prodotti del presente lotto non devono contenere allergeni oltre a quelli normalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti.

Art. 2.2 LOTTO MERCEOLOGICO N° 2 – PANE FRESCO E PRODOTTI DA FORNO FRESCI

DESCRIZIONE BENI	QUANTITA' PRESUNTE ANNUE	
	unità di misura	quantità
FRUSTE per tartine	kg	60
PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, da farina di grano tenero proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580)	kg	8500
PANE TOSCANO FRESCO AFFETTATO da gr. 500, da farina di grano tenero integrale proveniente da AGRICOLTURA	Kg	1600

BIOLOGICA - non contenente alla cottura umidità superiore al 31% (Legge 4.7.67 n.580)		
PIZZA MARGHERITA con farina, olio extravergine di oliva, mozzarella e pomodoro provenienti tutti da AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	2500
PIZZA ROSSA con farina, olio extravergine di oliva e pomodoro provenienti tutti da AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	100
FOCACCIA all'olio extravergine di oliva, con farina di grano tenero e olio provenienti da Agricoltura Biologica -	kg	580
FOCACCIA prodotta con farina di grano tenero ripiena di CECINA prodotta con farina di ceci e all'olio extravergine di oliva	Kg	500

PANE

Pane biologico (comune bianco e integrale)

Dovrà essere prodotto con farina di grano tenero del tipo "0", del tipo "1" o "integrale", a richiesta del Centro Cottura Comunale, con tutte le caratteristiche previste dalle vigenti disposizioni (L. 4/7/67 580 e s.m.i.), essere sottoposto a cottura in conformità a tutte le norme stabilite dalla legge e dai relativi regolamenti di attuazione ed essere prodotto esclusivamente con un impasto costituito da farina di grano tenero di provenienza da agricoltura biologica, acqua, sale marino, lievito (*Saccaromyces cerevisiae*, anche detto "lievito di birra").

Non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima né durante la panificazione. Il prodotto dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto, la crosta presentarsi uniforme, di colore bruno dorato, di modesto spessore e priva di fessurazioni, spaccature o fori. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, di colore bianco tipico (o ambrato nel caso di "pane integrale"), priva di cavità o caverne e presentare, al taglio, occhiatura/alveolatura uniforme e di modesta dimensione, a seconda dei formati. Il pane dovrà essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non superiore ai limiti fissati per legge.

Il pane deve essere ben cotto con un massimo di acqua, alla cottura, del 29% per pezzature fino a 70 gr, da 100 a 250 gr massimo 31%, da 300 a 500 gr massimo 34%, da 600 a 1000 gr massimo 38%, oltre i 1000 gr. Massimo 40%. I prodotti lievitati da forno saranno ottenuti con procedura di lievitazione indotta da attività biofermentativa operata da ceppi selezionati di lieviti del genere *Saccaromyces*. E' esclusa l'utilizzazione di lieviti chimici, polveri lievitanti a base di carbonati e bicarbonati di ammonio, sodio e potassio, tartrati acidi di potassio, sali dell'acido fosforico e ascorbati di sintesi o agenti lievitanti analoghi e simili. Inoltre, nella produzione non potranno essere impiegati conservativi chimici o altri additivi di conservazione. E' vietato l'utilizzo di pane precotto, riscaldato o rigenerato o surgelato/congelato. Il pane fornito dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le ore 6 (sei) dalla sfornatura e non oltre le ore 8 (otto) dall'avvio della produzione. Il pane dovrà essere prodotto con le modalità di preparazione previste dalla L. 580/1967, titolo III, art. 14.

Le farine impiegate dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla L. 580/1967 e s.m.i. e dal D.P.R. 187/2001 e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre sostanze addizionanti ancorché consentite. Le farine impiegate per il pane integrale non dovranno, altresì, risultare addizionate artificialmente di crusca. Il contenuto massimo tollerato di umidità nel pane sarà quello espressamente previsto dall'art. 16, L. 580/1967.

Il pane dovrà essere fornito in filoni del tipo "toscano" di kg 0,5, affettati nella misura media di n. 18 (diciotto) fette circa, rispettivamente per le due diverse pezzature ed ogni filone dovrà essere contenuto in apposita confezione specificamente etichettata e in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi destinati al contatto alimentare.

PIZZA MARGHERITA O ROSSA/FOCACCIA biologiche

Gli ingredienti della pizza margherita dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere biologica in quantità del 20% minimo sul prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere biologico di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo sul prodotto cotto; l'olio dovrà essere extravergine di oliva biologico origine Italia.

Il Centro Cottura richiedere pizza rossa, cioè senza mozzarella per le diete speciali.

In caso di consegna simultanea dei due tipi di pizza, gli stessi dovranno essere confezionati separatamente al fine di evitare contaminazioni.

La pizza e la focaccia devono essere prodotti con farina di tipo 0 o 1 derivante da agricoltura biologica.

La pizza e la focaccia dovranno essere confezionati nel rispetto alle vigenti disposizioni in materia di imballaggi destinati al contatto alimentare.

Il prodotto lievitato da forno (pizze e focacce) sarà ottenuto esclusivamente per procedura di lievitazione indotta da attività biofermentativa operata da ceppi selezionati di lieviti del genere *Saccaromyces*. E' esclusa, anche per questo prodotto, l'utilizzazione di lieviti chimici, polveri lievitanti a base di carbonati e bicarbonati di ammonio, sodio e potassio, tartrati acidi di potassio, sali dell'acido fosforico e ascorbati di sintesi o agenti lievitanti analoghi e similari. Inoltre, nella produzione non potranno essere impiegati conservativi chimici o altri additivi di conservazione.

Il prodotto pizza o focaccia dovrà essere fresco, di prima cottura e consegnato non oltre le ore 8 (otto) dalla sfornatura.

ART. 2.3 LOTTO MERCEOLOGICO N° 3 – GENERI VARI (compreso surgelati, latticini e pasta secca)

DESCRIZIONE BENI	QUANTITA'	
	PRESUNTE ANNUE	
	unità di misura	quantità
generi vari		
ACETO DI VINO BIANCO da lt. 1	lt	150
ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE da litri 0.50	n. bottiglie	300
ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE da litri 1.5	n. bottiglie	500
ANTIPASTO GIARDINIERA SOTTACETO da gr. 2500 – prezzo al peso netto	kg	15
BEVANDA tipo spuma, ai gusti di: cedro, arancia, bionda, cola, gassosa – Bottiglia da lt. 1,5	nr.	50
BISCOTTI FROLLINI SENZA LATTE E SENZA UOVA	kg	10
BISCOTTI FROLLINI - di primaria marca commerciale confezioni da kg 1	kg	250
CAFFE' MACINATO PER MOKA GR 250	kg	15
CAMOMILLA x 100 filtri nudi	nr. filtri	200
CAPPERI SOTT'ACETO confezioni da kg. 1	kg	10

CREMA DI NOCCIOLA SENZA GLUTINE SPALMABILE da gr.500 e superiori	kg	45
COLOMBA dolce pasquale da gr. 700 a 1000	kg	50
CONDIMENTO a base di VERDURE sott'olio per riso freddo - prezzo al peso netto-	kg	50
CORN FLAKES confezioni da kg 0.500 e superiori	kg	30
COTECHINO PRECOTTO	kg	20
CRACKERS MONO PORZIONE da gr. 25 senza sale	kg	175
CREMA DI RISO, MAIS, TAPIOCA, 4 CEREALI per alimentazione prima infanzia DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	6
CROSTATA di pasta frolla farcita con marmellata all'albicocca, ciliegia da circa gr. 350	kg	275
DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO da circa gr 2200	kg	75
FAGIOLI LESSI CANNELLINI IN SCATOLA da circa kg 2 - prezzo al peso netto-	kg	75
FARINA bianca "0" confezioni da Kg 1 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	375
FETTE BISCOTTATE gr. 400 o superiori	kg	13
BEVANDA DI SOIA (impropriamente latte di soia)	lt	30
LENTICCHIE SECICHE	kg	20
LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI in bustine da circa 15/16 gr.	n. bustine	200
MAIONESE vasetto da kg. 1	kg	15
CONFETTURA (vari gusti) confezione da circa 400 gr. Senza glutine da AGRICOLTURA BIOLOGICA provenienza Italia o UE	kg	27
MIELE GR. 500 e superiori provenienza Italia o UE	nr.	5
NOCE MOSCATA MACINATA da gr. 500	kg.	4
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE contenitori da 5 a 10 lt.	lt	1000
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA da olive di provenienza italiana confezioni da litri 1 e litri 5 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	lt	1600
OLIVE DENOCCIOLATE NERE in confezioni da gr. 500 e superiori, prezzo al peso netto	kg	15
ORIGANO	kg	1
ORZO SOLUBILE confezioni da kg 0,500	kg	3
PANCARRE' gr. 200	kg	22
PANDORO da gr. 750 a gr. 1000	kg	40
PANETTONE S/CANDITI GR. 750 a gr. 1000	kg.	10
PANGRATTATO in confezioni da gr. 500 e superiori	kg.	150
PASTA D'ACCIUGHE tubetti da gr 60	n. tubetti	40
PEPE NERO MACINATO confezioni da gr. 500	kg	1
PESCHE sciroppate provenienza Italia o UE da circa gr. 2600	kg	300

e superiori prezzo al peso netto sgocciolato		
ANANAS sciroppate da circa gr. 2600 e superiori - prezzo al peso netto sgocciolato	kg	75
PAPRIKA dolce in polvere	kg	5
PESTO ALLA GENOVESE prima qualità con olio EXTRAVERGINE di oliva e basilico dop confezioni da circa kg 1	kg	25
PINOLI confezione da kg. 1	kg	17
POLENTA BRAMATA	kg	25
POLPA DI FRUTTA gusto mela e pera da gr.100 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA provenienza Italia o UE	nr.	6000
POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA conf. da circa 2550 gr. - prezzo al peso netto-	kg	3000
PREPARATO PER BUDINI al gusto di cioccolato	kg	30
PURE' DI PATATE LIOFILIZZATO	kg	110
RISO RIBE PARBOILED in confezioni da kg 5 e superiori	kg	1500
SALE FINO e GROSSO da cucina IODATO confezioni da kg. 1	kg	650
SEMOLINO da kg. 1	kg.	50
SGOMBRO FILETTI SOTTOLIO DI OLIVA da kg 1 o superiori. ZONA FAO 27 o 37 -non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile"o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	100
SUCCHI DI FRUTTA in bottiglia o brik lt. 1, di pesca, pera, albicocca DA AGRICOLTURA BIOLOGICA ; origine Italia o UE	lt	1000
SUCCO DI LIMONE bottiglia lt 1	lt	15
THE' DETEINATO conf.da 100 filtri	nr. filtri	700
TONNO A TRANCI DI 1° QUALITA' ALL'OLIO D'OLIVA, struttura carne soda, non sfaldata, colore rosa caratteristico, PROVENIENZA ZONA FAO 27 o 37-non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile" o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato); confezioni da gr. 1.700 circa – prezzo al peso netto	kg	130
TORTA tipo ciambella allo yogurt e tipo mantovana	kg	25
UOVA PASTORIZZATE brick da lt 1 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA	lt	600
VANILLINA in bustine da 0.5 gr.	n. bustine	200
VINO BIANCO E ROSSO DA TAVOLA 12° - BAG IN BOX-	lt	50

prodotto in Toscana		
VINO BIANCO E ROSSO da tavola 11° in brik da lt 1,00	lt	360
VINO BIANCO E ROSSO da tavola 11° in brik da lt. 0.250	lt	60
ZAFFERANO in polvere, di colore rosso scuro ottenuto dalla macinazione di soli pistilli di crocus sativus, in bustine da gr. 0,125	n. bustine	950
ZUCCHERO A VELO	kg	10
ZUCCHERO semolato da kg. 1	kg	250
Prodotti privi di glutine e prima infanzia		
BISCOTTI FROLLINI MISTI NO LATTE E NO GLUTINE	kg	12
BISCOTTI per la prima infanzia (tipo Plasmon) DA	kg	40
AGRICOLTURA BIOLOGICA		
CRACKER SENZA SALE PER CELIACI	kg	5
FARINA SENZA GLUTINE	kg	70
GNOCCHI DI PATATE S/GLUTINE	kg	25
GRISSINI PER CELIACI	kg	6
MERENDINE AL CIOCCOLATO E ALLA MARMELLATA NO GLUTINE NO LATTICINI TIPO CROSTATINE	kg	12
MERENDINE TIPO PLUM-CAKE NO GLUTINE NO LATTICINI	kg	10
OMOGENEIZZATI alla FRUTTA senza glutine DA	kg	120
AGRICOLTURA BIOLOGICA – vasetti da 80 gr.		
OMOGENEIZZATI al MANZO, VITELLO, POLLO, PROSCIUTTO COTTO, TACCHINO, SOGLIOLA, NASELLO, FORMAGGIO senza glutine DA AGRICOLTURA BIOLOGICA – vasetti da 80 gr.	kg	120
OMOGENEIZZATI alla VERDURA MISTA senza glutine DA	kg	40
AGRICOLTURA BIOLOGICA– vasetti da 80 gr.		
PANINI MONOPORZIONE PER CELIACI da circa 45 gr	kg	90
PASTA senza glutine vari formati	kg	180
PASTINE per alimentazione prima infanzia – vari formati	kg	30
SCHIACCIATE ALL'OLIO MONODOSE PER CELIACI	kg	32
latticini		
BURRO di 1^ qualità, prodotto con crema di latte provenienza ITALIA, contenente almeno l'82% di grassi – da AGRICOLTURA BIOLOGICA in pacchetti da gr. 500 e superiori	kg	350
CACIOTTA di latte vaccino peso di circa 200/300 gr	kg	60
FORMAGGINI in confezioni multiple senza polifosfati e senza glutammato monosodico (sigla E621)	kg	50
FORMAGGIO EDAMER	kg	65
FORMAGGIO GRANA PADANO, BOCCONCINI DA 15 GR.	kg	400

DOP		
FORMAGGIO PECORINO Toscano DOP – pasta semidura	kg	25
FORMAGGIO PECORINO ROMANO DOP porz. ¼ da circa kg 5	kg	90
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO DOP 1^ scelta – 24 mesi di stagionatura con marchio impresso a fuoco sulla crosta porzionato 1/8	kg	200
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO DOP confezioni da kg. 1	kg.	1000
GORGONZOLA DOLCE dop	kg	26
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO di mucca- provenienza ITALIA – scorta – UHT– tetrapak da lt. 1- proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA	lt	2500
MOZZARELLA in pezzatura da gr.30, in confezioni da kg. 1 e superiori, con minimo 44% di grassi, prodotta con fermenti lattici vivi provenienza ITALIA - da AGRICOLTURA BIOLOGICA	kg	600
MOZZARELLA PER PIZZA CONF. DA GR. 500 A 1000 da latte di provenienza Italia	kg	10
PANNA FRESCA confezioni da lt.1 – latte provenienza Italia- crema di latte minimo 99%	lt	150
PANNA Pastorizzata UHT da montare - latte provenienza Italia-confezioni da lt 1	lt	200
RICOTTA -DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - latte provenienza Italia- da kg. 1,5	kg	200
STRACCHINO confezioni da gr. 100	kg	400
STRACCHINO confezioni da kg 1	kg	200
YOGURT PRIMA INFANZIA ALLA FRUTTA o VANIGLIA da gr. 100	nr.	230
YOGURT ALLA FRUTTA - nei gusti vaniglia, banana, ciliegia, albicocca, pesca, fragola – proveniente da AGRICOLTURA BIOLOGICA da gr. 125	nr.	30000
surgelati		
AGLIO sbucciato	kg	70
agnello coscia, prov. Italia o UE	kg	10
BACCALA' GELO AMMOLLATO pezzatura da 500 a 1000 gr- provenienza ZONE FAO 27 0 37 non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile" o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);- prezzo peso netto sgocciolato	kg	170

BIETOLA a cubi surgelata di 1° qualità, origine italiana del prodotto orticolo	kg	1300
BROCCOLI GELO CONF. KG. 2,5 origine italiana del prodotto orticolo	kg.	770
CANNELLONI RIPIENI di ricotta e spinaci	kg	85
CARCIOFI A SPICCHIO surgelati- origine italiana del prodotto orticolo confezioni kg 2,5 e superiori	kg	250
CAROTINE a rondelle, surgelate confezioni da kg 2.5 e superiori origine Italia del prodotto orticolo	kg	1300
CODE DI GAMBERO/MAZZANCOLLE PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 - non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile"o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato); pezz.36-40	kg	50
CAVOLFIORE rosette GELO origine Italia del prodotto orticolo	kg	2200
COTOLETTE IMPANATE GELO A BASE DI SOIA	kg	33
CROCCHETTE DI MERLUZZO impanate PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile"o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	1100
FAGIOLINI FINISSIMI in confezioni da kg. 2,5 e superiori origine Italia del prodotto orticolo	kg	1700
FARAONA- BUSTO gelo di kg 1.300 circa	kg	40
FILETTI DI MERLUZZO senza pelle surgelati IQF pezzatura 120/150- prezzo al peso netto sgocciolato. PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile"o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	2000
FILETTI DI PLATESSA (Pleuronectes platessa) congelati e spellati, nella pezzatura n. 3 – prezzo al peso netto sgocciolato- PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 non appartenente alle specie "in pericolo", in "pericolo critico", "vulnerabile"o "quasi minacciato"; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	2500
FUNGHI MISTO BOSCO surgelati con almeno il 10% di porcini	kg	100
GELATO coppette mono porzione ai gusti: crema, cioccolato, fragola, limone	kg	30

GNOCCHI DI PATATE di qualità superiore – confezioni da gr. 1000 o superiori – surgelati	kg	700
HAMBURGER DI SOIA	kg	20
HAMBURGER DI POLLO O TACCHINO da circa gr. 100 cd	Kg	500
INSALATA RUSSA CONF. kg. 2,5	kg	120
MELANZANE A CUBETTI conf. gr. 2500 origine ITALIA del prodotto orticolo	kg	50
MELANZANE A FETTE GRIGLIATE CONF. gr. 1000 origine ITALIA del prodotto orticolo	kg	25
MINISTRONE DI VERDURA surgelato - 6 verdure confez. kg. 2.5 e superiori origine Italia del prodotto orticolo	kg	150
OLIVE ALL'ASCOLANA gelo	kg	20
PATATE surgelate pronte per la frittura provenienza Italia del prodotto orticolo	kg	200
PATATE A SPICCHI 1° qualità prefritte provenienza Italia del prodotto orticolo	kg	1800
PISELLI finissimi surgelati di 1° qualità – confezioni da kg 2,5 provenienza Italia del prodotto orticolo	kg	1500
POLPETTE DI VITELLO da gr. 25 circa l'una – confez. kg 5 e superiori	kg.	200
POLLO BUSTO GELO pezzatura grammi 1000-1100 – provenienza Italia della carne	kg	100
RAVIOLI RIPIENI DI PATATE conf. Da gr. 2500 e superiori	kg	50
RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI surgelati- Il rapporto ripieno pasta deve esser pari o superiore a 40/60- confezioni da gr 2500 o superiori	kg	50
Ritagli di SALMONE affumicato in confezioni da gr.500 e superiori	kg	20
SEPIE PULITE tagliate a listarelle, da animale con pezzatura 800/1000, prezzo al netto della glassatura. PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 non appartenente alle specie “in pericolo”, in “pericolo critico”, “vulnerabile”o “quasi minacciato”; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	50
SFOGLIA ALL'UOVO PER LASAGNE con semola di grano duro formato gastronorm.	Kg	140
SPINACI a cubi surgelati di 1° qualità origine Italia del prodotto orticolo	kg	1500
TORTE ALLA CREMA PASTICCERA E AL CIOCCOLATO (TIPO TORTA DELLA NONNA), AL LIMONE, nel peso di gr.	kg	30

1500 circa l'una		
TORTE SALATE farcite RICOTTA E SPINACI, ai FUNGHI, nel peso di gr. 2000 circa	kg	10
TORTELLINI RIPIENI DI CARNE surgelati – il rapporto ripieno pasta deve esser pari o superiore a 40/60 confezioni da gr 2.500 o superiori -	kg	100
TRIPPA bovino provenienza comunitaria, tagliata a listarelle, prezzo al netto della glassatura	kg	60
VERDURE MISTE PASTELLATE PRONTE PER LA FRITTURA	kg.	20
VERDESCA congelata a fette spellate in confezioni da kg. 5 e superiori -prezzo al netto della glassatura. PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 non appartenente alle specie “in pericolo”, in “pericolo critico”, “vulnerabile”o “quasi minacciato”; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	110
VONGOLE sgusciate, prezzo al netto della glassatura PROVENIENZA ZONE FAO 27-37 non appartenente alle specie “in pericolo”, in “pericolo critico”, “vulnerabile”o “quasi minacciato”; sono considerati conformi i pesci certificati MSC o altro (vedi capitolato);	kg	190
ZUCCHINE CUBETTI SURGELATE origine ITALIA del prodotto orticolo	kg	90
Prodotti surgelati privi di glutine		
GNOCCHI DI PATATE GELO NO GLUTINE	kg	12
LASAGNE AL RAGU' NO GLUTINE	kg	25
PIZZA MARGHERITA GELO MONOPORZIONE NO GLUTINE	kg	40
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI GELO NO GLUTINE	kg	18
TORTELLINI DI CARNE GELO NO GLUTINE	kg	10
Pasta da farina di grano duro biologica		
PASTA SECCA DI VARI FORMATI	kg	9300
PASTA SECCA INTEGRALE DI VARI FORMATI	kg	1700

TEMPI DI CONSERVAZIONE

I prodotti di cui al presente lotto devono avere una data di scadenza tale da permettere la loro conservazione, per un congruo periodo di tempo prima

dell'utilizzo (shelf life). Si riportano qui di seguito, accanto ad ogni prodotto, i periodi minimi che devono intercorrere fra la data di consegna e la data di scadenza:

- generi vari a lunga conservazione (scatolame, conserve, farine, spezie, ecc)
12 mesi
- surgelati 10 mesi
- burro 3 mesi
- formaggini 3 mesi
- formaggio Edam, formaggio Grana (bocconcini), formaggio pecorino, Parmigiano Reggiano, 3 mesi
- gorgonzola dolce 1 mese
- latte UHT 3 mesi
- mozzarella 10 giorni
- panna fresca 5 giorni
- panna pastorizzata UHT 4 mesi
- ricotta, stracchino, yogurt 20 giorni

I prodotti che presentano la dicitura "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" o "BIOLOGICI" devono provenire da agricoltura biologica ed avere etichettatura che attesti la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli ai sensi del Regolamento UE 848/2018 e successive modifiche.

PRODOTTI PRIVI DI GLUTINE

I prodotti PRIVI DI GLUTINE presenti nel lotto devono aver indicato in etichetta la spiga barrata o essere presente nel prontuario dell'AIC.

LATTICINI

I laboratori di produzione dovranno essere muniti di riconoscimento comunitario ai sensi Reg CE 853/2004.

I prodotti lattiero caseari che presentano la dicitura "DA AGRICOLTURA BIOLOGICA" devono essere ottenuti con latte proveniente da mucche di allevamenti **nazionali**, alimentate con foraggi ottenuti da agricoltura biologica, così come la frutta contenuta deve provenire da coltivazioni biologiche.

Gli yogurt dovranno avere un adeguato tenore di fermenti lattici vivi e devono pervenire entro una settimana massimo dal giorno di confezionamento.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni chiuse, munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli ai sensi del Regolamento UE n. 848/2018.

LATTE biologico parzialmente scremato

Il latte dovrà essere del tipo parzialmente scremato (tenore grasso compreso tra 1.5-1.8%), a lunga conservazione (UHT); non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri caratteri organolettici tipici e generali. Origine Italia.

Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti dalla normativa vigente.

Il latte pastorizzato dovrà essere trasportato con mezzi idonei che mantengano le temperature di esercizio richieste dalla normativa.

Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza, così come indicato dalla normativa in materia.

Il latte deve essere confezionato per il dettaglio in contenitori chiusi mediante un dispositivo di chiusura non riutilizzabile dopo la apertura e tale da garantire la protezione delle caratteristiche del latte contro gli agenti esterni nocivi. Il trattamento termico di risanamento (UHT e pastorizzazione) o fisico/meccanico (pastorizzazione/micro-ultrafiltrazione) subito non dovrà comprometterne in modo alcuno il valore nutrizionale.

La provenienza del latte dovrà essere dichiarata al 100% italiana (origine ITALIA).

Deve essere fornito in confezioni tetrapak da 1 litro.

YOGURT alla frutta biologico

Yogurt biologico (da latte intero) alla albicocca, banana, pesca, ciliegia, fragola e vaniglia, etc.

Prodotto da latti moderatamente acidificati, di aspetto cremoso, ottenuto da latte intero, pastorizzato/micro-ultrafiltrato.

Il prodotto dovrà possedere i requisiti previsti dalle vigenti normative relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi ed essere confezionato con aggiunta di frutta o purea di frutta, privo di conservanti, non tollerati neanche come residuo nella frutta.

Il latte impiegato dovrà derivare da allevamenti biologici; i trattamenti igienizzanti ammessi sono la pastorizzazione e la micro-ultrafiltrazione; i trattamenti fisico-meccanici ammessi sono la filtrazione, l'omogeneizzazione e la centrifugazione; gli ingredienti aggiunti relativi a frutta e purea di frutta devono essere anch'essi di provenienza biologica.

Per il confezionamento sono ammessi vasetti/contenitori con pesatura a netto di g 125

RISO

Il riso dovrà avere:

- aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non presentare punteggiature;
- cariossidi rotte per una percentuale non superiore al 3%;
- assenza di odori estranei e non tipici;
- assenza di corpi estranei;
- non spappolarsi dopo la cottura.

Categorie e varietà richieste (riferimento):

- Parboiled;

I chicchi devono essere sani, asciutti, non presentare parassiti o loro uova, con umidità non superiore al 14-15%, privi di polverulenza, di coloranti e non devono presentare rancidità o muffe. Le confezioni non devono contenere chicchi non conformi (striati, vaiolati, rotti, corpi estranei o impurità).

Alla cottura deve resistere fino a 15 minuti senza apprezzabili deformazione dei chicchi.

Deve essere consegnato in confezioni da kg 5 o superiori.

POMODORI PELATI BIOLOGICI

I pomodori utilizzati devono essere maturi al punto giusto, **di produzione annuale nazionale**, da Agricoltura Biologica, devono essere interi, sani e privi di pelle e peduncoli, con odore tipico caratteristico, senza odori estranei, sapore gradevole tipico fresco, privo di eccessiva acidità, senza retrogusto di sapore estraneo, colore rosso vivo e immersi nel liquido di conservazione, assolutamente privi di antifermentativi, di acidi di metalli tossici e coloranti artificiali.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 65% del peso netto;

Il prodotto deve essere confezionato in scatole metalliche in banda stagnata. I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

I pomodori pelati devono provenire da coltivazioni biologiche che si attengono scrupolosamente alle disposizioni Reg. (UE) 848/2018.

Le confezioni saranno di gr 2550.

Le modalità di etichettatura devono riportare le seguenti dichiarazioni [Reg. (UE) 1169/2011]:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice, luogo e data di produzione;
- nome della ditta confezionatrice;
- data di scadenza;
- ingredienti impiegati nella preparazione conservata (in ordine decrescente).

BISCOTTI BIOLOGICI PER LA PRIMA INFANZIA

Il prodotto da forno dovrà contenere i seguenti ingredienti base, tutti rispondenti alle caratteristiche disciplinate dalle disposizioni relative ai prodotti biologici. E' esclusa la presenza di olio di palma.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ORIGINE ITALIA

L'olio approvvigionato dovrà essere extravergine di oliva, ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive (drupe), giunte a piena maturazione, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo lo 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero (non esterificato) pari a gr 0,8 su gr 100, senza tolleranza alcuna.

L'olio extravergine di oliva non dovrà avere più di mesi 12 (dodici) dalla produzione e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o morchia.

L'olio extravergine di oliva deve avere l'odore ed il colore caratteristici del prodotto d'origine e deve, perciò, essere esente da qualsiasi odore atipico. Anche il sapore deve essere quello caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari.

Il sistema di imballaggio e confezionamento, contenitori a perdere, deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed i limiti di migrazione/cessioni previsti dal Reg. CE 1935/2004 per MOCA e dalla restante normativa vigente in materia; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente.

Sui contenitori dovranno risultare la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice, l'origine Italia dello stesso. Le confezioni richieste sono di capacità pari a lt 1 (uno) e lt 5 (cinque).

Per quanto riguarda l'origine/provenienza dell'olio extravergine biologico: 100% **origine ITALIA** ottenuto dalla molitura – e relativo confezionamento – in stabilimenti italiani di drupe (olive) giunte alla naturale maturazione (coltivazione agricola e raccolta in territorio nazionale).

OMOGENIZZATI BIOLOGICI

Col termine di “omogeneizzato” va inteso il prodotto tritato finemente fino a ottenere una purea. Deve risultare conforme a quanto previsto dalle normative vigenti in materia ed in particolare quelle sugli alimenti a base di carne, frutta, pesce, verdura, formaggio e altri alimenti destinati a lattanti e bambini. Devono, inoltre, rispettare le normative vigenti in materia relativamente alle “Misure di protezione nei confronti dell'encefalopatia spongiforme bovina per quanto riguarda gli alimenti per la prima infanzia”.

Destinati agli utenti con particolari esigenze, da fornire solo su richiesta. Dovranno essere di primaria marca e forniti nelle seguenti tipologie:

- carne/pesce: di manzo, di pollo, di tacchino, di vitello, di prosciutto cotto, nasello e sogliola (contenuto carneo non inferiore al 30%), senza glutine;
- frutta: di mela, di pera, di banana, di prugne, etc (contenuto in frutta non inferiore al 80%) senza glutine;
- verdura mista: (contenuto in verdura non inferiore al 70%) senza glutine;
- formaggio: (contenuto in formaggio non inferiore al 40 %).

Confezioni in vasetto di vetro con sigillo a capsula metallica da g 80 (ottanta).

Gli omogenizzati devono provenire da agricoltura biologica.

FARINA BIOLOGICA di grano tenero

Tipo “0”. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti o altre sostanze vietate.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

Il prodotto dovrà risultare indenne da muffe, funghi o altri agenti infestanti di natura microbiologica, fisica e chimica; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

La farina di grano tenero deve presentare le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. 580/1967. Le confezioni dovranno essere sigillate integralmente. Confezioni da kg 1 (uno).

SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI

Gusti di pesca, albicocca, pera, etc devono essere di origine Italia o UE e derivare da agricoltura biologica. Le confezioni devono essere costituite da bottiglie o brick di 1 litro.

SURGELATI

Gli *orticoli* devono risultare accuratamente mondati e tagliati; non si devono rilevare alterazioni (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia devono essere separati, senza ghiaccio superficiale; l'odore e il sapore devono essere rilevabili, propri e tipici del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata nel post-cottura. Il calo di peso, decongelamento avvenuto, deve essere inferiore al 20%; sono tollerati modesti difetti di colorazione e tegumenti resistenti.

I prodotti orticoli devono avere origine Italia.

Fagiolini (finissimi)

I fagiolini surgelati sono il prodotto ottenuto da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati, filamenti, steli e parti accessorie del frutto. Vengono richiesti fagiolini tondi, interi e con elevata uniformità. In particolare i fagiolini devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, con superficie screpolata;
- presenza di corpi estranei (steli, filamenti, parti accessorie del frutto/baccello).

Devono tassativamente escludersi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

Si richiedono confezioni da kg 2,50 o superiori.

Piselli (finissimi)

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto ad elevata uniformità dei singoli semi.

Sono considerati difetti per questa fornitura la presenza di:

- frammenti;

- semi macchiati, alterati o gialli.

Si richiedono confezioni da kg 2,50

Minestrone di verdure

Il prodotto dovrà contenere, al minimo e per valori in peso riportati in ordine decrescente di lista, le seguenti materie prime:

- patate;
- pomodori;
- carote;
- zucchine;
- fagiolini;
- piselli;
- fagioli cannellini o borlotti;
- prezzemolo ed altre erbe aromatiche.

Caratteristiche organolettiche di riferimento:

- colore tipico delle varietà orticole;
- odore caratteristico;
- sapore tipico, privo di retrogusti estranei;
- consistenza tenera, non fibrosa né molle.

Le materie prime orticole dovranno presentarsi in forma cubettata, eccezion fatta per piselli e fagioli.

Le confezioni da fornire dovranno essere costituite da 2,5 kg di prodotto o superiore.

TORTELLINI

I tortellini ripieni di carne devono provenire da stabilimenti a riconoscimento CE.

Il ripieno dovrà essere composto da carni suine minimo 50%, formaggio Parmigiano Reggiano, pane grattato, uova. Non deve contenere glutammato monosodico, né carne proveniente da frattaglie, spolpo di testa, mammelle. La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro e con uova nella percentuale minima del 18%. La quantità del ripieno deve essere in rapporto 40/60 con la pasta. Il prodotto deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro, acqua e uova nella quantità minima del 18%.

Il ripieno deve essere composto da ricotta, spinaci minimo, pangrattato, formaggio Grana Padano.

SFOGLIA PER LASAGNE

La pasta deve essere prodotta con semola di grano e uova minimo 18%. Le dimensioni devono essere per una teglia gastro-norm 1/1. Le singole sfoglie devono essere separate da pellicola trasparente.

GNOCCHI

Gli gnocchi devono essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tenero tipo "0", patate, sale, acqua, esenti da odori e sapori anomali, devono non sfarinarsi nella cottura.

PESCE

Il pesce dovrà essere della specie e della categoria richiesta, essere accuratamente pulito, privo di cartilagini, pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni; essere privo di colorazioni anormali, ammuffimenti, attacchi parassitari, corpi estranei; inoltre devono essere assenti: bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazioni dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue.

Il pesce, una volta scongelato, deve presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco. In particolare la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque odori sgradevoli; dopo la cottura la consistenza deve essere soda, mai gessosa o lattiginosa.

Ogni partita di pesce surgelato deve essere omogenea per calibro.

I prodotti della pesca devono avere i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21.09.78. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo.

Il materiale di confezionamento deve essere conforme alle norme vigenti, assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, assicurare protezione da contaminazione batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas, non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del

30 aprile 1962 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza, D.P.R. n.322 del 13 maggio 1982.

Il pesce deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento UE.

Il pescato deve provenire da ZONA FAO 27 (mar Mediterraneo) e da ZONA FAO 37 (oceano Atlantico orientale) ed non appartenere a specie "vulnerabili", "in pericolo" e "in pericolo critico" o "quasi minacciate". Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito della pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisce che il prodotto appartiene a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il MARINE STEWARDSHIP COUNCIL, il FRIENDS of the SEA o equivalenti.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO ED ETICHETTATURA, TRASPORTO DEL PESCE E PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

I surgelati di cui al presente lotto devono essere prodotti, confezionati, etichettati e trasportati sulla base di quanto stabilito dal D.Lgs 27/1/1992 n. 110 "Attuazione della direttiva n.89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana".

In particolare:

1) la temperatura degli alimenti deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C

2) sono tuttavia tollerate durante il trasporto brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto.

Inoltre i prodotti devono essere contenuti in confezioni chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni del citato decreto e con la data di produzione di facile lettura.

Nel caso in cui dalla verifica del peso del prodotto sgocciolato emerga che esso sia sensibilmente inferiore a quello dichiarato nell'etichetta, la ditta si

impegna a fornire il quantitativo di merce necessario al raggiungimento del peso sgocciolato indicato in etichetta.

Inoltre, nel caso del pesce, l'etichettatura deve rispettare la normativa comunitaria in materia di etichettatura dei prodotti ittici (Regolamento CE 104/2000 Regolamento CE 2065/2001).

PASTA SECCA BIOLOGICA

Il prodotto Pasta Secca deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere di aspetto omogeneo, con frattura vitrea, colore tipico giallo brillante ambrato
- **essere idonea per la doppia cottura e per le grandi cotture**
- avere una consistenza al dente quando cotta per i tempi di cottura indicati dalla ditta
- essere fornita in confezioni da kg 3 o superiori nei seguenti formati:

Stelline

Puntine

Tempestine

Gnocchetti sardi

Ditalini rigati piccoli

Spaghetti n. 5

Penne rigate

Pennette rigate

Farfalle

Rigatoni

Fusilli

Gomiti rigati

Casereccie

Sedani rigati.

Tutta la pasta deve essere prodotta con farina di grano duro biologica.

Per le quantità indicate (1700 Kg annui), a richiesta del Centro Cottura comunale, la pasta deve essere prodotta con farina biologica integrale.

N.B.

I prodotti del presente lotto non devono contenere allergeni oltre a quelli normalmente presenti negli ingredienti dei singoli prodotti. Nei prodotti di cui al presente lotto non deve essere presente olio di palma.

ART. 2.4 LOTTO MERCEOLOGICO N° 4 PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

DESCRIZIONE BENI	UNITA DI MISURA	QUANTITA'
DESCRIZIONE BENI	KG	
AGLIO SECCO EXTRA	kg	70
ALBICOCCA Periodo di acquisto: da Maggio a luglio	kg	1000
ANGURIA – Periodo di acquisto: da giugno a agosto	kg	600
ARANCE Valencia, Tarocco, Ovali e Navelina - Perido d'acquisto da ottobre ad aprile	kg	3500
BANANE Medie BIO o DA COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	kg	5400
BASILICO - Periodo d'acquisto: intero anno	kg	300
BIETOLA fresca: tutto l'anno	kg	30
CAROTE	kg	2000
CAROTE IV GAMMA TORNITE	Kg	500
CAVOLO CAPPUCCIO bianco e rosso. Periodo d'acquisto: tutto l'anno	kg	650
CECI secchi confezioni da	kg	350

kg 5 e superiori		
CETRIOLI Periodo di acquisto: da giugno a settembre	kg	30
CILIEGIE Italiane - Periodo di acquisto: maggio e giugno	kg	600
CIPOLLE Rosse, Bianche e Dorate	kg	1300
FAGIOLI CANNELLINI - Secchi confezioni da kg 5 o superiori	kg	575
FINOCCHI - Periodo d'acquisto: da ottobre ad aprile	kg	450
FRAGOLE Periodo di acquisto: da aprile a giugno	kg	30
INSALATA MISTA IV gamma confezioni da gr. 500 o gr. 1000	kg	350
INSALATA Scarola, Romana, Riccia, Lattuga e Canasta, Pan di Zuccherò, Iceberg	kg	30
KIWI Periodo di acquisto: tutto l'anno	kg	900
LIMONI Italia	kg	270
MANDARINI CLEMENTINI, MANDARINI TARDIVI, MIYAGANA Periodo di acquisto: da ottobre a aprile	kg	1800
MELANZANE GLOBOSE Periodo di acquisto: tutto	kg	30

l'anno		
MELE di provenienza italiana Golden, Stark e Deliziosa tutto l'anno	kg	3800
MELONE EXTRA Italia - Periodo di acquisto: da giugno a settembre	kg	250
PATATE comuni e novelle	kg	4500
PATATE IV GAMMA a cubetti mm 20x20	kg	1500
PEPERONI GIALLI E ROSSI - Periodo d'acquisto: tutto l'anno	kg	20
PERE William's, Kaiser, Abate, Conference, Decana. Periodo di acquisto: da luglio a marzo	kg	2300
PESCHE Bianche, Gialle e Noci - Periodo di acquisto: da maggio a settembre	kg	1300
POMODORI INSALATARI – Periodo d'acquisto: da maggio a ottobre	kg	500
POMODORI ROSSI MATURI Periodo d'acquisto: intero anno	kg	700
POMODORI CILIEGINI - Periodo d'acquisto: intero anno	kg	300
PORRO	kg	250
PREZZEMOLO -	kg	30
ROSMARINO E SALVIA	kg	30
RADICCHIO ROSSO e BIANCO - Periodo d'acquisto tutto l'anno	kg	30

RUCOLA FRESCA	kg	30
SEDANO	kg	1000
SUSINE Fortuna, Goccia d'oro, Santa Rosa, President, Claudia - Periodo di acquisto: da maggio a ottobre	kg	1300
UVA Italia e Regina, provenienza Sicilia e Puglia - Periodo di acquisto: da agosto a novembre	kg	1500
ZUCCA GIALLA Periodo d'acquisto: da settembre a marzo	kg	170
ZUCCHINE – Verdi verdi scure - Periodo di acquisto: tutto l'anno	kg	350

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto.

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformi ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e

medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione ai sensi del regolamento CE 848/2018.

In caso di mancata reperibilità del prodotto ortofrutticolo biologico, è eccezionalmente ammessa la fornitura di un altro prodotto biologico (es. mandarino biologico in luogo di arancia biologica), oppure con un prodotto convenzionale o a lotta integrata, ma solo nei casi strettamente necessari documentati e previa comunicazione e approvazione del Responsabile del Centro Cottura Comunale, e comunque senza mai superare il 20% della fornitura complessiva prevista per il presente lotto e per la durata del contratto.

Nel caso di sostituzioni di prodotti biologici con prodotti non biologici (convenzionali o a lotta integrata) il prezzo del prodotto subirà una riduzione del 20% rispetto al prezzo unitario del prodotto biologico.

Per ortofrutta **“a lotta integrata”** si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni.

Gli alimenti derivanti da produzione a lotta integrata dovranno essere dotati di marchi commerciali pubblici riconosciuti (es. marchio - Qualità controllata QC) o di marchi commerciali privati certificati dagli Organismi di controllo preposti.

Nel caso di consegna di prodotti di quarta gamma, es. insalata, è necessario il trasporto con mezzo refrigerato con temperature da 0° a 4°.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche dei prodotti ortofrutticoli

I prodotti ortofrutticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche rispondenti alle modalità e requisiti indicati nel regolamento specifico vigente, certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi di controllo autorizzati.

Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

La frutta e la verdura richieste devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere senza aggiunta di acqua, specie le insalate e le verdure a foglia e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili, quali foglie troppo mature o giallastre e parti non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso, cioè il taglio della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni.

Tutta l'ortofrutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche.

Sono esclusi dalla fornitura la frutta e gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, con germogli evidenti, invasi da parassiti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al servizio comunale una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto, sempre da coltivazione biologica, **se il prodotto è comunque previsto nel nostro menù scolastico e se autorizzato dall'ufficio competente o dal centro cottura comunale.**

Alcuni esempi di prodotti ortofrutticoli utilizzati:

POMODORI

Dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature, non dovranno però avere screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale.

LATTUGHE, INDIVIE RICCE, SCAROLA e CANASTA

I cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti, il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere il solo grumolo ben formato. I cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati.

RADICCHIO

I cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, dovrà essere privato delle radici secondarie. I cespi dovranno essere ben sviluppati e consistenti “

PATATE

Vanno consegnate spazzolate e non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa, essere immuni da virus, funghi o parassiti ed essere esenti da odori.

La morfologia sarà uniforme con peso minimo g 60 (sessanta) per ogni tubero e peso massimo di g 270 (duecentosettanta), anche nel caso di patate di tipologie “novelle”.

Non dovranno presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, contaminazioni o maculazioni peronosporici, virus,

contaminazioni da insetti infestanti o roditori, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari.

Dovranno risultare pulite, cioè prive di incrostazioni terrose e sabbiose aderenti al tubero o sciolte in sacco.

Non dovranno avere odori o sapori particolari di qualunque origine, avvertibili prima, durante o dopo la cottura.

Per le partite di produzione nazionale (continentale e insulare) saranno ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele o retine e imballaggi lignei) mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e sigillate.

CAROTE

Dovranno essere intere, senza segni di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcate. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Le carote dovranno essere integre, consistenti, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcate. Carote novelle e varietà piccole dovranno avere un calibro minimo di mm 10 (dieci) e un calibro massimo mm 30 (trenta), sempre per diametro. Per le carote a varietà grande il calibro dovrà essere al massimo di mm 45 (quarantacinque) di diametro.

Saranno ammessi i seguenti difetti:

- leggera deformazione;*
- leggero difetto di colorazione verde al colletto, massimo mm 10 (dieci) per le radici che non superano i mm 80 (ottanta) di lunghezza e massimo mm 20 (venti) per tutte le altre;*
- leggere screpolature cicatrizzate;*
- leggere irregolarità superficiali dovute alla manipolazione o al lavaggio;*
- mancanza di una minima parte distale della radice*

Cipolle

I bulbi dovranno essere:

- di buona qualità;*
- privi di stelo vuoto e resistente;*
- privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo abnorme;*
- privi di ciuffo radicale (ammesso solo per le cipolle raccolte prima della maturità).*

Saranno ammesse leggere macchie, purché non interessanti la tunica interna di protezione della parte commestibile. Non sono ammesse tolleranze.

Aglione

Gli aglioni classificati in questa categoria dovranno essere di ottima qualità, interi, di forma regolare e potranno presentare solo piccole lacerazioni della tunica esterna. I bulbilli dovranno essere ben serrati. Non sono ammesse tolleranze.

Cavoli

I cavoli dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- il torsolo centrale dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie;*
- il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta;*
- dovranno essere compatibili e ben chiusi secondo la varietà d'origine;*
- dovranno essere esenti da danni causati dal gelo o da altri eventi meteorologici.*

Saranno ammesse piccole lacerazioni e ammaccature ma limitatamente alle foglie esterne.

Finocchi

Dovranno presentarsi:

- con radici asportate con un taglio netto alla base;*
- di buona qualità, esenti da difetti;*
- guaine esterne serrate e carnose, tenere, bianche e venate di verde;*
- diametro minimo mm 55 (cinquantacinque).*

Melanzane, peperoni, zucchine, zucca gialla, cetrioli

Questi prodotti orticoli dovranno essere:

- di ottima qualità;*
- sufficientemente turgidi e plastici;*
- di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà vegetale;*
- esenti da macchie e alterazioni superficiali consistenti;*
- esenti da malattie.*

Nello specifico, le zucchine, al momento della fornitura, dovranno presentarsi sode al tatto, con buccia tesa, lucida e brillante, priva di ammaccature, preferibilmente

piccole e sottili (poiché non contengono semi) e devono avere una leggera peluria. Il peduncolo dovrà avere una lunghezza massima di mm 30 (trenta).

Sedano

I sedani dovranno evidenziare le seguenti caratteristiche:

- di ottima qualità;*
- di forma regolare;*
- esenti da malattie sulle foglie e nervature principali;*
- nervature integre, non sfilacciate;*
- privi di macchie o pigmentazioni atipiche e comunque non riconducibili a quelle d'origine.*

Rosmarino, Salvia, Prezzemolo e Basilico

Per le erbe aromatiche fresche, in carenza di riferimenti merceologici specificamente normati per pezzatura e calibro, si richiedono le caratteristiche di seguito precisate.

Non si ammetteranno forniture con:

- presenza di foglie marcescenti o secche;*
- presenza di maculazioni fogliari;*
- presenza di porzioni legnose e/o arbustive superiori al 30% (trenta) degli epiteli fogliari.*

Devono possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;*
- avere forma regolare;*
- essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;*
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;*
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere e di ogni altra impurità;*
- privo di odori e sapori anomali;*
- aroma intenso e caratteristico.*

PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

I frutti dovranno essere interi, sani e non dovranno presentare ammaccature, lesioni superficiali e profonde, alterazioni della forma e privi da contaminazioni di origine parassitaria.

Dovranno essere privi di odori e sapori anomali; dovranno essere puliti, cioè privi di ogni impurità, particolati, residui terrosi e corpi estranei.

Dovranno essere turgidi, cioè senza alcun segno di ammolimento, privi di umidità esterna anormale (l'umidità presente sui frutti in uscita dagli ambienti refrigerati non costituisce difetto).

Inoltre il prodotto dovrà sempre presentare le precise caratteristiche della specie, cultivar e qualità richieste.

Dovrà essere maturo fisiologicamente e commercialmente; dovrà essere omogeneo per maturazione,

freschezza e pezzatura e zona geografica di provenienza.

Le forniture dovranno riportare specificati in bolla:

- la specie vegetale;*
- la varietà (cultivar);*
- il calibro;*
- la categoria di appartenenza;*
- la provenienza geografica del prodotto;*
- il peso netto;*
- il peso lordo.*

MELE

Dovranno conservare il peduncolo anche se danneggiato, saranno ammessi difetti nella buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione .

PERE

I frutti devono presentare polpa gialla o bianca; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo; la polpa non deve presentare alcun deterioramento; cassette con disposizione ordinata in strati.

AGRUMI

Le arance. Colorazione: deve essere quella tipica della varietà. Una tolleranza di colorazione verde chiara, che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto, è ammessa tenuto conto della varietà e dell'epoca di raccolta. I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.

I limoni. Colorazione: deve essere normale per il tipo varietale tenuto conto dell'epoca di raccolta e della zona di produzione, sono ammessi i frutti con

colorazione verde chiara, ma che corrispondono al contenuto minimo in succo. I limoni del tipo "verdelli" possono avere una colorazione verde purché non sia scura. Si richiedono cultivar di stagione.

Per mandarini, clementini e mandaranci è ammesso che i frutti deverdizzati siano sprovvisti del calice.

Classificazione e tolleranze ammesse per la 1a categoria di qualità: leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione dell'epidermide (rugginosità, etc.) e lievi difetti dovuti a cause meccaniche. La polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

UVA DA TAVOLA

Il frutto deve presentare acini consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e con la buccia non lesionata né spaccata; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto.

ANGURIE E MELONI

I frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature né residui terrosi. La polpa dovrà essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni causate da parassiti infestanti. La polpa sarà di colore rosso intenso per le angurie, giallo aranciato per i meloni estivi.

BANANE Piccole

I frutti dovranno avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia (di color giallo) deve essere integra e senza ammaccature né fratture a lesione longitudinale. La polpa dovrà essere soda e pastosa, non dovrà presentare né annerimenti, né attacchi da specie crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto dovrà essere gradevole, a percezione di fondo dolciastra, non allappante, evidente segno di immaturità.

Possono provenire da agricoltura biologica o dal COMMERCIO EQUO E SOLIDALE.

FRAGOLE

Le fragole fornite devono presentarsi in forma di ricettacoli carnosì contenenti i veri frutti, (acheni ovali) di color giallo-bruno posizionati sulla superficie esterna.

Le fragole fornite si presenteranno sode e di colore rosso uniforme, senza macchie, ammaccature o parti ammuffite, con picciolo ben ancorato al frutto.

KIWI

I frutti (Famiglia: Actinidiaceae) devono presentarsi a bacche ovali allungate con buccia robusta coperta da peli; buccia e peli dovranno presentare consistenza suberosa (del sughero) quindi con tipici contenuti tannici.

La polpa deve risultare soda, dolce ed acidula e non flaccida. L'asse centrale, più o meno fibroso, detto "columella" dovrà vedere distribuiti centinaia di piccoli finissimi semi scuri, non avvertibili al palato all'atto della consumazione.

SUSINE

I frutti, tutti di classica forma allungata (oblunga) di tipo ellissoidale-ovoidale, dovranno presentarsi integri, sani e con buccia pruinosa (per la presenza di sostanza cerosa detta "pruina"); pezzatura e colore omogenei; epicarpo (buccia) di colore intenso compreso tra il giallo, rosso-violaceo, blu a fondo violaceo e rosa. La polpa (endocarpo) si presenterà di colore giallo-ambrato e giallo-verde, sempre omogenea (la polpa dovrà presentarsi soda e succosa con qualità organolettiche dolci e aromatiche); nocciolo allungato e appuntito.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità inferiore e caratteristiche organolettiche differenti da quelli dei prodotti visibili (strato superficiale).

Art. 3 Durata dell'appalto.

La durata dell'appalto è di 24 MESI dalla stipula del contratto.

L'Impresa Aggiudicataria, qualora richiesto dalla stazione appaltante, sarà tenuta ad iniziare la fornitura anche nelle more di stipula del contratto di appalto, previa aggiudicazione.

L'esecuzione di urgenza è effettuata quando ricorrono eventi oggettivamente imprevedibili, per evitare situazioni di pericolo per persone, cose, per l'igiene e la salute pubblica, per il patrimonio storico, artistico, culturale, ovvero nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno nell'interesse pubblico che è destinata a soddisfare, ivi compresa la perdita di finanziamenti dell'Unione Europea, cfr art.17 co 9 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 4 Modifiche contrattuali.

Secondo l'art. 120 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023 le modifiche durante l'esecuzione del contratto devono essere previste in clausole chiare, precise e inequivocabili nei documenti di gara.

Di seguito le modifiche previste dalla Stazione Appaltante.

Art. 4.1 Proroga

È facoltà della stazione appaltante attivare una proroga del contratto di durata massima pari a 12 mesi, ai sensi dell'art. 120 comma 10, in cui il contraente originario è tenuto ad eseguire le prestazioni agli stessi prezzi patti e condizioni previste nel contratto. La stazione appaltante comunica con pec entro 2 mesi dal termine del contratto la volontà della proroga.

Art. 4.2 Quinto d'obbligo

Ai sensi dell'art. 120 comma 9 qualora si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 4.3 Proroga tecnica

Ai sensi dell'art 120 comma 11 del D.Lgs. n. 36/2023, in casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'appaltatore uscente, nelle ipotesi previste dal succitato comma 11. In tal caso l'aggiudicatario sarà tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Art. 5 Revisione dei prezzi.

I prezzi unitari delle derrate espressi all'interno dell'offerta economica in sede di gara si intendono fissi per il primo anno di esecuzione del contratto.

Dal secondo anno, può essere attivata la clausola di revisione dei prezzi, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023, nel caso in cui si verificano particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo della fornitura, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo contrattuale per ogni singolo lotto e opera nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alle prestazioni da eseguire.

La variazione dei prezzi deve essere espressamente richiesta dall'appaltatore per pec. Ugualmente procederà la Stazione Appaltante per la richiesta di revisione in diminuzione.

Le clausole di revisione dei prezzi non apportano modifiche che alterino la natura generale del contratto.

Ai fini della determinazione della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati al netto dei tabacchi (FOI) elaborati dall'ISTAT.

A titolo meramente esemplificativo si indica come opera la clausola di revisione dei prezzi:

aumento registrato dagli indici ISTAT FOI: 10%

franchigia prevista dall'art.60 del codice: 5%

$10\% - 5\% = x$

Revisione 80% di X sulle prestazioni rimaste da eseguire.

Il controllo degli indici ISTAT decorrono dalla data di inizio della fornitura.

Art. 6 Rinegoziazione secondo buona fede

Se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede, delle condizioni contrattuali.

La rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto, ai sensi dell'art. 9 del D.Lgs. n. 36/2023.

La richiesta di negoziazione dei prezzi deve essere supportata da documenti giustificativi validi che attestino:

1. in primo luogo le circostanze con carattere di straordinarietà e imprevedibilità verificatesi
2. in secondo luogo la prova concreta dello squilibrio del contratto creatosi.

Inoltre, l'appaltatore deve esprimere chiaramente quali sono gli accorgimenti per riportare ad equità il contratto. Tali accorgimenti devono essere supportati da documentazione a comprova.

In assenza di documentazione a comprova dell'eccezionalità e imprevedibilità delle circostanze, dello squilibrio economico verificatosi e delle indicazioni delle modalità proposte per ricondurre ad equità il contratto non sarà possibile procedere con la rinegoziazione in buona fede.

Art. 7 Prezzo e pagamento delle fatture

I prezzi che l'aggiudicatario ha offerto in sede di gara si riterranno fissi ad eccezione di quanto previsto ai precedenti artt 5 e 6 del presente capitolato.

I corrispettivi dovuti all'appaltatore dall'Amministrazione Comunale per la fornitura di cui al presente appalto sono stabiliti nel contratto d'appalto, secondo quanto indicato nell'offerta economica e nella scheda di dettaglio economico dell'aggiudicatario in sede di gara. I predetti corrispettivi si riferiscono alle forniture eseguite a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

I corrispettivi contrattuali (compresi i prezzi unitari) sono determinati in sede di offerta economica a proprio rischio dal soggetto affidatario, in base a propri calcoli e stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili, ad eccezione di quanto riportato ai suddetti artt. 5 "Revisione dei prezzi" e 6 "Rinegoziazione secondo buona fede".

I prezzi offerti si intendono comprensivi di tutte le spese di imballaggio, trasporto e consegna e di ogni altro onere espresso e non dal presente CSA, inerente e conseguente alla fornitura delle derrate alimentari di cui trattasi.

Il pagamento delle forniture avverrà su presentazione di regolari fatture elettroniche vistate per il controllo e liquidate dall'Ufficio Servizi Educativi sul conto corrente dedicato ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura al protocollo dell'Ente.

Le fatture devono indicare:

- a) il CIG del lotto di riferimento
- b) il codice univoco dell'Ufficio Servizio Educativi: 1Z54QC.

L'aggiudicatario, nell'emissione della fattura, dovrà praticare la ritenuta dello 0,50%, come previsto dall'art. 11 comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023 *“sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate, ma soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva”*.

Art. 8 Responsabilità' – POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe o altre modifiche, si obbliga a stipulare con primario assicuratore una polizza assicurativa contro i rischi di:

A) Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale), in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 per sinistro e per persona, e prevedere tra le altre condizioni anche l'estensione a:

1. danni arrecati a terzi (inclusi i beneficiari) da dipendenti, da soci, da volontari e/o da altri collaboratori non dipendenti, di cui l'appaltatore si avvalga, inclusa la loro responsabilità personale;
2. danni subiti da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto della concessione a qualsiasi titolo;
3. interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza

B) Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO): per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (prestatori d'opera subordinati e parasubordinati, e comunque tutte le persone per le quali sussista l'obbligo di assicurazione obbligatoria INAIL, dipendenti e non, delle quali il concessionario si avvalga), in relazione a tutte le operazioni ed attività connesse al presente appalto, comprese quelle accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 per sinistro e Euro 1.500.000,00 per persona e prevedere, tra le altre condizioni, anche l'estensione al cosiddetto "Danno Biologico", l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL, le malattie professionali e la "Clausola di Buona Fede INAIL".

C) Per forniture di cui l'aggiudicatario sia anche produttore è richiesta altresì la Polizza RC Prodotti (RCP) a cura dell'impresa aggiudicataria o, in alternativa, del produttore o del fornitore degli articoli e/o prodotti che saranno distribuiti,

a copertura dei danni a terzi cagionati da prodotti difettosi dopo la consegna degli stessi.

Tale copertura (RCP) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00.

L'appaltatore rinuncia a qualsiasi azione di rivalsa nei confronti del Comune per danni a beni di proprietà dell'appaltatore stesso o da esso tenuti in uso, consegna o simili e si impegna nell'ambito delle polizze da essa eventualmente stipulate ad attivare una clausola di rinuncia (salvo il caso di dolo) al diritto di surroga dell'Assicuratore (di cui all'Articolo 1916 C.C) nei confronti del Comune per quanto risarcito ai sensi delle polizze stesse.

Copia di tutte le polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovranno essere consegnate prima della stipula del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette, e/o l'eventuale approvazione espressa dall'Amministrazione sull'assicuratore prescelto dall'Appaltatore, non esonerano l'Appaltatore stesso dalle responsabilità di qualunque genere su di esso incombenti né dal rispondere di quanto non coperto - in tutto o in parte - dalle suddette coperture assicurative, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia. Ad ogni scadenza anniversaria delle polizze sopra richiamate è fatto obbligo all'Appaltatore di produrre idonea documentazione atta a confermare il rinnovo della copertura assicurativa.

Art. 9 Garanzia definitiva

Alla stipula del contratto l'Aggiudicatario dovrà presentare, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, garanzia definitiva in favore del Comune di Montelupo Fiorentino, in una delle forme previste dalla suddetta disposizione normativa, d'importo pari al 10 % dell'importo contrattuale o superiore nei casi previsti dalla vigente normativa.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%. Se il ribasso è superiore del 20%, l'aumento è di 2 punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito. Il rimanente 20% permane fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione della fornitura.

La mancata presentazione della garanzia nei termini indicati dal Comune comporta la decadenza dell'affidamento, con l'escussione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta.

Nel caso di inadempienze dell'appaltatore, il Comune può incamerare la garanzia, in tutto o in parte, a titolo di penale, con l'obbligo per la ditta di reintegrarlo o rinnovarlo, entro il termine perentorio, a pena di risoluzione del contratto, di 10 (dieci) giorni dal ricevimento da parte del Comune della relativa richiesta; in caso di inottemperanza la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere.

Art. 10 Luogo, Tempi di consegna e modalità di consegna

Luogo. La consegna delle derrate verrà effettuata a cura e spese della ditta appaltatrice franco magazzino del compratore e precisamente presso il Centro Cottura Comunale – via Caverni, 58 – Montelupo Fiorentino.

Tempi. La consegna delle derrate indicate nel presente Capitolato dovrà essere tassativamente eseguita nelle quantità e qualità che verranno richieste, dalle ore 7.00 alle ore 8.30, o comunque come verrà di volta in volta comunicato dal personale autorizzato alla trasmissione degli ordinativi di fornitura.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità, nel luogo e nell'orario indicati. Nessun fatto può essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne.

Il trasporto della merce deve avvenire con idonei mezzi autorizzati ai sensi dell'art. 43 del DPR 327/80, dotati di idonei impianti di refrigerazione, ove previsto.

Modalità. Le derrate dei lotti 1, 3 e 4 dovranno essere consegnati di norma con cadenza di tre volte la settimana.

Le derrate del lotto 2 "Pane e prodotti da forno freschi" dovranno essere consegnati giornalmente, dal lunedì al sabato compresi.

Nei casi d'urgenza legati a situazioni eccezionali, da dichiararsi da parte dell'ufficio Servizi Educativi o dal Centro Cottura Comunale, la ditta dovrà provvedere alla consegna con la massima sollecitudine.

Art. 11 Ordinativi di fornitura e documentazione a corredo della consegna

Gli ordinativi di fornitura saranno effettuati dal Responsabile del centro cottura o altro personale tramite e-mail o secondo altra modalità stabilita in accordo con il Comune.

Tutte le derrate indicate nel presente Capitolato dovranno essere consegnate nelle quantità e qualità ordinate e previa emissione di bolla di consegna in duplice esemplare, dalla quale risulti la quantità, qualità e prezzo delle derrate consegnate. I dati indicati riportati nella bolla devono coincidere esattamente con quanto riportato nelle relative fatture.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado di garantire e documentare la rintracciabilità di filiera ossia la storia documentale dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28/1/2002.

La bolla di consegna dovrà contenere quindi i dati necessari alla rintracciabilità degli alimenti ai sensi del regolamento CE n. 178/2002 ed in particolare dovrà avere l'indicazione del lotto.

Una copia del suddetto documento verrà restituita al fornitore con dichiarazione di ricevuta previo riscontro della quantità e qualità da parte del personale del Centro cottura comunale.

I prodotti devono essere consegnati in cassette, cartoni, etc devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale si possa rintracciare il produttore delle materie prime;
- produttore o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE(se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume; data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;

- la dicitura “da agricoltura biologica” e il logo, se il prodotto deriva da agricoltura biologica, oppure la dicitura DOP se il prodotto è di origine protetta, oppure la dicitura IGP se il prodotto ha un’indicazione geografica protetta, etc.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 848/2018 e successivi regolamenti che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici.

Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, non saranno accettati, ma respinti al vettore.

Tutti i prodotti ittici, per i quali sono indicate le ZONE FAO di pesca, queste devono risultare chiaramente dall'etichettatura dei prodotti e dalle schede tecniche, come anche le eventuali certificazioni presenti.

Il confezionamento deve consentire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti, oltre che salvaguardare gli stessi da eventuali atti fraudolenti di sostituzione con prodotto della medesima tipologia, ma qualitativamente inferiore o proveniente da coltivazione non biologica, quando il prodotto richiesto è biologico.

Art. 12 Accertamento del peso

Le forniture dovranno corrispondere al peso e confezionatura richiesti, eventuali eccedenze, non autorizzate, non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Al momento della consegna il personale del Centro cottura incaricato riscontierà il peso delle derrate consegnate col fornitore o con il personale dallo stesso incaricato della consegna.

Agli effetti della fatturazione saranno validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore o con il personale dallo stesso incaricato della consegna.

Art. 13 Assenza di OGM

E' vietata la fornitura di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati, in ottemperanza alla Legge Regione Toscana n. 53/2000 e ss.mm.ii., che prevede il divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva scolastica e prescolastica.

Art. 14 Accertamento della qualità

La ditta appaltatrice dovrà, prima dell'inizio della fornitura, produrre le schede tecniche di tutti i prodotti forniti. Nelle stesse, in particolare, dovrà essere indicata la presenza o meno dei prodotti allergeni di cui al D.Lgs. 8/2/2006 n. 114 e del regolamento UE 1169/2011 e loro successive modificazioni.

Nel caso in cui fosse necessario cambiare il tipo di prodotto fornito, dovrà essere consegnata la nuova scheda tecnica.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto prevede la normativa generale in materia.

La qualità e la rispondenza a quanto previsto dal presente Capitolato sarà accertata dal personale del Centro Cottura o dal competente ufficio Servizi Educativi.

Se la fornitura, anche in un momento successivo alla consegna, risultasse a giudizio insindacabile dell'Ufficio suddetto o del personale del Centro Cottura, in tutto o in parte di qualità inferiore o diversa da quella ordinata, o trasportata in condizioni diverse da quelle stabilite o previste per legge o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo a restituire, nel tempo congruo che sarà indicato dal centro cottura, la derrata corrispondente nella qualità stabilita dal presente Capitolato, oltre che nella quantità richiesta.

Qualora le esigenze del servizio richiedessero un utilizzo dei prodotti contestati in tempi tali da non consentire la loro sostituzione, o la ditta non provvedesse alla sostituzione celermente, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di provvedere all'acquisto di quanto necessario, sul libero mercato, anche a prezzo superiore a quello contrattuale, e la differenza di prezzo sarà a carico del fornitore e verrà decurtata dalle fatture, dopo formale comunicazione fatta per iscritto all'aggiudicatario, fatta salva l'applicazione delle penali.

L'Amministrazione si riserva di far eseguire ispezioni sulle forniture e sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso Istituti legalmente riconosciuti, i campioni prelevati dalla merce consegnata. La ditta appaltatrice si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso che la merce non corrisponda alle norme prescritte, a sostenere le spese di analisi oltre alle penali previste nel presente Capitolato.

Derrate non conformi dal punto di vista igienico-sanitario non saranno accettate.

Dovranno essere consegnate solamente le derrate previste nel presente Capitolato. Consegne di generi diversi o di diversa qualità saranno riconosciute ai fini del pagamento del prezzo, solo se ordinate espressamente o se, sono autorizzate dal

Centro Cottura e dall'Ufficio Servizi Educativi. Pertanto la consegna di prodotti di qualità superiore rispetto a quella indicata nel presente capitolato verrà pagata allo stesso prezzo offerto in sede di gara per prodotti simili.

Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura di un prodotto - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando almeno 5 gg. lavorativi precedenti alla consegna, la corrispondente scheda tecnica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere. Il personale preposto ai controlli in entrata dei prodotti in fase di approvvigionamento respingerà tutte le forniture che, al momento della consegna, non dovessero rispettare le predette prescrizioni.

Per le tipologie merceologiche per le quali ricorre l'obbligo, l'Esecutore dovrà assicurare le prescritte indicazioni di etichettatura, ivi compresi gli obblighi della informazione nutrizionale (etichetta nutrizionale) e l'eventuale presenza di allergeni [Reg. (UE) 1169/2011, allegato II], questi ultimi ancorché espressi "in tracce", nonché dovrà svolgere la propria attività in conformità ed adempimento delle prescrizioni previste in ordine alle modalità di tracciabilità del prodotto alimentare, così come previsto dal Reg. (CE) 178/2002 e relativo regime sanzionatorio (D.Lgs n. 190/2006).

Le derrate di origine biologica dovranno avere la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli (OdC) nel rispetto in particolare del D. Lgs. 220/1995; Reg. (UE) 848/2018; D. Lgs. 20/2018.

I prodotti DOP dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) 510/2006, (CE) 1898/2006 e (CE) 509/2006 con ss.mm.ii. e essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

I prodotti IGP dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Regolamenti (CE) 510/2006, (CE) 1898/2006 e (CE) 509/2006 con ss.mm.ii.

Art. 15 Mancata consegna

Qualora il fornitore non effettuasse in tutto o in parte o ritardasse la consegna del prodotto, l'Amministrazione senza obbligo di darne preventiva comunicazione si riserva la facoltà di provvedere all'acquisto di quanto necessario a soddisfare le

esigenze del servizio, sul libero mercato, anche a prezzo superiore a quello contrattuale. La stazione appaltante addebiterà il maggior costo sostenuto alla ditta e applicherà, inoltre, le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 16 Variazione prodotti

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà in corso di esecuzione del contratto di chiedere al fornitore il cambio di un prodotto fornito con altro avente le medesime caratteristiche merceologiche previste dal presente capitolato, senza aggravio di prezzo.

Art. 17 Caratteristiche degli imballaggi

Gli imballaggi che contengono le derrate devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere conformi alla normativa prevista in materia circa il contatto con gli alimenti (MOCA).

Le derrate devono essere contenute in cassette, scatole in cartone, etc costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

Le cassette possono essere di materiale plastico o legnoso o cartaceo, mantenere in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta.

Tutti gli imballaggi devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di una referenza differente rispetto a quella contenuta.

I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero), per i prodotti che ne necessitano.

ART. 18 Verifiche in ordine alla conformità dell'esecuzione delle prestazioni– pagamento a saldo

Trattandosi di contratto con prestazione continuativa, la verifica di conformità viene effettuata in corso di esecuzione. Si assume come riferimento generale per la disciplina delle attività di verifica inerenti l'appalto il quadro normativo definito dal comma 9 dell'art. 116 del D.Lgs. 36/2023.

L'esecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 116, è soggetta a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto.

La liquidazione delle fatture mensili e del saldo potrà avvenire solo previa acquisizione da parte del Comune del D.U.R.C.

La ritenuta dello 0,5% a garanzia degli obblighi dell'impresa sulla tutela dei lavoratori verrà liquidata al termine dell'appalto.

ART. 19 – Obblighi dell'aggiudicatario verso il proprio personale

Il presente appalto non presenta rischi di natura interferenziale così come evidenziati dal D.Lgs 81/2008, pertanto non è necessario elaborare un documento di valutazione dei rischi.

L'Appaltatore si obbliga ad applicare tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di tutela, igiene e sicurezza, salute, previdenza, assistenza e assicurazioni sociali, disciplina infortunistica, contribuzione e retribuzione nonché inquadramento contrattuale ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

L'Appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti del proprio personale condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla categoria e nelle località di svolgimento dell'attività e gli accordi territoriali di lavoro anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione.

Il Comune sottopone a specifica verifica la situazione inerente la regolarità contributiva dell'Appaltatore, mediante analisi degli elementi derivanti dalla documentazione acquisita presso gli enti previdenziali, con particolare riferimento al documento unico di regolarità contributiva (DURC), al fine di accertare l'eventuale sussistenza di irregolarità.

E' obbligo dell'Appaltatore rispettare le norme contenute nel D.Lgs. 81/08 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro."- "Attuazione delle direttive CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro".

Si precisa che le imprese sono obbligate ad elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

Art. 20 Penali per inadempienza forniture

L'aggiudicatario si rende garante, assumendosi le correlative responsabilità, che le forniture siano del tutto conformi alle disposizioni di legge in materia di produzione, commercio, vendita, etichettatura, confezionamento e trasporto, e altresì conformi a quanto stabilito dal presente capitolato.

Nel caso in cui ciò non avvenga, l'Amministrazione Comunale può applicare le seguenti penali:

- a) Ritardata consegna rilevante della merce penale di **€ 100,00** per ogni ritardo contestato dall'ufficio competente.
- b) Inadempimento nella consegna della merce:
 - le consegne siano incomplete (mancanza di alcuni prodotti)
 - le consegne siano errate perché i prodotti non corrispondono a quelli ordinati, sono di qualità inferiore, hanno una pezzatura diversa da quella prevista nel capitolato, le modalità di confezionamento ed etichettatura non sono conformi alla legge, o ancora non conforme la temperatura del prodotto, o i prodotti sono in stato igienico e in condizioni non soddisfacenti o consegnata con mezzi non adeguati o per ogni altra causa inaccettabili.

Nel caso b) la penale è pari al 20% del valore dei prodotti ordinati e non consegnati o contestati.

Il Responsabile del Centro Cottura provvederà in questi casi a:

- 1 non ritirare la merce contestata/respingimento immediato;
- 2 sottoscrivere il documento di trasporto con le necessarie rettifiche ed annotazioni o compilare un ddt di reso in caso di respingimento parziale della merce contestata;
- 3 compilare l'apposita scheda prevista dal programma di autocontrollo (HACCP);
- 4 provvedere a richiedere eventuale altra fornitura della merce mancante o contestata se i tempi lo consentono e informare l'Ufficio competente;
5. nel caso in cui i tempi non lo consentano si procederà all'acquisto sul mercato dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori e all'aggiudicatario sarà addebitato il maggior prezzo sostenuto, oltre alla penale pari al 20% della merce non pervenuta o contestata.

Le penali verranno contestate per iscritto dall'Ente all'aggiudicatario attraverso formale comunicazione trasmessa per pec.

L'aggiudicatario ha 7 giorni lavorativi di tempo per presentare le proprie giustificazioni.

Scaduto il predetto termine la Stazione appaltante deciderà se accogliere le motivazioni e non applicare le penali oppure procedere all'applicazione delle penali come previste dal presente articolo.

Le penali verranno decurtate dalle fatture che la stazione appaltante deve pagare all'aggiudicatario.

Nello stesso modo si procederà nel caso delle fatture che il Comune dovrà pagare ad altro fornitore per il reperimento della merce non consegnata o contestata: la differenza del prezzo fra quello praticato dall'aggiudicatario e quello pagato dal Comune verrà decurtato dalle fatture dell'aggiudicatario.

Nel caso di incapienza delle fatture di vendita dell'aggiudicatario, il Comune procederà ad intaccare la garanzia fidejussoria prestata per l'esecuzione del contratto.

Le penali non potranno superare il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Dopo tre consegne mancate o difformi per qualità, e contestate formalmente per iscritto, il Comune si riserva la facoltà di operare la **risoluzione del contratto per inadempimento**, salvo la richiesta del risarcimento del maggior danno.

Art. 21 Risoluzione e recesso

Il Comune si riserva il diritto di procedere alla risoluzione unilaterale del contratto – mediante apposito atto scritto - ai sensi dell'art. 1456 C.C. in danno dell'appaltatore, nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni da parte dell'Ente:

- dopo tre consegne mancate o difformi per qualità, e contestate formalmente per iscritto;
- dopo cinque ritardi rilevanti nella consegna della merce e contestati formalmente per iscritto;
- in caso di consegna di prodotti geneticamente modificati;
- per casi accertati di tossinfezioni alimentari;
- in caso di altra grave negligenza nell'esecuzione degli obblighi contrattuali;
- per abbandono dell'appalto, od interruzione non motivata del servizio;

- per gravi violazioni nell'applicazione del contratto di lavoro e degli obblighi contributivi e previdenziali nei confronti dei dipendenti;
- per cessione a terzi, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti o gli obblighi inerenti al presente Capitolato d'Appalto;
- per fallimento, concordato fallimentare, salvo il concordato con continuità aziendale, o liquidazione coatta amministrativa;
- per mancato rispetto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici contenuto nel D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013 e nel Codice di Comportamento adottato dal Comune di Montelupo Fiorentino;
- per mancato utilizzo di bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto oggetto del presente capitolato speciale;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

In tali casi l'Ente sarà tenuto a corrispondere all'appaltatore soltanto il corrispettivo contrattuale delle forniture regolarmente effettuate sino al giorno della risoluzione, dedotte le eventuali penalità e spese sostenute.

La risoluzione del contratto per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, oltre alla decurtazione dalle fatture dell'importo della penale, porterà all'incameramento da parte dell'Ente della garanzia definitiva e al risarcimento, da parte della stessa, di ogni eventuale maggiore danno.

L'effetto risolutorio opererà nel momento in cui l'Affidatario riceverà la comunicazione dell'Amministrazione di volersi avvalere della presente clausola.

Al Comune è riconosciuta la facoltà di recesso dal contratto nei seguenti casi:

- a) nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno le ragioni di interesse pubblico che determinano la fornitura;
- b) per cause di forza maggiore, anche di natura finanziaria, non sia più in grado di garantire il servizio di refezione scolastica con il proprio centro cottura.

ART. 22 Subappalto e cessione del contratto

Il subappalto delle prestazioni oggetto del contratto è regolato da quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

E' vietata a pena di risoluzione del contratto di Appalto la cessione anche parziale della fornitura oggetto del presente CSA.

Art. 23 Scioperi ed interruzioni della fornitura per forza maggiore

In caso di sciopero dei propri dipendenti o di eventi che possano interrompere o influire in modo sostanziale sulla normale esecuzione del contratto, l'appaltatore sarà tenuto a darne comunicazione scritta all'Amministrazione, in via preventiva e tempestiva.

L'appaltatore sarà tenuto ad assicurare la fornitura delle derrate indispensabili concordate con il responsabile del Centro cottura comunale.

Le interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti, che le stesse non possano evitare. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Non costituiscono causa di forza maggiore la presenza di traffico, la carenza di organico o i guasti ai mezzi di trasporto (a meno che non siano dovuti ad incidenti documentati).

Art. 24 Estensione degli obblighi di condotta previsti per i dipendenti pubblici

L'Appaltatore di ciascun lotto, prende atto dell'esistenza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici emanato con DPR. n.62 del 16/04/2013 e del Codice di Comportamento integrativo del Comune di Montelupo Fiorentino e si obbliga ad osservare e far osservare al proprio personale e collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta ivi previsti.

Art. 25 Recesso del Comune per sopravvenuta disponibilità di convenzioni Consip

Il Comune, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.Lgs. n. 95/2012 convertito in legge n.135/2012, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, previa comunicazione e con preavviso non inferiore a 15 (quindici) giorni, qualora relativamente al servizio in oggetto, accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle offerte in sede di gara, e l'Appaltatore non sia disposto ad una revisione del prezzo in conformità ad esse.

In caso di recesso, verranno pagate all'Appaltatore, le prestazioni già eseguite.

Art. 26- Controversie

Per tutte le controversie concernenti il presente contratto o connesse allo stesso, è competente in via esclusiva il Foro di Firenze. E' esclusa la clausola arbitrale.

L'aggiudicataria non potrà sospendere l'attività né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che le Amministrazioni comunali darà, a causa di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Articolo 27 – Annullamento, revoca o proroga della gara.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara stessa, di revocarla in qualsiasi momento o di prorogare la data senza che i concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Articolo 28 – Tracciabilità dei flussi finanziari

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010. L'affidatario deve comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi e ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto. Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto

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

Articolo 29 – Condizioni generali del contratto

L'aggiudicatario, con la firma del contratto, accetta espressamente e per iscritto, a norma degli artt. 1341, comma 2 c.c. , tutte le clausole previste nel presente capitolato, nonché le clausole contenute in disposizioni di legge e regolamentari nel presente atto richiamate, nonché tutta la normativa prevista in materia.

Art. 30 Stipula del contratto

Il contratto sarà stipulato in forma scritta e in modalità elettronica, nel rispetto del Codice dell'Amministrazione Digitale, in forma pubblico-amministrativa con il rogito dell'Ufficiale Rogante del Comune con atto pubblico notarile informatico. Tutte le spese, imposte e tasse, inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, con la sola esclusione dell'I.V.A., sono ad esclusivo carico dell'Aggiudicatario.

La stipula del contratto dovrà intervenire non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Il contratto, ai sensi dell'art. 18 c. 2 del Codice, deve essere stipulato entro i successivi sessanta giorni anche in pendenza di contenzioso, tranne nei casi previsti dal succitato art. 18.

Art. 31- Norme Finali

Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si fa altresì riferimento alla disciplina generale del Codice Civile e alla normativa specifica in materia.

Art. 32 – Tutela dei dati personali

Si informa che:

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto e l'esecuzione del servizio, è richiesto al concorrente di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679 e della normativa nazionale in materia di privacy.

Ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa, alle Amministrazioni compete l'obbligo di fornire alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella domanda di partecipazione e nel DGUE vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dei requisiti di ordine generale e della capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria del concorrente) nonché dell'aggiudicazione, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;

- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale

- il conferimento ha natura obbligatoria; l'eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni e la documentazione richieste comporta l'esclusione dalla presente procedura di gara.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

I dati personali acquisiti saranno conservati per un periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle funzioni istituzionali e dei procedimenti e per il rispetto delle norme previste dalla normativa vigente per la conservazione degli atti e dei documenti della P.A. ai fini archivistici.

Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati.

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Diritti del concorrente interessato

L'interessato ha diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai propri dati personali e la loro eventuale rettifica, la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento dei dati che lo riguardano e di opporsi al loro trattamento. L'interessato ha altresì il diritto alla portabilità dei dati.

L'interessato ha facoltà di proporre reclamo all'autorità di controllo come da previsione normativa ex art. 13, paragrafo 2, lettera d, del Regolamento U.E. 2016/679.

I dati vengono acquisiti ai fini della partecipazione, in particolare ai fini dell'effettuazione dei controlli, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti.

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

Alcuni fra i dati forniti in sede di presentazione dell'offerta saranno comunicati ad altri soggetti esterni all'Amministrazione e/o pubblicati, ai sensi e nel rispetto della normativa che disciplina la pubblicità degli affidamenti disposti da pubbliche amministrazioni.

Relativamente ai suddetti dati, all'operatore economico, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui agli artt. 15-23 del GDPR 2016/679.

La presentazione dell'offerta da parte dell'operatore economico attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali, indicate nella presente informativa.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Montelupo Fiorentino.

Il Responsabile della Protezione dei Dati (DPO) è ETRURIA P.A. srl con sede in Empoli (FI), Via Reali n. 20/22, c.f. e P.Iva 05883740481, nella persona dell'avv. Francesco Barchielli <mailto:dpo@etruriapa.it>;

Il responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Gestione Risorse dott.ssa Paola Giani;

Il Responsabile esterno del trattamento dei dati è il Gestore del Sistema di acquisti telematici START, attraverso il quale viene gestita la fase di gara.

Gli incaricati/autorizzati al trattamento dei dati sono i dipendenti del Gestore del Sistema e degli uffici comunali competenti.

Art. 33 Responsabile Unico del Progetto

Ai sensi della Legge n. 241 del 7.8.1990 e come previsto dall'art. 15 del D.lgs. 36/2023 la Responsabile Unica del Progetto è la dott.ssa Paola Giani (email: p.giani@comune.montelupo-fiorentino.fi.it).

La Responsabile Unica del Progetto
dott.ssa Paola Giani