

PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI GENERI ALIMENTARI VARI ,ACQUA ED OLIO EVO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE

COMUNE DI FIRENZE
DIREZIONE ISTRUZIONE
SERVIZIO SUPPORTO ALLE ATTIVITÀ EDUCATIVE E SCOLASTICHE
P.O. Mense e Refezione Scolastica – Trasporti

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 GENERI ALIMENTARI VARI, ACQUA ED OLIO EVO PER I NIDI
D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE
CIG Z6138A27A3

LETTERA DI INVITO

Si invita a presentare offerta per le seguenti forniture:

Generi alimentari vari, acqua ed olio evo – CIG Z6138A27A3

Importo totale a base di gara **Euro 35.000,00=** al netto dell'Iva.

Allegare schede tecniche dei prodotti offerti.

DESCRIZIONE ARTICOLO	UNITA' DI MISURA	QUANTITÀ
Acqua minerale lt.1 .	Conf.	15270
Aceto vino bianco c. Lt 1	lt	480
Capperi sottosale calibro medio conf. da kg.1	Conf.	25
Concentrato di pomodoro tubetti conf. gr. 200	Conf.	180
Curry in polvere confezioni da 125 gr	Conf.	29
Filtri di Thè deteinato conf. da 20-25 filtri	N. filtri	580
Filtri di camomilla conf. da 20-25 filtri	N. filtri	500
Lievito di birra secco attivo in bustine (Mastro Fornaio)	N.	100
Lievito per dolci in bustine	N.	400
Miele millefiori in barattoli 500 gr.	Conf.	20
Marmellata bio vari gusti in barattoli da gr 400	Conf.	250
Noce moscata macinata conf. gr 30	Conf.	29
Olio di semi di girasole conf. lt 1	Conf.	200
Olive nere denocciolate in barattoli da gr 350	Conf.	450
Origano seccato e sbriciolato conf. da gr 125	Conf.	15

*PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI GENERI ALIMENTARI VARI ,ACQUA ED OLIO EVO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE*

Orzo solubile conf. da gr 120	Conf.	15
Sale marino iodato fino conf. kg 1	Conf.	173
Sale marino iodato grosso conf. da kg 1	Conf.	397
Semi di finocchio conf. gr 25	Conf.	29
Succhi di frutta bio minimo frutta 40% conf. 1 lt	Conf.	520
Tonno al naturale conf. gr 160 circa	kg	196
Zafferano in bustine	Conf.	380
Zucchero a velo conf. gr 125	Conf.	45
Zucchero semolato conf. kg 1	Conf.	167
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 0,400	kg	840
Pomodori pelati biologici in lattine da kg 2,500	kg	1695
Olio E.V.O. biologico italiano in confezioni di vetro da Lt. 1	lt	2415

Si chiede di far pervenire sulla piattaforma Sigeme la propria offerta entro il giorno **24 Novembre alle ore 10:00**

1. IMPORTO STIMATO A BASE DI GARA

L'importo totale a base d'asta della fornitura è pari ad **€ 35.000,00 oltre IVA.**

2. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione alla presente procedura è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei seguenti requisiti minimi di partecipazione di carattere generale e speciale:

2.1 Requisiti di carattere generale:

Insussistenza dei motivi di esclusione specificati all'art.80 del D.Lgs.50/2016.

In tutti i casi la Stazione appaltante escluderà l'operatore economico, in qualunque momento della procedura, qualora risulti di trovarsi ,a causa di atti compiuti o omessi, in una delle situazioni come specificato all'art. 80, comma 6, del D.Lgs. 50/2016.

2.2 Requisiti di carattere speciale:

Idoneità professionale ai sensi dell'art. 83, comma 1 lettera a) del D.Lgs. 50/2016): attestazione dell'iscrizione al registro delle imprese per attività inerenti alla somministrazione oggetto di gara ovvero in uno dei registri professionali o commerciali ai sensi dell'art. 83, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

3. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare alla presente procedura, gli operatori economici dovranno far pervenire l'offerta nel sistema telematico, **entro il giorno 24 Novembre 2022 alle ore 10:00.**

L'offerta deve essere presentata utilizzando obbligatoriamente il **Modulo Offerta Economica e DGUE (All. 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).

L'offerta dovrà riportare i prezzi unitari e il totale dell'intera fornitura, IVA esclusa.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di tutte le spese di trasporto, di personale, sosta, imballaggio e consegna e di ogni altra spesa presso il magazzino della Refezione scolastica.

Le quantità indicate derivano da una valutazione sul consumo storico nonché da altre variabili al momento non facilmente quantificabili e, pertanto, sono da considerarsi necessariamente indicative e non vincolanti per la stazione appaltante che pagherà esclusivamente quanto effettivamente ordinato e consegnato al Magazzino Refezione Scolastica – Piazza Artom.

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.

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

4. CONDIZIONI DELLA FORNITURA

I prodotti devono essere **consegnati presso il Magazzino delle Mense Scolastiche sito all'interno di Mercafir S.c.p.A. (ingresso da Via dell'Olmattello)** previ accordi con il Magazzino stesso che effettuerà l'ordine nel mese di Dicembre 2022 e la consegna dei prodotti potrà essere suddivisa al massimo in due date differenti effettuate entro e non oltre il 23/12/2022 e sarà liquidato il pagamento solo della merce consegnata entro tale data.

5. SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI

La Stazione appaltante – Comune di Firenze – richiede che per la fornitura delle derrate alimentari per gli asili nido 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).

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.

*PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI GENERI ALIMENTARI VARI ,ACQUA ED OLIO EVO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE*

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).

REQUISITI SPECIFICI PER SINGOLI PRODOTTI

- **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).
- **Aceto vino bianco conf. Lt 1:** Prodotto aspetto limpido, brillante, colore giallo paglierino, profumo acetoso, moderatamente acido, fresco, fruttato, sapore acido, equilibrato, assenza di sapori estranei.
- **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.
- **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 25 filtri cadauna di camomilla ottenute dalla seccatura 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.
- **Confettura 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 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 solubile in confezioni da gr 120:** preparato solubile a base di orzo tostato, da sciogliere in acqua bollente, privo di teina e caffeina. Confezione da gr.120.
- **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 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.
- **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.
- **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.
- **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.

6. STIPULA DEL CONTRATTO

L'affidamento avverrà in pendenza dei controlli e sotto la condizione risolutiva laddove all'esito degli stessi dovessero emergere irregolarità che impediscano all'operatore economico aggiudicatario di contrarre con una Pubblica Amministrazione.

A tal fine, il contratto sarà stipulato mediante scambio consensuale firmato digitalmente tra le parti della lettera di comunicazione di aggiudicazione a cui è annessa una copia della determinazione dirigenziale.

7. VERIFICHE SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta fornitrice dovrà disporre di recapito telefonico, di computer e connessione internet per l'inoltro delle ordinazioni via mail oppure di un sito che consenta di fare ordinazioni on-line.

L'Amministrazione si accerterà dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce ordinata e del rispetto dei giorni e degli orari di consegna.

Le derrate, fornite al netto, devono essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate. Eventuale materiale consegnato al Magazzino non conforme a quanto richiesto sarà restituito – senza nessun onere per l'Amministrazione Comunale – all'Azienda aggiudicataria.

Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il fornitore. In caso di eccedenze superiori al 20% sarà applicata una penale.

Qualora la Ditta fornitrice non disponesse dei prodotti corrispondenti alle ordinazioni, per consegnare prodotti diversi deve chiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio Controlli HACCP e Acquisto Beni e Servizi del Servizio Nidi, pena l'applicazione di penali.

L'Amministrazione potrà avvalersi di proprio personale per la verifica della conformità del servizio a quanto previsto nella lettera di invito. Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce 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, ordinare il rifiuto della merce, di pretendere la sostituzione con altra idonea, e ove ciò non avvenga o non sia praticabile in relazione ai tempi per la preparazione e distribuzione dei pasti, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore e al risarcimento degli eventuali danni e disservizi causati.

La stazione appaltante, a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, potrà applicare sanzioni pecuniarie (comprese tra € 100,00 ed € 1.000,00) in caso di inadempienze contrattuali e/o normative. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni da parte della ditta appaltatrice, le quali dovranno pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.

8. FATTURAZIONE, PAGAMENTI E CESSIONE DEL CREDITO

Il fornitore dovrà consegnare la merce accompagnata da DDT in duplice copia.

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

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

La Direzione Istruzione – Servizio 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.

L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto dovrà essere preventivamente autorizzata, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente.

9. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: INFORMATIVA

In ossequio a quanto previsto dal regolamento UE 2016/679 (cosiddetto GDPR) si informa che i dati personali forniti dalle ditte saranno raccolti presso la Direzione Istruzione – Servizio Supporto alle Attività Educative e Scolastiche (Via Nicolodi 2 – Firenze) per le finalità correlate alla scelta del contraente, all'instaurazione del rapporto contrattuale e per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa alla inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

I dati potranno essere comunicati:

- ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, nei limiti consentiti dalla normativa in materia;
- agli Enti pubblici per lo svolgimento dei controlli e degli adempimenti conseguenti le procedure
- di appalto pubbliche (controlli sulle dichiarazioni sostitutive D.P.R. n. 445/2000, in materia di lotta alla criminalità mafiosa L. n. 575/'65 e adempimenti fiscali L. n. 633/'72);
- alla Prefettura competente per gli accertamenti "antimafia" (se dovuti);
- alla competente Agenzia delle Entrate per gli accertamenti fiscali.

Il nominativo dell'aggiudicataria e il prezzo di aggiudicazione saranno diffusi tramite il sito internet www.comune.fi.it nella sezione Profilo del Committente.

I trattamenti dei dati saranno ispirati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, e nel rispetto delle misure di sicurezza.

*PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA
DI GENERI ALIMENTARI VARI ,ACQUA ED OLIO EVO
PER I NIDI D'INFANZIA A GESTIONE DIRETTA DEL COMUNE DI FIRENZE*

Il trattamento dei dati verrà effettuato dall'appaltante in modo da garantirne la sicurezza e la riservatezza e potrà essere attestato mediante strumenti manuali e informatici idonei a trattarli nel rispetto delle regole di sicurezza previste dalla legge.

Al concorrente, in qualità di interessato, spettano i diritti di cui al Capo III del GDPR 2016/679 , tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, completare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Titolare del trattamento è il Comune di Firenze – Palazzo Vecchio – Piazza della Signoria – Firenze.
Con la presentazione dell'offerta e/o la sottoscrizione del contratto, il concorrente acconsente espressamente al trattamento dei dati personali come sopra indicato.

<p>IL R.U.P. Dott. Alessandro Baroncelli</p>
--