

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 POMODORO BIO e CONCENTRATO DI POMODORO BIO PER GLI ASILI NIDO (PERIODO SETTEMBRE/DICEMBRE 2018)

**CIG Z7A241FA16**

**CPV principale 15331423-8**

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

Concentrato di pomodoro bio. Tubetti da 200 gr		n. 120	
pomodori	lattine da 0,400 kg netti cad	n. 900	
pelati bio	latte da 2,500 kg netti cad	n. 750	

L'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è, Iva esclusa, Euro 2.000,00=

## CARATTERISTICHE DEL POMODORO PELATO BIO E CONCENTRATO POMODORO BIO

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

**I pomodori pelati** impiegati devono provenire da coltivazioni biologiche. Dovranno essere di qualità superiore. Sull'etichetta devono essere indicati: la denominazione e la sede dell'azienda produttrice, il codice lotto, il codice dell'organismo di controllo, gli estremi di autorizzazione ministeriale, la denominazione di vendita, gli ingredienti, il contenuto netto, il termine di conservazione. Il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

**Il concentrato di pomodoro** deve essere ottenuto per evaporazione del succo di pomodoro fresco maturo, secondo il Reg. CE 834/2007 (ex Reg. CEE n. 2092/91).

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

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente il Modulo Offerta Economica allegato n. 1 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.

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, trasporto e consegna – presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmatello 2) previ accordi con il magazzino stesso.

- 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 del pesce congelato sopra descritte;

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. La cadenza delle consegne dovrà rispettare quanto segue: i generi alimentari oggetto della presente procedura dovranno essere forniti, nei giorni concordati tra le parti, presso il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmately 2) previ accordi con il magazzino stesso.

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 il magazzino della Refezione scolastica sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (Via dell'Olmately 2).

#### **Il fornitore dovrà:**

- inviare i Documenti di Trasporto (DDT) all'indirizzo email: [fatture.asilinido@comune.fi.it](mailto:fatture.asilinido@comune.fi.it);
- consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia;
- presentare 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. 2) 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
- 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)

*Procedura per l'affidamento della fornitura di pomodoro pelato bio e concentrato di pomodoro bio per gli Asili Nido (periodo Settembre/Dicembre 2018)*

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

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

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

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

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

*ove*

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

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

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

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

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

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

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

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

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

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

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

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

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

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

IL R.U.P.

Dott. Valerio Cantafio Casamaggi