

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 VERDURE SURGELATE  
PER GLI ASILI NIDO (PERIODO SETTEMBRE/DICEMBRE 2018)

**CIG ZF22412841**  
**CPV 15896000-5**

Si invita a presentare offerta per la seguente fornitura:

asparagi surgelati	kg 117
bietola surgelata	kg 370
carciofi surgelati	kg 117
carote a rondelle surgelate	kg 335
cavolfiore cimette surgelato	kg 170
fagiolini fini surgelati	kg 900
finocchi surgelati	kg 85
minestrone surgelato	kg 335
piselli fini surgelati	kg 700
spinaci in foglia surgelati	kg 700
zucchine a rondelle surgelate	kg 220

L'importo a base di gara, soggetto a ribasso, è, Iva esclusa, Euro 12.000,00=.

## **CARATTERISTICHE DELLE VERDURE SURGELATE**

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

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondare, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più

*Procedura per l'affidamento della fornitura di verdure surgelate bio per gli Asili Nido (periodo Settembre/Dicembre 2018)*

breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti non presenteranno scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito. I fagiolini ed i piselli dovranno essere del tipo fini/finissimi; il minestrone dovrà essere composto da (tolleranza +/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, fagioli borlotti/cannellini 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri-sedano-cavolfiore- verza 4%, prezzemolo e basilico 0,5%.

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

## **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.

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 dalla 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 delle verdure surgelate bio 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. 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 quindicinale, 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:**

*Procedura per l'affidamento della fornitura di verdure surgelate bio per gli Asili Nido (periodo Settembre/Dicembre 2018)*

- 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.

## **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)

*Procedura per l'affidamento della fornitura di verdure surgelate bio per gli Asili Nido (periodo Settembre/Dicembre 2018)*

- 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).

*Procedura per l'affidamento della fornitura di verdure surgelate bio per gli Asili Nido (periodo Settembre/Dicembre 2018)*

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.

IL R.U.P. Dott. Valerio Cantafio Casamaggi
---