

*Procedura per l'affidamento della fornitura di latticini bio e di filiera corta per gli Asili Nido  
(periodo Settembre/Dicembre 2018)*

COMUNE DI FIRENZE  
DIREZIONE ISTRUZIONE  
SERVIZIO SUPPORTO ALLA SCUOLA  
*P.O. Mense Scolastiche ed Educazione Alimentare*

PROCEDURA DI ACQUISTO AI SENSI DELL'ART. 36 C. 6 DEL D.LGS. N. 50 DEL 18/04/2016  
E ss.mm., PER LA FORNITURA DI LATTICINI BIO E DI FILIERA CORTA PER GLI ASILI  
NIDO (PERIODO SETTEMBRE/DICEMBRE 2018)

**CIG Z892417EAB**

**CPV 15500000-3**

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

<i>Descrizione</i>	<i>Quantità</i>
burro confezione da gr 250	Kg 70
latte fresco pastorizzato, parzialmente scremato e intero confezioni da litri 1 (uno)	Lt 900
latte fresco scremato pastorizzato, no lattosio, ad alta digeribilità confezioni da litri 1 (uno)	Lt 20
latte intero UHT confezioni da lt. 1 (uno)	Lt 500
mozzarella fiordilatte confezioni gr 125	Kg. 312.50
mozzarella filata confezioni da kg 1	Kg 260
ricotta confezioni gr 250	Kg. 335
stracchino/crescenza confezioni da gr 100	Kg. 350
panna fresca confezioni da 250 ml	n. 120
yogurt intero alla frutta confezioni da gr 125	n. 3.400
yogurt intero e scremato confezioni da gr 125	n. 670

L'importo totale a base di gara, soggetto a ribasso, è, al netto dell'Iva, Euro 17.500,00=

**CARATTERISTICHE DEI LATTICINI BIO E DI FILIERA CORTA**

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 27/05/2004. Il latte fresco sottoposto a trattamenti di igienizzazione fisico-meccanici diversi da quelli termici (latte ultrafiltrato/microfiltrato) dovrà essere ottenuto con tecnica di filtrazione fine condotta su elementi filtranti esenti da cessioni e dotati di pori con luce media di 1,4/2 micron e sottoposto a pressione 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. 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).

Lo yogurt alla frutta deve avere l'aggiunta di purea di frutta e zucchero.

Lo yogurt bianco dolce deve avere l'aggiunta di zucchero e succo d'uva.

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

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.

Dovranno avere una scadenza di almeno 15 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) 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 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 (di filiera corta)**

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

### **FORMAGGI**

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

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

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

### **RICOTTA DI LATTE VACCINO (di filiera corta)**

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

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

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

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

### **MOZZARELLA FIOR DI LATTE BIO**

Prodotto a partire da solo latte **vaccino fresco**; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44%; deve presentare buone caratteristiche microbiche 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 125 gr.**, in confezioni singole con liquido di governo.

Le singole confezioni di mozzarella in busta da 125 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 (di filiera corta)**

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

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

**Le confezioni devono essere da 1 kg.**

### **STRACCHINO O CRESCENZA BIO**

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

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

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

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

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

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

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA**

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente il Modulo Offerta Economica allegato n. 2 che dovrà essere scaricato, compilato e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'Azienda o firmato allegando un documento di identità.

Si ricorda che deve essere assolto il pagamento del bollo secondo quanto previsto dal comma 1 bis, dell'art. 3 della tariffa (allegato A al DPR 642/72), come aggiunto dalla legge di stabilità per il 2014 (L.147/2013).

All'Offerta dovrà essere allegata, a pena di esclusione, la scheda tecnica riportante le caratteristiche di ogni prodotto offerto.

La fornitura sarà aggiudicata ai sensi dell'art. 95 c. 4 lett. C) – D. Lgs. 50 del 18 aprile 2016 – *offerta al prezzo totale più basso al netto dell'Iva.*

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

*Procedura per l'affidamento della fornitura di latticini bio e di filiera corta per gli Asili Nido  
(periodo Settembre/Dicembre 2018)*

Le quantità 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 fino a concorrenza di un quinto (20%) dell'importo contrattuale.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso di presentazione di una sola offerta purchè ritenuta valida. In caso di due o più offerte uguali, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di chiedere alle Aziende che hanno offerto il prezzo più basso un ulteriore ribasso. Il RUP ai sensi dell'art. 97 c. 1 del D. Lgs. n. 50/2016 potrà richiedere spiegazioni sui prezzi offerti.

La Ditta si impegna:

a) alla fornitura e trasporto – direttamente agli Asili Nido del Comune di Firenze di cui all'allegato 1 della presente procedura - con personale dipendente e mezzi propri, che possiedono i requisiti previsti dalle normativa vigente dei generi alimentari (D.P.R. 327/80 e ss.mm.);

b) alla consegna dell'elenco dei prodotti richiesti con l'indicazione della quantità e qualità previste nelle caratteristiche merceologiche dei prodotti lattiero-caseari come sopra descritti;

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.

Gli ordini saranno effettuati a mezzo e-mail o direttamente on- line ove possibile. Solo in caso di necessità ed esigenze particolari degli Asili Nido del Comune di Firenze gli ordini potranno essere effettuati contattando telefonicamente i fornitori. La cadenza delle consegne dovrà rispettare quanto segue: i generi alimentari oggetto della presente procedura dovranno essere forniti, nei giorni concordati tra le parti, **con cadenza settimanale, necessariamente tra le 07:30 e le 10:00 e/o 12:30-14:00** presso le strutture elencate nell'allegato 1.

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

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

Tale referente deve garantire una reperibilità telefonica e deve assicurare il regolare svolgimento del servizio concordato.

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

Il prezzo offerto deve ritenersi comprensivo di tutte le spese di trasporto, sosta, imballaggio e consegna presso i vari Asili Nido del Comune di Firenze di cui all'allegato 1.

**Il fornitore dovrà:**

- inviare mensilmente i Documenti di Trasporto (DDT) di ciascun nido all'indirizzo email: [fatture.asilinido@comune.fi.it](mailto:fatture.asilinido@comune.fi.it);
- consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia;
- presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alle forniture effettuate nel mese precedente, attenendosi alle disposizioni di legge in vigore.

Al fine di poter partecipare alla gara le imprese dovranno essere in regola con i requisiti di ordine generale previsti dall'art. 80 del D.lgs 50/2016. Detti requisiti dovranno essere attestati sul modulo allegato (n. 3) senza necessità di autenticazione ed allegando la fotocopia di un documento di identità del dichiarante.

**ATTENZIONE: SPECIFICHE GENERALI PER LE FORNITURE DI DERRATE ALIMENTARI**

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

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

**Provenienza prevalentemente da produzioni nazionali.**

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

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel presente capitolato
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007 e succ.mod. e integrazioni
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti (Reg. CE 178/2002) e succ. mod. e integrazioni
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti
- l'etichettatura in conformità al D.Lgs. n 109/92, al D.Lgs n°.114/2006, al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti

*Procedura per l'affidamento della fornitura di latticini bio e di filiera corta per gli Asili Nido  
(periodo Settembre/Dicembre 2018)*

- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento ( aspetto, colore, sapore ecc)
- I mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e ss.mm.ii.e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo ( capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e succ.mod. e integrazioni
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:
  - Sostanze alimentari congelate e surgelate (temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile +3 ° C per distribuzione frazionata)
  - Prodotti della pesca congelati o surgelati: -18°C/-15°C. I prodotti congelati, la cui scadenza non deve superare i 18 mesi dalla data di produzione e di confezionamento, dovranno avere almeno 12 mesi di validità conservativa dalla data di scadenza. Le altre derrate alimentari surgelate: -18°C/-15°C.
  - Sostanze alimentari refrigerate: temperatura di trasporto (in C°) massima tollerabile per distribuzione frazionata:
    - Prodotti lattiero- caseari freschi, yogurt da 0°C a +4°C/+6°C
    - Carni bovine, suine e pollame da +2°C a +7 °C

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

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

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

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

*ove*

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

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

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

### **TRACCIABILITA' - RINTRACCIABILITA'**

Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'Amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la tracciabilità e rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

### **SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.**

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

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

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

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

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

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile: ad esempio per ortofrutta devono essere previste cassette di legno o cartone alimenti.

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (IT per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o

*Procedura per l'affidamento della fornitura di latticini bio e di filiera corta per gli Asili Nido  
(periodo Settembre/Dicembre 2018)*

dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

<p>IL R.U.P. Dott. Valerio Cantafio Casamaggi</p>
---