

	Rep. n.66.021	
	COMUNE DI FIRENZE	
	CANCELLONI FOOD SERVICE S.P.A.	
	CONTRATTO DI APPALTO	
	Fornitura di derrate alimentari per i nidi a gestione	
	diretta del Comune di Firenze, ai sensi dei criteri	
	ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10.03.2020	
	(G.U. n. 90 del 4/04/2020) - periodo di affidamento:	
	gennaio - dicembre 2026 - Lotto 2 CIG: B7F5CCA45D e	
	Lotto 3 CIG: B7F5CCB530 - Fornitura di carni fresche,	
	uova e affettati - Fornitura di pasta fresca	
	REPUBBLICA ITALIANA	
	L'anno 2026 (duemilaventisei) questo giorno 11 (undici)	
	del mese di febbraio, in Firenze e precisamente negli	
	uffici della Segreteria Generale posti in Piazza della	
	Signoria, (Palazzo Vecchio).	
	Avanti a me Dott.ssa Carla DE PONTI, Vice Segretaria	
	Generale Vicaria del Comune di Firenze, autorizzata a	
	ricevere gli atti nei quali il Comune è Parte, si sono	
	presentati e personalmente costituiti:	
	1) Dott. Alessandro BARONCELLI, nato a Firenze il 17	
	novembre 1970, 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 del	
	Servizio di Supporto alle Attività Educative e	
	Scolastiche 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. Fabio CANCELLONI, nato a Passignano sul	
	Trasimeno (PG) l'11 marzo 1963, domiciliato per la	
	carica ove appresso, il quale interviene al presente	
	atto in qualità di Legale rappresentante dell'Impresa	
	"CANCELLONI FOOD SERVICE S.P.A." (d'ora in poi:	
	"CANCELLONI") con sede legale in Magione (PG) strada	
	Ludovico Ariosto n. 41, Codice Fiscale, P.IVA e numero	
	di iscrizione nel registro delle Imprese dell'Umbria	
	00506790542 come da visura del 3 febbraio 2026.	
	Contraenti della cui identità personale e veste	
	rappresentativa, io Vice Segretaria Generale Vicaria	
	del Comune di Firenze sono certa.	
	PREMESSO CHE	
	- con determinazione dirigenziale della Direzione	
	Istruzione - E.Q. Mense e Refezione Scolastica -	
	Trasporti n. DD/2025/05825 del 6 agosto 2025, veniva	
	indetta, in modalità telematica sul sistema START della	
	Regione Toscana, una procedura aperta per l'affidamento	

	della fornitura di derrate alimentari per i nidi a	
	gestione diretta del Comune di Firenze (6 Lotti), in	
	conformità ai parametri previsti nei criteri ambientali	
	minimi per il servizio di ristorazione collettiva e	
	fornitura di derrate alimentari (DM 10 marzo 2020	
	pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04/04/2020)	
	- periodo di affidamento: gennaio 2026 - dicembre 2026,	
	da aggiudicare secondo il criterio dell'offerta	
	economicamente più vantaggiosa individuata sulla base	
	del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art.	
	108 del D.Lgs. 36/2023;	
	- con medesima determinazione dirigenziale venivano	
	assunti gli impegni di spesa relativi all'intera durata	
	dell'appalto e approvati gli elaborati progettuali	
	relativi all'appalto in oggetto;	
	- con determinazione dirigenziale della Direzione Gare	
	e Appalti - E.Q. Giuridica Amministrativa Beni e	
	Servizi n. DD/2025/05843 del 7 agosto 2025 veniva	
	approvata la documentazione di gara relativa alla	
	procedura in oggetto;	
	- con determinazione dirigenziale della Direzione	
	Istruzione - E.Q. Mense e Refezione Scolastica -	
	Trasporti n. DD/2025/05890 dell'8 agosto 2025, così	
	come stabilito nella determinazione a contrarre n.	
	DD/2025/05825 sopra richiamata, si procedeva nelle more	

	del completamento della procedura di affidamento	
	oggetto del presente contratto, alla proroga tecnica	
	dei contratti relativi all'acquisto delle derrate	
	alimentari per i nidi a gestione diretta del Comune di	
	Firenze per il periodo 01/09/2025 - 31/12/2025;	
	- come risulta da verbale del 24 ottobre 2025, veniva	
	proposta l'aggiudicazione dell'appalto in oggetto,	
	relativamente al Lotto 2 CIG B7F5CCA45D e Lotto 3 CIG	
	B7F5CCB530 a favore dell'impresa "CANCELLONI" che	
	offriva, per il Lotto 2, un ribasso dello 0,13157%	
	(zero virgola tredicimilacentocinquantesette per cento)	
	sull'importo di € 161.732,30	
	(centosessantunomilasettecentotrentadue virgola trenta	
	centesimi) posto a base di gara, oltre IVA e, per il	
	Lotto 3, un ribasso dello 0,07278% (zero virgola zero	
	settemiladuecentosettantotto per cento) sull'importo di	
	€ 25.693,20 (venticinquemilaseicentonovantatré virgola	
	venti centesimi) posto a base di gara, oltre IVA;	
	- sono stati ultimati con esito positivo i controlli	
	relativi al possesso dei requisiti di ordine generale e	
	speciale previsti dal D.Lgs. 36/2023, come risulta da	
	nota prot. n. 468318 del 9 dicembre 2025 della	
	Direzione Gare Appalti - E.Q. Giuridica Amministrativa	
	Beni e Servizi, che si conserva agli atti dell'Ufficio	
	Contratti Pubblici;	

	- con determinazione dirigenziale della Direzione	
	Istruzione - E.Q. Mense e Refezione Scolastica -	
	Trasporti n. DD/2025/09419 del 16 dicembre 2025,	
	venivano approvati i verbali di gara e l'appalto in	
	oggetto veniva aggiudicato, per il Lotto 2 e 3,	
	all'impresa "CANCELLONI";	
	- con la medesima determinazione veniva disposto di	
	procedere, nelle more della stipula del contratto,	
	all'esecuzione anticipata ai sensi dell'art. 17, comma	
	8, D.Lgs. 36/2023;	
	- alle prestazioni derivanti dal presente contratto	
	viene applicato il Contratto Collettivo Nazionale	
	Alimentari Industria 2025-2028, firmato dalle Parti	
	Sociali in data 04/07/2025, codice CNEL E01H;	
	- in merito ai controlli antimafia per "CANCELLONI" in	
	data 04/11/2025 è stata richiesta l'informativa	
	antimafia sulla piattaforma BDNA con protocollo n.	
	PR_PGUTG_Ingresso_0126561_20251104 e, in data	
	05/11/2025 è pervenuta l'informazione antimafia	
	liberatoria rilasciata ai sensi dell'articolo 92, comma	
	1, del d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159;	
	- 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 stipulano:	
	ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO E ALLEGATI	
	Il Comune di Firenze, come sopra rappresentato dal	
	Dirigente del Servizio di Supporto alle Attività	
	Educative e Scolastiche della Direzione Istruzione,	
	dott. Alessandro BARONCELLI, ed in esecuzione degli	
	atti citati in premessa, affida alla ditta "CANCELLONI"	
	in persona del Sig. Fabio CANCELLONI, che accetta e si	
	obbliga, l'esecuzione di tutte le prestazioni	
	occorrenti per la fornitura di derrate alimentari per	
	gli asili nido a gestione diretta del Comune di Firenze	
	- Lotto 2 CIG B7F5CCA45D e Lotto 3 CIG B7F5CCB530 - per	
	il periodo gennaio - dicembre 2026 - Fornitura di carni	
	fresche, uova e affettati - Pasta fresca, alle	
	condizioni tutte di cui:	
	- al presente contratto;	
	- alle offerte tecnica ed economica presentate in sede	
	di gara e conservate sulla piattaforma START della	
	Regione Toscana e agli atti della Direzione Istruzione,	
	Servizio di Supporto alle Attività Educative e	
	Scolastiche, nonché al seguente elaborato che,	
	sottoscritto digitalmente dalle Parti, ne costituisce	
	parte integrante e sostanziale:	
	- capitolato speciale d'appalto ed i suoi allegati -	
	Allegato n. 1 Specifiche tecniche e gestionali e	

	Allegato n. 2 Elenco Nidi.	
	Il Sig. Fabio CANCELLONI, come sopra identificato,	
	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. Dichiaro inoltre, di essere	
	edotto degli obblighi derivanti dal codice di	
	comportamento adottato dalla stazione appaltante con	
	Delibera di Giunta Comunale n. 2021/G/00012 del	
	26/01/2021 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 - DURATA DELL'APPALTO	
	L'appalto in oggetto, ai sensi dell'art. 2 del	
	Capitolato, avrà durata di 12 mesi, decorrenti dalla	
	data del 01.01.2026 al 31.12.2026.	
	Il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori 12	
	mesi, alle medesime condizioni del contratto	
	originario, fatta salva la modifica di alcune clausole	
	non più attuali. L'Amministrazione Comunale dovrà	

	comunicare all'aggiudicatario la volontà di attivare il	
	rinnovo, mediante PEC, almeno 60 giorni prima della	
	scadenza naturale del contratto.	
	La stazione appaltante si riserva di prorogare il	
	contratto ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs	
	36/2023, per una durata massima pari a 4 mesi, ai	
	prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o	
	alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la	
	stazione appaltante.	
	ART. 3 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO	
	Le Parti concordano che il corrispettivo del presente	
	appalto è previsto in complessivi € 187.194,00	
	(centottantasettemilacentonovantaquattro) oltre IVA, di	
	cui € 161.519,50 (centosessantunomila	
	cinquecentodiciannove virgola cinquanta centesimi),	
	oltre IVA, per il Lotto 2, ed € 25.674,50	
	(venticinquemilaseicentosettantaquattro virgola	
	cinquanta centesimi), oltre IVA, per il Lotto 3.	
	Il corrispettivo si intende comprensivo di tutte le	
	spese di trasporto, di personale e di ogni altro onere	
	inerente e conseguente la fornitura dei generi	
	alimentari di cui trattasi; è possibile la revisione	
	dei prezzi secondo quanto previsto all'art. 6 del	
	Capitolato.	
	ART. 4 - GARANZIE	

	Firenze gli estremi del proprio conto corrente dedicato	
	alle commesse pubbliche, che si allega al presente	
	contratto per formarne parte integrante e sostanziale.	
	Nel caso in cui l'aggiudicatario effettui, 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.6 - SUBAPPALTO	
	Si dà atto che "CANCELLONI" ha dichiarato, a corredo	
	delle offerte, di non volersi avvalere della facoltà di	
	subappaltare parte della fornitura, oggetto del	
	presente contratto.	
	"CANCELLONI" ha dichiarato in sede di gara di non aver	
	sottoscritto in epoca anteriore alla procedura di gara	
	in oggetto, contratti continuativi di cooperazione,	
	servizio e/o fornitura di cui all'art. 119, comma 3,	
	lett. d) del D.Lgs. 36/2023.	
	ART. 7 - TUTELA DELLA RISERVATEZZA	
	"CANCELLONI" 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.	
	Con nota recepita al prot. n. 38078 del 27 gennaio 2026	

	"CANCELLONI" ha proceduto a individuare il proprio	
	Responsabile Privacy nella persona del Sig. Fabio	
	CANCELLONI, C.F. CNCFBA63C11G359N.	
	Il Comune di Firenze con nota prot. n. 47419 del 2	
	febbraio 2026 ha nominato formalmente, quale	
	Responsabile del trattamento delle banche dati del	
	Comune di Firenze nell'ambito delle competenze	
	conferite in base agli specifici accordi assunti, la	
	ditta "CANCELLONI", nella persona del Sig. Fabio	
	CANCELLONI per il trattamento dei dati personali	
	inerenti l'affidamento della fornitura, oggetto del	
	presente contratto.	
	"CANCELLONI" ha accettato la suddetta nomina secondo il	
	modello e le clausole predisposte dal Comune di Firenze.	
	"CANCELLONI" 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. 8 - DICHIARAZIONI RELATIVE	
	AL PROTOCOLLO DI LEGALITA'	
	"CANCELLONI" dichiara di essere a conoscenza di tutte	
	le norme pattizie di cui al protocollo di legalità,	
	approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n.	
	347/G/2019, sottoscritto dai comuni della Città	
	Metropolitana di Firenze con la Prefettura - Ufficio	

	territoriale del Governo di Firenze il 10 ottobre 2019	
	e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli	
	effetti. Le dichiarazioni d'impegno e le obbligazioni	
	assunte dall'odierno appaltatore, che formano il	
	contenuto di tale Protocollo, si allegano al presente	
	contratto per formarne parte integrante e sostanziale,	
	e si intendono accettate con la sottoscrizione del	
	medesimo.	
	ART. 9 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE	
	Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra	
	le parti contraenti per l'interpretazione e	
	l'esecuzione del presente appalto è competente	
	esclusivamente il Foro di Firenze.	
	ART. 10 - SPESE DEL CONTRATTO	
	Tutte le spese di questo atto (diritti di segreteria,	
	di registro e bollo) e consequenziali sono a carico del	
	contraente affidatario "CANCELLONI" che, a tutti gli	
	effetti del presente atto, elegge domicilio digitale,	
	ai sensi degli artt. 3 bis, 6 e 6 bis del D.Lgs. 7	
	marzo 2005, n. 82, presso l'indirizzo di posta	
	elettronica certificata risultante dall'Indice	
	Nazionale dei domicili digitali (INI- PEC).	
	La fornitura di cui al presente contratto di appalto è	
	soggetta al pagamento dell'Imposta sul Valore Aggiunto.	
	L'imposta di bollo di cui al presente atto e sugli	

[illegible]



CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI PER I NIDO A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE, IN CONFORMITA' ALLE SPECIFICHE TECNICHE ED ALLE CLAUSOLE CONTRATTUALI CONTENUTE NEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL D M N. 65 del 10.03.2020 (G.U. n. 90 del 04.04.2020) - PERIODO 01.01.2026 – 31.12.2026

INDICE

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

Art. 2 - Durata del contratto

2.1 Consegna e avvio del servizio

2.2 Rinnovo

2.3 Proroga

Art. 3 – Modalità di esecuzione delle prestazioni

3.1 Caratteristiche delle forniture

3.2 Condizioni della fornitura

3.3 Effettuazione degli ordini e referente della ditta

3.4 Modalità di consegna

3.5 Derrate alimentari e controllo dei prodotti in arrivo

Art. 4 – Criteri Ambientali Minimi

Art. 5 – Importo dell'appalto

5.1 Corrispettivo

5.2 Modalità di pagamento

5.3 Cessione del credito

Art. 6 – Revisione dei prezzi

Art. 7 – Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

7.1 Modifiche ex art. 120, c. 1 lett. a) D.Lgs. 36/2023

7.2 Quinto d'obbligo ex art. 120, c. 9 D.Lgs. 36/2023

Art. 8 – Condizioni di esecuzione

Art. 9 Subappalto

Art. 10 – Garanzia definitiva

Art. 11 - Penali

Art. 12 – Verifica regolarità contributiva e assicurativa

Art. 13 - Responsabilità e copertura assicurativa

Art. 14 - Risoluzione

Art. 15 – Recesso

Art. 16 - Certificato di Regolare Esecuzione (C.R.E.)

Art. 17 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento

Art. 18 - Osservanza degli obblighi a tutela dei lavoratori e della sicurezza

Art. 19 – Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Art. 20 - Stipula e Spese contrattuali

Art. 21 – Trattamento dei dati personali - nomina del Responsabile esterno del trattamento dati

Art. 22 - Definizione delle controversie e Foro competente

Art. 23 - Documenti che fanno parte del contratto

Art. 1 – Oggetto e finalità dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la fornitura di generi alimentari, come da **allegato n. 1** (Specifiche tecniche e gestionali), destinati alle cucine dei Nido a gestione diretta del Comune di Firenze, di cui all'**allegato n. 2** ed è suddiviso in 6 lotti:

Lotto	Oggetto
1	Latticini e formaggi
2	Carni fresche, uova e affettati
3	Pasta fresca
4	Olio extravergine di oliva biologico italiano
5	Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi
6	Generi alimentari vari ed acqua

Art. 2 - Durata del contratto

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 11 mesi, decorrenti dalla data del 01.01.2026 al 31.12.2026.

Di norma nel mese di agosto i nidi del Comune di Firenze sono chiusi; pertanto, le forniture non saranno richieste e gli ordini relativi al mese di settembre, inizio delle attività, saranno inviati a partire dal 20 agosto di ogni anno.

L'appalto si riferisce al periodo sopra citato.

La fornitura è effettuata con cadenza giornaliera, decorrente dalla data del 01.01.2026.



Nelle more della stipula del contratto, ad avvenuta aggiudicazione dell'appalto, il RUP potrà disporre l'esecuzione anticipata del contratto ai sensi dell'art. 17 commi 8 e 9 del D. Lgs. 36/2023 (da qui in avanti Codice).

2.1 Consegna della fornitura di beni

Le forniture verranno consegnate secondo le modalità e la cadenza previste nel presente Capitolato, tenuto conto delle diverse tipologie dei prodotti.

2.2 Rinnovo

Il contratto potrà essere rinnovato per ulteriori 11 mesi, per un importo stimato di € **435.858,90** al netto dell'iva e/o di altre imposte e contributi di legge.

Il rinnovo avverrà alle medesime condizioni del contratto originario, fatta salva la modifica di alcune clausole non più attuali.

L'Amministrazione Comunale dovrà comunicare all'aggiudicatario la volontà di attivare il rinnovo, mediante PEC, almeno 60 giorni prima della scadenza naturale del contratto.

È vietato il rinnovo tacito.

2.3 Proroga

La stazione appaltante si riserva di prorogare il contratto ai sensi dell'art. 120, c. 10 del Codice, per una durata massima pari a 4 mesi ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

L'importo stimato di tale opzione è pari a € **158.494,15**, al netto di Iva. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto.

Art. 3 – Modalità di esecuzione della/e prestazione/i

Le forniture verranno effettuate secondo le modalità e la cadenza previste nel presente capitolato, tenuto conto delle diverse tipologie dei prodotti.

3.1 Caratteristiche delle forniture

Le caratteristiche delle derrate sono determinate nell'allegato n. 1 "Specifiche tecniche e gestionali."

Il Fornitore dovrà rendere disponibili all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico 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.

Qualora, durante il rapporto di fornitura, l'appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, lo stesso dovrà richiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico, pena l'applicazione di penali, come riportato nel successivo art. 11.

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. 11, ordinare il rifiuto della merce, di pretenderne 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 da esso causati. Le penali saranno applicate anche nel caso che, per necessità dei nidi, si sia dovuto procedere al parziale utilizzo della merce.

Nel corso del periodo contrattuale l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere la fornitura di prodotti in sostituzione di quelli previsti nell'allegato 1 al presente capitolato, da effettuare in via residuale e limitata, in modo tale da non incidere sostanzialmente sulle quantità e sui prezzi.

3.2 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 della 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, dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - D.M. n. 65 del 10.03.2020, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.

Il fornitore si obbliga a 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 punto 3.4 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.

3.3 Effettuazione degli ordini e referente della ditta

Gli ordini saranno effettuati dai nidi a gestione diretta 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 3.4

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

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 della fornitura concordata: deve inoltre fornire riscontro alle richieste dell'Amministrazione entro e non oltre 2 giorni lavorativi.

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

3.4 Modalità consegna

I generi alimentari appaltati del lotto 1 latticini e formaggi, lotto 2 carni fresche, uova ed affettati, lotto 3 pasta fresca, 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. 2 "Elenco Nidi".

Relativamente, invece, al lotto 4 olio evo, lotto 5 parmigiano, e lotto 6 generi vari e acqua, la consegna della merce dovrà essere effettuata presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A.

A tal fine le Ditte fornitrici, dopo aver preso visione dell'ubicazione delle varie strutture, **nella fase di avvio dell'esecuzione**, dovranno redigere un Piano delle consegne da concordare con l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico.

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 cuccinieri/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'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi del Servizio Nidi e Coordinamento Pedagogico; 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 dei nidi di cui all'allegato n. 2, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce ed alla sua

consegna dentro i locali della zona di accettazione delle merci destinataria della fornitura di ciascun nido, tenendo conto delle indicazioni per il coordinamento ai sensi del D.lgs. 81/08 art. 26, comma 3 bis.

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

- Lotto 1 - Latticini e Formaggi: consegna settimanale;
- Lotto 2 - Carni fresche, uova ed affettati: consegna settimanale;
- Lotto 3 - 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;
- Lotto 4 - Olio extravergine di oliva: consegna mensile;
- Lotto 5 - Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi: consegna mensile;
- Lotto 6 - Generi alimentari vari e acqua: consegna mensile, fatto salvo il caso in cui, per motivi non imputabili all'Amministrazione Comunale dovuti ad eventi imprevisi, necessità e/o emergenze, potranno essere richieste, previo accordo tra l'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto beni e servizi e l'azienda fornitrice, consegne aggiuntive per un massimo di 2 consegne a Nido per il periodo oggetto di appalto.

3.5 Derrate alimentari e controllo dei prodotti in arrivo

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente conformi 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: <https://educazione.comune.fi.it/system/files/2022-02/MANUALE%20HACCP%20gennaio%202022.pdf>

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 Comunale 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 e/o da parte del Magazzino 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 Comunale 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 Comunale 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.

3.6 Gestione delle irregolarità 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 Comunale potrà, a suo insindacabile giudizio, provvedere all'acquisto presso altra Ditta addebitando il corrispettivo al fornitore.

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

Art. 4 – Criteri Ambientali Minimi

Nello svolgimento della 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, dei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari - D.M. n. 65 del 10.03.2020, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente appalto.

Art. 5 – Importo del contratto

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

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.

Le quantità e qualità di derrate indicate 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 dei nido a gestione diretta del Comune di Firenze fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

5.1 Corrispettivo

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

L'importo complessivo annuo presunto dell'appalto risulta pari a EURO 435.858,90 (IVA esclusa)

Il valore stimato massimo dell'appalto, comprensivo dell'ipotesi in cui la Stazione Appaltante si avvalga della facoltà del rinnovo per un ulteriore anno, della facoltà di proroga di 4 mesi, della opzione di modifica ex art. 120, c. 1 D.Lgs. 36/2023 lett. a) in previsione della eventuale apertura di n. 3 nidi nel settembre 2026 e di n. 2 nuovi nidi nel settembre 2027 e della eventuale opzione del quinto d'obbligo, è pari a **€ 1.342.290,30, esclusa IVA.**

5.2 Modalità di pagamento

I fornitore dovrà:

- consegnare la merce accompagnata da Documenti di Trasporto (DDT) in duplice copia;
- inviare settimanalmente i DDT di ciascun nido all'indirizzo email: fatture.asilinido@comune.fi.it;
- 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 SOGEL; 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 Supporto alle Attività Educative e Scolastiche 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.

5.3 Cessione del credito

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente

autorizzata, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente.

La cessione del credito, ai sensi dell'art. 120, comma 12, del Codice, è disciplinata dalla legge n. 52 del 21 febbraio del 1991. Per le condizioni di opponibilità alla Stazione appaltante si rinvia all'Allegato II.14 del Codice.

Art. 6 – Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo della fornitura superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai sensi dell'art. 60 del Codice e dell'art. 11, comma 4 dell'Allegato II.2bis, i prezzi saranno adeguati automaticamente in aumento o in diminuzione in base ai seguenti indici:

Tabella D1 – Elenco CPV con associazione univoca ad un indice ISTAT			
CPV	Descrizione	Tipo Indice	Indice ECOICOP
15550000-8	Prodotti lattiero-caseari assortiti	PC Indici di prezzo al consumo, gli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP	01145 Formaggi e latticini
15100000-9	Prodotti di origine animale, carne e prodotti a base di carne	PC Indici di prezzo al consumo, gli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP	0112 Carni
15851220-6	Paste alimentari ripiene	PC Indici di prezzo al consumo, gli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP	011161 Pasta secca, pasta fresca e couscous
15411110-6	Olio di oliva	PC Indici di prezzo al consumo, gli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP	01153 Olio di oliva
15543400-0	Parmigiano	PC Indici di prezzo al consumo, gli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP	011451 Formaggi stagionati

15800000-6	Prodotti alimentari vari	PC Indici di prezzo al consumo, gli indici nazionali per l'intera collettività (NIC) secondo la classificazione ECOICOP	01 prodotti alimentari e bevande analcoliche
------------	--------------------------	---	--

Gli indici sono reperibili sul sito ISTAT al seguente link:

https://esploradati.istat.it/databrowser/#/it/dw/categories/IT1,Z0400PRI,1.0/PRI_CONWHONAT/DCSP_NIC1B2015/IT1,167_744_DF_DCSP_NIC1B2015_4,1.0

Il valore di riferimento per il calcolo dell'indice è quello dell'indice revisionale relativo al mese del provvedimento di aggiudicazione. La variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese di aggiudicazione. La SA tramite il RUP e il DEC monitora l'andamento del predetto indice con frequenza mensile al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione delle clausole di revisione prezzi.

La revisione dei prezzi è riconosciuta quando, sulla base dell'istruttoria condotta dal RUP/DEC, sono accertate variazioni, in aumento o in diminuzione, rispetto al prezzo originario, a norma di quanto previsto dal presente articolo nei limiti delle risorse disponibili ai sensi dell'art. 60, co. 5, del Codice. La revisione prezzi sarà riconosciuta qualora le variazioni dei prezzi determinino una variazione superiore al 5% dell'importo complessivo e sarà riconosciuta nella misura del 80% della variazione stessa, in relazione alla parte eccedente il 5%.

Al fine di assicurare alla stazione appaltante, durante l'intera fase di esecuzione del contratto, il continuo ed efficace controllo della spesa pubblica il DEC monitora l'andamento degli indici di riferimento e, quando si determinano le condizioni per il riconoscimento della revisione, provvede a darne comunicazione al RUP ed all'Appaltatore affinché quest'ultimo possa emettere fattura secondo l'importo comprensivo della revisione prezzi. In caso di difformità tra le valutazioni del RUP e quelle dell'appaltatore in merito all'importo riconosciuto spetta a quest'ultimo richiedere verifica tempestiva in contraddittorio. Ove la difformità persista e l'appaltatore intenda contestare l'importo revisionale, dovrà iscrivere riserva mediante PEC entro il termine perentorio di 15 giorni dalla comunicazione dell'importo come sopra stabilito.

La revisione prezzi non produce effetti retroattivi, ma soltanto in relazione alle prestazioni da eseguire dal momento in cui si determinano le condizioni per il riconoscimento della revisione.

In relazione al disposto del presente articolo non verranno applicate altre misure ordinarie di adeguamento del prezzo; si dà, inoltre, atto che nel presente appalto non sussistono prezzi amministrati o predeterminati da una clausola di indicizzazione.

Art. 7 – Modifica del contratto durante il periodo di efficacia

7.1 Modifiche ex art. 120, c. 1 D.Lgs. 36/2023 lett. a):

La stazione appaltante si riserva di modificare il contratto in corso di esecuzione, nel caso di apertura di nuovi nidi a gestione diretta alle stesse condizioni contrattuali ed in particolare: nel corso del contratto principale, eventuale apertura di n. 3 nidi a gestione diretta nel periodo settembre/dicembre 2026; nel corso del contratto di rinnovo, ove attivato, eventuale apertura di n. 2 nidi nel periodo settembre/dicembre 2027.

7.2 Quinto d'obbligo ex art. 120, c. 9 D.Lgs. 36/2023

Qualora in corso di esecuzione, sia del contratto principale sia del suo eventuale rinnovo sia della eventuale proroga, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 8 – Condizioni di esecuzione

Ai sensi dell'articolo 113 del Codice, per l'esecuzione della fornitura oggetto del presente appalto è richiesta la trasmissione, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio dell'esecuzione, delle schede tecniche in lingua italiana di tutti prodotti, che dovranno obbligatoriamente corrispondere alle caratteristiche qualitative richieste nelle specifiche tecniche e gestionali.

Art. 9 - Subappalto

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto.

Ai sensi dell'art. 119, comma 2, i contratti di subappalto sono stipulati in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1 del Codice, salvo diversa soglia indicata in sede di offerta per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

Nei contratti di subappalto e nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante ai sensi dell'art. 119, c. 3 è obbligatorio l'inserimento di clausole nelle quali è riconosciuta la revisione prezzi, riferite alle prestazioni oggetto del subappalto o del subcontratto, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2. Le clausole di cui al primo periodo riconoscono la revisione prezzi secondo le modalità dell'art. 6 del presente Capitolato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Art. 10 – Garanzia definitiva

L'esecutore del contratto è obbligato a norma dell'art. 53, c. 4 del Codice a presentare una garanzia definitiva nella misura del 5% dell'importo contrattuale, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, con le modalità di cui all'art. 106 del Codice. Non si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, c. 8, né gli aumenti previsti dall'articolo 117, c. 2.

La garanzia definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle eventuali somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.



La garanzia dovrà essere reintegrata dall'appaltatore senza bisogno di ulteriore diffida, nel caso in cui sia venuta meno in tutto o in parte.

La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione delle prestazioni, nel limite massimo dell'ottanta per cento dell'iniziale importo garantito, secondo quanto stabilito all'art. 117 comma 8 del Codice.

La mancata sottoscrizione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria, presentata in sede di offerta, da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

In caso di raggruppamenti temporanei, le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria del raggruppamento costituito, in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Art. 11 – Penali

Le forniture oggetto dell'appalto devono essere eseguite secondo le modalità indicate nel presente capitolato e nella offerta tecnica presentata in sede di gara. In caso di inadempimento, il Comune di Firenze provvederà alla formale contestazione per iscritto via PEC. L'aggiudicatario potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di ricevimento della contestazione. Qualora le predette deduzioni non pervengano al Comune di Firenze nel termine sopra indicato oppure, pur essendo pervenute tempestivamente, non siano ritenute idonee a giustificare l'inadempienza, saranno applicate all'aggiudicatario inadempiente le seguenti penali:

n.	Tipologia di inadempimento	Penale
1	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 della fornitura, una penale in misura giornaliera pari a	€ 650,00
2	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 a	€ 600,00
3	in caso di consegna di prodotti con confezioni danneggiate, etichettatura non leggibile, scaduti o visibilmente deteriorati, una penale pari a	€600,00
4	per altri casi di inadempienze non sopra ricompresi, ovvero in considerazione della particolare gravità dell'inadempienza stessa o della sua rilevanza rispetto alla corretta erogazione della fornitura, l'Amministrazione si riserva di applicare ulteriori penalità, a suo giudizio insindacabile,	Minimo € 600,00 Massimo € 1.000,00



Il Comune di Firenze compensa i crediti derivanti dall'applicazione delle penali con quanto dovuto all'appaltatore a qualsiasi titolo, quindi anche con i corrispettivi maturati, ovvero, in difetto, si avvale della garanzia definitiva di cui all'articolo 9 del presente capitolato. Resta salva la risarcibilità di ulteriori danni subiti dalla Stazione appaltante.

L'applicazione delle penali non pregiudica il diritto del Comune di Firenze ad ottenere la prestazione.

L'ammontare delle penali non può comunque superare, complessivamente, il limite massimo del 10% dell'ammontare netto contrattuale. Nel caso di protratto mancato adempimento, oltre l'applicazione dell'ammontare massimo delle penali, si procederà alla risoluzione del contratto.

Art. 12 -VERIFICA REGOLARITA' CONTRIBUTIVA E ASSICURATIVA

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 31 commi 4, 5, 6 e 7 del D.L. n. 69/13 convertito con modificazioni con Legge n. 98/2013.

Art. 13 – RESPONSABILITÀ 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 della fornitura, derivanti da cause ad essa imputabili di qualsiasi natura, che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento; è, inoltre, ivi inclusa ogni responsabilità relativa ad eventuali intossicazioni o avvelenamenti conseguenti all'ingestione di derrate e cibi preparati con derrate non conformi ai parametri igienico sanitari, che possa derivare, direttamente o indirettamente, alla Stazione appaltante, a terzi (cose o persone), al personale impiegato per lo svolgimento del servizio o ai destinatari del servizio, minori e non, per fatti connessi alle attività appaltate, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici. 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 della fornitura che formano oggetto del presente capitolato, da qualsivoglia causa determinata. 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 dipendente/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 causato 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.

La polizza assicurativa dovrà riguardare specificamente la responsabilità civile verso terzi (ivi inclusi i minori e adulti in ragione delle attività oggetto di appalto), incluso il Committente, per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione della fornitura e per ogni danno anche se qui non menzionato. La polizza deve prevedere la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto verificatosi durante lo svolgimento della fornitura. Dovranno essere, altresì, compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione della fornitura. Parimenti le eventuali quietanze di rinnovo dovranno essere consegnate alla Stazione appaltante alle successive scadenze. Eventuali successive variazioni dovranno essere comunicate alla Stazione appaltante e preventivamente accettate dalla stessa. In caso di eventuale subappalto, l'affidatario dovrà comunicare al Comune unitamente al contratto di subappalto, gli estremi della polizza di responsabilità civile del subappaltatore. L'aggiudicatario è tenuto a risarcire alla Stazione appaltante tutti i danni che, durante l'espletamento della fornitura, venissero eventualmente arrecati alle strutture, attrezzature e beni a seguito di negligenza da parte del personale, eccezion fatta per l'usura derivante dal corretto utilizzo degli stessi. Qualora l'aggiudicatario non provvedesse a tale risarcimento, la Stazione appaltante tratterà l'importo dalla garanzia fideiussoria, fatto salvo il pagamento delle maggiori somme dovute e l'obbligo di reintegro della stessa. È esclusa l'applicazione di scoperti o franchigie. La Stazione appaltante, a tal proposito, è esonerata espressamente da qualsiasi responsabilità per fatti dannosi concernenti persone o cose, che si verifichino durante l'esecuzione della fornitura ed altresì per gli infortuni occorsi al personale impiegato nell'esecuzione della fornitura, eccezion fatta per quelli derivanti da colpa dell'Ente appaltante. Il pagamento dell'ultima rata maturata sarà comunque effettuato dopo la regolazione del rapporto fra le parti al proposito mentre lo svincolo della cauzione definitiva sarà autorizzato solo dopo la verifica finale compiuta dall'Amministrazione comunale circa il corretto espletamento della fornitura. 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. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si esplicita che la polizza in questione copra anche la fornitura svolta per conto dell'Amministrazione.

Art. 14 – Risoluzione

Il contratto si risolve di diritto, con la semplice comunicazione da parte dell'Amministrazione all'affidatario di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, nei seguenti casi:

- 1) in tutti i casi previsti dall'art. 122, comma 1 del Codice;
- 2) è intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui agli artt. 94-98 del Codice;
- 3) secondo quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali;
- 4) costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- 5) mancato avvio dell'esecuzione del contratto, ingiustificata sospensione o interruzione della fornitura, anche parziale, per motivi non dipendenti da cause di forza maggiore
- 6) ripetuti ritardi dei termini di consegna, tali da provocare disagi nella preparazione dei pasti;
- 7) ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non risolte dalla ditta neanche in seguito a diffida, tali da compromettere la regolarità della fornitura;
- 8) 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;
- 9) subappalto non autorizzato e cessione anche parziale del contratto;
- 10) reiterate applicazioni di penalità il cui ammontare complessivo superi il 10% dell'importo dell'appalto;
- 11) fornitura di prodotti inquinati o contaminati, causa di intossicazioni alimentari;
- 12) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, in materia di sicurezza sul lavoro e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 13) mancata reintegrazione della garanzia fideiussoria eventualmente escussa;
- 14) inosservanza degli obblighi di cui alla L. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari;
- 15) grave inosservanza dell'obbligo del rispetto delle disposizioni contenute nel Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Firenze, approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 12 del 26.01.2021;

Il contratto di appalto può inoltre essere risolto per grave inadempimento delle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni. Il direttore dell'esecuzione, se nominato, quando accerta un grave inadempimento ai sensi del precedente periodo avvia in contraddittorio con l'appaltatore il procedimento disciplinato dall'articolo 10 dell'allegato II.14 al Codice. All'esito del procedimento, la stazione appaltante, su proposta del RUP, dichiara risolto il contratto con atto scritto comunicato all'appaltatore.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi/forniture regolarmente eseguiti e, nel caso in cui la fornitura o il servizio siano ritenuti essenziali per il perseguimento dell'interesse pubblico, qualora l'appaltatore non sia sostituibile in tempi rapidi, è tenuto ad effettuare le prestazioni richieste fino alla data di subentro del successivo affidatario. Le somme dovute all'esecutore, fatta eccezione per i casi di cui alla lettera b) del presente articolo, sono decurtate degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, nonché della eventuale maggiore spesa sostenuta per il nuovo affidamento.

In caso di risoluzione, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria ed in possesso dei requisiti di partecipazione, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento della fornitura o del servizio, se tecnicamente ed economicamente possibile.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 15 – Recesso

L'amministrazione committente ha il diritto di recedere in qualunque momento dal contratto, previo pagamento delle prestazioni eseguite, del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo dei servizi o forniture non eseguiti, come previsto all'articolo 123 del Codice e dell'art. 11 dell'Allegato II.14 del Codice.

Il recesso dovrà essere comunicato all'Appaltatore con un preavviso non inferiore a 20 giorni.

In caso di recesso, la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria ed in possesso dei requisiti di partecipazione, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento della fornitura o del servizio, se tecnicamente ed economicamente possibile.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 16 - Certificato di Regolare Esecuzione (C.R.E.)

Qualora la stazione appaltante non si avvalga della facoltà di conferire l'incarico di verifica di conformità, il certificato di verifica di conformità è sostituito dal certificato di regolare esecuzione emesso dal direttore dell'esecuzione e confermato dal RUP, disciplinato dall'art. 38 dell'Allegato II. 14 del Codice.

Art. 17 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento

Gli obblighi di comportamento previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici" approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 12 del 26/1/2021 pubblicato sulla rete civica del Comune di Firenze all'indirizzo: <https://www.comune.fi.it/system/files/2021-02/Codice-comportamento-dipendenti-Comune-Firenze2021.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 grave inosservanza, da parte dei collaboratori dell'impresa contraente, del suindicato "Regolamento".

Art. 18 - Osservanza degli obblighi a tutela dei lavoratori e della sicurezza

L'Appaltatore e le eventuali ditte subappaltatrici sono tenuti all'osservanza rigorosa degli adempimenti previsti dal D.lgs. 81/2008 in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro.

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.

Successivamente all'aggiudicazione, prima dell'inizio della fornitura e comunque in sede di stipula del contratto, l'Appaltatore dovrà fornire l'elenco del personale addetto (ivi incluso quello del Direttore della fornitura e del Coordinatore/Referente responsabile oltre che degli addetti impiegati nell'esecuzione della fornitura) - comunicandone la relativa categoria di inquadramento contrattuale nonché la tipologia del rapporto di lavoro – dipendente, collaborazioni interinali, ecc. – con l'indicazione, se previsto, del libro unico, o altro documento da cui si evinca tale rapporto di

lavoro (la documentazione dovrà essere conservata presso la Ditta e presentata a semplice richiesta della Stazione Appaltante). La Ditta, infatti, dovrà provvedere, in caso di assenze di qualsiasi natura del singolo operatore incaricato della fornitura, anche temporanee o di breve durata, alla sua immediata sostituzione con personale idoneo e di pari professionalità e qualifica. Qualora, a seguito di sostituzioni vi siano variazioni negli elenchi dei nominativi forniti prima dell'inizio dell'appalto, l'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente l'aggiornamento di detti elenchi, sia in caso di sostituzioni definitive che provvisorie, allegando la dovuta documentazione. La Ditta dovrà avvalersi di personale idoneo sotto tutti gli aspetti fisici, professionali e morali e che sia in possesso dei necessari requisiti professionali e di esperienza richiesti nel presente capitolato e nel rispetto di quanto indicato dalla stazione appaltante tali da garantire un elevato livello di prestazioni; dovrà in particolar modo garantire che il personale adibito alla fornitura si trovi in buono stato di salute e non presenti malattie o altre forme patologiche ritenute tali da compromettere la salubrità del servizio. Il personale incaricato per l'espletamento di ogni singola attività, ognuno per la propria parte, dovrà inoltre:

- 1) prestare la massima attenzione e cura nell'espletamento ed esecuzione della fornitura volta, fra l'altro, ad evitare danneggiamenti di beni di qualunque genere (attrezzature, generi alimentari, derrate, ecc.) di proprietà del Committente, assicurando, altresì, la sicurezza dei bambini nonché la necessaria riservatezza, rispettosa collaborazione e coordinamento con tutto il restante personale e terzi in genere, onde evitare che si determinino problemi nella corretta esecuzione della fornitura;
- 2) essere a conoscenza delle modalità di espletamento della fornitura e consapevole dei rischi dei luoghi in cui è tenuto ad operare;
- 3) tenere un comportamento corretto, riservato e disponibile alla collaborazione con altri operatori oltre che adeguato a svolgere le prestazioni previste nel presente Capitolato e di provata capacità, onestà e moralità;
- 4) mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti;
- 5) eseguire la fornitura a perfetta regola d'arte rispettando le procedure interne individuate per ogni parte della stessa;
- 6) dare tempestiva comunicazione in tempo utile al Referente della fornitura, che a sua volta relazionerà ai Responsabili dei Servizi interessati, di ogni disservizio o difficoltà nello svolgimento della fornitura oggetto del presente capitolato.
- 7) La Ditta aggiudicataria deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dalla normativa vigente in materia di igiene, abbigliamento e pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento della fornitura oggetto dell'appalto.
- 8) La Ditta aggiudicataria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto dell'appalto) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.
- 9) 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.
- 10) 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

Art. 19 - Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari

Il soggetto aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010 n. 136 e.s.m.i.

Ai fini della stipula del contratto, l'aggiudicatario, mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, deve comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, anche in via non esclusiva, di cui all'art. 3 comma 1 della legge 136/2010 e s.m.i. nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In corso di esecuzione del contratto, l'Appaltatore è tenuto a comunicare al Comune di Firenze eventuali variazioni relative ai conti correnti sopra indicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi.

Ai fini della verifica del rispetto di quanto disposto dall'art. 3 della L. 136/2010, il contratto di subappalto deve prevedere espressamente, a pena di nullità, per l'aggiudicatario e i subappaltatori, l'obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari relativi al suddetto contratto.

Art. 20 – Stipula e Spese contrattuali

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale Rogante del Comune di Firenze e sottoscritto mediante firma digitale.

Il presente capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto d'appalto.

L'aggiudicatario si impegna ad eseguire, a sue spese, tutte le prestazioni previste nel progetto costituente l'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto e la pubblicazione della gara sono a carico dell'aggiudicatario.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio a disposizioni di legge in materia.

Art. 21 - Trattamento dei dati personali - nomina del Responsabile esterno del trattamento dati

Ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 e s.m.i., in armonizzazione con il Regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR), le parti si impegnano a garantire che tutti i dati personali forniti nell'ambito del presente contratto siano trattati conformemente alle normative vigenti per le sole finalità gestionali e amministrative inerenti all'esecuzione del contratto. L'appaltatore dichiara di aver ricevuto, in sede di gara, l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR.

L'appaltatore è designato quale Responsabile del Trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR, per tutti i dati personali trattati esclusivamente per conto dell'Amministrazione nell'ambito del presente contratto. Pertanto, appaltatore si impegna a:

- trattare i dati personali esclusivamente secondo le istruzioni ricevute dall'Amministrazione, senza acquisire alcuna autonomia decisionale sulle finalità o sui mezzi del trattamento;
- adottare tutte le misure tecniche e organizzative necessarie per garantire la sicurezza dei dati personali trattati, in conformità con l'art. 32 del GDPR, prevenendo accessi non autorizzati, distruzione accidentale, perdita o trattamenti non consentiti;
- designare le persone autorizzate al trattamento, assicurando che operino sotto la sua diretta autorità e seguano rigorosamente le istruzioni ricevute dall'Amministrazione;

- mantenere aggiornato il registro delle attività di trattamento, ove applicabile, secondo le indicazioni dell'art. 30, par. 2, del GDPR;
- limitare il trattamento dei dati personali alle operazioni strettamente necessarie all'esecuzione del contratto.

L'appaltatore si impegna a rispettare il principio di riservatezza per tutti i dati personali trattati, obbligandosi a non comunicare, né divulgare a terzi alcuna informazione o documentazione acquisita in ragione del presente contratto. Tali dati saranno utilizzati solo per le finalità strettamente collegate all'oggetto del presente contratto e conservati per il tempo strettamente necessario all'espletamento degli stessi.

Alla cessazione del contratto, l'appaltatore si impegna:

- a restituire o cancellare tutti i dati personali trattati per conto dell'Amministrazione, salvo obblighi legali di conservazione;
- a fornire evidenza documentale delle operazioni di cancellazione o restituzione dei dati se richiesto dall'Amministrazione.

Art. 22 – Definizione delle controversie e Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione e l'esecuzione del presente appalto è competente esclusivamente il Foro di Firenze.

Ai sensi dell'art. 213 comma 2 D. Lgs. 36/2023 si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. È 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. 23 - Documenti che fanno parte del contratto

Fanno parte integrante del contratto di appalto:

- il presente capitolato speciale d'appalto e i suoi allegati;
 - o All. n. 1 Specifiche tecniche e gestionali;
 - o All. n. 2 Elenco Nidi
- il Progetto di servizio e suoi allegati:
 - o la previsione di spesa totale
 - o le previsioni di spesa dei singoli lotti
 - o documento di stima economica
- l'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara
- l'offerta economica presentata in sede di gara;
- il Decreto CAM DM 65/2020
- Indicazioni per coordinamento ai sensi del Dlgs 81- 08 art. 26c3 bis

SPECIFICHE TECNICHE E GESTIONALI

1.1 PREMESSA GENERALE

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti dei nidi d'infanzia intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente. Per questa ragione si prediligono per quanto possibile prodotti freschi, di stagione, biologici, a km zero, in grado di accorciare i passaggi nelle filiere, dai territori di coltivazione/produzione al luogo di preparazione e consumo.

Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi eventuali prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, con particolare riferimento ai Reg CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 e ss.mm.ii., al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).

Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di:

- a) fornitura regolare e a peso netto;
- b) essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto;
- c) presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

Le derrate alimentari dovranno essere di 1° qualità, provenire prevalentemente da produzioni nazionali e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

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

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

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nelle presenti Specifiche tecniche e gestionali allegate al 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 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:

- a) Latte UHT, ricotta, formaggi molli, stracchino, crescenza - vita commerciale residua del 70%;
- b) Mozzarella almeno 12 giorni prima della scadenza;
- c) Burro vita commerciale residua del 60%;
- d) Yogurt almeno 25 giorni prima della scadenza;
- e) Carni fresche vita commerciale residua dell' 80%;
- f) Salumi vita commerciale residua del 60%;
- g) Uova e ovo prodotti vita commerciale residua dell' 80%;
- h) generi vari almeno 50% di vita residua alla consegna;
- i) formaggi stagionati: almeno 60% di vita residua alla consegna.

L'indicazione della vita commerciale dei prodotti dovrà pertanto essere contenuta nelle schede tecniche delle aziende produttrici, che dovranno riportare in modo evidente le modalità di calcolo, specificando per esempio la fase del processo dalla quale si calcola la *shelf life*.

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 termine minimo di conservazione 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 termine minimo di conservazione e data di produzione.

1.2. TRACCIABILITÀ – RINTRACCIABILITÀ

La Ditta aggiudicataria si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare che concorrono alla filiera di produzione dei prodotti forniti nella presente procedura adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti.

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.

Dette informazioni devono essere sempre e tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione Comunale e delle autorità competenti, anche al fine di permettere una facile individuazione di eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica. Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

Le informazioni necessarie alla tracciabilità dei prodotti consegnati nei servizi devono essere contenute nel documento di trasporto (o suo assimilato) e/o in un allegato.

1.3. CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGI E TRASPORTI

Contenitori, imballaggi (primario, secondario e terziario) ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie e garantire un'adeguata protezione dei prodotti. 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. Tutti i prodotti forniti devono essere consegnati in imballaggi che rispettino i requisiti di legge e le norme in materia di riduzione di impatto ambientale.

Ai sensi della lett. C), punto a), n. 4 "Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)" dei CAM di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020, i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

L'aggiudicatario, inoltre, ai sensi della lettera C), punto a) n. 5 "Prevenzione e gestione dei rifiuti" dei CAM suddetti, deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (esempio: per celiaci, etc.).

Gli imballaggi, infine, devono essere integri, chiusi all'origine, senza segni di manomissione o 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.) né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio. Per quanto attiene al trasporto dei prodotti, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla consegna delle derrate utilizzando 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 temperatura di conservazione, nonché con altri generi non alimentari. E' fatto divieto di consegnare cereali, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. alla temperatura refrigerata.

Il personale degli asili nido provvederà a segnalare all'Ufficio HACCP del Servizio Servizi all'Infanzia ogni anomalia inerente il confezionamento di ogni singola derrata.

Il trasporto deve avvenire rispettando le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti. Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata (positiva o negativa) gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria preventiva e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura mediante teletermometro registratore.

La ditta aggiudicataria dovrà farsi garante, nei confronti dell'Amministrazione, del rispetto della catena del freddo dell'intera filiera di fornitura, provvedendo a selezionare fornitori in grado di monitorare ed intervenire sui punti critici ed effettuando controlli a campione sulle derrate.

Le condizioni di temperatura devono essere rispettate durante tutte le fasi di conservazione, trasporto e consegna, rispondendo a tutti i requisiti di legge. Il personale degli asili nido provvederà a campione alla rilevazione delle temperature dei prodotti alla consegna, respingendo eventuali prodotti non idonei e procedendo a contestazione formale per le anomalie riscontrate.

Il fornitore dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci secondo quanto disposto dalla normativa vigente e dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 (in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari".

2. SPECIFICHE GENERALI PER DERRATE ALIMENTARI

La Stazione appaltante – Comune di Firenze – richiede che per la fornitura delle derrate alimentari per i nidi a gestione diretta, la Ditta Aggiudicatrice rispetti quanto previsto dai Criteri Minimi Ambientali DM 65 del 10.03.2020 (pubblicate nella G.U. n 90 del 04.04.2020) doc. allegato alla presente procedura.

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.

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).

3. REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI

3.1 LATTICINI E FORMAGGI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato/intero biologico	Lt.	3520
Latte fresco scremato, delat. past. ad alta digeribilità biologico	Lt.	70
Latte intero/parzialmente scremato UHT biologico	Lt.	1600
Yogurt intero alla frutta biologico confezione vasetto gr. 125	N.	30000
Yogurt intero bianco biologico confezione vasetto gr. 125	N.	2500
Burro biologico confezioni da gr. 250	Kg.	300
Mozzarella biologica confezioni da gr. 100	Kg.	650
Mozzarella filata confezioni da kg. 1	Kg.	770
Ricotta biologica confezioni da gr. 250	Kg.	500
Stracchino/Crescenza biologico confezioni da gr. 100	Kg.	810
Panna fresca confezioni da ml 250	Lt.	60

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato 2 "Elenco asili nido" 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 biologico pastorizzato e/o ultrafiltrato (microfiltrato) o a lunga conservazione intero/semimagro:** il latte come sopra descritto dovrà soddisfare quanto previsto dal DM 10/03/2020. 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 transmembranale 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:** panna fresca pastorizzata, ottenuta con crema di latte, priva di conservanti e coloranti, in confezioni da 250 ml.
- **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 biologica:** deve essere prodotta con latte vaccino fresco; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della lattalbumina 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 acidità 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.
 - **Mozzarella fior di latte biologica:** 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 della normativa comunitaria e nazionale vigente.
 - **Mozzarella fior di latte per pizza:** 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. Deve essere priva di coloranti e conservanti
 - **Stracchino o crescenza biologici:** 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.

3.2 CARNE, AFFETTATI E UOVA

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Fesa di tacchino sottovuoto (antibiotic free - nazionale)	Kg	650
Petto di pollo sottovuoto (antibiotic free - nazionale)	Kg	600

Fesa di tacchino sottovuoto biologica	Kg.	650
Petto di pollo sottovuoto biologico	Kg.	600
Coniglio disossato	Kg.	1300
Suino "arista" sottovuoto biologico	Kg.	685
Prosciutto cotto ATP Alta qualità - conf. gr. 100	Kg.	900
Prosciutto crudo Parma DOP ATP - conf gr. 80	Kg.	270
Vitello di latte posteriore sottovuoto biologico	Kg.	800
Vitellone posteriore sottovuoto biologico	Kg.	900
Uova fresche biologiche - conf. da 6 pezzi	Pz	5400
Uova pastorizzate biologiche - conf. 1 lt.	Conf.	1700

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n. 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

I quantitativi minimi per ogni consegna di carne e affettati sono di 1kg, ad esclusione delle forniture necessarie per i lattanti per i quali potrà essere richiesto un quantitativo pari a kg. 0,100.

➤ **Petto di pollo e fesa di tacchino:** le carni avicole di pollo e tacchino devono essere di provenienza nazionale ed etichettate in conformità ai disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche agricole, Alimentari e Forestali con il D.M. del 29/07/2004 *Modalità di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame* per almeno le seguenti informazioni:

- allevamento senza antibiotici
- allevamento rurale in libertà (free range) o rurali all'aperto

Queste informazioni dovranno figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento

➤ **Petto di pollo e fesa di tacchino biologici:** le carni avicole di pollo e tacchino dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale, essere di origine documentata e certificata, fresche e di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti e il D.P.R. n. 495 del 10.12.1997 e ss.mm.ii.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e devono:

- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire esclusivamente da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE.
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1°C e + 4°C;
- devono possedere tessuti muscolari di colorito bianco-rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo.

I tagli richiesti: petto di pollo, fesa di tacchino devono essere privi di pelle e dei grassi

L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto, rispondenti ai requisiti di legge ed essere consegnati in imballaggi idonei riportanti in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria. La carne dovrà provenire da animali di recente macellazione seguita da raffreddamento rapido.

➤ **Carne di coniglio:** coniglio completamente dissossato, eviscerato, senza testa, confezionato fresco sottovuoto in confezioni da kg. 0,750/0,950 circa cad. Le carni devono essere fresche, refrigerate, devono essere prive di odori e sapori anomali, esenti da grumi di sangue, da fratture o tagli, devono essere rosate e sode, con grasso presente di colore bianco.

➤ **Ariste di suino biologico:** dovranno provenire da suini allevati e macellati in Italia e dalla lavorazione del lombo di suino dissossato tipo "Bologna" (taglio anatomico comprendente solo la lombata).

Le carni dovranno essere di colore rosato, omogeneo, senza zone di sbiadimento, consistenti e non trasudanti liquidi. Devono essere né congelate, né scongelate, prive di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, ivi compreso il divieto di somministrare estrogeni e farine di origine animale agli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione. Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e portare chiaro e visibile il timbro dell'effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui alle normative vigenti nazionali e comunitarie.

Le carni dovranno corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne. L'etichetta dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge.

Le carni devono essere sempre dissossate.

Affettati e salumi: La qualità dei prodotti dovrà corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il Decreto Ministero delle attività produttive 21 settembre 2005, così come modificato da Decreto Ministeriale 26/05/2016 del Ministero dello Sviluppo Economico. Tutti i prodotti, inoltre, devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621) e a marchio DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

➤ **Prosciutto cotto affettato, alta qualità conf in APT:** il prosciutto cotto senza polifosfati deve essere affettato da un prosciutto non ricomposto di peso compreso tra kg. 6/8 di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche, presentare carne compatta di colore rosa chiaro; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido; la fetta deve essere compatta di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi,

in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine. L'etichettatura deve essere conforme alle normative vigenti. Il prodotto si richiede in confezione da gr. 100. I quantitativi minimi per ogni consegna sono di kg. 1.

➤ **Prosciutto crudo Parma Dop o San Daniele affettato, in conf. in APT:** il prosciutto crudo deve essere affettato da un Prosciutto di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A, disossato, con stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Il prodotto deve essere ottenuto soltanto da cosce di suino NATI, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, dove si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 e succ. - modifiche ed integrazioni). Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse. Il prodotto dovrà essere esente da difetti, in particolare: grasso irrancidito, presenza di parassiti nella massa, presenza di focolai di putrefazione quali il difetto di vena, di sott'osso, di gamba e di giarrè, di noce, alterazione di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

Le confezioni dovranno avere etichetta attestante che trattasi di prosciutto di denominazione di origine. Il prodotto si richiede in confezione da gr. 80. I quantitativi minimi per ogni consegna sono di kg. 1.

➤ **Vitella e vitellone:** le carni fornite, devono essere biologiche, di provenienza nazionale, confezionate sottovuoto e appartenere rispettivamente a vitelloni e vitelle di latte in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento nei seguenti tagli rosetta, scannello, lucertolo, groppa, girello; per la vitella di latte: rosetta, noce e groppa. Qualora detti tagli non fossero disponibili, potranno essere utilizzati anche altri tipi di tagli, da concordare preventivamente con l'Ufficio HACCP e Acquisto beni e servizi. La carne di vitella/vitellone dovrà essere porzionata in pezzi anatomici, ripulita dalle aponeurosi, parti tendinee e grasso superfluo. Deve essere né congelata, né scongelata, priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica

➤ Per **carni di vitellone**, si intendono le carni provenienti da bovini adulti in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso - rosa; consistenza delle carni soda a grana fine o quasi fine con venatura; grasso esterno bianco, sottile in strato, compatto, uniforme e ben distribuito. Le carni di vitellone, conformi alle normative vigenti nazionali e comunitarie, devono provenire da bovino maschio o femmina che non abbia partorito e non sia gravida, di età non superiore a 24 mesi.

➤ Per **carni di vitella di latte biologiche** si intendono le carni provenienti da vitelli allevati secondo le vigenti disposizioni di legge, ben conformati, con sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine. La muscolatura deve essere di colore bianco rosa, di consistenza soda, a grana fine; grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza dura e colore bianco latte. Le carni di vitella, che devono essere conformi alle normative vigenti, devono provenire da bovino maschio o femmina, con tutti i denti incisivi da latte, macellata prima dell'8° mese di vita.

Per le carni di vitellone e le carni da vitella di latte la quantità massima di scarto fra tessuto adiposo, tessuto connettivale ed essudato non deve superare il 10%. Le carni dovranno corri-

spondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovranno essere accompagnate da fotocopia del documento commerciale-sanitario di origine. Saranno sempre escluse e rifiutate le carni di qualità inferiore o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi batteriologica, avariate, alterate. Sull'etichetta dovrà essere riportato il nome commerciale del taglio della carne. L'etichetta dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni di legge. Le carni devono essere sempre disossate.

➤ **Uova fresche di gallina di produzione italiana di categoria "A"** fresche e selezionate, devono avere un peso medio per uovo di gr. 60 circa, con guscio scuro integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 3mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura.

Tuorlo ed albume non dovranno recare corpi estranei di qualsiasi natura o germi di sviluppo impercettibile.

Il prodotto deve provenire da animali allevati con **metodo biologico** secondo il Reg. CE n. 834/2007 e Reg. CE 889/2008 e ss. mm.ii.

Devono essere consegnate in piccoli imballaggi (n. 6 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Gli imballaggi, da n. 6 uova ciascuno, devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e il peso;
- il numero delle uova imballate;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- l'indicazione e le modalità di conservazione.
- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

E' richiesta la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di *Salmonella* spp presso il centro di raccolta.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a + 10°C. Il prodotto deve avere al momento della consegna una vita residua (shelf life) dell'80%.

➤ **Uova fresche pastorizzata in tetrabrick biologiche:** prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina fresche di produzione nazionale di categoria A, sottoposto ad omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione; da conservare in frigorifero tra 0° e + 4° C.

Il prodotto richiesto non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina.

Non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate da 1 Lt, corrispondenti a circa 20 uova intere, recanti le indicazioni previste dalle normative vigenti sull'etichettatura. Il quantitativo minimo per ogni consegna è pari a n. 1 confezione da 1 Lt.

3.2 PASTA FRESCA

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Chicche di patate	Kg.	740
Ravioli ricotta e spinaci	Kg.	850
Tortellini di piccolo formato (tipo cappelletti) ripieni di carne	Kg.	1350

Luogo di consegna: i prodotti devono essere consegnati presso le singole strutture educative di cui all'Allegato n 2 "Elenco asili nido" del Capitolato speciale d'appalto.

- **Chicche di patata:** prodotto fresco e sottovuoto di forma piccola e rotonda (grammatura 2 gr circa). Prive di OGM
- **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. Prive di OGM
- **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") Prive di OGM

Le confezioni di tutti i prodotti devono essere da kg 0,500.

3.5 OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO ITALIANO

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Olio E.V.O. biologico italiano in confezioni di vetro da Lt. 1	Lt.	4200

Luogo di consegna: il prodotto dovrà essere consegnato presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmattello 2) previ accordi con il magazzino stesso.

- **Olio extra vergine di oliva biologico italiano:** deve essere di provenienza italiana e conforme al Reg. CEE 1513/01 e pertanto ottenuto con spremitura a freddo, non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio. Deve essere ottenuto da olive coltivate con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/2007), deve essere limpido, fresco, privo d'impurità. Deve avere odore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Deve essere in confezioni di vetro da 1 Lt.

3.4 PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi	Kg.	2500

Luogo di consegna: il prodotto dovrà essere consegnato presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmattello 2) previ accordi con il magazzino stesso.

- **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi:** formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta, a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale, finemente granulosa con frattura a scaglie, di colore bianco o giallo paglierino tenue; di sapore fragrante, delicato, saporito ma non piccante. Deve essere stagionato almeno 24 mesi e confezionato sottovuoto in ottavi (circa 5 kg) di forma. Lo spessore della crosta deve essere circa 6 mm, non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro sia internamente che all'esterno, dovuti a fermentazioni anomale o altro. Gli additivi non devono essere presenti. La zona di produzione deve rispettare quanto previsto dal D.P.R. 30 ottobre 1955 n. 1269 e ss.mm.ii. con D.P.R. 9 febbraio 1990.

3.6 GENERI VARI ALIMENTARI E ACQUA

Descrizione	Unità di misura	Quantità presunte per 11 mesi
Acqua minerale conf. Lt 1	n.	24000
Aceto vino bianco conf. Lt 1	lt	1000
Biscotti secchi tipo Marie conf. Gr. 500	kg.	750
Cannella bustine da 25 gr	n.	10
Capperi sottosale calibro medio conf. da kg.1	n.	90
Concentrato di pomodoro tubetti conf. gr. 200	n.	500
Cous Cous bio conf. Kg 1	n.	216
Crackers bio non salati in monoporzioni	n.	8000

Curry in polvere confezioni da 125gr	n.	60
Farina di cocco conf. da 250gr	n.	10
Farina zero bio conf. da kg 1	n.	1950
Farina gialla istantanea bio conf. 500 gr.	n.	1300
Fette biscottate – Confezioni bi-fette	n.	5200
Farro perlato bio conf. kg 1	n.	350
Filtri di Thè deteinato conf. da 20-25 filtri	n. filtri	1900
Fecola di patate conf. gr 250	n.	300
Filtri di camomilla conf. da 20-25 filtri	n. filtri	640
Lievito di birra secco attivo in bustine (Mastro Fornaio)	n.	1300
Lievito per dolci in bustine	n.	1000
Miele millefiori in barattoli 500 gr.	n.	40
Marmellata biologica vari gusti in barattoli da gr 400	n.	650
Noce moscata macinata conf. gr 30	n.	70
Olio di semi di girasole conf. lt 1	n.	350
Olive nere denocciolate in barattoli da gr 350	n.	600
Olive verdi denocciolate in barattoli da gr 350	n.	400
Origano seccato e sbriciolato conf. da gr 125	n.	66
Orzo perlato biologico conf. da kg 1	n.	400
Orzo solubile bio conf. da gr 120	n.	12
Pangrattato no grassi aggiunti e conservanti conf. Kg.1	n.	450
Sale marino iodato fino conf. kg 1	n.	450
Sale marino iodato grosso conf. da kg 1	n.	650
Semi di finocchio conf. gr 25	n.	50
Semi di sesamo conf. gr 125	n.	50
Succhi di frutta bio minimo frutta 40% conf. 1 lt	n.	1100
Tonno al naturale/olio conf. gr 160 circa	kg.	250
Zafferano in bustine	n.	950
Zucchero a velo conf. gr 125	n.	180
Zucchero semolato conf. kg 1	n.	270
Pasta di semola di grano duro BIO conf. kg. 0,500	kg.	8800
Pasta integrale BIO conf. da Kg. 0,500	kg.	700
Riso biologico varietà Roma/Arborio conf. da kg. 1	kg.	1000

Riso biologico varietà Ribe Parboiled conf. kg 1	kg.	2300
Lasagne secche di semola di grano duro	kg.	320
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 0,400	kg.	1450
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 2,500	kg.	5500

Luogo di consegna: i prodotti dovranno essere consegnati presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmattello 2) previ accordi con il magazzino stesso.

- **Pasta di semola di grano duro e pasta integrale:** devono essere prodotte con semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007). Devono essere di colore ambra, perfettamente essiccata, con odore e sapore gradevoli, non devono presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spaccature o tagli. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 0,500, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico. Per la preparazione di pasta asciutta si richiedono i seguenti formati: mezze penne, pennette, tortiglioni, farfalle, chioccioline, fusilli. Per la preparazione di pasta in brodo si richiedono i seguenti formati: ditalini rigati, stelline, semi di cicoria, lumachine.
- **Riso biologico varietà Roma\Arborio e Ribe Parboiled:** deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L.325/58 modificata dalla L.586/1962 e ss.mm.ii). Deve provenire da coltivazioni biologiche (REG. CEE n. 834/2007), indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o funghi, non essere transgenico e di varietà Carnaroli e Ribe-Parboiled. Confezioni da kg. 1
- **Lasagne secche di semola di grano duro biologiche:** devono essere di semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007), di colore giallo chiaro con apparenza ruvida tipica della trafilatura a bronzo, senza odori anomali. Il prodotto deve essere ottenuto dalla trafilatura e conseguente essiccamento di impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro e acqua. In confezioni da 500 gr. cad.
- **Pomodori pelati biologici in lattine da kg 0,400:** prodotto da agricoltura biologica con pomodori freschi italiani privi di OGM, di prodotti allergeni e di glutine. Composizione circa 60% pomodori freschi e 40% succo di pomodoro fresco. Lattine da kg 0,400.
- **Pomodori pelati biologici in lattine da kg 2,500:** prodotto da agricoltura biologica con pomodori freschi italiani privi di OGM, di prodotti allergeni e di glutine. Composizione circa 60% pomodori freschi e 40% succo di pomodoro fresco. Lattine da kg 2,500.
- **Aceto vino bianco conf. Lt 1:** Aspetto limpido, brillante, colore giallo paglierino, profumo acetoso, moderatamente acido, fresco, fruttato, sapore acido, equilibrato, assenza di sapori estranei.
- **Biscotti secchi tipo Marie conf. Gr. 500:** biscotto secco, prodotto da forno con farina di frumento, zucchero, olio di semi di girasole 8,7%, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio, agenti lievificanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido di sodio; sale, latte scremato in polvere, amido di frumento, aromi. Può contenere: nocciole, mandorle, pistacchi, uovo, soia.
- **Cannella bustine da 25 gr** il prodotto deve essere macinato, esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

- **Curry in polvere conf. Gr. 125:** spezia macinata di colore giallo-senape dai cenni organolettici tipici con dosatore.
- **Capperi sottosale calibro medio in conf. da kg.1 :** prodotto di colore verde con striature più o meno scure a seconda delle zone di raccolta, di consistenza soda e compatta, con odore e sapore tipico pungente e persistente.
- **Concentrato di pomodoro tubetti in conf. gr. 200:** prodotto denso e privo di semi ottenuto dalla concentrazione di succo di pomodoro attraverso un processo di evaporazione. Tutto il pomodoro utilizzato deve essere di provenienza italiana.
- **Cous Cous in confezioni Kg 1:** prodotto ottenuto dalla lavorazione di semola di grano duro, con impastamento, rotolatura, cottura ed essiccamento, con successivo raffreddamento e vagliatura. Devono essere prodotte con semola di grano duro di coltivazione biologica (REG. CEE n. 834/2007). Devono essere di colore ambra, perfettamente essiccata, con odore e sapore gradevoli, non devono presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, speccature o tagli. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.
- **Crackers non salati in monoporzioni :** Farina zero in confezioni da kg 1 prodotto biologico da forno con 24 ore di lievitazione, senza granelli di sale in superficie e diviso in monoporzioni pacchetto flow-pack monoporzione in PET + PPC met termosaldato da 25 gr. Cad.
- **Farina di cocco conf. da 250gr** farina sottile di colore avorio dal sapore dolciastro ricavata dalla polpa del cocco. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.
- **Farina zero bio in conf. da kg. 1:** farina biologica di grano tenero prodotta con frumento coltivato in Italia. La farina deve essere confezionata in atmosfera protettiva in modo da mantenere inalterate le qualità organolettiche nel tempo. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico.
- **Farina gialla istantanea bio in conf. 500 gr.:** farina di mais biologica precotta per la preparazione della polenta, priva di glutine. Devono risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da mais transgenico.
- **Fette biscottate – Confezioni bi-fette:** prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione del grano tenero tipo "0", grano di origine UE, prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg. 2003/1829/CE e successivi aggiornamenti.
- **Farro perlato bio in confezioni da kg 1:** prodotto biologico ottenuto da semi di cereali coltivato in regime biologico, aventi la caratteristica forma ovoidale allungata, appiattita dal colore biancastro. Il cereale deve essere selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da coltivazione transgenica.

- **Fecola di patate in confezioni da gr 250:** la fecola di patate è un amido nativo ottenuto da patate di buona qualità. Si presenta sotto forma di polvere di colore bianco, inodore ed insapore, facilmente disperdibile in acqua fredda. Il prodotto, sottoposto a riscaldamento, forma una salda trasparente, a struttura lunga e viscosità relativamente elevata, dotata di moderata resistenza allo sforzo di taglio e bassa stabilità a pH inferiore a 5. Le confezioni devono essere di g. 250.
- **Filtri di thè deteinato in confezioni da 20-25 filtri:** confezioni da 20-25 filtri cadauna di thè nero deteinato ottenute dalla macinazione di foglie di thè nero con aroma e gusto tipici.
- **Filtri di camomilla in confezioni:** confezioni da 20/25 filtri cadauna di camomilla ottenute dalla setacciatura dei fiori di camomilla con bevanda di colore giallo vivo, aroma e gusto tipici.
- **Lievito di birra secco attivo in bustine (Mastro Fornaio):** Lievito di birra disidratato a base di *Saccharomyces cerevisiae* che si presenta in granelli. Lievito disidratato, emulsionante (monostearato di sorbitano).
- **Lievito per dolci in bustine:** lievito istantaneo in polvere con fragranza di vanillina. Lievito chimico composto da bicarbonato e pirofosfato, agenti lievitanti che si attivano con l'acqua e il calore del forno. Privo di glutine. Agenti lievitanti, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante, aromi, senza ingredienti di origine animale.
- **Miele millefiori in barattoli 500 gr.:** miscela di miele di millefiori, origine Italia, no OGM e senza allergeni, formato miele liquido o cremoso, colore variabile da ambra chiaro ad ambra scuro, odore variabile, caratteristico delle varietà botaniche che lo compongono, sapore variabile, caratteristico delle varietà botaniche che lo compongono, in barattoli da gr. 500.
- **Marmellata biologica vari gusti in barattoli da gr 400:** confettura di frutta con sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante(pectina), correttore di acidità (acido citrico), biologica, con pezzi di frutta, senza coloranti, aromi e conservanti, con colore, odore e sapore tipico della frutta al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve consistere o contenere e non deve essere prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito dal Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE.
- **Noce moscata macinata in confezioni da gr 30:** spezia macinata di colore marrone dai cenni organolettici tipici con dosatore.
- **Olio di semi di girasole conf. kg. 1:** olio di girasole raffinato ad alto contenuto di acido linoleico ad uso alimentare. Olio ottenuto dai semi di *Helianthus Annus L.* e sottoposto a processo di raffinazione. Liquido limpido a 20°C. Sapore delicato caratteristico dell'olio, privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.
- **Olive nere/verdi denocciolate in barattoli da gr 350:** confezioni contenenti olive, acqua, sale. Tale prodotto risponde ai seguenti regolamenti: Reg. CEE 396/2005 e modifiche (limiti dei pesticidi), Reg.CEE n° 1881/2006 e successive modifiche (limiti dei metalli pesanti, aflatossine e micotossine),Reg CEE 1829/2003 (OGM). L'elenco degli ingredienti sopra riportati comprende, anche per gli ingredienti composti, le eventuali sostanze ad azione allergenica secondo la Direttiva CE/2003/89 e successive modifiche.
- **Origano seccato e sbriciolato in conf. da gr 125 :** foglie di origano sbriciolate in barattolo dosatore, peso g. 125-150, nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM (Reg CEE 1829/2003).
- **Orzo perlato biologico in confezioni da kg 1:** prodotto biologico ottenuto da semi di cereali coltivato in regime biologico, aventi la caratteristica forma rotondeggiante irregolare, di colore giallo aranciato tipico naturale. Il cereale deve venire selezionato dall'ultimo raccolto disponibile da fornitori qualificati e sottoposto ad una attenta pulitura prima di essere confezionato. Le confezioni devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altro

genere di agenti infestanti. Le confezioni, da kg. 1,00, devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione. Non devono trattarsi di prodotti ottenuti da coltivazione transgenica.

- **Orzo solubile bio in confezioni da gr 120:** preparato biologico solubile a base di orzo tostato, da sciogliere in acqua bollente, privo di teina e caffeina. Confezione da gr.120.
- **Pangrattato no grassi aggiunti e conservanti conf. kg 1:** prodotto ottenuto dall'impasto, formatura, cottura, essiccazione, molitura di farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, farina di frumento. Deve essere indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o funghi, non essere transgenico e non contenere grassi aggiunti e conservanti.
- **Sale marino iodato fino in confezioni da kg 1:** sale marino fino arricchito con iodio secondo le percentuali previste dalla legge. Confezioni da kg.1.
- **Sale marino iodato grosso in confezioni da kg 1:** sale marino grosso arricchito con iodio secondo le percentuali previste dalla legge. Confezioni da kg.1.
- **Semi di finocchio in confezioni da gr 25:** confezioni da gr 25 circa di semi di finocchio. Nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM.
- **Semi di sesamo in confezioni da gr 125:** confezioni da g.125 circa di semi di sesamo. Nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM.
- **Succhi di frutta bio minimo frutta 40% conf. 1 lt:** nettare di frutta biologico, in confezioni da lt.1. Contenuto di frutta 40% minimo. Di aspetto denso, uniforme, esente da evidente separazione, da notevole sedimento e da grossolani punti scuri, di colore caratteristico del frutto, intenso ed esente da processi di imbrunimento, di aroma caratteristico del frutto, gradevole ed armonico, esente da odori devianti od estranei, di gusto caratteristico del frutto, pieno e gradevole, esente da sapori devianti od estranei. Nessun ingrediente utilizzato deve contenere o essere derivato da OGM.
- **Tonno al naturale\olio in confezioni da gr 160 circa:** confezioni di tonno al naturale con acqua e sale, gr 160 netto, 110-115 sgocciolato, dal sapore caratteristico, dal colore caratteristico, assenza di muscoli rossi, di pezzi di pelle, di squame o lische, di consistenza compatta. Non deve essere derivato o contenere OGM e devono essere rispettati i criteri di sostenibilità ambientale. Proveniente dalla zona FAO 37 o FAO 27 secondo Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari pubblicati in Gazzetta Ufficiale n.90 del 4-4-2020).
- **Zafferano in bustine:** insaporitore, colorante naturale ottenuto dall'essiccazione del pistillo della pianta *crocus sativus*. Di colore rosso scuro, dall'aroma specifico e persistente, dal gusto caratteristico e leggermente penetrante, dall'aspetto in polvere fine (250/300 micron). L'ingrediente utilizzato non deve contenere o essere derivato da OGM.
- **Zucchero a velo in confezioni da gr 125:** zucchero impalpabile per uso dolciario ottenuto per macinazione di zucchero con aggiunta di amido di mais (necessario per prevenire l'impaccamento). Il gusto deve essere dolce tipico, la consistenza impalpabile, il colore bianco, l'aspetto polveroso.
- **Zucchero semolato in confezioni da kg 1:** zucchero bianco seconda categoria asciutto, in cristalli uniformi e scorrevoli. Il gusto deve essere dolce tipico, il colore bianco, l'aspetto cristallino. Confezioni da kg 1.
- **Acqua minerale conf. Lt 1:** acqua minerale naturale oligominerale che risponda ai criteri di legge stabiliti dal D.Lgs. n° 176 dell'8 ottobre 2011 (attuazione della direttiva 2009/54/CE).

ELENCO NIDI 2025-2026

NIDO	INDIRIZZO	TEL.	QUART.	C.A.P.
Aquilone Rosso	Via Burci 19	055 487462	5	50139
Arca di Noè	Via de' Vespucci 190	055 317108	5	50145
Arcobaleno	Via del Pesciolino 1	055 3436089	5	50145
Brucaliffo + (Bianconiglio)	Via Boito 14	055 350950	1	50144
Catia Franci	V.le Benedetto Croce 55	055 6821002	3	50126
Coccinella	Via G. da Montorsoli 14	055 710864	4	50142
Colombo	Via Corelli 11	055 435401	5	50127
Cucù	Via Ximenes 70	055 2320551	3	50125
Erbastella	Via della Loggetta 44	055 6266125	2	50135
Gallo Cristallo	Viuzzo delle Case Nuove 30/2	055 7327160	4	50143
Giardino Incantato	Borgo Pinti 64	055 2638633	1	50121
Gigante Gentile	V.le Corsica, 92	055 19977256	5	50127
Girasole	Via Rocca Tedalda 142	055 690889	2	50136
Leone di Oz	Via del Leone 54	055 220133	1	50124
Lorenzo il * Magnifico	Via di Careggi 36	055 4223206	5	50139
	Scuola secondaria GUICCIARDINI Via E. Ramirez de Montalvo 1	055 454415		50141
Madama Dorè	Via Fanfani 7	055 4378420	5	50127
Melograno	Via Jahier 15	055 486983	2	50133
Nuvola Maga	Via Torre degli Agli 67A	055 413864	5	50127
Palla Pillotta	Via del Portico 2	055 2049238	3	50125
Palloncino	Via Villamagna 150	055 6530005	3	50126

Piccolo Naviglio	Via dei Caboto 67	055 4377737	5	50127
Pinocchio	Via del Pontormo 98	055 451282	5	50141
Pinolo	Piazza Rosadi 5	055 667685	2	50121
Rapapatata	Viale Calatafimi 25	055 5001133	2	50137
Scoiattolo	Via Bugiardini 43	055 7322304	4	50143
Staccia Buratta	Via Fez 1	055 6802363	3	50126
Tassobarbasso	Via Canova 204	055 7874057	4	50142

*** Lorenzo il Magnifico – si trasferirà in struttura Volano (Guicciardini).**

COMUNICAZIONE CONTO CORRENTE DEDICATO

Spett.le COMUNE DI FIRENZE –SERVIZIO CONTRATTI E APPALTI

OGGETTO: Procedura aperta ai sensi dell'art. 71 D. Lgs. 36/2023, per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per i nidi a gestione diretta del Comune di Firenze, ai sensi dei criteri ambientali minimi di cui al DM n. 65 del 10.03.2020 (G.U. n. 90 del 4/04/2020) – periodo di affidamento: gennaio – dicembre 2026 – Lotto 2 CIG: B7F5CCA45D e Lotto 3 CIG: B7F5CCB530

Comunicazione delle coordinate (IBAN) del conto corrente bancario/postale previsto dall'Art.3 della L.136 del 13/08/10.

IBAN__IT 53 C 02008 03033 000500037232____

ISTITUTO BANCARIO O POSTALE: __ UNICREDIT SPA_____

FILIALE/SEDE DI: __ PERUGIA_____

GENERALITA' E CODICE FISCALE DELLA/E PERSONA/E DELEGATA/E AD OPERARE SUL CC.

- CANCELLONI FABIO NATO A PASSIGNANO S/T (PG) IL 11.03.1963
RESIDENTE A MAGIONE (PG) IN VIA GARIBALDI, 91_____
-
- CANCELLONI SIMONA NATA A MAGIONE (PG) IL 14.11.1973 RESIDENTE A
MAGIONE (PG) VIA TORTA,
5_____
-
- _____

Per l'Impresa

DATA _21.01.2026_____

F.to __CANCELLONI FABIO__

SI ALLEGA FOTOCOPIA DEL DOCUMENTO D' IDENTITA':

(estremi documento d' identità)

Informazione resa ai sensi del D.lgs. 101/2018 per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016.

Rapporto di verifica

1. Descrizione

Il file **1 Conto corrente.pdf.p7m** è un documento elettronico di tipo **CAdES (busta P7M con documento firmato)**.

Questo rapporto di verifica è stato generato in data 27/01/2026 alle 14:04:36 UTC.

2. Schema di sintesi

Il documento contiene una firma elettronica e non contiene marche temporali separate.

Firmatario	Esito Verifica
 Fabio Cancelloni Firma elettronica N°1	Firma valida Profilo CAdES-BASIC

3. Dettagli

- Nome file: **1 Conto corrente.pdf.p7m**
- Impronta del file: **e3ab899264755331ea6dd9aab696db488ccca0e5a043cc89497ee926bc9a316d**
- Algoritmo di impronta: **sha256**
- Tipo: **p7m**

Qui di seguito è riportato l'elenco dettagliato delle firme, contro-firme e marche temporali apposte sul file in oggetto.

Firma elettronica N°1

Questa firma con profilo CAdES-BASIC è stata apposta da **Fabio Cancelloni**, C.F./P.IVA **CNCFBA63C11G359N**, nazione **IT**.

La firma è apposta con algoritmo **sha256WithRSAEncryption**

Data di sistema al momento della firma: **23/01/2026 alle 14:14:27 UTC**

Per i dettagli sul certificato utilizzato dal firmatario fare riferimento al Certificato N°1.

Elenco risultati della verifica alla data **27/01/2026 alle 14:04:36 UTC** :

La firma è integra e valida

Il certificato del firmatario rispetta la Determinazione 147/2019 di Agid

Certificato di CA affidabile - ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1

Elenco Certificati

- Certificato N°1 - **Fabio Cancelloni** (Certificato firmatario)
 - Nazione: **IT**

- Cognome: **Cancelloni**
 - Nome proprio: **Fabio**
 - Codice Fiscale / Partita IVA: **TINIT-CNCFBA63C11G359N**
 - Nome e Cognome del soggetto: **Fabio Cancelloni**
 - dnQualifier: **WSREF-24412813965979**
 - Rilasciato da: **ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1**
 - Numero di serie: **4A27B08A7AFE827DDD76D5D5FF75FC40**
 - Validità: da **20/10/2023 alle 06:53:20 UTC** al **20/10/2026 alle 06:53:20 UTC**
 - Usi del certificato: nonRepudiation,
 - Il certificato contiene i seguenti attributi, anche identificati come OID :
 - Certificato conforme alla normativa (EU Regulation 910/2014)
 - Il certificatore dichiara che le informazioni su questo certificato verranno conservate per almeno **20** anni;
 - La chiave privata di questo certificato risiede su un dispositivo di firma sicuro (SSCD);
 - Informazioni sulla PKI per questo certificato: <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-pds-it.pdf>
<https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-pds-en.pdf>
 - Stato di revoca OSCP:
 - **Il certificato risulta non revocato nella risposta OSCP aggiornata il 27/01/2026 alle 13:52:58 UTC**
 - Risposta OSCP emessa da **ArubaPEC EU Qualified Certificates OSCP Responder G1** , scaricata all'indirizzo <http://ocsp01.pec.it/va/arubapec-eidas-g1>
 - Stato di revoca CRL:
 - **Il certificato risulta non revocato nella CRL numero 84096 emessa il 27/01/2026 alle 10:39:55 UTC**
 - CRL emessa da **ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1** , scaricata all'indirizzo <http://crl01.pec.it/va/arubapec-eidas-g1/crl>
 - Informazioni sulle politiche applicate dal certificatore: <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-cps.pdf>
- 4 Certificato N°2 - **ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1**
- Nazione: **IT**
 - Località: **Arezzo**
 - Organizzazione: **ArubaPEC S.p.A.**
 - Identificatore di organizzazione: **VATIT-01879020517**
 - Organizzazione: **Qualified Trust Service Provider**
 - Nome e Cognome del soggetto: **ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1**
 - Email: **info@arubapec.it**
 - Rilasciato da: **ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1**
 - Numero di serie: **4D4AFD13E8AE2789**
 - Validità: da **26/04/2017 alle 06:28:06 UTC** al **21/04/2037 alle 06:28:06 UTC**
 - Usi del certificato: keyCertificateSignature, cRLSignature,
 - Informazioni sulle politiche applicate dal certificatore: <https://www.pec.it/repository/arubapec-qualif-cps.pdf>
- 4 Certificato N°3 - **ArubaPEC EU Qualified Certificates OSCP Responder G1**
- Nazione: **IT**
 - Località: **Arezzo**
 - Organizzazione: **ArubaPEC S.p.A.**
 - Identificatore di organizzazione: **VATIT-01879020517**
 - Organizzazione: **Qualified Trust Service Provider**
 - Nome e Cognome del soggetto: **ArubaPEC EU Qualified Certificates OSCP Responder G1**
 - Rilasciato da: **ArubaPEC EU Qualified Certificates CA G1**

- Numero di serie: **6412AE536A2F7333**
- Validità: da **28/04/2023 alle 15:42:44 UTC** al **26/04/2029 alle 15:42:44 UTC**
- Usi del certificato: digitalSignature,

	DICHIARAZIONI RELATIVE AL PROTOCOLLO DI LEGALITA'	
	1) Il contraente appaltatore dichiara di essere a	
	conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al	
	protocollo di legalità, approvato con Deliberazione di	
	Giunta Comunale n. 347/G/2019, sottoscritto dai comuni	
	della Città Metropolitana di Firenze con la Prefettura	
	- Ufficio territoriale del Governo di Firenze il 10	
	ottobre 2019 e inviato al Comune di Firenze dalla	
	Prefettura medesima il giorno 8 novembre 2019, e di	
	accettarne incondizionatamente il contenuto e gli	
	effetti.	
	2) Il contraente appaltatore dichiara di conoscere e di	
	accettare la clausola espressa che prevede la	
	risoluzione immediata ed automatica del contratto	
	ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o	
	subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla	
	Prefettura - Ufficio territoriale del Governo di	
	Firenze le informazioni interdittive di cui all'art. 91	
	decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159.	
	Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more	
	dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà	
	applicata, a carico dell'impresa oggetto	
	dell'informativa interdittiva successiva, anche una	
	penale nella misura del 15% del valore del contratto	
	ovvero, quando lo stesso non sia determinato o	

	determinabile, una penale pari al valore delle	
	prestazioni al momento eseguite; la stazione appaltante	
	potrà detrarre automaticamente l'importo delle predette	
	penali dalle somme dovute, ai sensi dell'art. 94, comma	
	2, del D.lgs n. 159/2011, in occasione della prima	
	erogazione utile.	
	3) Il contraente appaltatore dichiara di conoscere e	
	di accettare la clausola risolutiva espressa che	
	prevede la risoluzione immediata ed automatica del	
	contratto ovvero la revoca dell'autorizzazione al	
	subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato	
	inadempimento delle disposizioni in materia di	
	collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con	
	riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e	
	di tutela dei lavoratori in materia contrattuale.	
	A tal fine si considera, in ogni caso, inadempimento	
	grave:	
	I. la violazione di norme che ha comportato il	
	sequestro del luogo di lavoro, convalidato	
	dall'autorità giudiziaria;	
	II. l'inottemperanza alle prescrizioni imposte dagli	
	organi ispettivi;	
	III. l'impiego di personale della singola impresa non	
	risultante dalle scritture o da altra documentazione	
	obbligatoria in misura pari o superiore al 15% del	

	totale dei lavoratori regolarmente occupati nel	
	cantiere o nell'opificio.	
	4) Il contraente appaltatore si impegna a denunciare	
	immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità	
	Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione	
	o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti	
	dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine	
	sociale o dei rispettivi familiari, quali ad esempio ogni	
	richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare	
	l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni,	
	forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti,	
	furti di beni personali o di cantiere, oltre ad ogni fatto	
	penalmente rilevante. Il contraente appaltatore si impegna	
	a segnalare, immediatamente, alla Prefettura competente	
	l'avvenuta formalizzazione della suddetta denuncia e ciò	
	al fine di consentire eventuali e doverose iniziative di	
	competenza. I predetti adempimenti hanno natura	
	essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il	
	relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione	
	espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456	
	del c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici	
	amministratori che abbiano esercitato funzioni relative	
	alla stipula ed esecuzione del contratto o di altri	
	soggetti che abbiano effettuato richieste illecite di cui	
	al primo periodo sia stata disposta misura cautelare o	

