

Allegato "A"



**COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE
(Provincia di Pistoia)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
PER IL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA E SERVIZIO ASILO NIDO
DEL COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE**

PARTE A - CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1A - Oggetto dell'Appalto**
- Art. 2A - Caratteristiche della fornitura**
- Art. 3A - Condizioni della fornitura**
- Art. 4A - Durata del contratto**
- Art. 5A - Valore dell'Appalto**
- Art. 6A - Criteri generali di aggiudicazione dell'Appalto**
- Art. 7A - Garanzie di esecuzione del Contratto**
- Art. 8A - Stipula del Contratto**
- Art. 9A - Contestazioni e penalità**
- Art. 10A - Condizioni di pagamento, obblighi tracciabilità dei flussi finanziari**
- Art. 11A - Revisione periodica dei prezzi**
- Art. 12A - Responsabile del Servizio per l'Appaltatore**
- Art. 13A - Disposizioni relative al personale impiegato nell'esecuzione dell'Appalto**
- Art. 14A - Misure a tutela della salute e della sicurezza sul lavoro**
- Art. 15A - Responsabilità dell'Appaltatore e coperture assicurative**
- Art. 16A - Consegne da sub-fornitori**
- Art. 17A - Modifiche contrattuali**
- Art. 18A - Recesso dell'Amministrazione Comunale**
- Art. 19A - Recesso anticipato da parte dell'Appaltatore**
- Art. 20A - Risoluzione del contratto**
- Art. 21A - Risarcimento danni**
- Art. 22A - Esecuzione in danno**
- Art. 23A - Scioperi o interruzioni della fornitura per cause di forza maggiore**
- Art. 24A - Domicilio legale**
- Art. 25A - Liquidazione dell'Appaltatore – cambio Ragione Sociale**
- Art. 26A – Estensione Codice di comportamento dipendenti Pubblici**
- Art. 27A - Disposizioni Anticorruzione e Antimafia**
- Art. 28A - Trattamento dei dati**
- Art. 29A - Controversie**
- Art. 30A - Allegati**
- Art. 31A - Disposizioni di rinvio a nuova normativa**

PARTE B – PARTE TECNICA

- Art. 1B - Prescrizioni generali comuni a tutti i prodotti**
 - Art. 2B - Periodicità delle consegne**
 - Art. 3B - Punti di consegna della Fornitura**
 - Art. 4B - Modalità di esecuzione della Fornitura**
 - Art. 5B - Controlli di conformità della Fornitura – verifiche alla consegna – Sostituzioni**
 - Art. 6B - Reclami dei prodotti o servizi**
 - Art. 7B - Richiesta di ulteriori prodotti**
 - Art. 8B - Caratteristiche merceologiche delle principali derrate alimentari**
- Allegato – Elenco derrate presunte**

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE
(Provincia di Pistoia)

PARTE A – CONDIZIONI GENERALI DELL’APPALTO

Art. 1 A – OGGETTO DELL’APPALTO
--

1.E’ oggetto del presente capitolato la **fornitura a lotto unico** delle derrate alimentari, ed i servizi connessi, occorrenti per la produzione dei pasti effettuata dal servizio Refezione Scolastica e Refezione Asilo nido del Comune di Pieve a Nievole.

2.L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall’offerta presentata dall’aggiudicatario, dal vigente Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Pieve a Nievole, dal Codice Civile, dal DPR 207/2010, dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n. 50 e s.m.i. e DM Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per la Fornitura di Derrate Alimentari.

3.Per la fornitura dei prodotti oggetto del presente capitolato la Ditta dovrà uniformarsi a quanto previsto dal cosiddetto “Pacchetto Igiene” contenente i tre regolamenti comunitari: REG CE 852/2004, 853/2004 e 854/2004, nonché al Reg. 178/2002 ed alla legge 283/1962.

Art. 2 A – CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

1.Le caratteristiche delle derrate oggetto della fornitura sono descritte nella parte B del presente Capitolato; l’elenco delle derrate viene fornito nell’Allegato “A”.

2. Il Fornitore dovrà rendere disponibili all’Ufficio Pubblica Istruzione del Comune, ad inizio della prestazione contrattuale le schede tecniche in lingua italiana di tutti i prodotti, che dovranno obbligatoriamente corrispondere alle caratteristiche qualitative richieste nelle specifiche tecniche e gestionali.

3. Le caratteristiche dei prodotti offerti (da scheda tecnica inviata) e i prezzi offerti in sede di gara dovranno essere mantenute per tutta la durata contrattuale.

4. Si precisa che i prodotti offerti in sede di gara relativamente ai gruppi (Frutta, Verdura fresche e legumi) dovranno essere forniti secondo la stagionalità e non potranno essere proposti dal fornitore prodotti alternativi a prezzi diversi rispetto a quelli offerti in sede di gara per i prodotti da sostituire.

5. Qualora, durante il rapporto di fornitura, l’appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, la stessa dovrà richiedere preventiva autorizzazione all’ufficio, pena l’applicazione di penali, come riportato nel successivo art. 7 A. Il Comune di Pieve a Nievole si riserva di accettare proposte alternative purchè abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione qualitativa favorevole del prodotto sostituito, a patto che ciò non comporti un aumento del prezzo offerto in sede di gara per il prodotto da sostituire.

6. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore, l’Amministrazione ha il diritto insindacabile a seconda dei casi di applicare a suo esclusivo giudizio penali come specificato nell’art. 7 A, ordinare il rifiuto della merce, di pretendere la sostituzione con altra idonea, e ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi di preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore e al risarcimento degli eventuali danni e disservizi causati. Le penali saranno applicate anche nel caso che, per necessità dei nidi, si sia dovuto procedere alla parziale utilizzazione della merce.

Nel corso del periodo contrattuale l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di articoli non ricompresi nell'allegato. In tal caso saranno richieste offerte ed eventualmente campionature dei prodotti in questione.

Art. 3 A – CONDIZIONI DELLA FORNITURA

1. La Ditta garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme di legge e regolamentari vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.
2. Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.
3. Nello svolgimento del servizio di fornitura la ditta appaltatrice si attiene all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.
4. Il fornitore si obbliga a fornire e trasportare i prodotti secondo la normativa vigente e nel rispetto di un sistema di autocontrollo HACCP e di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.
5. Le consegne dovranno avvenire secondo quanto riportato nel successivo art. 2B – Periodicità delle consegne - del presente capitolato – parte tecnica.
6. La Ditta si impegna:
 - a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalle normative vigenti dei generi alimentari (D.P.R. 327/80 e ss.mm.);
 - b) alla consegna dell'elenco dei prodotti forniti con l'indicazione della quantità e qualità;
 - c) a curare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche vigenti da parte del personale addetto al confezionamento, al trasporto ed alla consegna delle derrate. Il mezzo di trasporto ed i contenitori dovranno presentare i requisiti stabiliti dalle norme di legge vigenti in materia.

Art. 4 A – DURATA DEL CONTRATTO

1. La durata del presente appalto è fissata con decorrenza dal 07.01.2021 e termine al 31.07.2022.
2. Il Comune di Pieve a Nievole si riserva di modificare la decorrenza iniziale dell'appalto, in dipendenza dell'esito della procedura di aggiudicazione.
3. L'Impresa Aggiudicataria, qualora richiesto dal Comune di Pieve a Nievole ed in base alla normativa vigente, sarà tenuta ad iniziare la fornitura anche nelle more di stipula del contratto, previa aggiudicazione definitiva;
4. Alla scadenza del contratto, la ditta fornitrice avrà comunque l'obbligo di continuare le forniture alle condizioni convenute fino a quando l'Amministrazione Comunale abbia provveduto ad un nuovo contratto e comunque non oltre giorni 60 (sessanta) dalla scadenza.

Art. 5 A – VALORE DELL'APPALTO

1. L'importo complessivo presunto per la fornitura ammonta ad Euro 174.660,00 = (/00) esclusa I.V.A., dovuta per legge.
2. Gli oneri da interferenze ammontano ad € 0;

Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

3.La fornitura deve essere resa in modo unitario, **non è prevista la suddivisione in lotti.**

Le motivazioni di non suddividere in lotti attiene a queste motivazioni:

-antieconomicità di una suddivisione in diversi lotti, tenendo conto della possibilità di ottenere significativi risparmi da una fornitura unitaria;

-non autonomia della singola fornitura, perché per la preparazione dei pasti occorrono tutte le tipologie di prodotti (secco, fresco, surgelato, et.)

-omogeneità dei sistemi di controllo della qualità e dell'igiene dei prodotti, che è meglio assicurata se i prodotti vengono da un unico fornitore, anziché da più d'uno.

4.I quantitativi relativi alla fornitura sono presunti, non sono impegnativi per l'Amministrazione Comunale, in quanto il consumo è subordinato al numero dei bambini frequentanti e ad altre cause e circostanze non prevedibili a priori. Pertanto la fornitura dovrà essere eseguita per quantitativi maggiori o minori, sempre entro i limiti di legge, senza che la ditta fornitrice possa pretendere compensi di alcun genere.

5.Il contratto sarà stipulato per un importo complessivo, pari all'importo della fornitura indicativa, offerto dall'aggiudicatario. I prezzi unitari per articolo risultanti dall'offerta aggiudicata, costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell'effettivo fabbisogno da parte dei servizi di refezione scolastica e asilo nido durante il periodo di durata contrattuale, in relazione ai quantitativi di derrate necessari per la preparazione dei pasti sulla base dei menù programmati e sulla base delle presenze.

6.I prezzi delle derrate sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo: imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant'altro gravante sulla fornitura di cui al presente capitolato speciale d'appalto. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi delle derrate offerti dall'aggiudicatario.

7.La Ditta aggiudicataria dovrà comunque impegnarsi a fornire, nel periodo di durata del contratto, anche altri generi non compresi nella gara che il Comune dovesse, eventualmente, richiedere. Per i suddetti prodotti alimentari il prezzo sarà concordato congiuntamente fra gli uffici del Comune e la Ditta stessa.

Art. 6 A – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

1.L'aggiudicazione avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi degli artt. 94 e 95, comma 2, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. secondo i criteri di valutazione e sub criteri e relativi pesi e sub-pesi indicati, ai sensi dell'art. 95, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. nella tabella riportata nel prosieguo del presente articolo.

2.L'aggiudicazione verrà effettuata mediante l'attribuzione del punteggio complessivo di **punti 100** così suddivisi:

a) Offerta tecnica: massimo attribuibile 70 punti;

b) Offerta economica: massimo attribuibile 30 punti.

3.La fornitura verrà aggiudicata ad un **unico concorrente** che, fra quelli ammessi a partecipare, avrà ottenuto il miglior punteggio complessivo, come sommatoria dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione..

4.Ai sensi dell'art. 95, comma 12, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. la stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

5.L'aggiudicazione avverrà anche in presenza di una sola offerta unitaria valida.

a) OFFERTA TECNICA: MAX 70/100

Per la valutazione dell'offerta tecnica, si assegneranno un massimo di punti 70 (settanta) che saranno attribuiti sulla base dei seguenti criteri:

Pertanto:

- l'offerta tecnica deve sviluppare chiaramente i sub-elementi che saranno oggetto di valutazione come indicato nelle seguenti tabelle:

Tabella 1 – Derrate Gruppo Sfarinati e Pane

Criteri di valutazione:	N.	Sub-criteri di valutazione dell' offerta	Sub-peso
A)Fornitura di ulteriori prodotti rispetto a quelli previsti dal Capitolato - Regionali/filiera corta	A.1	n. 1 prodotto	5
	A.2	da n. 2 a n. 3 prodotti	15
	A.3	superiore a n. 3 prodotti	30
B)Fornitura di prodotti biologici	B.1	1 prodotto	25

Tabella 2 – Derrate Gruppo Prodotti Lattiero caseari

Criteri di valutazione:	N.	Sub-criteri di valutazione dell' offerta	Sub-peso
A)Fornitura di ulteriori prodotti rispetto a quelli previsti dal Capitolato – Regionali – IGP - DOP	A.1	Inferiori a n. 2 prodotti	0
	A.2	da n. 2 a n. 3 prodotti	5
	A.3	da n. 4 a n. 5 prodotti	15
	A.4	superiore a n. 5 prodotti	25
B)Fornitura di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli previsti dal Capitolato	B.1	da n. 1 a n. 2 prodotti	5
	B.2	da n. 3 a n. 4 prodotti	15
	B.3	superiore a n. 4 prodotti	30

Tabella 3 – Derrate Varie: Gruppo Pesce surgelato – Verdura surgelata

Criteri di valutazione:	N.	Sub-criteri di valutazione dell' offerta	Sub-peso
A)provenienza derrate da prodotti regionali/filiera corta	A.1	da n. 2 a n. 4 prodotti	5
	A.2	da n. 5 a n. 8 prodotti	15
	A.3	superiore a n. 8 prodotti	25
B)provenienza derrate da agricoltura biologica	B.1	da n. 2 a n. 4 prodotti	5
	B.2	da n. 5 a n. 8 prodotti	15
	B.3	superiore a n. 8 prodotti	30

Tabella 4 – Derrate Gruppo : Frutta – Verdura Fresca

Criteri di valutazione:	N.	Sub-criteri di valutazione dell' offerta	Sub-peso
A)provenienza derrate da prodotti regionali/filiera corta	A.1	da n. 2 prodotto a 4 prodotti	5
	A.2	da n. 5 a n. 8 prodotti	15

	A.3	superiore a n. 8 prodotti	30
B) Fornitura di ulteriori prodotti biologici, rispetto a quelli previsti dal Capitolato	B.1	da n. 3 a n. 5 prodotti	5
	B.2	da n. 6 a n. 9 prodotti	15
	B.3	superiore a n. 9 prodotti	25

Tabella 5 – Derrate alimentari varie: derrate non specificate nelle precedenti tabelle

Criteri di valutazione:	N.	Sub-criteri di valutazione dell' offerta	Sub-peso
A) Provenienza derrate da prodotti regionali/filiera corta	A.1	da n. 1 prodotto a 4 prodotti	5
	A.2	da n. 5 a n. 9 prodotti	10
	A.3	superiore a n. 10 prodotti	25
B) Provenienza derrate da agricoltura biologica	B.1	da n. 1 a n. 4 prodotti	5
	B.2	da n. 5 a n. 9 prodotti	10
	B.3	superiore a n. 10 prodotti	30

Tabella 6 – Mezzi di trasporto utilizzati – per ogni genere di derrata

Criteri di valutazione: (Nota 1)	N.	Sub-criteri di valutazione dell' offerta	Sub-peso
Utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per la consegna delle derrate -Veicoli almeno euro 4 -Veicoli elettrici -Veicoli ibridi	A.1	1	1
	A.2	2	2
	A.3	3	3
	A.4	>3	5

(Nota 1)

L'offerente deve fornire una dichiarazione firmata dal Legale Rappresentante riguardante il numero e la tipologia dei mezzi di trasporto che intende utilizzare per lo svolgimento del servizio, dove vengono specificate le richieste caratteristiche di eco compatibilità necessarie all'assegnazione del punteggio specifico. All'aggiudicatario verrà richiesta apposita documentazione comprovante quanto dichiarato in sede di gara.

PUNTEGGIO MASSIMO ATTRIBUIBILE 70/100

Il concorrente dovrà indicare sul modulo di offerta il/i prodotto/i a filiera corta identificandoli con la sigla **FC** – riportata accanto alla denominazione delle derrate, la sigla **BIO** – per identificare il/i prodotto/i biologici – la sigla **D.O.P.** per identificare il/i prodotto/i a denominazione di origine protetta – la sigla **I.G.P.** per identificare il/i prodotto/i a Indicazione Geografica Protetta.

Con riferimento a ciascuno dei criteri (A,B) indicati per ogni tabella e dei sub-criteri A.1, A.2, A.3, A.4, B.1, B.2, B.3, la commissione giudicatrice stabilirà di attribuire i punteggi, la cui somma darà il punteggio complessivo relativo all'offerta tecnica.

B) OFFERTA ECONOMICA: MAX 30/100

OFFERTA ECONOMICA max 30 Punti così suddivisi:

4. La valutazione delle economicità delle offerte: minor prezzo sull'importo di gara (€ 174.660,00 – esclusa IVA)

Detto Omin il minimo importo offerto dai partecipanti

- All'importo minimo Omin sono assegnati 30 Punti
- All'importo dell'offerente Oi sono assegnati punti $P_i = 30 \cdot \frac{O_{min}}{O_i}$

5. Sarà dichiarato vincitore della selezione il concorrente che otterrà, complessivamente il punteggio più alto

6. Si potrà procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

7. In caso di offerte uguali sarà ritenuta prevalente quella che ha ottenuto il maggior punteggio nell'offerta tecnica e solo in caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio.

PUNTEGGIO FINALE E GRADUATORIA

Il punteggio finale si otterrà sommando il punteggio totale ottenuto per l'offerta tecnica e il punteggio totale ottenuto per l'offerta economica. Sulla base del punteggio finale sarà formulata la graduatoria

Art. 7 A - GARANZIE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO
--

1. L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'art. 93, commi 2, 3 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della cauzione è pari al 10% dell'importo contrattuale fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e le eventuali riduzioni previste dall'art. 93, comma 7 del D.Lgs. n. 50/2016 per le garanzie provvisorie.

2. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso di somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La stazione appaltante ha diritto inoltre di valersi della cauzione altresì nei casi espressamente previsti dal comma 2 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

3. La stazione appaltante può richiedere all'appaltatore il reintegro della garanzia se questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo ancora da corrispondere all'appaltatore.

4. La garanzia viene progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del contratto, fino al limite massimo dell'80% dell'importo iniziale garantito. L'ammontare residuo permane fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione, a fronte del quale la garanzia cessa di avere effetto. Lo svincolo è automatico con la sola condizione della preventiva consegna al garante da parte dell'appaltatore di documento attestante l'avvenuta esecuzione (es. stato di avanzamento, certificati di regolare esecuzione anche a cadenza periodica in caso di forniture o servizi continuativi e ripetuti....).

In ragione della tipologia del servizio, che si esaurisce con l'esecuzione delle singole prestazioni, non si ritiene di richiedere la costituzione di cauzione o garanzia fideiussoria per la rata di saldo di cui al comma 6 dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 8 A – STIPULA CONTRATTO

1. Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata..Le spese contrattuali 2..
2. Prima della stipula del contratto il concorrente aggiudicatario dovrà presentare la seguente documentazione:
 - a) garanzia fideiussoria per un importo pari al 10% del valore dell'appalto, con le modalità previste dall'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. e secondo le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3 dello stesso decreto.
 - b) copia della polizza di assicurazione che tenga indenne il committente da tutti i rischi e da qualsiasi causa derivante dall'esecuzione del servizio, come descritta nel successivo Art. 13 del presente Capitolato.
 - c) schede tecniche di tutti i prodotti offerti;
 - d) autocertificare che la fornitura delle derrate alimentari richieste avverrà in conformità ad un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HCCP, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e, in particolare dai Regolamenti Comunitari 852/04/CE, 853/04/CE in materia di igiene dei prodotti alimentari.
 - e) dovrà comunicare al Comune:
 - il nominativo del Responsabile del servizio, con recapito telefonico e indirizzo e-mail
 - il numero di fax e indirizzo e-mail al quale dovranno essere inviati gli ordini, e/o altre comunicazioni.
3. Le norme del presente Capitolato saranno trasfuse nel contratto, che sarà integrato con le prestazioni contenute nell'offerta prescelta.
4. Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.
5. L'I.V.A. s'intende a carico del Comune di Pieve a Nievole. In base a quanto disposto dall'art. 1 comma 629 lettera b) della Legge di Stabilità che modifica il D.P.R.633/72 introducendo l'art. 17-ter, si applicherà lo "split payment", ossia il versamento dell'IVA, da parte degli enti pubblici, direttamente all'Erario. Il Comune perciò pagherà al fornitore il solo corrispettivo (imponibile) della prestazione o cessione di beni, mentre la quota di IVA verrà versata all'Erario.

Art. 9 A – CONESTAZIONI E PENALITA'

1. La stazione appaltante a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge, contrattuali, e del presente Capitolato, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione scritta dell' inadempimento via PEC.
4. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
5. Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali:

In caso di ritardo o mancata consegna rispetto ai termini contrattuali, dovuta a causa non dipendente da forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio	Penale giornaliera Euro 700,00
In caso di consegna di prodotti non rispondenti all'ordinativo per	Penale da

quantità e tipologia, ovvero non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche (qualità inferiore a quella richiesta)	200,00 – 600,00 Euro
In caso di consegna di prodotti con confezioni danneggiate, etichettatura non leggibile, scaduti o visibilmente deteriorati	Penale Euro 600,00
Per altri casi di inadempienze non sopra ricompresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile	Penale da un minimo di 600,00 ad un massimo di 1.800,00 Euro
Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto;	
nel caso in cui il prodotto, non controllato all'accettazione in quanto "prodotto non campione", non corrisponda a quanto ordinato e/o presenti difformità nel confezionamento o in termini di qualità.	Penale pari ad Euro 600,00 per ciascun prodotto difforme
in caso di fatturazione errata per differenze praticate nei prezzi (rispetto a quelli offerti in sede di gara), nelle quantità (rispetto a quelle indicate sui Documenti di Trasporto,	Penale Euro 100,00

5. L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni di cui al successivo art. 18.

6. La Ditta fornitrice avrà facoltà di presentare giustificazioni e/o controdeduzioni entro 3 giorni dal ricevimento della contestazione da parte dell'Amministrazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, si procederà all'applicazione delle penalità pecuniarie indicate. L'ammontare delle penalità eventualmente comminate sarà detratto dal corrispettivo dovuto al fornitore, il quale è tenuto, in ogni caso, ad eliminare gli inconvenienti riscontrati.

7. Le inadempienze sopra descritte non precludono all'amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

8. Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico della stazione appaltante ovvero sul deposito cauzionale, che dovrà di conseguenza essere reintegrato per l'importo dovuto.

9. Resta inoltre impregiudicato in ogni caso, il diritto per la stazione appaltante di esperire azione per ottenere il risarcimento di ogni eventuale danno causato dall'Impresa Appaltatrice nell'esecuzione del contratto.

10. In caso d'inadempimento dell'appaltatore è inoltre prevista la possibilità per l'Amministrazione di reperire i prodotti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti.

Il corrispettivo per i prodotti in questione o l'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Amministrazione mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente. In alternativa l'Amministrazione potrà avvalersi della cauzione di cui all'art. A.4 senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

11. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si sarà reso inadempiente e che avrà fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Art. 10 A – CONDIZIONI DI PAGAMENTO, OBBLIGHI DI TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
--

1. Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato mensilmente, a fronte di regolare emissione di fatture e subordinatamente al riscontro di regolarità tecnica e contabile.

2. Ogni fattura dovrà essere emessa il mese successivo all'effettuazione delle prestazioni del mese precedente.

3. Le fatture elettroniche dovranno essere compilate e inviate secondo le leggi vigenti, ed essere intestate a:

COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE

P.zza XX settembre, n. 1 – 51018 – Pieve a Nievole (PT)

PARTITA IVA - CODICE FISCALE 00127640472

4. A decorrere dalla data del 31/03/2015, Il Comune può accettare solo ed esclusivamente fatture trasmesse in formato elettronico secondo il formato di cui all'Allegato A "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013 che ha fissato, unitamente al successivo art. 25 del DL 66/2014, la decorrenza degli obblighi di fatturazione elettronica nei rapporti con la Pubblica Amministrazione ai sensi della Legge 244/2007, art. 1, commi da 209 a 214.

Per quanto sopra, si riporta di seguito il Codice Univoco Ufficio, al quale dovranno essere indirizzate le fatture elettroniche riportanti i dati di seguito indicati:

CODICE UNIVOCO UFFICIO: SRQYP6

5. Il pagamento verrà effettuato dalla Tesoreria comunale, a mezzo di mandato, entro il termine di 60 giorni dalla data di ricevimento delle singole fatture. Tale termine potrà essere sospeso nel periodo di fine anno (indicativamente dal 15-31 dicembre) per le esigenze connesse alla chiusura dell'esercizio finanziario.

6. Ai sensi dell'art. 3 della legge n. 136/2010, l'appaltatore si assume l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativamente al presente appalto, per cui tutte le transazioni relative al presente appalto dovranno essere effettuate utilizzando uno o più conti correnti bancari o postali accesi presso banche o presso la società Poste italiane Spa, dedicati anche non in via esclusiva, esclusivamente tramite bonifico bancario o postale ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. A tal fine, l'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati entro sette giorni dalla loro accensione o nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

7. L'impresa Appaltatrice, il subappaltatore o il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della legge n. 136/2010, ne dà immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede l'Ente committente.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione di diritto del contratto.

Sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute saranno svincolate al momento della liquidazione finale/annualmente dopo il rilascio dell'attestazione di verifica di conformità e comunque previo rilascio del DURC.

La fattura elettronica emessa dal fornitore nei confronti del Comune di Pieve a Nievole dovrà indicare esplicitamente la ritenuta dello 0,50%, come riduzione dell'imponibile complessivo. In mancanza di tale trattenuta sull'imponibile complessivo la fattura dovrà essere respinta.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'esecuzione del servizio potrà essere sospeso da parte del l'appaltatore. Qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 11 A – REVISIONI DEI PREZZI

1. I prezzi che risulteranno dall'aggiudicazione della procedura resteranno fissi ed invariati per tutta la durata dell'appalto, fatto salva la rivalutazione annuale prevista dall'indice ISTAT, qualora richiesta dall'Appaltatore.

2. Se per effetto di circostanze imprevedibili si siano verificati aumenti o diminuzioni nel costo dei materiali o della mano d'opera, tali da determinare un aumento o una diminuzione superiori al 10% del complessivo convenuto, l'appaltatore o il committente possono chiedere una revisione del prezzo medesimo. La revisione può essere accordata solo per quella differenza che eccede il 10% come previsto dall'art. 1664 del c.c.

Art. 12 A - RESPONSABILE DEL SERVIZIO PER L'APPALTATORE

1. Il Fornitore si obbliga ad indicare il nominativo di un Responsabile del Servizio che sarà il referente per il Comune. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

Art. 13 A – DISPOSIZIONI RELATIVE AL PERSONALE IMPIEGATO NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

1. L'appaltatore dovrà impiegare nell'esecuzione dell'appalto personale qualificato e idoneo a svolgere le relative funzioni.

2. L'Appaltatore dovrà applicare nei riguardi dei propri dipendenti le disposizioni di legge, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, assolvere a tutti gli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altro patto di lavoro stabilito per il personale stesso.

3. L'Appaltatore dovrà rispettare inoltre, se tenuto, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

4. L'Appaltatore dovrà rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci; dovrà inoltre rispettare gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale.

5. L'Appaltatore è l'esclusivo responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al presente appalto. Dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto in materia di sicurezza e igiene del lavoro e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni in conformità alle vigenti norme di legge in materia.

6. L'Impresa Appaltatrice si obbliga nell'esecuzione dell'appalto al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per la stazione appaltante la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

7. Secondo il disposto dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008 nell'ambito dell'esecuzione della fornitura di cui al presente appalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice dovrà inoltre essere

munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Art. 14 A - MISURE A TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA SUL LAVORO

1. Trattandosi di appalto avente ad oggetto una mera fornitura di materiali, ai sensi del comma 3-bis dell'art. 26 del D. Lgs.n. 81/2008 non sussiste l'obbligo di redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza (DUVRI).

2. In applicazione del D.Lgs. n. 81/2008, l'Appaltatore mette in campo tutte le misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e cura gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, compresa ogni azione volta ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dei diversi soggetti che possono essere coinvolti nel processo di produzione e distribuzione della fornitura.

3. L'appaltatore è tenuto nei confronti dei propri dipendenti all'informazione e alla formazione sui rischi specifici propri, nonché sul corretto impiego delle attrezzature utilizzate, sulle misure di prevenzione e protezione da adottare per la tutela della sicurezza, della salute e dell'ambiente, ivi compreso l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuali.

4. Resta fermo l'obbligo per l'appaltatore di 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.

5. Al fine di raccordare le operazioni e di applicare correttamente le disposizioni in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, l'appaltatore concorda la data e l'ora delle singole consegne preventivamente con il referente di ogni singolo servizio.

6. L'accesso e il transito dei dipendenti della ditta incaricata negli edifici sarà comunque accompagnato dal referente di servizio, il quale impedirà interferenze con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

7. Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all'interno dei luoghi comunali, dovranno essere concordate con i referenti del servizio, le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati. L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini da scuola e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

8. Dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura, le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto atto a verificare che non siano presenti persone nell'area di manovra o che non si introducano persone non autorizzate nell'area scolastica. In ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali e scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Art. 15 A - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E COPERTURE ASSICURATIVE

1. Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con i corrispettivi contrattuali, tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi alla fornitura dei beni oggetto del contratto nonché ad ogni altra attività che si rendesse necessaria od opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste.

2.L'appaltatore garantisce l'esecuzione delle prestazioni contrattuali nel rispetto della normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Speciale .

3.L'appaltatore si impegna inoltre ad osservare tutte le norme tecniche e/o di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla formulazione dell'offerta.

4.L'appaltatore si obbliga a consentire al Comune di Pieve a Nievole di procedere in qualsiasi momento e anche senza preavviso alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

5.All'appaltatore è fatto divieto di effettuare, esporre o diffondere riproduzioni fotografiche e di qualsiasi altro genere e così pure di divulgare, con qualsiasi mezzo, notizie e dati di cui sia venuto a conoscenza per effetto dei rapporti intercorsi con il Comune di Pieve a Nievole. L'appaltatore, pertanto, è tenuto ad adottare, nell'ambito della propria organizzazione le opportune disposizioni e le necessarie cautele affinché il divieto di cui sopra sia scrupolosamente osservato e fatto osservare dai propri collaboratori e dipendenti nonché da terzi estranei.

6.L'appaltatore sarà considerato responsabile dei danni che dai prodotti forniti o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata la stazione appaltante, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

7.L'appaltatore con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe, 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 (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00 e prevedere tra le altre condizioni anche le seguenti estensioni:

- responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
- danni arrecati a terzi da dipendenti, da soci, da volontari, collaboratori e/o da altre persone
- anche non in rapporto di dipendenza con l'impresa aggiudicataria - che partecipino all'attività oggetto dell'affidamento a qualsiasi titolo, inclusa la loro responsabilità personale;
- interruzioni o sospensioni di attività industriali, commerciali, agricole, 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 (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata.

Tale copertura (RCO) dovrà avere un massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00= 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 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=.

8.Copia di tutte le polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovranno essere consegnate al Responsabile Settore Pubblica Istruzione e Affari Sociali prima della stipula del contratto.

9.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.

10.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. 16 A – CONSEGNE SUB-FORNITORI

1.Entro il limite massimo del 30% dell'ammontare complessivo della fornitura, si dà facoltà alla ditta appaltatrice di consentire la consegna dei generi alimentari, presso il magazzino della cucina centralizzata, direttamente da parte del sub-fornitore di cui abbia esplicitamente indicato in offerta la ragione sociale, stabilimento di produzione, tipologie e marchi di prodotto, prezzi unitari.

Tale facoltà viene concessa solo per quei generi alimentari che per la loro deteriorabilità devono essere consegnati quotidianamente (pane) o almeno una volta/due per settimana (frutta e verdura fresche).

Tali generi saranno comunque sempre fatturati dalla ditta appaltatrice.

Anche nella fattispecie sopra descritta la ditta appaltatrice sarà chiamata a rispondere direttamente di eventuali inadempimenti dei propri sub-fornitori.

Art. 17 A – MODIFICHE CONTRATTUALI

1.Nel corso dell'esecuzione del contratto sono ammesse modifiche contrattuali nei casi e nei termini previsti dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;

2.In caso di varianti entro il limite del 20% l'appaltatore è tenuto ad eseguire le prestazioni agli stessi prezzi e condizioni del contratto originario.

Art. 18 A – RECESSO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1.Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21-sexies della Legge n. 241/1990 e s.m.i. l'Amministrazione ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo, secondo le disposizioni di legge.

2.La Stazione appaltante ha diritto di recesso dal contratto, in tutto o in parte, unilateralmente e senza preavviso, per giusta causa.

3.Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" e s.m.i. (convertito in legge 135/2012), la Stazione appaltante ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto

conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488 s.m.i.

Art. 19 A –RECESSO ANTICIPATO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDUCATARIA

1. In caso di recesso dal contratto da parte dell'Impresa aggiudicataria, non giustificato da cause di forza maggiore, l'Amministrazione Comunale quantificherà e richiederà i danni e le spese da rifondere al Comune. In ogni caso, resta salva la facoltà dell'Ente di esperire tutte le azioni a tutela dei propri interessi

Art. 20 A – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'inadempimento da parte dell'Impresa aggiudicataria degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

2. Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del Cod.Civ. qualora l'Amministrazione Comunale dichiarerà all'Impresa aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa, al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

- a) perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- b) qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;
- c) gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto della fornitura;
- d) gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- e) per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;
- f) per fallimento del soggetto selezionato;
- g) per violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento del Comune di Pieve a Nievole approvato con deliberazione G.C. n. 146 del 20.11.2013.
- h) per ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione della fornitura, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i..

3. La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

4. In caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice si impegnerà a fornire all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

5. E' salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione della fornitura ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo all'Impresa appaltatrice, e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

6. In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione si rivarrà sulla cauzione definitiva, fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

Art. 21 A – RISARCIMENTO DANNI

1.L'Amministrazione si riserva la facoltà di rivalersi degli eventuali danni, materiali e morali, subiti durante l'esecuzione del contratto per colpa dell'appaltatore, soprattutto nel caso in cui le inadempienze dovessero comportare rischi per la salute degli utenti oppure determinare l'interruzione di un pubblico servizio.

Art. 22 A – ESECUZIONE IN DANNOE

1.Considerata la particolare natura delle prestazioni, il Comune di Pieve a Nievole si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione delle forniture per qualsiasi motivo non rese dall'appaltatore, con addebito a quest'ultimo dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto previsto all'art. 4.

Art. 23 A – SCIOPER E INTERRUZIONI DELLA FORNITURA PER FORZA MAGGIORE

1.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.

2.L' appaltatore sarà tenuto ad assicurare la fornitura delle derrate indispensabili concordate con il responsabile della cucina centralizzata.

3.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.

4.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 A – DOMICILIO LRGALE

1.A tutti gli effetti del contratto, l'appaltatore elegge domicilio legale presso la propria sede stabile e strutturata, indicata in sede di gara. L'appaltatore garantisce che le comunicazioni e quant'altro, fatte pervenire dal Comune alla suddetta sede, saranno tempestivamente ritirate e visionate.

2.In caso di mancato ritiro delle raccomandate A/R, esse si intenderanno ricevute e produrranno i relativi effetti dopo 2 (due) giorni dalla data di avviso di giacenza Poste.

Art. 25 A – LIQUIDAZIONE DELL'APPALTATORE – CAMBIO RAGIONE SOCIALE

1.In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta aggiudicataria o di cambiamento della ragione sociale, l'Amministrazione avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione, oppure di pretendere la continuazione da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante.

Art. 26 A – ESTENSIONE CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

1. Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013, e del Codice di Comportamento del Comune di Pieve a Nievole approvato con deliberazione G.C. n. 146 del 20.11.2013, gli obblighi di condotta contenuti negli stessi sono estesi, per quanto, compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'Amministrazione.

2. La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art. 18 A "Risoluzione del contratto".

Art. 27 A – DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

1. Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 e s.m.i., e del vigente Piano Triennale per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza del Comune di Pieve a Nievole, è fatto divieto all'Appaltatore, durante l'esecuzione del contratto, di intrattenere rapporti di servizio o fornitura o professionali in genere con gli amministratori e dirigenti dell'Ente e loro familiari stretti (coniuge e conviventi).

2. L'Appaltatore, con la sottoscrizione del presente contratto, attesta, ai sensi dell'art. 53, comma 16 ter del D.Lgs. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti del medesimo aggiudicatario, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 28 A – TRATTAMENTO DEI DATI

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 679/2016 sono riportate di seguito le informazioni in ordine al trattamento dei dati personali comunicati:

- il Titolare del trattamento è il Comune di Pieve a Nievole: - telef. 0572/956331 – fax 0572/952150 – PEC: comune.pieve-a-nievole@postacert.toscana.it - nella persona del legale rappresentante

- il Titolare ha designato il Responsabile per la protezione dati (RPD) nella persona di : Riccardo Narducci, email: info@studionarducci.it

- i dati personali forniti saranno trattati dal Comune per le finalità inerenti la gestione della presente procedura, nell'ambito di compiti di interesse pubblico o per gli adempimenti previsti da norme di legge o di regolamento oppure per la gestione di rapporti finanziari e contrattuali, ove necessario e previsto dalle vigenti disposizioni;

- I dati personali raccolti sono trattati dal personale dell'Ente che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo;

- gli interessati potranno esercitare i diritti previsti dagli artt. 15 e seguenti del Regolamento UE n. 679/2016 e dall'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003, per quanto applicabile; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: PEC: comune.pieve-a-nievole@postacert.toscana.it.

- qualora gli interessati ritengano che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento UE hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento UE, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento UE).

- La controparte dichiara di aver preso visione delle informative in ordine al trattamento dei dati personali dei fornitori del Comune, pubblicate sul sito web istituzionale dell'Ente.

- La controparte si impegna a trattare i dati personali acquisiti in ragione del rapporto contrattuale nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dati personali, per le sole finalità connesse all'esecuzione del contratto e per adempiere agli obblighi legali conseguenti. La controparte si impegna a non comunicare, trasmettere e diffondere i dati a terzi, fatta eccezione per i casi in cui ciò sia imposto dalla legge od autorizzato in forma scritta da parte del Comune.

Art. 29 A – CONTOVERSIE

1. Il foro di Pistoia sarà competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del presente Capitolato e del contratto.

Art. 30 A - ALLEGATI

1. Al presente Capitolato Speciale d'Appalto viene allegato l'elenco dei prodotti – quantità presunte.

Art. 31 A – DISPOSIZIONI DI RINVIO A NUOVA NORMATIVA

1. Per quanto non previsto nel presente capitolato, nel contratto e nel bando di gara, si richiama quanto disposto dalle norme del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., dalle norme del Codice Civile e da ogni altra disposizione di legge vigente in materia.

2. Qualora, nel periodo di affidamento della fornitura, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata nel presente capitolato, il Fornitore è obbligato ad osservarle e recepirle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dal Comune.

PARTE B - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO – PARTE TECNICA

Art. 1B - Prescrizioni generali comuni a tutti i prodotti

1. Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato Speciale di appalto, devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene, qualità e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità. Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati tutti i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

2. Gli articoli offerti in quanto destinati alla confezione di pasti per bambini di età compresa tra 12 mesi e 10 anni, dovranno essere conformi alla **Legislazione per l'Infanzia vigente in Italia**.

3. **E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).**

4.I prodotti alimentari forniti non devono essere privati, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolati a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiologiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciati, invasi da parassiti, in stato di alterazione e comunque nocivi, con aggiunta di additivi non autorizzati o che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

5.I prodotti dovranno essere di "1^ qualità" intendendosi per "qualità": qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

6. Le derrate alimentari richieste, come da allegato, corrispondono alla tipologia "convenzionale", alla tipologia "Biologico", e dove richiesto, a prodotti regionali, prodotti tipici locali "D.O.P. – I.G.P., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

7.I prodotti biologici freschi o trasformati devono derivare da coltivazioni biologiche certificate ai sensi dei Regolamenti CE n. 834/2007 e CE n.889/2008, pertanto con tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole - alimentari .

I prodotti delle singole aziende fornitrici devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura Biologica – Regime di controllo CE" ed essere stati sottoposti al controllo delle associazioni abilitate a tale scopo e riconosciute dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, conformi alla normativa vigente che disciplina i prodotti provenienti da agricoltura biologica.

Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

8.I prodotti che si fregiano di una D.O.P. o di una I.G.P. sono prodotti le cui caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente all'ambiente geografico comprendente i suoi fattori naturali ed umani.

Tali caratteristiche sono rinvenibili nelle materie prime tradizionali, nella composizione tradizionale, nell'aver subito un metodo di produzione e/o trasformazione tradizionale (art.4, reg. CE n.509/06).

Tutti i prodotti D.O.P, I.G.P, devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazioni previsto dai regolamenti CE N. 510/06, CE N. 1898/06 e CE n.509/06, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal ministero delle politiche agricole e forestali. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

-Le derrate a filiera corta si intendono di produzione, trasformazione e confezionamento locale (entro l'ambito della Regione Toscana).

-Per prodotto "convenzionale" si intendono tutti gli altri prodotti non rientranti nelle categorie precedenti.

9.Le derrate alimentari, devono comunque avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili (anche se non espressamente richiamate nel presente Capitolato Speciale).

10.Tutte le derrate fornite, devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge. Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Art. 2B – Periodicità delle consegne

1. Le derrate alimentari (ad eccezione del pane) dovranno essere fornite, in base all'esigenze dell'Amministrazione Comunale, nei giorni di:

LUNEDI' E MERCOLEDI' DALLE ORE 7.30 ALLE ORE 9.30

2. Il pane fresco dovrà essere consegnato giornalmente, entro le ore 9.00;

Art. 3B - Punti di consegna della fornitura

1. Le consegne delle derrate dovranno avvenire, in presenza di apposito incaricato, presso:
Cucina Centralizzata - Via Carducci n. 26 – Pieve a Nievole (PT) e, nel caso del pane, presso le varie sedi scolastiche, del territorio comunale:

- Scuola Primaria L. da Vinci – Via L. da Vinci, n. 31
- Scuola Primaria E. de Amicis – Via Brunetti, n. 18
- Scuola dell'infanzia Vivaldi – Via Del Vergaiolo, 2
- Scuola dell'Infanzia Andersen – Via Emilia snc
- Asilo Nido Comunale – Via Umbria, 24

Art. 4B - Modalità di esecuzione della fornitura

1. Invio degli ordini:

gli ordini delle derrate saranno inviati al fornitore direttamente dall'incaricato della cucina centralizzata, entro 2 (due) giorni completi lavorativi, rispetto alla data prevista della consegna. Gli ordinativi dei prodotti saranno effettuati telefonicamente o per fax;

2.1 Parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvigionamento delle materie prime da parte dell'aggiudicatario sono:

- **fornitura regolare e a peso netto**, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a pezzo o a volume, con quantità netta predeterminata;
- **completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;**
- **precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato** (fresco-congelato-refrigerato- in atmosfera protettiva -sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- **rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi;**
- **etichette** con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- **termine minimo di conservazione ben visibile** e leggibile su ogni confezione;
- **imballaggi integri** senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto, i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

- **integrità del prodotto consegnato** (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);
- **caratteri organolettici specifici dell'alimento** (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;
- **mezzi di trasporto** igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, di differente T di conservazione, nonché con altri generi non alimentari.
- Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. E' vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa l'ortofrutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura.
- **provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie, nonché a filiera corta (chilometro zero).**
- La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna):

alimento	shelf life al momento della consegna
lattini fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli stracchino, crescenza	vita commerciale residua almeno del 70%
mozzarella	12 giorni prima della scadenza
burro	Vita commerciale residua almeno del 60%
yogurt	almeno 20 giorni prima della scadenza
carni fresche	vita commerciale residua almeno del 80%
paste alimentari, riso, farine	vita commerciale residua almeno del 75%
insaccati, salumi	vita commerciale residua almeno del 60%
prodotti confezionati a lunga conservazione (biscotti, crackers, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, acqua oligominerale	vita commerciale residua almeno del 50%
Olio extravergine oliva, i pomodori pelati devono essere della stessa annata di produzione	
uova e ovoprodotti	vita commerciale residua almeno del' 80%
pane e prodotti freschi da forno	

3. Consegne:

-L'appaltatore deve provvedere alla consegna delle derrate secondo il piano di consegne stabilito al precedente Art. B.3 nei giorni e nelle ore indicate, indipendentemente dalle condizioni stagionali e di

viabilità. La consegna si intende comprensiva del trasporto, scarico e consegna direttamente presso la cucina centralizzata e/o presso le sedi scolastiche (pane – acqua) nelle quantità richieste con gli ordini effettuati, in imballaggi idonei, con le modalità stabilite dal presente capitolato speciale d'appalto.

-In ogni caso in cui, l'appaltatore non fosse in grado di garantire la consegna di quanto ordinato, dovrà avvertire immediatamente il responsabile della cucina centralizzata, concordando, se possibile, una variazione della fornitura e comunque sempre il termine temporale massimo per tale variazione o per il reintegro.

-In caso di ritardata o mancata consegna, l'Amministrazione, senza obbligo di darne comunicazione, si riserva la facoltà di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitando tutte le spese ed i danni all'appaltatore inadempiente, come già specificato al precedente Art. A.16.

3.Ritiro della merce:

al ritiro della merce provvede il personale collaboratore in servizio presso la cucina centralizzata e nelle varie sedi scolastiche, che effettuerà i primi controlli di conformità della merce arrivata (vedi articolo seguente). La firma per ricevuta della merce non impegna l'Amministrazione che si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni successivamente con comunicazione verbale o scritta.

Art. 5B - Controlli di conformità della fornitura – Verifiche alla consegna – Sostituzioni

1.Controlli:

-Prima dell'avvio della fornitura, alla ditta aggiudicataria, verrà richiesto di presentare le schede tecniche e/o documentazione di tutti i prodotti forniti.

-Al momento della consegna delle derrate verranno eseguiti i seguenti controlli, coerentemente con le prescrizioni del manuale di corretta prassi igienica:

- Controllo della rispondenza della merce all'ordine;
- Controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
- Controlli "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione (bilance, termometri etc..) sullo stato della merce consegnata.
- Controllo a campione, per gli alimenti surgelati, refrigerati, della temperatura del mezzo di trasporto e della temperatura di arrivo del prodotto;
- Controllo a campione per le seguenti caratteristiche:
 - etichettatura per i prodotti confezionati
 - colore per le carni fresche
 - data di scadenza
 - integrità delle confezioni
 - assenza di parassiti (riso-paste secca)

-Al momento dello stoccaggio si provvederà ai seguenti controlli:

- a)corrispondenza alle caratteristiche merceologiche definite nelle schede-prodotto del contratto;
- b)integrità delle confezioni;
- c)data di scadenza;
- d)per i prodotti di provenienza biologica: controllo della presenza del relativo marchio o, per i prodotti ortofruitticoli, l'indicazione di "biologico" sul documento di trasporto.
- e)per i prodotti provenienti da sistemi a lotta integrata: presenza di marchio o indicazione sul documento di trasporto;
- f)per i prodotti IGP e DOP: presenza di marchio identificativo;
- g)per i prodotti del commercio equo e solidale: presenza di marchio identificativo.

-L'accettazione della merce consegnata non solleva comunque l'appaltatore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevati o non rilevabili all'atto della consegna. Il Fornitore è obbligato a sostituire i prodotti anche qualora la non conformità degli stessi emerga in un momento successivo alla consegna.

L'Amministrazione si riserva:

- di fare sottoporre, a campione, le derrate alimentari ad analisi microbiologiche e chimiche.

Qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei prodotti, rispetto ai parametri di legge richiesti nelle schede-prodotto, l'appaltatore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi oltre naturalmente alle penali previste dal presente capitolato.

-L'accettazione da parte degli addetti alla mensa della merce consegnata non solleva il fornitore da responsabilità e obbligazioni in ordine a vizi occulti o non rilevati o rilevabili all'atto della consegna. Il Fornitore è obbligato a sostituire i prodotti anche qualora la non conformità degli stessi emerga in un momento successivo alla consegna. La richiesta di ritiro di tali prodotti deve essere comunicata per iscritto al Fornitore entro 2 Giorni lavorativi dalla consegna.

2.Non conformità e sostituzioni di prodotti:

il fornitore è obbligato all'immediata sostituzione dei prodotti che in seguito a verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate al momento della consegna dei prodotti stessi risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti dal presente capitolato speciale d'appalto ed all'elenco dei prodotti aggiudicati. E' inoltre obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.

Al riscontro da parte dei referenti delle istituzioni o del responsabile cucina centralizzata di prodotti non conformi o non corrispondenti a quelli aggiudicati oltre che in caso di qualsiasi altra non conformità alle condizioni di fornitura stabilite dal Capitolato Speciale regolante il contratto, (es. presenza di corpi estranei nei prodotti consegnati, non rispondenza alla qualità richiesta; inidoneità dell'automezzo di trasporto; prodotti avariati o prodotti non in contratto; contenitori, imballaggi e confezioni deteriorate o danneggiate; data di scadenza; ecc.), il Responsabile comunale avvertirà l'appaltatore con comunicazione formale, inoltrata tramite fax o e-mail, relativamente alla non conformità riscontrata. L'appaltatore avrà tempo 48 ore per visionare il prodotto, previo appuntamento. L'Amministrazione si riserverà di adottare i provvedimenti che riterrà opportuni.

La sostituzione dei prodotti contestati dovrà avvenire non oltre il giorno successivo alla richiesta se non diversamente concordato con il Responsabile comunale o con i referenti delle istituzioni interessate.

3.Indisponibilità di prodotti:

il fornitore per tutta la durata del contratto dovrà fornire i prodotti corrispondenti alle marche offerte in gara. In caso di indisponibilità definitiva di una delle referenze offerte in sede di gara, l'appaltatore dovrà comunicarlo con un mese di anticipo e potrà chiederne la sostituzione con un'altra referenza purché il prodotto sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato e dalle schede prodotte.

Anche l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi.

In tutti i casi in cui la sostituzione con prodotti di uguale qualità venga richiesta dall'appaltatore o si renda indispensabile per problematiche connesse alla sicurezza alimentare, l'appaltatore non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.

Nel caso in cui il fornitore intenda richiedere la sostituzione di una referenza in contratto dovrà inoltrare una comunicazione al Referente Responsabile Settore Pubblica Istruzione del Comune specificando le motivazioni della richiesta stessa, allegando la scheda tecnica della nuova referenza ed inviando eventualmente un campione. L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la richiesta e

di effettuare le prove ritenute opportune caso per caso, volte ad accertare il rispetto, da parte delle nuove referenze proposte, delle prescrizioni del capitolato e delle schede prodotto oltre che il possesso delle caratteristiche necessarie alle esigenze dei servizi comunali.

In caso di indisponibilità temporanea di una referenza potrà essere autorizzata la fornitura di prodotto alternativo con la medesima procedura prevista per la sostituzione definitiva.

Art. 6 B - Reclami sui prodotti o servizi

1. Qualora ritenuto necessario, in aggiunta a quanto previsto agli articoli precedenti, il Comune segnalerà per iscritto al Fornitore le carenze riscontrate relative ai prodotti forniti o servizi resi.

2. Il Fornitore è tenuto a inviare al Comune le proprie deduzioni entro 7 Giorni lavorativi dalla ricezione del reclamo. In mancanza di tali deduzioni il reclamo si intenderà accettato.

Art. 7B – Richiesta di ulteriori derrate

1. È fatto obbligo inoltre alla ditta aggiudicataria di consegnare, su richiesta, derrate alimentari diverse da quelle richieste in sede di gara, che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari, ricorrenze e/o allo scopo di migliorare la qualità dell'alimentazione dell'utenza.

Art. 8 B - Caratteristiche merceologiche delle principali derrate alimentari

GRUPPO 1: BEVANDE ALCOLICHE E NON ALCOLICHE

GRUPPO 2: CARNI AVICOLE – POLLO - TACCHINO

GRUPPO 3: CARNI – BOVINE VITELLO -VITELLONE

GRUPPO 4: CARNI SUINE

GRUPPO 5: CONDIMENTI E SALSE

GRUPPO 6: CONFETTURE, CONSERVE DI FRUTTA, MARMELLATE E MIELE

GRUPPO 7: CONSERVE ITTICHE

GRUPPO 8: CONSERVE POMODORO

GRUPPO 9: CONSERVE VEGETALI

GRUPPO 10: FRUTTA FRESCA

GRUPPO 11: LATTIERO CASEARI

GRUPPO 12: OLII

GRUPPO 13: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

GRUPPO 14: PESCE SURGELATO

GRUPPO 15: PRODOTTI DIETETICI E PER L'INFANZIA

GRUPPO 16: RISO

GRUPPO 17: SALUMI

GRUPPO 18: SFARINATI E PANE

GRUPPO 19: SALE E PREPARATI

GRUPPO 20: UOVA

GRUPPO 21: VERDURA FRESCA – ODORI - PATATE

GRUPPO 22: VERDURA SURGELATA

GRUPPO 23: ZUCCHERO

GRUPPO 1: BEVANDE ALCOLICHE E NON ALCOLICHE

DESCRIZIONE PRODOTTI:

- **1.Vino bianco da cucina**
- **2.Succhi frutta**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- **1.Vino bianco da cucina**

Vino bianco da tavola di pura uva, colore chiaro, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi e Regolamenti Comunitari CEE vigenti in materia. Le bottiglie di vetro dovranno esser chiuse con tappo o a strappo portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino, che non deve essere inferiore a 10,5° gradi.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglie da lt. 1,5

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- **2.Succhi frutta**

Succhi frutta: conformi al DL 151/2004, ed in particolare rispetto alla quantità minima di frutta: pera e pesca: > 50%, albicocca:>40%

CONFEZIONAMENTO: In tetra pak/PET da lt. 1

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale).
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** assente
- **additivi:** assenti

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 2: CARNE AVICUNICOLA FRESCA – POLLO - TACCHINO

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi di lavorazione dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Petti di pollo freschi (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- **2.Sovracosce e fusi di pollo (fresco con pelle sottovuoto)**
- **3.Petti di tacchino maschio (fresco s/pelle, s/osso sottovuoto)**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

-Le carni dovranno essere ottenute da polli e tacchini provenienti da una **filiera esclusivamente italiana** o, per i prodotti richiesti, da allevamenti biologici certificati da una filiera esclusivamente italiana.

-I tagli anatomici debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature, di penne e piume residue. I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodapastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se

sottoposti alla prova della cottura non porranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

CONFEZIONAMENTO:

- **1.Petti di pollo freschi - s/pelle, s/osso, s/cartilagini,s/forcella (PRODOTTO BIOLOGICO)**

Confezione sottovuoto o in atmosfera protetta da 2 Kg. a max 5 Kg.

- 2.Sovracosce e fusi di pollo (fresco con pelle sottovuoto)

Confezione sottovuoto o in atmosfera protetta da 2 Kg. a max 5 Kg.

- 3.Petti di tacchino maschio - fresco s/pelle, s/osso

Confezione sottovuoto o in atmosfera protetta da 2 Kg. a max 5 Kg.

IMBALLAGGIO: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91)

b) stato fisico: FRESCO

c) data di scadenza indicata chiaramente con menzione “da consumarsi entro”

d) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore

e) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento

f) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente

g) data di confezionamento

h) sull’imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre (su ciascun imballaggio dovrà essere indicato) il peso netto.

TRASPORTO: Le carni FRESCHE avicunicole conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto le temperature ai sensi di legge.

GRUPPO 3: CARNE BOVINA FRESCA

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi di lavorazione dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- Fesa di vitellone (polpa fresca sottovuoto)
- Noce di vitellone (polpa fresca sottovuoto)
- Noce di vitello (polpa fresca sottovuoto)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Carne bovina in piccoli tagli anatomici FRESCI ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone, classificato R/2 secondo le griglie CEE.

-Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Tutte le carni FRESCHE devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE.

I tagli anatomici devono essere stati sezionati e confezionati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE, nei quali sussiste l’obbligo, secondo la vigente normativa, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.

Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione, proposta dagli organi competenti, tutte le carni bovine che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense del Comune, evidenzino le seguenti anomalie:

- tracce anche lievi di muffe sulle superfici
- ossidazione dei tessuti adiposi residuati dalla mondatura (ossidazione) e loro eccessiva fragilità
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto DI CARNE FRESCA nelle quali siano riscontrate:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna

- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso-bruna

CONFEZIONAMENTO: I tagli anatomici ricavati da posteriori di vitellone devono essere consegnati confezionati sottovuoto da 2kg., oppure da 5 kg.

Imballaggio: gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: Regolamento CE 1760/2000

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- b) stato fisico: FRESCO
- c) categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: BOVINO ADULTO
- d) data di scadenza indicata chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro"
- e) modalità di conservazione
- f) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- g) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- h) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche
- i) data di confezionamento
- j) sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- k) su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto

TRASPORTO: Le carni FRESCHE conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura ai sensi delle leggi vigenti.

CARNE BOVINA CONGELATA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- hamburger congelati di vitellone cad. circa gr. 100

Per quanto riguarda le carni surgelate le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) denominazione della specie e relativo taglio e classe di appartenenza (Reg. CEE 1538/91);
- b) stato fisico: CONGELATO;

- c) provenienza delle carni;
- d) data di scadenza indicata chiaramente con menzione “da consumarsi preferibile entro”;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore; f) la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- g) la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente a quanto prescritto dalla normativa vigente;
- h) data di confezionamento;
- i) sull’imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Trasporto: Le carni congelate conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura da -21 a -15°C (Reg. CE n. 853/04

GRUPPO 4: CARNE SUINA

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi di lavorazione dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- Lombo disossato fresco di suino

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Le carni di suino dovranno provenire da una **filiera esclusivamente italiana**

ASPETTO: Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda; la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole.

Saranno respinti all’origine, i tagli che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

IMBALLAGGIO: I tagli suini freschi devono essere consegnati sottovuoto secondo le norme di cui al cap.XII dell’all.1 del D.L.vo 286/94.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d’imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.

ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico
- stato fisico: FRESCO
- data di scadenza indicata chiaramente con menzione “da consumarsi entro”
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche

- data di confezionamento
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto
- classe di appartenenza del taglio anatomico consegnato.

CONFEZIONE: lombo sottovuoto da Kg. 5

TRASPORTO: Le carni FRESCHE conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto , ad una temperatura ai sensi delle leggi vigenti.

GRUPPO 5: CONDIMENTI E SALSE

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

- **1.aceto di vino bianco**
- **2.pesto alla genovese**
- **3.succo di limone**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- **1.aceto di vino bianco**

L'aceto di vino utilizzato deve essere prodotto dalla fermentazione acetica dei vini (bianchi) e deve avere:

- una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g 6 per cento millilitri;
- un quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume.

L'aceto deve avere una colorazione naturale, senza aggiunta di qualsiasi sostanza estranea; non deve essere stato sottoposto a pratiche e trattamenti enologici diversi da quelli autorizzati per il prodotto, né presentare caratteri enologici difformi da quelli tipici, per quanto riguarda il colore, il sapore ecc... Non deve contenere metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni:

L'aceto all'analisi organolettica, chimica o microscopica non deve risultare alterato per malattia, o comunque avariato o difettoso per odori e/o sapori anomali oppure essere infestato da parassiti e/o addizionato con acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti (vinolina, rosso d'anilina, enocianina),n composti metallici tossici, aldeidi, aceto di alcool, sostanze acri (pepe, zenzero, senape, timo), ecc.

Etichettatura e confezionamento: etichetta confacente al D.L. 109/92

L'aceto richiesto deve essere confezionato in bottiglia di vetro della capacità indicata, con chiusura ermetica munita di sigillo e contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso. Il prodotto deve essere etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. integrazioni

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

2.Pesto alla genovese

- Dovrà essere costituito dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di pesi:
- basilico
- olio di oliva
- grana padano
- pinoli,
- aglio
- sale

E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore e sapore anomali dovuti al inacidimento.

3.succo di limone

Succo naturale limpido di limone “pastorizzato” ottenuto da agrumi sani e maturi

Confezione: bottiglie da 1lt.

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 6: CONFETTURE, CONSERVE DI FRUTTA, MARMELLATE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **Confettura di Frutta**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

essere ottenuta da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata.

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore in zucchero non superiore al 55%
- tenore di frutta non inferiore al 45%

La confettura richiesta è di varietà: albicocca – frutta di bosco

Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, tipici.

La confettura deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, traslucida, cremosa, senza pezzi di frutta. L’aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All’esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri e quanto non compreso tra le caratteristiche tipiche del prodotto. Alla confettura non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente. Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione o di caramellizzazione.

La confettura deve essere costituita da:

polpa di frutta

succo concentrato di miele o zucchero grezzo di canna

succo di limone

gelificante (pectina)

ed avere una composizione media - su 100 grammi - come indicato:

acqua g 36

proteine g 0,5

sostanze grasse tracce

carboidrati g 55 (vedi sopra)

Kcal 222

fibra 2,2

Etichettatura e confezionamento:

La confettura deve essere consegnata in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia naperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: “confettura extra di” .

inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine

GRUPPO 7: CONSERVE ITTICHE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **tonno in olio d'oliva**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Il confezionamento dei prodotti deve avvenire in recipienti, di banda stagnata od in vetro, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento termico sufficiente ad inattivare in maniera irreversibile gli enzimi ed a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che possono proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato a essere conservato. I contenitori devono essere integri e non devono presentare difetti, quali: deformazioni, convessità dei fondelli (bombaggio), difetti dell'aggraffatura (beccaggio) o della saldatura laterale, macchie o punti di ruggine, scarsa tenuta del tappo o essiccamento della guarnizione di gomma nei contenitori in vetro, o altre alterazioni.

All'apertura delle confezioni il tonno deve presentare:

- “mostra attraente” con trance o filetti di pezzatura uniforme e scarso materiale sbriciolato;
- colore rosa intenso, con assenza di pigmentazioni anormali: annerimenti, colorazione verde, residui sanguigni, ecc.;
- odore gradevole;
- olio di copertura limpido, in ottimo stato di conservazione e con minime tracce di acqua;
- gusto e tenerezza possono variare a seconda della specie di tonno utilizzata, ma in ogni caso devono essere assenti punte di amaro, gusto eccessivamente salato, sapori anormali, stopposità o spugnosità;
- assenza di corpo estranei.

In particolare il prodotto deve essere privo di alterazioni di colore, odore o sapore;

inoltre non vi devono essere difetti quali:

- presenza di piccole cavità con carni di sapore amarognolo e pungente, consistenza spugnosa (“tonno tarlato o spongioso”);
- coaguli proteici: strato pastoso fra i fasci muscolari del tonno;
- cristalli di struvite (fosfato ammonio magnesiaco) con aspetto come grani di sabbia insolubili;
- inverdimenti o macchie scure.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

In etichetta devono figurare il paese di spedizione, il numero di riconoscimento dello stabilimento, le informazioni sulla tracciabilità (zona di pesca e metodo di produzione). I prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

CONFEZIONE: Il prodotto sarà consegnato sia in scatolette monodose da grammi 80 a strappo, sia in latte da grammi 1500 al netto.

L'indicazione del peso netto deve riferirsi al prodotto sgocciolato.

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 8: CONSERVE POMODORO

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

- **1.Polpa di pomodoro - (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- **2.Pomodori pelati superiori – (PRODOTTO BIOLOGICO)**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: DPR 428/75

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI:

I prodotti devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) Presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo
- b) Avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei.

Requisiti chimico-merceologici:

Pomodori pelati:

- c) Essere privi di larve di parassiti di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale.
- d) Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto.
- e) Essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a 400 g. e non meno del 65% negli altri casi
- f) Residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%
- g) Media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3cm². per ogni 100 g. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite (D.P.R. n.428 11/4/1975).
- h) Muffe (determinate con il metodo microscopico proposto da Howard) nei limiti non superiori al 60% di campioni positivi.
- i) La produzione del prodotto deve essere effettuata secondo le direttive ministeriali riportate nella Circolare Ministeriale dell'Industria del Commercio, dell'Artigianato n.137 del 25/6/1990.
- j) il prodotto deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

Requisiti igienico-sanitari: saggio di sterilità commerciale negativo.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** assente
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

-Polpa di pomodoro - Confezioni da kg. 3

-Pomodori pelati Confezioni da kg. 3 - da 800 gr

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 9: CONSERVE VEGETALI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- ceci lessati
- fagioli cannellini
- olive nere denocciolate

GRUPPO 10: FRUTTA FRESCA

Si richiede, in generale, la fornitura di frutta fresca preferibilmente di origine nazionale (dovrà essere privilegiata quella di provenienza km 0, locale o regionale, e quella prodotta in una logica di “filiera corta

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- Albicocche
- Arance
- Banane
- Clementine senza semi
- Cocomeri –
- fragole
- Kiwi
- **Limoni (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- **Mele (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Meloni polpa gialla
- **Pere (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Pesche noci Nettarine
- prugne
- susine
- uva da tavola bianca

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n° 2200/1996 e 1148/2001 – Legge 29 aprile 2005, n. 71 – Decreto legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 – DM 1 agosto 2005

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, praticamente privi di parassiti e alterazioni, privi di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato e arrivare in condizioni soddisfacenti. I frutti devono essere omogenei ed uniformi, di prima qualità o extra se la prima non è disponibile.

I prodotti devono:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste
- essere sani, interi, puliti, in ottimo stato di conservazione, aver raggiunto la maturità fisiologica
- essere conformi ai regolamenti previsti in materia.
- essere senza residui di prodotti antiparassitari o comunque rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M. 18/07/1990 e succ. modifiche e integrazioni e D.M. 27/01/1997)
- non attaccati da insetti infestanti
- essere privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

La frutta deve inoltre essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.

Per le caratteristiche merceologiche i prodotti ortofrutticoli provenienti da Agricoltura Biologica dovranno avere, ove presente, i requisiti stabiliti dalle norme ICE per la seconda categoria ed essere conformi a tutte le disposizioni di legge in materia.

Mele

Varietà (golden, stark).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Pere

Varietà (Williams, Abate).

Devono conservare il peduncolo; possedere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà.

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Banane

La fornitura deve interessare esclusivamente prodotti del mercato equosolidale. Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate. Calibro non inferiore a 30.

Albicocche

Devono possedere le caratteristiche generali sopracitate.

Fragole

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Agrumi

Devono essere esenti da colorazioni anomale e da inizi di essiccamento, non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

-Arance calibro 8, varietà Tarocco, Valencia, Moro e Navel

-Limoni – (**PRODOTTO BIOLOGICO**)

-Mandarini o Clementini

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti di qualità per le singole tipologie di frutta.

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo:** //

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO: //

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 11: LATTIERO CASEARI

Tutti gli alimenti di origine animale dovranno essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti con bollo CE; tutte le fasi di lavorazione dovranno garantire il rispetto delle normative comunitarie di settore e le norme nazionali regolanti tali prodotti.

DESCRIZIONE PRODOTTO: BURRO – FORMAGGI

- **1.Burro – (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- **Asiago DOP**
- Caciotta di latte misto
- Crescenza
- Edamer
- Formaggio spalmabile (tipo phladelphia)
- Formaggini (senza polifosfati)
- Mozzarella
- **Parmigiano Reggiano DOP**
- Ricotta
- Stracchino

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Le caratteristiche organolettiche devono essere quelle tipiche: evidenziare l'assoluto stato di freschezza, nonché l'assenza di difetti; in particolare saranno respinte quelle partite, o singole confezioni, caratterizzate da sapore acido o amaro, e/o colorazione anomala.

- **Burro:** Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere un sapore dolce.

- **Asiago – DOP**

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

- **Caciotta di latte misto**

Preferibilmente prodotto nell'ambito del territorio della Regione Toscana;

- **Edamer**
- **Formaggio spalmabile (tipo phladelphia)**
- **Formaggini (formaggini senza polifosfati)**

I formaggini devono essere ottenuti dalla fusione di formaggio Emmental svizzero, senza polifosfati aggiunti e devono contenere un minimo di sostanza grassa non inferiore al 45% sul residuo secco. Devono essere facilmente spalmabili, di colore e sapore tipici. Devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e non devono essere trattati con sostanze estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore gradevoli, oppure essere eccessivamente duri, putrefatti o con difetti o alterazioni di qualunque natura. Non devono contenere coloranti artificiali, polifosfati e aromatizzanti o aver subito sofisticazioni.

- **Mozzarella**

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino italiano; non deve presentare macchie o colorazioni anomale, deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso e deve essere

conservato nel suo latticello. Deve essere fornita in unità di vendita preconfezionata all'origine c/o lo stabilimento di produzione, secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

- **Parmigiano Reggiano DOP**

Dovrà rispondere alle norme vigenti, dovrà essere marchiato e avere una stagionatura di almeno 12 mesi documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura; inoltre non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazione anomala o altro, Il parmigiano reggiano deve essere utilizzato grattugiato sulla pasta, come ingrediente nelle preparazioni e come pietanza.

- **Ricotta**

Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine in confezioni sigillate. I conservanti devono essere assenti

- **Stracchino**

Di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50% e umidità non superiore al 50%, in confezione sigillate. Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti devono essere assenti.

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

LATTE - YOGURT

DESCRIZIONE PRODOTTO LATTE:

- Latte vaccino UHTparz. Scremato (**PRODOTTO BIOLOGICO**)

YOGURT:

- yogurt intero alla frutta
- yogurt intero bianco tipologia dolce

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Reg. CEE 2073/05 e s.m.i., Regolamento CEE/UE n° 1153 del 26/09/2007, DM 185/91, Regolamento CEE/UE n° 2377 del 26/06/1990, R.D. 9.5.1929 nr. 994,Reg CEE 853/04

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

-latte parzialmente scremato: latte sottoposto a trattamento termico e il cui tenore di materia grassa è stato portato ad un tasso compreso tra un minimo dell'1,50 % (m/m) ed un massimo dell'1,80 % (m/m);

-Yogurt: batteri lattici almeno superiori a 107 ufc/g

Requisiti chimico-merceologici:

Il latte alimentare deve soddisfare i seguenti requisiti:

-avere una massa superiore o uguale a 1 028 grammi per litro, rilevata su latte con 3,5 % (m/m) di materia grassa e a una temperatura di 20 °C o l'equivalente per litro per il latte con tenore di materia grassa diverso;

-contenere almeno il 2,9 % (m/m) di materie proteiche, rilevato su latte con il 3,5 % (m/m) di materia grassa o una concentrazione equivalente per il latte con tenore di materia grassa diverso;

Yogurt: batteri lattici almeno superiori a 107 ufc/g, ph tra 3,5-4,2, grassi < 1% (yogurt magro) grassi 2,8-4,5%

Requisiti igienico-sanitari: prodotti pastorizzati: enterobatteriacee < 5ufc/ml, batteri patogeni assenti. prodotti UTH: conta batterica < 100ufc/ml, batteri patogeni assenti.

yogurt: lattobacilli >106 ufc/g, lattococchi >106 ufc/g, muffe <100ufc/g, salmonella assente/25g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali
- **afatossina M1 e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **farmaci veterinari:** conformi al Regolamento CEE/UE n° 2377 del 26/06/1990
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO: -Latte: confezioni da 1 litro - Yogurt: vasetti da 125 ml.

Imballaggio: il sistema d'imbballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

GRUPPO 12: OLII

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Olio di oliva extra vergine**
- **2. Olio di oliva extra vergine (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- **3.Olio di semi di mais**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i. (olio oliva), norme Grassi e derivati n. 1002/1989 (oli semi)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

1.Olio di oliva extravergine:

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde. Assenza di odori disgustosi come di rancido, putrido, fumo, muffa e simili (Legge n.1407 del 13/11/60).

Si richiede la fornitura di olio nazionale;

2. Olio di oliva extra vergine (PRODOTTO BIOLOGICO)

Si richiede anche la fornitura di olio di oliva extra vergine di provenienza nazionale BIOLOGICO, nelle quantità previste nell'allegato A Elenco quantità presunte.

3.Olio di semi mais : I caratteri organolettici dovranno essere conformi ai parametri analitici previsti dai metodi ufficiali di analisi e rispondere ai requisiti compositivi previsti dalle norme Grassi e derivati n. 1002/1989. Il prodotto dovrà essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico

CONFEZIONAMENTO:

-**Olio di oliva extra vergine – BIOLOGICO – confezione inj vetro da 5l.**

-**Olio di oliva extra vergine - confezioni in vetro da 5 l.**

-**Olio di semi di mais in confezioni da lt. 1**

Imballaggio: il sistema d'imbballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:v.di condizioni generali

GRUPPO 13: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Pasta di semola di grano – PRODOTTO BIOLOGICO**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Pasta semola grano duro: prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti dalla DPR 187/2001 e s.m.i:

umidità: max 12,5%, acidità: max 4 gradi, ceneri max 0,90%, proteine min 10,5% su s.s.

Indipendentemente dai requisiti di cui sopra, la pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche: stato di perfetta conservazione, assenza di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti o altri agenti infestanti, odore e sapore gradevoli, che non denunciino rancidità o presenza di muffa o di impurità; aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa, resistenza alla cottura senza che l'acqua di cottura contenga brandelli di pasta.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura e tagli

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale) conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Pasta di semola formati piccoli da asciutto: confezioni da 500g - da 5 Kg

Pasta di semola formati da brodo confezioni da 500g. – da 5 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 14: PESCE SURGELATO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Filetti di halibut surgelati**
- **2.Filetti di merluzzo surgelati**
- **3.Filetti di platessa surgelati**
- **4.Bastoncini di merluzzo panati surgelati**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n° 852/2004 e 853/2004 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

-Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

- Il prodotto deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie.

-Il prodotto deve essere esente da disidratazione esterna, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili

prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

-I filetti dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, devono presentare carni con: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni.

-I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

-I bastoncini di filetto di merluzzo impanati, prefritti, surgelati devono contenere almeno il 65% di merluzzo.

-I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati (D. Lgs 110/92 e Reg. CE 16/2012).

-Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

CONFEZIONAMENTO:

- **1.Filetti di halibut surgelati**
- **2.Filetti di merluzzo surgelati**
- **3.Filetti di platessa surgelati**
- **4..Bastoncini di merluzzo panati surgelati**
-

Confezioni richieste: da Kg. 5 o Kg. 10 circa –

I singoli filetti dovranno avere un peso di 80/100 g. circa

All'interno della confezione i singoli filetti di pesce devono presentarsi interi ed interfogliati

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE

852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18° C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 15: PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

1.PRODOTTI per L'INFANZIA

- 1.Pasta dietetica primi mesi
- 2.Biscotti per l'Infanzia (dietetici)

2.PRODOTTI senza GLUTINE:

- Pasta senza glutine
- Farina senza glutine
- Pane senza glutine

1.PRODOTTI per L'INFANZIA

1.Pasta dietetica primi mesi

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La pasta e pastina devono essere composte da ingredienti quali farina di frumento, farina diastasata, arricchita con sali minerali e vitamine. Su 100 (cento) grammi di sostanza secca devono essere contenuti:

proteine (N x6,25) g 10,5;
lipidi g 1,3;
carboidrati g 74,9 di cui g 10 da maltodestrine;
sali minerali g 0,8;
umidità max. 12,5%.

E' richiesta pastina ad alta digeribilità, di vari formati e tipologie – da 12 mesi;

La pastina non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Etichettatura e confezionamento:

La pastina deve essere confezionata in busta sigillata posta dentro scatola di cartone chiusa del peso indicato, etichettata nel rispetto della normativa vigente, compresa l'indicazione dei nutrienti e di quanto previsto dalle normative relative agli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La pastina dietetica deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelf-life (vita commerciale residua).

2.Biscotti per l'Infanzia (dietetici)

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

I biscotti dietetici primi mesi devono essere preparati con ingredienti naturali con aggiunta di vitamine, quali: farina, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, malto, agenti lievitanti, burro, sale, aromi naturali, vitamine del complesso B, integratore (proteine del latte).

Il prodotto richiesto deve contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte.

I biscotti non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, avere odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), essere invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici; non devono contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Sono richiesti biscotti adatti ad un'alimentazione per bambini dai 12 mesi

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti per l'infanzia devono essere in confezione di cartone chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, nonché l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

I biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

• **2.PRODOTTI senza GLUTINE**

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio.

Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce.

Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti richiesti non devono contenere allergeni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche.

Etichettatura e confezionamento:

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata o il logo del Ministero della Salute.

La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche **non devono riportare l'indicazione: “ può contenere tracce di”, oppure “nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento...”** o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

GRUPPO 16: RISO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- Riso super fino carnaroli

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Legge n. 25/58 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Varietà lunga, affusolata, media, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa oblunga, sezione schiacciata.

Requisiti chimico-merceologici:

Umidità non superiore al 14%, percentuale rottura non superiore al 12%. Esame corrispondenza varietale conforme.

Requisiti igienico-sanitari: Conta batterica totale < 105 Ufc/g, Coliformi totali < 1000 ufc/g, Bacillus Cereus <1000ufc/g, Stafilococchi coag.+ <100ufc/g, Muffe <1000ufc/g, Salmonella assente/25g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** non più di 50 frammenti di insetto, assenza di peli di roditore.
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO: confezioni da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 17: SALUMI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1. Prosciutto cotto**
- **2. Prosciutto**
- **3. Mortadella (Bologna IGP)**
- **4. Salamino tipo milano puro suino**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Tutti i salumi devono essere prodotti e/o confezionati da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004. Etichettatura dei salumi (ai sensi del D.L.gs 109/1992) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento. Tutti i prodotti devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente, secondo D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, Reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11; devono inoltre mantenere le temperature previste dalla Legge sia per la conservazione che per il trasporto.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- **1. Prosciutto cotto:**

Deve essere un prodotto di alta qualità, con cosce intere di provenienza nazionale (origine delle carni e lavorazione), rispondente per le sue caratteristiche merceologiche al D.M. 21/09/2005 (di umidità inferiore al 75,5%), senza aggiunta di glutammato, polifosfati, lattosio e proteine del latte, proteine derivanti dalla soia; non deve contenere fonti di glutine.

All'apertura della confezione il prosciutto cotto commercializzato intero, di peso non inferiore ai 5 kg, presenta:

a) all'esterno:

- 1) assenza o presenza trascurabile di liquidi nella confezione;
- 2) sufficiente resistenza alla compressione;
- 3) colore rosa, eventualmente tendente al rosa
- 4) cavità e fessurazioni assenti o trascurabili;
- 5) Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido, e non deve essere in eccesso

b) al taglio:

- 1) tenuta della fetta: la fetta di 2 millimetri di spessore massimo che presenta una sufficiente tenuta tra i muscoli;
- 2) gusto caratteristico dolce, non eccessivamente speziato;
- 3) colore tendente al rosa
- 4) La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto, in carta alluminata o altro, i materiali di imballaggio devono essere originali e integri.

- **2. Prosciutto crudo di di Parma (D.O.P.)**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

S'intende il prodotto ai sensi della L. 13 febbraio 1990, n. 26 e D.M 253/93. Sarà prodotto marchiato con contrassegno caratteristico (corona a cinque punte) e dovrà essere conforme al disciplinare di produzione.

- **3.Mortadella (Bologna IGP)**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto deve corrispondere a quanto stabilito nel disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "mortadella di Bologna" decreto 7 ottobre 1998. In particolare deve possedere le caratteristiche seguenti: forma ovale o cilindrica, la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale. La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg. La mortadella deve essere di puro suino e confezionata sottovuoto. Non deve contenere polifosfati aggiunti. Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.

CONFEZIONAMENTO:

Prosciutto cotto: prosciutto intero disossato diviso in tranci sottovuoto

Prosciutto crudo Parma DOP: prosciutto intero disossato diviso in tranci sottovuoto

Imballaggio: I prodotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 18: SFARINATI E PANE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Pane fresco – filoni tipo toscano (Filiera Corta - Prodotto locale/regionale)**
- **2.Panini al'olio**
- **3.Pane grattugiato**
- **4.Farina di grano tenero 00**
- **5.Farina di mais per polenta istantanea**

- **1.Pane fresco- filoni tipo toscano (Prodotto locale/regionale)**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.M. 21/03/73, Reg. CE 852 e 1935 del 2004, reg. CE 10/2011 e D.G.R.T. 1878/11

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Il pane fresco di produzione locale (regionale), deve essere preparato esclusivamente da farina di grano tenero "tipo 0", acqua, sale marino (cloruro sodico) in quantità esigua 0,01% oppure privo di sale (senza sale), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di ceneri, cellulosa rispondenti alla normativa vigente. La percentuale di glutine nella farina deve essere intorno al 13%.

Il pane (filone) deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 34%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale, quali strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere o altro.

Per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Il pane, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere garantito di produzione fresca di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di colore bianco; la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno (dorata) e non deve presentare bruciature o essere scollata dalla

mollica; deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza retrogusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
 - mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abbruttamento della farina, consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa, elastica
 - alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - odore molto gradevole, tipico di pane fresco
 - gusto e aroma tipici del pane fresco
- Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, né avere una mollica vischiosa

N.B. IN BASE ALL'OFFERTA QUALITATIVA, LA DITTA PARTECIPANTE POTRÀ FORNIRE PANE TOSCANO D.O.P. (a lievitazione naturale, prodotto secondo il disciplinare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

2. Panini all'olio

DESCRIZIONE PRODOTTO:

Il panino fresco a filiera corta nazionale, distribuito deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero "tipo 0-1", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). Il prodotto deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 29%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acidotartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

Il panino, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere fresco di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di color bianco, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il panino deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abbruttamento della farina, consistenza soffice, morbida, ma non collosa, porosa, elastica
- odore molto gradevole, deve emergere il caratteristico odore di pane fresco
- sapore gustoso, tipico
- gusto e aroma tipici
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica

Il panino consegnato non deve presentare tracce di muffe, avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti, prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), né essere rafferma e riciclata, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato, né presentare corpi estranei di qualunque natura. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

- **3.Pane grattugiato**

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le norme vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina tipo 0, acqua, sale. Deve presentare acidità – 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore, caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- Farina di grano tenero tipo "0"
- Farina di grano tenero tipo "00"
- Farina di mais tipo "Dosata"

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.P.R. n.187/2001 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze

estranee e dalle impurità.

Farina da polenta gialla derivata dalla lavorazione del mais

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti dalla DPR 187/2001 e s.m.i. (Umidità non superiore a 14,5%, ceneri su cento parti di sostanza secca massimo 0,65, proteine min. 11,00%)

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale)
- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Farina di grano tenero "0" confezione da 1 Kg

Farina di grano tenero "00" confezione da 1 Kg

Farina gialla da polenta confezione da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

Conforme al D. L.vo n.. 109 del 27/01/1992 e s.m.i., in particolare ogni sacchetto deve contenere:

- denominazione di vendita
- quantità netta
- nome del fabbricante
- sede dello stabilimento di produzione
- data di scadenza
- lotto di appartenenza

FARINE TIPO "0" "00" "GIALLA DA POLENTA"

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- 1.Farina di grano tenero tipo "0"
- 2.Farina di grano tenero tipo "00"
- 3.Farina di mais tipo "Dosata"

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.P.R. n.187/2001 e s.m.i.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità.

Farina da polenta gialla derivata dalla lavorazione del mais

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti dalla DPR 187/2001 e s.m.i. (Umidità non superiore a 14,5%, ceneri su cento parti

di sostanza secca massimo 0,65, proteine min. 11,00%)

Requisiti igienico-sanitari: Conta batterica totale < 105 Ufc/g, Coliformi totali max 1000 ufc/g, Muffe max

1000 ufc/g, Stafilococchi coag. positivi <100ufc/g, Bacillus Cereus <1000ufc/g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata

(Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo:** non più di 50 frammenti di insetto, assenza di peli di roditore.

- **additivi:** assenti

CONFEZIONAMENTO:

Farina di grano tenero “00” confezione da 1 Kg

Farina gialla da polenta confezione da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d’imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA:

Conforme al D. L.vo n.. 109 del 27/01/1992 e s.m.i., in particolare ogni sacchetto deve contenere:

- denominazione di vendita

- quantità netta

- nome del fabbricante

- sede dello stabilimento di produzione

- data di scadenza

- lotto di appartenenza

GRUPPO 19: SALE E PREPARATI

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.sale marino iodato fine-grosso**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

- **1.sale marino iodato fine-grosso**

Sale iodurato: devono essere prodotti in conformità alle leggi vigenti riguardo produzione e commercio del sale da cucina.

Gli additivi devono essere quelli consentiti (antiagglomeranti) in quantità e qualità stabilite dalla legislazione vigente.

I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti.

L’etichettatura deve essere conforme alla vigente legislazione e indicare come minimo:

-denominazione del prodotto

- elenco di tutti gli ingredienti e sostanze presenti nel prodotto riconosciute capaci di provocare una ipersensibilità (allergeni)
- specifica se “iodato” oppure “iodurato”
- peso netto
- ingredienti in ordine decrescente
- termine minimo di conservazione
- il nome o la ragione sociale, del confezionatore, sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- lotto di appartenenza

CONFEZIONAMENTO:

Sale marino integrale fine iodato confezione da gr. 500

Sale marino integrale grosso iodato confezione da kg. 1

Imballaggio: il sistema d’imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 20: UOVA

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Uova fresche di gallina - (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- **2.Misto uova di gallina pastorizzate - (PRODOTTO BIOLOGICO)**

- **1.Uova fresche di gallina -**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

-Le uova di gallina in guscio biologiche devono provenire da animali sani, da allevamento 1 (allevamento all'aperto), di produzione locale e/o regionale o comunque da filiera esclusivamente italiana.

-Devono essere di categoria di freschezza “A” e categoria di peso L

-Le uova della categoria "A" devono avere le seguenti caratteristiche:

guscio e cuticola: normali, netti, integri, puliti, senza presenza di impurità di ogni genere, compreso lo sporco trasmesso da uova non integre;

camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;

albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

germe: sviluppo impercettibile;

odore: assenza di odori estranei;

colore: omogeneo e tipico delle varie parti dell’uovo.

IMBALLAGGIO:

-Le uova fresche di gallina (cat. A) da allevamenti biologici devono essere consegnate in piccoli imballaggi ecologici di carta pressata (contenenti n. 6 -12 uova cad.) recanti le indicazioni previste. Gli imballaggi devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché in materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e

le manipolazioni. Le singole confezioni di uova (6-12 pz) devono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo n. 120 uova e riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è prevista la consegna di uova poste in stampi alveolari sistemati dentro scatola di cartone chiusa.

-Gli imballaggi singoli, anche se contenuti in imballaggi più grandi, debbono recare sulla parte esterna, a caratteri chiaramente visibili e leggibili, l'avviso ai consumatori di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto. Il marchio biologico deve essere riportato anche sugli imballaggi in modo chiaramente visibile e leggibile, conformemente alle disposizioni legislative vigenti.

-Le uova devono riportare stampati sul guscio il marchio distintivo della cat. A; il numero distintivo del produttore, il codice di allevamento e tutto quanto previsto dalla normativa vigente, compresa la data di deposizione, con l'indicazione del giorno e del mese.

-L'inchiostro utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme alle disposizioni in vigore per quanto concerne le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

-La data di durata minima è la data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione. Tale data non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova.

-I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati.

Le uova consegnate devono presentare i caratteri sopra indicati e non devono aver subito alterazioni di ogni genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, da agenti microbici, così come non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, residui di contaminanti, fitofarmaci, metalli pesanti, conservanti antimicrobici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate o refrigerate. Non è consentita la fornitura di uova provenienti da galline allevate con differenti metodologie e condizioni, ossia non all'aperto come richiesto o in località oltre i confini regionali.

-Saranno respinte le uova in guscio che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate. Il respingimento interesserà tutte le uova in guscio consegnate, riferite al lotto oggetto di segnalazione. Nelle circostanze nelle quali l'anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento delle uova o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutte le uova in guscio consegnate, riferite al lotto oggetto di segnalazione.

- **2. Misto uova di gallina pastorizzate**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

L'uovo pastorizzato biologico a filiera esclusivamente nazionale deve essere ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina intere (tuorlo e albume), fresche categoria "A", nella misura di n. 20 uova/litro, di produzione locale, trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti. Le uova biologiche devono essere sottoposte a sgusciatura meccanica, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione, pastorizzazione e il composto ottenuto, liquido, omogeneo, deve essere refrigerato a temperatura inferiore a +4°C, al fine di soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente.

Il prodotto richiesto, allo stato liquido, non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina, né essere ottenuto da uova di cat. B. Il prodotto non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base. Non devono contenere residui di contaminanti di ogni genere, metalli pesanti, corpi estranei, conservanti antimicrobici, ecc..

I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati. I valori energetici per 100 grammi di prodotto devono essere i seguenti:

Kcl 130

sodio mg 180

grassi saturi tracce

zuccheri tracce

lipidi 9%

proteine 10%

pH 7-8

residuo secco 23%

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in brick o in bottiglia chiusa ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Oltre alle varie indicazioni previste per la etichettatura delle derrate alimentari, il misto uovo deve riportare anche il marchio biologico, come previsto dalla legislazione vigente.

Il misto uovo pastorizzato biologico deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

GRUPPO 21: VERDURA FRESCA - PATATE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **Carote (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Cipolle dorate
- **Finocchio (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Insalata romana
- **Lattuga icerberg (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Melanzane
- **Patate (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Peperoni
- Pomodoro a grappolo
- Pomodoro costoluto
- Porri
- Radicchio di Chioggia
- **Sedano Verde (PRODOTTO BIOLOGICO)**
- Zucchine
- Zucca gialla

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: Regolamento CEE/UE n° 2200/1996 e 1148/2001 – Legge 29 aprile 2005, n. 71 – Decreto legislativo 10 dicembre 2002, n. 306 – DM 1 agosto 2005

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, praticamente privi di parassiti e alterazioni, privi di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato e

arrivare in condizioni soddisfacenti. Gli ortaggi devono essere omogenei ed uniformi, di prima qualità o extra se la prima non è disponibile

Requisiti chimico-merceologici:

Conforme ai requisiti previsti di qualità per le singole tipologie di ortaggi.

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali

- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06

- **materiale estraneo: //**

- **additivi:** assenti

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.condizioni generali

GRUPPO 22: VERDURE SURGELATE

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **1.Asparagi**
- **2.Carote a rondelle**
- **3.Cavolfiori**
- **4.Fagiolini finissimi surgelati**
- **5.Finocchi in quarti**
- **6.Minestrone**
- **7.Patate parisiennes**
- **8.Piselli finissimi surgelati**
- **9.Spinaci porzionati surgelati**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.L. 27/1/92 n. 110, Legge 32 /1968, DM n° 493 del 25/09/1995, Circ. Min 81/1978

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali 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 previste dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Non saranno accettate confezioni rotte. I prodotti saranno consegnati con automezzi igienicamente idonei, e temperature conformi al D.P.R. 327/80 e successive modificazioni.

Requisiti chimico-merceologici:

TIPOLOGIE

Spinaci, Piselli:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti, malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine

- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà

Fagiolini fini extra fini:

preparati da fagiolini freschi e maturi ottenuti dalle specie *Phaseolus vulgaris* e *Phaseolus coccineus* L., dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si devono rilevare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito)
- attacchi fungini o di insetti, malformazioni
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*
- diametro massimo 9 mm.

Requisiti igienico-sanitari: CBT ufc/g < 300.000 ufc/g, Coliformi totali < 1000, E.Coli < 10 ufc/g, Staffilococchi coagulasi + < 100 ufc/g, Anaerobi solfitoriduttori < 30 ufc/g, Salmonella assente in 25 g, Listeria m. < 100 ufc/g.

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale)
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** assente
- **additivi:** assenti

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

GRUPPO 23: ZUCCHERO

DESCRIZIONE PRODOTTO:

- **Zucchero semolato**

REQUISITI NORMATIVI SPECIFICI: D.Lgs. Governo n° 51 del 20/02/2004;

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO:

Zucchero o zucchero bianco

il saccarosio depurato e cristallizzato, di qualità sana, leale e mercantile.

Requisiti chimico-merceologici:

- polarizzazione non meno del 99,7° Z
- tenore di zucchero invertito non più dello 0,04 % in peso
- perdita all'essiccazione non più dello 0,06 % in peso.
- tipo di colore non più di 9 punti

Requisiti igienico-sanitari: //

Requisiti sui contaminanti:

- **residui fitofarmaci:** conforme a DM 27/08/2004 (agricoltura convenzionale), per prodotti a filiera controllata (Agricoltura Biologica/ Integrata) si rimanda alle Condizioni Generali
- **micotossine e residui di metalli:** conformi al Reg.CEE 1881/06
- **materiale estraneo:** meno di 50 frammenti di insetti, assenza peli roditore.
- **additivi:** anidride solforosa max 15mg/Kg

CONFEZIONAMENTO: Zucchero semolato: confezioni da 1 Kg

Imballaggio: il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente (v.di condizioni generali).

ETICHETTATURA: v.di condizioni generali

