

Rep.n. 65120

COMUNE DI FIRENZE

CECIONI CATERING S.R.L.

CONTRATTO DI APPALTO

Fornitura di derrate alimentari per gli asili nido a gestione diretta del Comune di Firenze: Lotto 1 - Fornitura di verdure surgelate e pesce congelato; Lotto 3 - Fornitura di latticini; Lotto 4 - Fornitura di pasta fresca

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno 2020 questo giorno 19 (diciannove) del mese di febbraio, in Firenze e precisamente negli uffici della Segreteria Generale posti in Piazza della Signoria, (Palazzo Vecchio).

Avanti a me Dott. Giuseppe ASCIONE, Segretario Generale del Comune di Firenze, autorizzato a ricevere gli atti nei quali il Comune è Parte, si sono presentati e personalmente costituiti:

1) Dott. Valerio CANTAFIO CASAMAGGI, nato a Firenze il 28 novembre 1968, domiciliato per la carica in Firenze, Piazza della Signoria, il quale mi dichiara di intervenire al presente atto non in proprio ma in rappresentanza del "COMUNE DI FIRENZE", Codice Fiscale 01307110484, nella sua qualità di Dirigente ad interim del Servizio di Supporto alla Scuola della Direzione Istruzione, autorizzato alla stipula del presente atto ai sensi dell'art.58 dello Statuto del Comune di Firenze e dell'art.25 del Regolamento Generale sull'Attività Contrattuale dello stesso Comune;

2) Sig. Simone CAVICCHI, nato a Firenze il giorno 24 settembre 1963, domiciliato per la carica ove appresso, il quale interviene al presente atto non in proprio, ma nella sua qualità di Presidente del Consiglio di Ammini-

strazione e legale rappresentante dell'Impresa "Cecioni Catering s.r.l.", con sede legale in Calenzano (FI) via delle Calandre 77, CAP 50041, Codice Fiscale e numero di iscrizione nel registro delle Imprese di Firenze 04697600486, come da visura del 14 dicembre 2019, autorizzato alla stipula del presente atto in forza del verbale di Assemblea del 27 marzo 2019, che in copia informatica di copia conforme all'originale si allega al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale.

Contraenti della cui identità personale e veste rappresentativa, io Segretario Generale del Comune di Firenze sono certo.

PREMESSO CHE

- con determinazione dirigenziale della Direzione Istruzione n. 2019/DD/04608 del giorno 13 giugno 2019, come rettificata dalla determinazione dirigenziale n. 2019/DD/04998 del giorno 28 giugno 2019, veniva indetta, in modalità telematica sul sistema START della Regione Toscana, una procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari per gli asili nido a gestione diretta del Comune di Firenze (4 Lotti), ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa e venivano, altresì, approvati i relativi atti di gara.

- con verbale della seduta del 30 luglio 2019, veniva proposta l'aggiudicazione dei seguenti lotti: Lotto 1 - Fornitura di verdure surgelate e pesce congelato – CIG 7928179C45; Lotto 3 - Fornitura di latticini, CIG 7928207363 e Lotto 4 - Fornitura di pasta fresca, CIG 7928213855, all'Impresa "Cecioni Catering s.r.l.",

- con determinazione dirigenziale della Direzione Istruzione 2019/DD/05709 del 29 luglio 2019, venivano approvati i verbali di gara e

l'appalto della fornitura veniva definitivamente aggiudicato, salvo l'esito dei controlli sui requisiti speciali e generali, a "Cecioni Catering s.r.l.," che aveva presentato i seguenti ribassi: Lotto 1: ribasso pari al 28,82%.sull'importo posto a base di gara di € 194.770,00; Lotto 3: ribasso pari al 16,63% sull'importo posto a base di gara di € 95.619,00; Lotto 4: ribasso del 34% sull'importo di € 40.000,00 posto a base di gara;

- con la medesima determinazione 2019/DD/5709 si demandava a successivo provvedimento l'assunzione dei relativi impegni, nonché veniva precisato che l'erogazione del servizio da parte dell'operatore aggiudicatario, avrebbe avuto luogo a partire dal 1° settembre 2019;

- con nota PR_FIUTG_Ingresso_0169896_20191128 del 28/11/2019 è stata richiesta l'informativa in ordine alle vigenti disposizioni antimafia; la stipula del presente contratto avviene, quindi, ai sensi dell'art. 92 commi 3 e 4 del D.Lgs. 159/2011, salvo il recesso dal contratto da parte della Amministrazione, secondo quanto previsto dalle medesime disposizioni;

- sono state effettuate le verifiche sui requisiti di ordine generale e speciale previste dal Codice, il cui esito positivo è stato comunicato da parte del Servizio Supporto alla Scuola, con note Prot. 390488/2019 per il Lotto 1, Prot. 390487/2019 per il Lotto 2 e Prot. 390490/2019 per il Lotto 3 in data 2 dicembre 2019;

- con determinazione 2019/DD/6068 del 28 agosto 2019, venivano assunti gli impegni di spesa;

-l'appalto vuol farsi risultare da regolare contratto.

TUTTO CIO' PREMESSO

per il presente atto, previa approvazione e ratifica ad ogni effetto della
suesposta narrativa, le Parti, come sopra costituite, convengono e stipula-
no:

ART.1 – OGGETTO DELL'APPALTO E ALLEGATI

Il Comune di Firenze, come sopra rappresentato dal Dirigente del Servizio
di Supporto alla Scuola della Direzione Istruzione, Dott. Valerio CANTA-
FIO CASAMAGGI, ed in esecuzione degli atti citati in premessa, affida a
“Cecioni Catering srl” in persona del Signor Simone CAVICCHI, che ac-
cetta e si obbliga, l'esecuzione di tutte le prestazioni occorrenti per l'affida-
mento della fornitura di derrate alimentari per gli asili nido a gestione diret-
ta del Comune di Firenze – Lotto 1 - Fornitura di verdure surgelate e pe-
sce congelato; Lotto 3 - Fornitura di latticini; Lotto 4 - Fornitura di pasta
fresca per il periodo dal 1°settembre 2019 al 31 luglio 2021 alle condizioni
tutte di cui:

- al presente contratto;
- alle offerte tecnica ed economica presentate in sede di gara e conserva-
te sulla piattaforma START della Regione Toscana e agli atti della Direzio-
ne Istruzione, Servizio di Supporto alla Scuola, nonché ai seguenti elabo-
rati che, sottoscritti digitalmente dalle Parti, ne costituiscono parte inte-
grante e sostanziale:
- capitolato speciale d'appalto;
- progetto del Servizio,
- specifiche Tecniche e Gestionali.

Il Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI), ai sensi dell'art.26 c.3 del
D.Lgs. n.81/08, non è stato compilato per l'espletamento della fornitura

oggetto dell'appalto, in quanto non sono stati riscontrati rischi da interferenza.

Il Signor Simone CAVICCHI, nei nomi, accetta l'esecuzione della fornitura oggetto del presente contratto di appalto, nonché tutte le condizioni cui viene subordinato, che si obbliga ad osservare e fare osservare scrupolosamente; in particolare l'appaltatore si impegna ad eseguire a sue spese tutte le prestazioni necessarie per adeguare la fornitura posta dal Comune di Firenze a base di gara, alle variazioni dallo stesso proposte sulla base dell'offerta tecnica. Dichiara inoltre, di essere edotto degli obblighi derivanti dal codice di comportamento adottato dalla stazione appaltante con Delibera di Giunta Comunale n. 2013/G/00471 del 30/12/2013 e si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del presente contratto.

ART. 2 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Le Parti concordano che il corrispettivo del presente appalto è previsto in complessivi € 244.751,84 (duecentoquarantaquattromilasettecentocinquantuno virgola ottantaquattro centesimi) oltre IVA., così suddiviso:

Lotto 1: € 138.636,67 (centotrentottomilaseicentotrentasei virgola sessantasette centesimi) oltre IVA; Lotto 3: € 79.715,17 (settantanovemilasettecentoquindici virgola diciassette centesimi) oltre IVA; Lotto 4 € 26.400,00 (ventiseimilaquattrocento) oltre IVA.

ART. 3 – GARANZIE

Si dà atto che, il prescritto deposito cauzionale definitivo, per il Lotto 1, pari a € 52.183,70 (cinquantaduemilacentottantatré virgola settanta centesimi) per il Lotto 3 pari a €13.258,98 (tredicimiladuecentocinquantotto vir-

	gola novantotto centesimi) e per il Lotto 4 pari a € 12.672,00 (dodicimila-	
	seicentosettantadue) viene ridotto del 50%, ai sensi del combinato dispo-	
	sto degli artt. 93 co. 7 e 103 co. 1, D.Lgs 50/16, essendo “Cecioni Cate-	
	ring srl” in possesso di certificazione di sistema di qualità UNI EN ISO	
	9001:2008 e viene così costituito: per il Lotto 1 di Euro 26.091,42 (venti-	
	seimilanovantuno virgola quarantadue centesimi) mediante polizza fide-	
	iussoria n. 1/65195/96/171159501; per il Lotto 3 di Euro 6.629,49 (seimila-	
	seicentoventinove virgola quarantanove centesimi) mediante polizza fide-	
	iussoria n. 1/65195/96/171159546; per il Lotto 4 di Euro 6336,00 (seimila-	
	trecentotrentasei) mediante polizza fideiussoria n.	
	1/65195/96/171159598 emesse in data 9 gennaio 2020 da UNIPOLSAI,	
	agenzia di Lastra a Signa.	
	Si da' atto, inoltre, che “Cecioni Catering srl” ha adempiuto agli obblighi di	
	copertura assicurativa previsti dall’art. 13 del capitolato speciale d’appalto.	
	ART. 4 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELL'ART.3 DELLA L.136 DEL	
	13/08/2010 E MODALITA' DI RISCOSSIONE	
	DEI CORRISPETTIVI DELL'APPALTO	
	Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3	
	della L.136 del 13/08/2010, “Cecioni Catering srl” si obbliga ad ottempera-	
	re a quanto previsto dalla legge sopracitata. In particolare “Cecioni Cate-	
	ring srl”, con nota prot. 18952 del giorno 20 gennaio 2020, che si conserva	
	agli atti dell'Ufficio Contratti, ha provveduto a comunicare al Comune di Fi-	
	renze gli estremi del proprio conto corrente dedicato alle commesse pub-	
	bliche :	
	- Banca INTESA SANPAOLO, Filiale di Sesto Fiorentino (FI), IBAN	
	6	

IT59G0306918488100000004236; e ha individuato nei Signori: Simone CAVICCHI, c.f. CVCSMN63P24D612G; Roberto CECIONI, c.f. CCNRRT37R02D612S e Signora Silvia MONNI, c.f. MNNSLV62A47D612B, le persone delegate ad operare su di essi. Nel caso in cui i suddetti soggetti effettuino, in conseguenza del presente contratto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L.136/2010.

ART. 5 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è dal 1° settembre 2019 al 31 luglio 2021.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per un ulteriore biennio educativo, secondo quanto previsto all'art. 2 del Capitolato. La durata del contratto potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, per un periodo massimo stimabile in mesi quattro. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ART. 6 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA

“Cecioni Catering srl” dichiara di operare nel rispetto della normativa sulla Privacy ed in particolare di essere adempiente in riferimento agli obblighi previsti dal D.Lgs. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. n. 101/ 2018, in attuazione del Regolamento UE 679/2016.

Il Comune di Firenze ha nominato formalmente, con nota Prot. 385640 del

	28 novembre 2019, quale Responsabile del trattamento delle banche dati	
	del Comune di Firenze nell'ambito delle competenze conferite in base agli	
	specifici accordi assunti, la ditta "Cecioni catering srl", con sede in Via	
	delle Calandre n. 77 cap 50041 Calenzano (FI), nella persona del legale	
	rappresentante Simone Cavicchi, c.f. CVCSMN63P24D612G, per il tratta-	
	mento dei dati personali inerenti l'affidamento della fornitura di Derrate ali-	
	mentari per gli asili nido a gestione diretta del Comune di Firenze – perio-	
	do 1.9.2019-31.07.2021 - LOTTI 1, 3 e 4	
	"Cecioni catering srl", ha accettato la suddetta nomina secondo il modello	
	e le clausole predisposte dal Comune di Firenze.	
	"Cecioni catering srl", è responsabile della correttezza e della riservatezza	
	del proprio personale che è tenuto a non divulgare informazioni o notizie	
	relative al contratto in oggetto.	
	ART. 7 - SPESE DEL CONTRATTO	
	Tutte le spese di questo atto (l'imposta di bollo, i diritti di segreteria, di re-	
	gistro) e consequenziali sono a carico dell'Appaltatore che, a tutti gli effetti	
	del presente atto, elegge domicilio presso la Casa Comunale.	
	Il servizio di cui al presente contratto di appalto è soggetto al pagamento	
	dell'Imposta sul Valore Aggiunto.	
	L'imposta di bollo di cui al presente atto è assolta fin dall'origine ai sensi	
	del D.M. 22 febbraio 2007 mediante Modello Unico Informatico.	
	Le parti danno atto che la stipulazione del presente contratto ha luogo sot-	
	to la condizione risolutiva dell'esito positivo dei controlli antimafia.	
	Pertanto l'esito sfavorevole degli stessi comporterà la risoluzione del con-	
	tratto con ogni conseguenza di legge, ivi compreso il risarcimento dei dan-	
	8	

ni subiti dalla Amministrazione.

E, richiesto io Segretario Generale del Comune di Firenze, ho ricevuto il presente contratto di appalto del quale ho dato lettura alle Parti, che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà e, dispensandomi dalla lettura degli allegati, lo sottoscrivono, ai sensi del D.Lgs.82/2005, a mezzo di firma digitale valida alla data odierna nel testo e negli allegati insieme a me Segretario Generale rogante.

Questo contratto è stato redatto con mezzo elettronico e occupa pagine intere 8 (otto) e parte della seguente fino a qui.



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI
GENERI ALIMENTARI PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE
DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE**

LOTTO 1 -*Pesce congelato e verdure surgelate*
Importo annuo presunto € 194.770,00 oltre IVA
CIG 7928179C45

LOTTO 2 -*Frutta, verdura fresche legumi*
Importo annuo presunto € 328.351,00 oltre IVA
CIG 7928199CC6

LOTTO 3 -*Latticini bio e di filiera corta*
Importo annuo presunto € 95.619,00 oltre IVA
CIG 7928207363

LOTTO 4 -*Pasta Fresca*
Importo annuo presunto € 40.000,00 oltre IVA
CIG 7928213855

ART. 1 - DEFINIZIONI

Per "Impresa", "Ditta", "Fornitore" o "Appaltatore" si intende la ditta risultata aggiudicataria per ciascun lotto a seguito della procedura di gara.

Per "Stazione appaltante" o "Amministrazione" o "Comune" si intende il Servizio Servizi all'Infanzia della Direzione Istruzione del Comune di Firenze

ART. 2 - OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura di generi alimentari, come da allegato (Specifiche tecniche e gestionali), suddivisa in singoli lotti, destinati alle cucine degli Asili Nido a gestione diretta del Comune di Firenze, di cui all'Allegato 1.

La durata dell'appalto dal 1° settembre 2019 al 31 luglio 2021.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad un ulteriore biennio educativo (01.09.2021-31.07.2023) per un importo totale di € 658.740,00 (Lotto 1 € 194.770,00 – Lotto 2 € 328.351,00 – Lotto 3 € 95.619,00 – Lotto 4 € 40.000,00), al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze. La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima dell'inizio del servizio.

La stazione appaltante si riserva la facoltà, nei limiti di cui all'art. 63, comma 5 del Codice, di affidare all'aggiudicatario, nel successivo anno dalla stipula del contratto, nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi, secondo quanto previsto nel progetto posto alla base del presente affidamento, per un importo stimato complessivamente non superiore ad € 658.740,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice, **per un periodo massimo stimabile in mesi quattro**. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art. 3 - IMPORTO E QUANTITA' DELLA FORNITURA - VARIAZIONI

L'importo dell'appalto è quello risultante dall'offerta economica dell'Impresa per ciascun lotto.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale e di ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato inerente e conseguente la fornitura dei generi alimentari di cui trattasi.



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

Le quantità e qualità di derrate indicate nei singoli lotti derivano da una valutazione sul consumo storico, pertanto sono da considerarsi indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente la merce effettivamente ordinata e consegnata.

La stazione appaltante si riserva di aumentare o diminuire i quantitativi presunti in rapporto alle esigenze effettive fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

Art. 4 - CARATTERISTICHE DELLE FORNITURE

Le caratteristiche delle derrate sono determinate nell'allegato "Specifiche tecniche e gestionali."

Il Fornitore di ciascun lotto dovrà rendere disponibili all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Servizi all'Infanzia della Direzione Istruzione 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.

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.

Si precisa che i prodotti offerti in sede di gara relativamente al Lotto 2 (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.

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 Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Servizi all'Infanzia, pena l'applicazione di penali, come riportato nel successivo art. 10. Il Comune di Firenze si riserva di accettare proposte alternative purché 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.

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. 10, 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. 5 - CONDIZIONI DELLA FORNITURA

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.

Tutti i generi alimentari forniti dovranno essere di ottima qualità e di prima scelta.

Nello svolgimento del servizio di fornitura le ditte appaltatrici si attengono 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.

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.

Le consegne dovranno avvenire secondo quanto riportato nel successivo art. 7 del presente capitolato.

La Ditta si impegna:

- a) alla fornitura e trasporto con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalla normativa vigente 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. 6 - EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E REFERENTE DELLA DITTA

Gli ordini saranno effettuati a mezzo e-mail o direttamente on-line ove possibile. Solo in caso di necessità ed esigenze particolari i nidi potranno effettuare gli ordini contattando telefonicamente i fornitori. La cadenza delle consegne dovrà rispettare quanto indicato nel successivo articolo 7.

La Ditta dovrà nominare almeno un Referente del servizio che avrà il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici e operativi con l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi.

L'Impresa, prima dell'inizio delle prestazioni, dovrà comunicare il nominativo e il recapito telefonico del proprio Referente Unico (supervisore), appositamente delegato del compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento dell'appalto.

Il referente deve essere reperibile, responsabile dell'organizzazione ed in grado di assicurare il regolare svolgimento del servizio concordato.

Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con il referente dell'impresa dovranno intendersi fatte direttamente all'impresa.

Art. 7 - MODALITA' DI CONSEGNA

I generi alimentari appaltati dovranno essere forniti, nei giorni concordati fra le parti, **necessariamente tra le 07:30 e le 10:00 e/o 12:30-14:00** presso le strutture elencate di cui all'allegato n.1.

A tal fine le Ditte fornitrici, dopo aver preso visione dell'ubicazione delle varie strutture, dovranno redigere un Piano delle consegne da concordare con l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Servizi all'Infanzia.



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

Dovrà essere garantita la puntualità della consegna e il rispetto delle fasce orarie onde non creare gravi ripercussioni sui programmi di lavoro degli/delle operatori/trici cucinieri/e.

Ogni rischio o danno derivante dal trasporto e dalla consegna è ad esclusivo carico del fornitore che è pienamente responsabile di ogni conseguenza.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nei luoghi indicati.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi, salvo cause di forza maggiore.

Qualora il fornitore non effettuasse, in tutto o in parte o ritardasse la consegna del genere da fornire, la stazione appaltante senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le penali previste dal presente capitolato e fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti, si riserva la facoltà di approvvigionarsi presso altra ditta a totale carico della ditta inadempiente che sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto.

I nidi d'infanzia comunali restano chiusi il sabato, il mese di Agosto, per le vacanze di Natale e Pasqua e di ogni altro genere, che verranno comunicate con congruo anticipo dall'Amministrazione; durante il mese di luglio potranno essere effettuate chiusure di parte delle strutture per l'intero mese o parte di esso.

Gli ordini per il mese di settembre – riapertura dei nidi il 1° settembre –verranno effettuati alla riapertura dell'anno educativo presumibilmente dopo il 20 agosto di ciascun anno.

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, l'Amministrazione Comunale e la ditta fornitrice dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le consegne verranno effettuate a cura e spese della Ditta fornitrice direttamente alla cucina degli asili nido di cui all'allegato 1, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce e al suo trasporto dentro i locali della zona di accettazione delle merci destinataria della fornitura di ciascun nido.

La consegna dei prodotti alimentari dovrà essere effettuata dalla Ditta fornitrice presso ciascun nido, secondo la seguente tempistica:

Lotto 1 – verdure e pesce surgelato: consegna quindicinale;

Lotto 2 – frutta, verdura fresca e legumi: consegna bisettimanale;

Lotto 3 – latticini: consegna settimanale;

Lotto 4 – pasta fresca: consegna tre volte al mese nel periodo in cui è in vigore il menù invernale e consegna mensile nel periodo in cui è in vigore il menù estivo.

Art. 8 – DERRATE ALIMENTARI E CONTROLLO DEI PRODOTTI IN ARRIVO

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione vigente, regionale, nazionale e comunitaria, e rispondere alle eventuali garanzie richieste nelle schede tecniche di prodotto.

Le materie prime in arrivo vengono controllate secondo quanto indicato dal Piano di Autocontrollo della stazione appaltante (Reg. CE n. 852/2004); il Piano di autocontrollo è pubblicato sul sito del Comune di Firenze al link:

http://educazione.comune.fi.it/export/sites/educazione/materiali/0-3/MANUALE_HACCP_firmato_Pilotti.pdf



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

Si riportano, in sintesi, nella tabella seguente, i controlli effettuati in sede di accettazione dei prodotti; tali informazioni sono da ritenersi indicative e non esaustive delle modalità di controllo che l'Amministrazione effettuerà durante l'intera durata del contratto:

Conformità rispetto all'ordine	La conformità deve riguardare: ☐ Genere (tipologia del prodotto consegnato) ☐ Peso per ogni rispettiva tipologia
Documenti accompagnatori	Documento di trasporto o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
Etichettatura	Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare secondo quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.
Controllo visivo a campione sulla totalità della merce consegnata	Integrità delle confezioni e segnali di alterazione Data di scadenza
Condizioni di trasporto	I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione. I contenitori devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra
Temperatura	La temperatura deve essere adeguata e conforme rispetto a quanto stabilito dalla normativa vigente

L'accettazione della merce da parte dei nidi d'infanzia non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti ed occulti della merce fornita e non immediatamente rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Al di là della verifica quotidiana dei prodotti in accettazione, l'Amministrazione potrà avvalersi di propri esperti e degli Organi sanitari competenti per la verifica igienico-merceologica dei prodotti, sia mediante metodi rapidi di valutazione sia mediante analisi di laboratorio.

L'Amministrazione farà pervenire al fornitore per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali il fornitore dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il fornitore, inoltre dovrà, ogni qual volta la stazione appaltante lo richieda, mettere a conoscenza il proprio piano di autocontrollo (HACCP) per una maggiore garanzia del rispetto dei requisiti igienico - sanitari.

Art. 9 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA' NELLE CONSEGNE

Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti qualitativi e quantitativi rispetto al presente capitolato speciale o all'ordine (merce non corrispondente al capitolato e/o piano operativo, per marchio, pezzatura, modalità di confezionamento, etichettatura, freschezza ecc., quantità non corrispondente rispetto a quanto richiesto), ovvero nel caso che una o più partite di generi alimentari siano dichiarate non accettabili per motivi igienico sanitari, i/le responsabili del controllo, **NON ACCETTERANNO** la merce, previa annotazione sul documento di trasporto, e provvederanno alla compilazione dell'apposito modulo di rilevazione delle "Non Conformità" che verrà tempestivamente comunicato per iscritto alla Ditta aggiudicataria che dovrà provvedere nel più breve tempo possibile alla sostituzione o integrazione della merce.

L'Amministrazione potrà, a suo insindacabile giudizio, provvedere all'acquisto presso altra Ditta addebitando il corrispettivo al fornitore.

L'Amministrazione si riserva di contestare la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

Art. 10 - CONTESTAZIONI E PENALI

L'impresa dovrà attenersi alle prescrizioni del presente Capitolato.

Nel caso si verificassero inadempimenti alle obbligazioni contrattuali, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali, previa contestazione scritta dell'inadempimento via PEC:

- in caso di ritardata o mancata consegna rispetto ai termini contrattuali, dovuta a causa non dipendente da forza maggiore, che interferisca con il regolare svolgimento del servizio, una penale in misura giornaliera pari a **Euro 900**;
- in caso di consegna di prodotti non rispondenti all'ordinativo per quantità e tipologia, ovvero non corrispondenti alle caratteristiche merceologiche (qualità inferiore a quella richiesta), una penale pari **Euro 600**;
- in caso di consegna di prodotti con confezioni danneggiate, etichettatura non leggibile, scaduti o visibilmente deteriorati, una penale pari a **Euro 600**;
- 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, da un minimo di **Euro 600** ad un massimo di **Euro 1.800**;
- 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, una penale pari a **Euro 600** 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), una penale pari a **Euro 100**.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni di cui al successivo art. 17. Le penali si intendono per prodotto consegnato in ciascun nido. 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.

Art. 11 - FATTURAZIONE, PAGAMENTI E CESSIONE DEL CREDITO

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese di trasporto, sosta, imballaggio e consegna presso i vari nidi.

Per tutti i lotti il fornitore dovrà inviare mensilmente i Documenti di Trasporto (DDT) di ciascun nido all'indirizzo email: fatture.asilinido@comune.fi.it;

- consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia;
- presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alle forniture effettuate nel mese precedente, attenendosi alle disposizioni di legge in vigore.

Tutte le comunicazioni riguardanti la fatturazione dovranno essere inviate all'indirizzo email: fatture.asilinido@comune.fi.it

Ai sensi del D.M. 55/2013 le fatture dovranno essere emesse in formato digitale e pervenire tramite il Sistema di Interscambio IO SDI predisposto da SOGEI; le fatture dovranno riportare il codice CIG, il numero di impegno e il capitolo di spesa, il Codice IPA della Direzione Istruzione: **LE20FE**.

La Direzione Istruzione - Servizio Supporti alla Scuola provvederà ai sensi dell'art. 184 del D.Lgs. 267/2000 al riscontro sulla regolarità della prestazione e della rispondenza della stessa ai requisiti quantitativi e qualitativi, ai termini ed alle condizioni indicati nel presente Capitolato e curerà i successivi adempimenti per la liquidazione.

Le fatture verranno liquidate entro 30 gg. dalla conclusione dell'effettuazione delle suddette verifiche nei termini di cui all' art. 4 del DLgs 231/2002 e ss.mm.ii.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

La Ditta appaltatrice è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto, anche nei confronti dei propri subappaltatori/subcontraenti, mediante l'indicazione di conti correnti dedicati.

In particolare, l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura-Ufficio del Governo territorialmente competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

In caso di inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010, il presente appalto si risolve di diritto ai sensi dell'art. 3, comma 9, della normativa suddetta.

L'A.C. verificherà, in occasione di ogni pagamento nei confronti della Ditta appaltatrice e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento da parte della stessa degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Amministrazione Comunale procederà, ai sensi del D.M. del Lavoro e delle Politiche Sociali del 30.01.2015, a verificare la regolarità contributiva e assicurativa dell'Impresa risultata aggiudicataria e di tutti i subappaltatori ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito dell'appalto o del subappalto.

Si applica l'art. 6 del D.p.r. 207 del 2010 come integrato dall'art. 31, commi 4, 5, 6 e 7, legge n. 98 del 2013

Art. 12 - REVISIONE DEI PREZZI

Il prezzo offerto in sede di gara si intende fisso e invariabile per l'intera durata dell'appalto.

Art. 13 - RESPONSABILITA' E COPERTURA ASSICURATIVA

L'impresa è direttamente responsabile dei danni arrecati sia a persone che a cose, tanto dell'amministrazione che di terzi, causate in esecuzione del servizio, derivanti da cause ad essa imputabili di qualsiasi natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.

L'impresa si impegna e si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi onere o responsabilità verso terzi verificatasi in dipendenza e/o nell'esecuzione dei servizi che formano oggetto del presente capitolato, da qualsivoglia causa determinati.

L'impresa esonera l'Amministrazione da ogni responsabilità per danni che potessero ad essa derivare direttamente o indirettamente da fatto doloso o colposo dei propri dipendenti e/o collaboratori.

L'impresa, in ogni caso, si impegna alla pronta riparazione e/o sostituzione di qualsiasi danno a beni mobili e immobili derivanti all'amministrazione e causati dal proprio personale nell'espletamento dell'appalto.

A tale scopo il fornitore si obbliga, a sua cura e spese, a stipulare e a mantenere in vigore per tutta la durata dell'affidamento, presso primaria compagnia assicurativa, idonee polizze di assicurazione a copertura dei seguenti rischi:

- Responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale non inferiore € 3.000.000,00 (tre milioni), unico per sinistro;
- Responsabilità Civile verso Prestatori di Opera con massimale non inferiore € 1.000.000,00 (un milione), unico per sinistro.

L'impresa dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

In alternativa alla stipulazione delle polizze che precedono, l'impresa potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate.



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio svolto per conto dell'Amministrazione.

Art. 14 - DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali il fornitore dovrà costituire, una garanzia definitiva secondo le modalità, le clausole e gli importi di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

La garanzia definitiva copre l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto ed il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, salva comunque la risarcibilità del maggior danno.

La garanzia definitiva dovrà essere valida per tutta la durata del contratto.

Art. 15 -PERSONALE IMPIEGATO

La ditta ha l'obbligo di organizzare la gestione della fornitura con tutto il personale ed i mezzi che si rendono necessari a garantire il regolare funzionamento e la corretta esecuzione delle forniture affidate.

Nell'esecuzione della fornitura, la Ditta si impegna ad osservare ed applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro, nazionale e locale, per i dipendenti delle imprese del settore, in vigore nel tempo e luogo in cui si svolgerà l'affidamento.

Al personale impiegato dovranno inoltre essere applicate tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari sia per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza sul lavoro e per la prevenzione degli infortuni.

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 2013/G/00471 del 30/12/2013 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo:

http://www.comune.fi.it/materiali/trasparenza/CODICE_DI_COMPORTEMENTO.pdf,

ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento".

Art. 16 -SOSPENSIONE DELLA FORNITURA

Il fornitore non può sospendere la fornitura in seguito a decisione unilaterale, nemmeno nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione

L'eventuale sospensione dei servizi per decisione unilaterale del fornitore costituisce inadempimento contrattuale e conseguente causa di risoluzione del contratto per colpa.

In tal caso l'Amministrazione procederà all'incameramento della cauzione definitiva, fatta comunque salva la facoltà di procedere nei confronti del fornitore per tutti gli oneri conseguenti e derivanti dalla risoluzione contrattuale, compresi i maggiori oneri contrattuali eventualmente sostenuti e conseguenti a quelli derivanti dal nuovo rapporto contrattuale.

Art. 17-RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E RECESSO

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dal fornitore consentirà la risoluzione del contratto.

Inoltre, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) ingiustificata interruzione o sospensione della fornitura da parte dell'appaltatore;
- b) ripetuti ritardi dei termini di consegna, tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti;
- c) ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non risolte dalla ditta neanche in seguito a diffida, tali da compromettere la regolarità della fornitura;
- d) perdita, da parte del fornitore, dei requisiti per l'esecuzione della fornitura, quali il fallimento, l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- e) subappalto non autorizzato e cessione anche parziale del contratto;
- f) reiterate applicazioni di penalità il cui ammontare complessivo superi il 10% dell'importo dell'appalto;
- g) fornitura di prodotti inquinati o contaminati, causa di intossicazioni alimentari;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;

In tutti i casi di risoluzione del contratto l'Amministrazione avrà diritto di ritenere definitivamente la cauzione prestata, fermo restando il diritto al risarcimento del maggior danno.

In caso di risoluzione anticipata del contratto l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti partecipanti all'originale procedura di gara con le modalità di cui all'art. 110 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque momento, per sopravvenuti gravi motivi di pubblico interesse, con preavviso di almeno 30 (trenta) giorni da comunicarsi all'impresa tramite pec.

In tal caso l'Amministrazione sarà tenuta al pagamento delle sole prestazioni regolarmente eseguite ai prezzi di contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso e/o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c..

Dalla data di comunicazione del recesso, l'aggiudicataria dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali, assicurando, tuttavia, che tale cessazione non comporti alcun danno all'Amministrazione.

Art. 18 -STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto di appalto in oggetto sarà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblico-amministrativa a cura dell'ufficio rogante del comune di Firenze.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, scritturazione, bolli e registrazione del contratto stesso, sono a carico della ditta.



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

La stipula del contratto è subordinata alla produzione, nei termini assegnati della cauzione definitiva.

La mancata presentazione della cauzione definitiva determinerà la decadenza automatica dall'aggiudicazione, l'escussione della cauzione provvisoria e l'eventuale facoltà per l'Amministrazione di procedere allo scorrimento della graduatoria per una nuova aggiudicazione.

Art. 19-SUBAPPALTO

Il subappalto è limitato al servizio di consegna della merce nel rispetto dei limiti e modalità previste all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 20 -DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Prima dell'avvio dell'esecuzione, l'Amministrazione nominerà il direttore dell'esecuzione.

Art. 21 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per qualsiasi questione che non si sia potuta risolvere di comune accordo tra le parti è competente il Foro di Firenze. Ai sensi dell'art. 209 comma 2 del Dlgs. 50/2016 e ss.mm.ii., si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto. Ai sensi dello stesso comma 2 è vietato in ogni caso il compromesso.

ART. 22- PRIVACY

L'Amministrazione comunale è titolare del trattamento dei dati ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii.

La Ditta aggiudicataria, con la sottoscrizione del contratto, assume un ruolo di Responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal codice per la protezione dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza. La Ditta si obbliga a trattare i dati, di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità; è vietata la diffusione e/o qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

I dati personali relativi all'Appaltatore saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal DLgs 30/06/2003 n. 196 e sue modifiche ed integrazioni, per i soli fini inerenti la procedura di gara e l'esecuzione del contratto. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, l'appaltatore potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del Decreto sopra citato.

L'Appaltatore si obbliga a non portare a conoscenza di terzi, informazioni, dati tecnici, documenti e



DIREZIONE ISTRUZIONE
Servizio Supporto alla Scuola
P.O. Mense ed educazione alimentare

notizie di carattere riservato, di cui vengano a conoscenza in forza del presente impegno garantendo l'adempimento dello stesso obbligo da parte di tutto il proprio personale.
L'Appaltatore è tenuto ad accettare la nomina quale 'Responsabile Privacy.

DIREZIONE ISTRUZIONE
Il Dirigente
Servizio Supporto alla Scuola
(f.to Dott. Valerio Cantafio Casamaggi)

COMUNE DI FIRENZE
Direzione Istruzione - Servizi Supporto alla Scuola
P.O. Mense Scolastiche ed educazione alimentare

PROGETTO PER AFFIDAMENTO FORNITURE GENERI ALIMENTARI VARI PER IL SERVIZIO
MENSA NEI NIDI D'INFANZIA

Le forniture di cui al presente progetto riguardano l'acquisto di generi alimentari necessari per la preparazione dei pasti e merende da somministrare ai/ alle bambini/e degli Asili Nido a gestione diretta del Comune di Firenze.

Al fine di creare pasti nutrizionalmente corretti é proposto un menu differenziato, per garantire la stagionalità dei prodotti utilizzati, in quattro settimane invernali (da ottobre a marzo) e quattro settimane estive (da aprile a settembre), ispirato al modello di alimentazione mediterranea, in cui vengono privilegiati i cereali, i legumi, la frutta e la verdura di stagione, integrandoli con alimenti proteici come carne, pesce, uova e formaggi. Sono presenti alimenti provenienti da agricoltura biologica e da filiera corta e non si utilizzano materie prime che contengono OGM (Organismi Geneticamente Modificati), nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi vigenti.

Le menu e le tabelle dietetiche sono stati elaborati dall'Ufficio Controlli Haccp e Acquisti di Beni e Servizi del Servizio Servizi all'Infanzia della Direzione Istruzione in collaborazione con l'U.O. Dietetica Professionale della ASL Toscana Centro e la Federazione Italiana Medici Pediatri, tenendo conto dei parametri nutrizionali indicate dalla SINU (Società italiana di Nutrizione Umana) con i LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana - ed. 2014) e delle Linee di Indirizzo Regionali per la Refezione Scolastica (Regione Toscana - sett. 2016).

La procedura di gara verrà svolta mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 50/2016 utilizzando la procedura telematica fornita dal sistema START della Regione Toscana, e suddivisa in 4 lotti:

LOTTO 1 Verdure surgelate e pesce congelato
LOTTO 2 Frutta, verdura e legumi
LOTTO 3 Latticini bio e di filiera corta
LOTTO 4 Pasta fresca

Nella "Definizione della spesa" — in allegato - sono riportati i quantitativi presunti delle derrate da acquistare, calcolati sulla base dei consumi storici delle stesse e i prezzi unitari presunti calcolati sulla base degli attuali prezzi di fornitura.

Firenze, 04.06.2019

SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

LOTTO 1 -*Pesce congelato e verdure surgelate*

Importo annuo presunto € 194.770,00 oltre IVA

CIG 7928179C45

LOTTO 2 - *Frutta, verdura fresche legumi*

Importo annuo presunto € 328.351,00 oltre IVA

CIG 7928199CC6

LOTTO 3 - *Latticini bio e di filiera corta*

Importo annuo presunto € 95.619,00 oltre IVA

CIG 7928207363

LOTTO 4 - *Pasta Fresca*

Importo annuo presunto € 40.000,00 oltre IVA

CIG 7928213855

SPECIFICHE GENERALI PER LE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA' e rispondenti a tutte le normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg. CE 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) di cui al Decreto 25 luglio 2011 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare.

Per qualità s'intende: qualità nutrizionale, igienica, organolettica, merceologica.

Provenienza prevalentemente da produzioni nazionali.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente capitolato
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc)
- I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

- Sostanze alimentari congelate e surgelate (temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile +3 ° C per distribuzione frazionata)
- Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18°C/-15°C. I prodotti congelati, la cui scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e di confezionamento, dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza. Le altre derrate alimentari surgelate: -18°C/-15°C.
- Sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
 - Prodotti lattiero- caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
 - Carni bovine, suine e pollame da +2°C a +7 °C

La vita commerciale residua dei prodotti (**SHELF LIFE**) al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

- ☐ Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%
- ☐ Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza
- ☐ Burro vita commerciale residua del 60%
- ☐ Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza
- ☐ Carni fresche vita commerciale residua del 80%
- ☐ Salumi vita commerciale residua del 60%
- ☐ Uova e ovo prodotti vita commerciale residua del 80%

La vita residua del Prodotto (**SHELF LIFE**) viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera

produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008;
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. .

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile: ad esempio per ortofrutta devono essere previste cassette di legno o cartone alimenti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

LOTTO 1

Pesce congelato e verdure surgelate

Descrizione	Unità di misura	Totale
		Quantità presunte per 1 ANNO
Filetti di cernia	Kg.	2350
Filetti di halibut	Kg.	620
Filetti di platessa congelati	Kg.	1500
Seppie pulite	Kg.	1400
Calamari puliti	Kg.	1350
Vongole lupino	Kg.	350
Asparagi surgelati	Kg.	300
Bietola surgelata	Kg.	850
Carciofi surgelati	Kg.	500

Carote a rondelle surgelate	Kg.	1000
Cavolfiore cimette surgelato	Kg.	500
Fagiolini fini surgelati	Kg.	2700
Finocchi surgelati	Kg.	150
Minestrone surgelato	Kg.	600
Piselli fini surgelati	Kg.	1900
Spinaci in foglia surgelati	Kg.	2000
Zucchine a rondelle surgelate	Kg.	600

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

CARATTERISTICHE GENERALI

Gli alimenti congelati/surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti.

Le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto ;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione.

I prodotti surgelati, in base alle normative vigenti devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C. Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto.

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

I prodotti congelati sono da intendersi quelli sottoposti ad un processo speciale di raffreddamento, definito "congelamento"; le condizioni di congelamento (-18°C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore; il prodotto, sigillato all'origine sarà sottoposto al trattamento a freddo descritto e mantenuto a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore finale.

Le confezioni devono riportare in etichetta tutto ciò previsto dalle normative vigenti .

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

PESCE CONGELATO

La qualità del pesce deve essere sempre la prima così come è definita dalla scienza veterinaria. Saranno perciò rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla prima o che comunque risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezione veterinaria e/o controlli di laboratorio, alterati nelle

loro caratteristiche organolettiche, non appartenenti alle specie ittiche richieste o non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

In particolare, il pesce, a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati (colore, odore, sapore, consistenza), ma corrispondere ad un prodotto surgelato/congelato con buona tecnica industriale.

A richiesta del Comune la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari, che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

I prodotti ittici congelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla UE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici congelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

- Oceano Pacifico n. 61
- né dovranno essere stati lavorati nelle zone Indo-Pacifica.

I prodotti richiesti sono:

- **Filetti di platessa (fam. soleidi)** spellata, categoria n. 3 di colore bianco, non frammentati e perfettamente puliti, in confezioni da kg. 1,00 circa cad.; pezzature da 80 a 100gr.
- **Filetti di Halibut (fam. Pleuronettidi-Hypoglossus hippoglossus)** in confezioni max Kg 6,00 cad. pezzatura da gr. 150 circa.
- **Filetto di cernia** (famiglia Serranidae, sottofam. Epinephelinae) in confezioni da kg. 1,00 circa cad. pezzatura media da 80 a 100 gr.
- **Seppie pulite** (fam. Cephalopods, sepha pharaonis), pezzatura 5/7, colore bianco naturale e odore tipico della specie, in confezioni da kg. 5,00 circa cad.
- **Calamari puliti** (calamaro orientale, genere Loligo formosana), pezzatura U/5, colore bianco naturale e odore tipico della specie, in confezioni da kg. 3,00 circa cad.
- **Vongole sgusciate** cotte 50% (Venus gallina), confezionate con brodo di vongole (brodo ottenuto da vongole della specie Venus gallina, in confezioni da kg. 0,50 cad.

Il pesce dovrà essere contenuto in confezioni di non oltre kg. 10 (max kg 6,00 per i filetti di halibut), frazionate all'interno in confezioni etichettate da minimo kg. 1 a massimo kg. 3; non saranno ammesse forniture contenenti, anche in porzioni minime, miscellanee di prodotti ittici non identificabili.

La glassatura non dovrà superare il 30% del peso del prodotto.

VERDURE SURGELATE

Tutta la merce deve essere prodotta, confezionata e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge.

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone

condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi; il minestrone dovrà essere composto da (tolleranza +/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, fagioli borlotti/cannellini 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri-sedano-cavolfiore-verza 4%, prezzemolo e basilico 0,5%.

I prodotti dovranno essere forniti in confezioni minimo kg. 1 a massimo kg. 3 circa.

LOTTO 2
FRUTTA , VERDURA BIOLOGICA E LEGUMI

Descrizione	Unità di misura	Totale Quantità presunte per 1 ANNO
Albicocche	Kg.	1500
Ananas	Kg.	1300
Arance (Navel, ovale bio, tarocco, valencia)	Kg.	4000
Banane	Kg.	13500
Ciliegie	Kg.	300
Clementini/Mandarini	Kg.	1500
Cocomero baby	Kg.	700
Fragole	Kg.	500
Limoni	Kg.	550
Mele (Braeburn, florine, gala, golden, i.crimson, imp.dallago, modi, stark, fuji)	Kg.	6500
Melone	Kg.	1250
Noci sgusciate	Kg.	25
Pere (abate, conference, kaiser, williams, coscie)	Kg.	7100
Pesche (gialla, bianca, nettarina)	Kg.	1800
Uva	Kg.	1000
Pinoli	Kg.	95
Susine	Kg.	1150
Kiwi	Kg.	2000
Uva sultanina	Kg.	20

Pompelmi	Kg	100
Cachi	Kg.	200
Castagne	Kg.	100
Ceci	Kg.	1100
Fagioli borlotti	Kg.	650
Fagioli cannellini	Kg.	1500
Lenticchie	Kg.	1650
Aglio	Kg.	95
Asparagi	Kg.	350
Basilico a peso	Kg.	180
Bietola	Kg.	600
Broccoli	Kg.	900
Carciofi a numero	n°	3000
Carote	Kg.	5700
Cavolo (Cavolfiore, cappuccio, cappuccio rosso, cavolo nero, cavolo verza)	Kg.	2400
Cetrioli	Kg.	350
Cipolle (dorate, rosse, cipollotto fresco)	Kg.	2000
Fagiolini	Kg.	45
Finocchi	Kg.	3100
Insalata (lattuga, indivia, radicchio, romana, scarola, iceberg, rucola)	Kg.	1700
Prezzemolo	Kg.	90
Rosmarino	Kg.	20
Salvia	Kg.	20
Patate	Kg.	12000
Peperoni	Kg.	900
Pomodori (Ciliegiolo, insalatario rosso, oblungo, ramato, a grappolo)	Kg.	5000
Porri	Kg.	1400
Sedano verde	Kg.	780
Zucca gialla	Kg.	1250
Zucchine (chiare e scure)	Kg.	5800
Melanzane	Kg.	1000

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

I prodotti ortofrutticoli offerti devono essere di provenienza nazionale, fatta esclusione per le banane e l'ananas. Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi;

- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

In particolare la frutta e le verdure fresche dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

FRUTTA FRESCA ED AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di "prima" categoria di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa ed in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) possedere la grammatura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara e di peso netto;
- d) essere omogenei e uniformi, e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima zona di produzione;
- e) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera, non dovranno presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta alla eccessiva conservazione.
- f) essere privi di odori e sapori anomali, dovranno essere puliti privi di impurità, di residui terrosi e corpi estranei.

In particolare:

Mele (es. di varietà Golden, Delicious, Royal, Stark ecc) devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione; con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. Sono escluse mele con polpa farinosa. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.

Pere (es. varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, Coscia, Decana, ecc): devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura.

Arance (es. varietà Navel, Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, ecc): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Pesche (varietà a pasta gialla, pasta bianca e nettarina): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate dalla voce "Mele" ed essere di grammatura non inferiore a gr. 120.

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni di batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni di origine meccanica; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di 110/150 gr. I frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo: 25%.

Uva (es. varietà Regina, Italia, ecc): deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme; i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alla

coltivazione; rimondati; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele".

Kiwi: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

Mandarini - Clementini - Mandaranci: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 60/80. Contenuto minimo in succo 33/40%.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

Ciliege: oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da bruciature, lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm. 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per quelli delle altre varietà.

Susine - Prugne: devono possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele". Il peduncolo può essere danneggiato o mancante purché non risultino possibilità di alterazione del frutto. La grammatura deve essere composta nei limiti di gr. 50/70.

Fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verde e non disseccato

Angurie e Meloni: i frutti dovranno presentare buccia integra, senza fratture né ammaccature. La polpa dovrà essere di giusta consistenza profumata e saporita

Frutta secca: noci sgusciate, pinoli e uva sultanina, da fornire in confezioni da 1 kg.

Pompelmo (es. varietà Giallo, Rosa e Rosso): oltre a possedere le caratteristiche generali riportate alla voce "Mele" ivi compresa la grammatura, le arance saranno ordinate nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà. Contenuto minimo di succo 30/35%.

Verdura Fresca

Gli ortaggi devono essere di "prima" categoria, sia che si tratti di prodotto convenzionale, di filiera, biologico (in questo caso in via del tutto eccezionale è ammessa la II categoria, previ accordi con l'Ufficio HACCP e Acquisto beni e servizi), di selezione accurata, esenti da difetti visibili; in particolare devono:

- a) presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie cultivar e qualità richieste;
- b) essere di recente raccolta;
- c) essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- e) in relazione alle specie e alle cultivar ordinate, appartenenti alla stessa specie botanica, cultivar e zona di provenienza;
- f) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura uniforme, a seconda delle specie e cultivar, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non

direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

g) essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio degli incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (gelo, parassiti animali, ecc.);

h) non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;

i) gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

In particolare:

Patate (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo gr. 60 per ogni tubero e peso massimo gr. 270 anche nel caso di patate novelle. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola varietà (cultivar). Sono escluse dalla somministrazione le patate che presentino tracce di verde (solanina) e di parassitari, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Carote: devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco, di diametro di 2 cm circa.

Cipolle: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti.

Pomodori da insalata: devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

Zucchine, Zucca gialla: devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

Ortaggi a foglia: devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Coste, erbe, prezzemolo e spinaci possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

Insalate (varietà: indivie e scarole, lattuga comune, lattuga romana, lattuga iceberg, radicchi Chioggia e Veronese). Oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia, si precisa che le insalate riccia e scarola devono essere sufficientemente sbiancate e mondate di foglie verdi. Le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti. Il peso dei singoli cesti non dovrà superare i gr. 300

Aglio: L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secchi. I bulbi dovranno presentare un diametro non inferiore a 55mm e i bulbilli dovranno essere serrati

Porri: la parte bianca dovrà costituire un terzo della lunghezza.

Cavoli: il torsolo dovrà essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, il taglio dovrà essere netto e non comprendere alcuna parte della pianta; saranno ammesse piccole lacerazione e ammaccature delle fogli esterne; i cavoli primaticci dovranno avere un peso minimo di gr. 200 gli altri cavoli di gr. 500

Cavolfiori: Dovranno essere coronati con foglie mozzate ad un massimo di cm. 3 sulla superficie dell'infiorescenza

Finocchi: dovranno essere privi di radici, asportate con un taglio netto alla base, guaine esterne carnose e ben serrate, tenere e bianche venate di verde, diametro minimo 55mm.

Sedani: dovranno essere di dimensioni varie: piccoli (peso gr. 150/500)- medi (gr. 500/800) grossi (> gr. 800)

Salvia, basilico, Rosmarino, Prezzemolo: devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate

Fagiolini: i semi devono essere poco sviluppati ed essere teneri in relazione alla varietà, i baccelli devono essere chiusi

Broccoli: devono presentare infiorescenze resistenti, di grana fine, serrata e compatta e boccioli completamente chiusi; colore tipico della varietà; assenza di ammaccature o da danni da gelo, asse fiorale tenero, pieno e non lignificato

Castagne: Le castagne devono essere sode, lucide e non devono essere state attaccate da parassiti.

Asparagi: gli asparagi devono essere: interi, di aspetto e di colore freschi, sani (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), puliti, privi di sostanze estranee visibili, privi di danni da lavaggio e da ammaccatura, privi di parassiti o da danni da essi provocati, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. I turioni devono avere taglio netto, non essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati.

Legumi

I legumi secchi (fagioli varietà diverse, ceci, lenticchie, ecc), devono essere:

- puliti
- di pezzatura omogenea
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta
- gluten free
- le confezioni saranno in sacchetti da 1Kg

Si specifica che aglio, ananas, banana, basilico, carote, cipolle, legumi, limoni, patate, pomodori, prezzemolo e sedano devono essere reperibili per tutto l'anno. L'approvvigionamento di frutta e verdura seguirà, in linea di massima, il seguente calendario stagionale:

CALENDARIO	FRUTTA	VERDURA
------------	--------	---------

DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI Mese		
Gennaio	Arance, mandarini, mele, kiwi, pere	Cavoli, cavolfiore, carciofi, porri, zucca gialla, spinaci, finocchi, verza, bieta, insalate, broccoli
Febbraio	Arance, mandarini, mele, kiwi, pere	Bieta, carciofi, cavoli, cavolfiore, insalate, finocchi, verza, porri zucca gialla, spinaci, broccoli
Marzo	Arance, mele, kiwi, mandarini	Bieta, cavoli, cavolfiore, carciofi, porri, insalate, finocchi, verza, spinaci, broccoli, asparagi
Aprile	Mele, kiwi, pere, arance, fragole	Bieta, carciofi, cavoli, cavolfiore, insalate, finocchi, verza, piselli, asparagi, porri, spinaci, asparagi
Maggio	Fragole, ciliegie, kiwi, mele, pere, arance, albococche, meloni	bieta, cavoli, carciofi, insalate, fave, piselli, asparagi, finocchi
Giugno	Albicocche, ciliegie, fragole, pesche, susine, meloni, cocomero baby	Bieta, zucchine, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, piselli, insalate, fagiolini, fave, asparagi
Luglio	Albicocche, ciliegie, fragole, pesche, susine, melone, cocomero baby, pere	Bieta, cetrioli, melanzane, peperoni, fagiolini, insalate, piselli, pomodori, zucchine
Settembre	Mele, pere, susine, pesche, uva, arance, meloni, cocomero baby	Bieta, cetrioli, fagiolini, pomodori, zucchine, melanzane, peperoni, insalate, zucca gialla, porri, broccoli
Ottobre	Mandarini, susine, arance, cachi, mele, pere, uva, kiwi, castagne	Cavolfiore, cetrioli, bieta, verze, insalate, zucchine, fagiolini, melanzane, peperoni, pomodori, porri, broccoli, zucca gialla, finocchi
Novembre	Arance, cachi, mandarini, mele, kiwi, uva, castagne	Cavolfiore, cavoli, bieta, verze, zuca gialla, insalate, porri, spinaci, finocchi, carciofi, broccoli, zucchine

Dicembre	Arance, cachi, mandarini, mele, kiwi	Cavolfiore, bieta, verze, cavoli, spinaci, carote porri, zucca gialla, broccoli, carciofi, finocchi
----------	---	--

Da parte dei Nidi d'Infanzia le ordinazioni saranno comunicate alla ditta fornitrice non più tardi di due giorni lavorativi precedenti la consegna (al massimo il giovedì per il lunedì).

LOTTO 3
Latticini biologici e filiera corta

Descrizione	Unità di misura	Totale Quantità presunte per 1 ANNO
Latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato/intero di Filiera Corta	Lt.	3000
Latte fresco scremato, delat. past. ad alta digeribilità di Filiera Corta	Lt.	15
Latte intero/parzialmente scremato UHT di filiera corta	Lt.	2100
Yogurt intero alla frutta biologico confezione vasetto gr. 125	N.	27500
Yogurt intero e scremato biologico confezione vasetto gr. 125	N.	2100
Burro biologico in confezione da gr. 250 (n. 1200 confezioni circa)	Kg.	300
Panna fresca di filiera corta da 250 ml	N.	490
FORMAGGI:		
Mozzarella biologica confezione gr. 100 (n. 7150 confezioni circa)	Kg.	715
Mozzarella filata di filiera corta confezioni da kg. 1	Kg.	800
Ricotta di filiera corta confezioni gr. 250 (n. 3320 confezioni circa)	Kg.	830
Stracchino biologico confezioni da gr. 100 (n. 7500 confezioni circa)	Kg.	750

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazione.

LATTE FRESCO FILIERA CORTA PASTORIZZATO E/O ULTRAFILTRATO (MICROFILTRATO) O A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO/SEMIMAGRO

Il latte come sopra descritto dovrà soddisfare quanto previsto dal DM 27/05/2004. Il latte fresco sottoposto a trattamenti di igienizzazione fisico-meccanici diversi da quelli termici (latte ultrafiltrato/microfiltrato) dovrà essere ottenuto con tecnica di filtrazione fine condotta su elementi filtranti esenti da cessioni e dotati di pori con luce media di 1,4/2 micron e sottoposto a pressione transmembrana compresa tra 1 e 1,2 bar (DM 17/06/2002). Detto latte dovrà altresì rispondere ai requisiti normativi di etichettatura prescritti dal citato DM. Il latte fresco p.s. ad alta digeribilità (pastorizzato e/o ultrafiltrato) dovrà rispondere ai requisiti della Legge 169/1989. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dall'OM 11/10 1978 tabella A e ss.mm. La prova della fosfatasi deve essere negativa. Il grasso deve essere superiore al 23,2%. In confezioni da Lt. 1.

YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA O BIANCO

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario e proveniente da animali allevati con metodo biologico (Reg. CE n. 834/2007) con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Lo yogurt bianco dolce deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità, intero. Nello yogurt bianco dolce è aggiunto zucchero e succo d'uva.

Dovranno avere una scadenza di almeno 25 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato secondo quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

BURRO BIOLOGICO

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, nazionale o comunitario, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere da 250 gr.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C, previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004).

PANNA (FILIERA CORTA)

Panna fresca pastorizzata, ottenuta con crema di latte, priva di conservanti e coloranti, in confezioni da 250ml.

FORMAGGI

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

Le confezioni dovranno essere integre, regolarmente etichettate riportando:

- la ragione sociale e la sede dello stabilimento
- la denominazione commerciale del prodotto
- gli ingredienti
- il lotto di produzione
- la data di scadenza
- le modalità di conservazione
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

I formaggi richiesti sono i seguenti: Ricotta, Mozzarella e Mozzarella per pizza, Stracchino o Crescenza.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi dovranno essere mantenuti a temperatura compresa tra 0°C e 4°C.

RICOTTA DI LATTE VACCINO (di filiera)

Deve essere prodotta con **latte vaccino fresco**; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero e sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco neve al bianco-avorio; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente da gr. 250 gr.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE BIO

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44%; deve presentare buone caratteristiche microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e ss.mm.ii..

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte, deve **essere in pezzatura da 100 gr.**, in confezioni singole con liquido di governo.

Le singole confezioni di mozzarella in busta da 100 gr. possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi delle normativa comunitaria e nazionale vigente.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA (di filiera)

La **mozzarella da pizza** deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola) prodotta con latte nazionale o comunitario.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

Le confezioni devono essere da 1 kg.

STRACCHINO O CRESCENZA BIO

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore alterato.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 4 giorni, senza conservanti e ricco di fermenti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

Lo stracchino o crescenza deve essere in pezzatura da 100 gr. in confezioni singole.

LOTTO 4
PASTA FRESCA

Descrizione	Unità di misura	Totale Quantità presunte per 1 ANNO
Chicche di patate	Kg.	1000
Ravioli ricotta e spinaci	Kg.	1000
Tortellini di piccolo formato (tipo cappelletti) ripieni di carne in confezioni da 500 gr.	Kg.	1500

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato "Elenco delle strutture destinatarie delle forniture" del Capitolato speciale d'appalto.

chicche di patata: prodotto fresco e sottovuoto di forma piccola e rotonda (grammatura 2 gr circa)

ravioli di pasta fresca all'uovo con ripieno di almeno il 60% di ricotta e non meno del 30% di spinaci, oltre ad altri ingredienti ed aromi.

tortellini di pasta fresca all'uovo, con ripieno di carne (composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio grana, pane grattato, con esclusione di frattaglie, mammelle e c.d. quinto quarto), nel formato piccolo (tipo "cappelletti"), in confezioni da kg 0,500.