

Art. 24 - FORO COMPETENTE

Per la risoluzione di eventuali controversie che potessero sorgere nell'esecuzione del servizio, non definibili in via breve tra le parti contraenti, il Foro competente è quello di Vicenza. E' comunque escluso il ricorso all'arbitrato.

Art. 25 - NORME TRANSITORIE

Per quanto non previsto nel presente foglio, si intendono richiamate ed applicate al presente atto tutte le disposizioni di legge che regolamentano la materia, il contratto collettivo di lavoro, etc. nonché le norme di legge, di regolamenti comunali emanati ed attinenti l'oggetto dell'appalto.

- penale di Euro 100,00 in caso di ritardo, con tolleranza di 30 giorni, nella consegna delle analisi di laboratorio previste all'art. 11 del presente capitolato;
- penale di Euro 200,00 in caso mancata consegna entro il quadrimestre delle analisi di laboratorio previste all'art. 11 del presente capitolato;
- penale fino a Euro 2.500,00 per il mancato rispetto degli altri obblighi previsti dal presente capitolato volti ad assicurare la regolarità e la qualità delle forniture, applicata con gradualità secondo la gravità dell'infrazione.

In caso di recidiva per la medesima infrazione la penalità è raddoppiata.

Qualora si commettano più di tre infrazioni il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto.

Alla contestazione dell'inadempienza la ditta aggiudicataria ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito.

Il Comune procede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta.

Art. 21 - SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO E DEPOSITO CAUZIONALE

L'aggiudicatario dell'appalto, prima della stipula del contratto, dovrà costituire a garanzia degli obblighi contrattuali e dell'esatto e puntuale adempimento delle obbligazioni assunte una garanzia fideiussoria di valore pari al 10% dell'importo presunto dell'appalto con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 (mediante versamento con assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere comunale di Vicenza, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 385/93, che svolga in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzato dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica).

La mancata costituzione della garanzia suddetta e la mancata sottoscrizione del contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione dal Comune di Vicenza determineranno l'affidamento dell'appalto al concorrente che segue immediatamente in graduatoria l'aggiudicatario.

Art. 22 - SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto, nessuna esclusa.

Art. 23 - RECESSO E RISOLUZIONE

L'Amministrazione Comunale mantiene la facoltà di recedere dal rapporto instaurato in qualsiasi momento, a suo insindacabile giudizio per ragioni di pubblico interesse, con formale comunicazione a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, senza altri oneri a proprio carico fatto salvo il pagamento delle prestazioni già effettuate.

Le insufficienze, le inadempienze, la violazione totale o parziale delle condizioni e degli obblighi contenuti nella presente convenzione che siano di tale gravità da compromettere la funzionalità del servizio, saranno causa di risoluzione automatica del contratto ex art. 1456 c.c. e l'Amministrazione Comunale potrà assumere immediatamente l'esercizio diretto del servizio di cui trattasi, ovvero affidarne la prosecuzione ad altri.

Qualora la risoluzione avvenga per colpa della ditta aggiudicataria e/o per ritardi, inadempimenti o difetti di esecuzione del servizio, ogni maggiore costo effettuato da altre ditte incaricate dal Comune per garantire i servizi oggetto del presente capitolato, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico della ditta aggiudicataria, fatte salve le possibilità di ogni altra iniziativa che il Comune intenderà mettere in atto.

È automatica la risoluzione del contratto in caso di fallimento o cessazione della ditta aggiudicataria.

Art. 17 – DURATA DEL CONTRATTO

Il rapporto contrattuale tra l'Amministrazione e il Contraente ha valenza di tre anni con decorrenza da aprile 2020, o dall'eventuale data successiva che verrà fissata in sede di aggiudicazione, e sino a marzo 2023 salvo i casi di risoluzione anticipata previsti dal presente capitolato.

La decorrenza avrà data dalla stipula del contratto, comunicata dal Servizio Istruzione, Sport e Partecipazione.

E' facoltà del Comune, qualora ne ricorrano le condizioni, previo accertamento della sussistenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse, rinnovare il contratto relativo ai servizi oggetto del presente appalto di anno in anno per un massimo di anni due.

L'aggiudicatario dovrà proseguire regolarmente il servizio alle condizioni pattuite anche oltre la scadenza del contratto e fino a che non verrà definitivamente affidato il servizio con una nuova procedura di appalto ai sensi dell'art. 106, comma 11, D.Lgs. 50/2016. In questo caso, al soggetto aggiudicatario spetterà, in misura proporzionale al periodo effettuato, il relativo compenso. È escluso il rinnovo tacito.

ART. 18 - D.Lgs. 81/2008 - SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza delle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008.

L'aggiudicatario è responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale nonché dei danni procurati dai propri operatori a terzi nel corso dello svolgimento dei servizi prestati, esonerando la stazione appaltante da ogni responsabilità.

Art 19 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Tutti i pagamenti relativi alla gestione dei contratti assicurativi aggiudicati con la presente gara avverranno esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale. Il conto della Società per il pagamento dovrà essere un conto dedicato, ai sensi art. 3 della suddetta legge 13 Agosto 2010 n. 136.

Art. 20 – PENALITÀ

L'aggiudicatario, nell'esecuzione delle forniture previste dal presente capitolato, avrà l'obbligo di ottemperare alle disposizioni comunitarie, legislative, regolamentari, nonché a quanto prescritto dal presente capitolato.

Ove non attenda agli obblighi imposti per legge o regolamento, ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è tenuto al pagamento di una pena pecuniaria che varia secondo la gravità dell'infrazione da un minimo di Euro 100,00 ad un massimo di Euro 2.500,00.

Il Dirigente, previa contestazione alla ditta aggiudicataria, applica sanzioni in casi in cui non vi sia rispondenza a quanto richiesto nel presente capitolato e specificamente:

- penale di Euro 100,00 in caso di mancato rispetto dell'orario concordato per la consegna con una tolleranza di 30 minuti;
- penale di Euro 200,00 in caso di mancato rispetto del giorno di consegna concordato;
- penale di Euro 100,00 in caso si riscontri visivamente un grado inadeguato di pulizia del mezzo di trasporto;
- penale di Euro 100,00 in caso si riscontri un'insufficiente vita residua (shelf-life) dei prodotti forniti;

Art. 13 - TARE ED IMBALLAGGI

Tutti i prodotti consegnati devono essere a peso netto di tara (comprensivo di glassatura ove prevista).

Gli imballaggi (in particolare padelle o casse di frutta e verdura fresca, ceste per il pane) devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti, rispondenti alle esigenze igieniche.

Le carte o altri materiali utilizzati nell'interno dell'imballaggio devono essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto, conformi a quanto prescrive il D.P.R. 777 del 23.8.1982 del e successive integrazioni e modifiche.

Gli imballaggi devono rispondere a quanto stabilito dalla L. 5.8.1981 n. 441 (riguardante la vendita a peso netto delle merci) e successive modificazioni e integrazioni (L. 5 giugno 1984 n. 211).

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Art.14 - INTERRUZIONE DELLA FORNITURA

In caso di interruzione della fornitura, la Ditta aggiudicataria deve garantire la continuità del servizio per la durata contrattuale, con altra ditta avente gli stessi requisiti e condizioni poste nel contratto.

Art. 15 -VARIAZIONE TABELLA DIETETICA

Nel corso dell'anno scolastico in caso di variazione della tabella dietetica nella quale non si preveda l'utilizzo nei menù dei prodotti oggetto di fornitura del presente capitolato o in caso di dismissione del servizio, il Comune si riserva la facoltà di sospendere ogni relativo acquisto senza che la Ditta offerente possa avanzare diritti e pretese di qualsiasi tipo.

Art. 16 - CODICE DI COMPORTAMENTO PER AFFIDAMENTI DI BENI E SERVIZI

Ai sensi del combinato disposto dell'art. 2, comma 3, del D.P.R. n. 62/2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165” e dell'art. 1 del Codice di comportamento del Comune di Vicenza, adottato con deliberazione della Giunta Comunale n. 16/2014, l'appaltatore e, per suo tramite, i suoi dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo si impegnano, pena la risoluzione del contratto, al rispetto degli obblighi di condotta previsti dai sopra citati codici, per quanto compatibili, codici che – pur non venendo materialmente allegati al presente contratto sono pubblicati e consultabili sul sito internet del Comune di Vicenza ai seguenti link:

<http://www.comune.vicenza.it/file/100686-codicecomportamento.pdf>

<http://www.comune.vicenza.it/file/88887-regolamentocodicecomportamento.pdf>

$$\text{Vita residua carne} = \frac{30 \text{ marzo} - 10 \text{ marzo}}{30 \text{ marzo} - 1 \text{ marzo}} \times 100 = \frac{20}{29} \times 100 = 68,9 \%$$

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

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 o dell'Unità Approvvigionante richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non è obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

Art. 10 - ANALISI MICROBIOLOGICHE E CHIMICHE SULLE MATERIE PRIME E SUI SEMILAVORATI

La ditta aggiudicataria dovrà fornire a decorrere dalla stipula del contratto un'analisi microbiologica e chimica con frequenza almeno quadrimestrale sugli alimenti forniti (materie prime e semilavorati) scelti a rotazione tra i prodotti utilizzati. Il campione prelevato subirà un'analisi microbiologica con dei parametri variabili in base al prodotto analizzato (per esempio crescita aerobi a 30°C, *Enterobacteriacee*, anaerobi solfito riduttori, *Staphilococchi*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*) e un'analisi chimica per verificare la presenza di residui (per esempio metalli pesanti: Cd, Hg, Pb, ecc).

L'esito di tali analisi dovrà essere trasmesso in formato cartaceo o elettronico all'ufficio Gestione Scuole Materne e Asili Nido e dovrà riportare il parere e l'interpretazione del Direttore del laboratorio o chi per esso.

Art. 11- PAGAMENTI

Il pagamento della fornitura viene effettuato su presentazione di fatture elettroniche entro il termine di 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture stesse.

Art. 12 - CONTESTAZIONI E CONTROVERSIE

In caso di mancata rispondenza della merce ai requisiti qualitativi sopra menzionati, l'Amministrazione Comunale la respinge al fornitore, che deve sostituire la merce contestata immediatamente, e in ogni caso nel termine perentorio di 2 giorni, con altra della qualità e quantità richiesta.

Mancando o ritardando il fornitore a uniformarsi a tale obbligo, l'Amministrazione ha la facoltà di provvedere a reperire il genere contestato altrove, addebitando le eventuali maggiori spese sostenute.

Il giudizio sulla congruità qualitativa e quantitativa della merce viene espresso esclusivamente dal Servizio Gestione Scuole Materne di Via C. Goldoni n.37, all'atto della sua ricezione.

Qualora nel corso del rapporto contrattuale le forniture fossero riscontrate per più di una volta non conformi a quanto previsto dal presente capitolato, l'Amministrazione Comunale, dopo contestazione scritta, ha la facoltà di recedere dal contratto con preavviso da darsi con lettera raccomandata A.R. , salvo il diritto al risarcimento di eventuali danni.

Le controversie non risolte direttamente tra Amministrazione del Comune e Ditta aggiudicataria possono essere deferite al giudizio di tre arbitri, due dei quali nominati dalle parti separatamente e il terzo nominato dai primi due o, in caso di disaccordo, dal Presidente del Tribunale di Vicenza.

Per quanto riguarda il lotto n. 6 "pane fresco biologico e convenzionale" la fornitura dovrà prevedere:

- consegna centralizzata per n. 27 scuole materne:

il Servizio Refezione del Comune di Vicenza comunica, di volta in volta, la quantità di pane occorrente per la consegna giornaliera che dovrà avvenire entro le ore 8.00 (salvo specifiche richieste) presso il magazzino di Via Goldoni, 37 accompagnata da apposito documento di trasporto.

- consegna per n. 4 Scuole dell'Infanzia e n. 7 Asili Nido:

la quantità di pane occorrente per la consegna giornaliera a ciascuna delle 4 Scuole dell'Infanzia e n. 7 Asili Nido viene comunicata dai medesimi, come da elenco seguente.

La merce deve essere consegnata in ciascuna scuola entro le ore 8.45 del mattino e accompagnata da apposito documento di trasporto con l'esatta indicazione della tipologia di prodotto e quantità.

UBICAZIONE SCUOLE MATERNE E ASILI NIDO PER CONSEGNA PANE

NOME DEL PLESSO	INDIRIZZO	TELEFONO
SCUOLE MATERNE COMUNALI		
S.M. ROSSINI	Via Rossini, 44	0444562189
S.M. VILLAGGIO DEL SOLE (RUMOR)	Str. Biron di Sopra, 90	0444564884
SCUOLE MATERNE STATALI		
S.M. KETTY T. LAMPERTICO - MERCATO	Via Mercato Nuovo, 49	0444961281
S.M. S.PIO X – DALLA SCOLA	Via Dalla Scola, 51	0444505867
ASILI NIDO COMUNALI		
A.N. DELLA PIARDA	Contrà della Piarda, 10	0444320912
A.N. VIA CALVI	Via P. Calvi, 38	0444500170
A.N. S.LAZZARO	Via Corelli, 4	0444563715
A.N. VIA TURRA	Via Turra, 45	0444511518
A.N. FERROVIERI	Via dei Campesani, 46	0444566286
A.N. SAN ROCCO	Via Torino, 36	0444324755
A.N. GIULIARI	Via Goito, 1	0444920639

Art. 9 - VITA RESIDUA DEI PRODOTTI -SHELF-LIFE

I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua di almeno il:

- 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati (ittici, primi piatti, carni),
- 60 % per i prodotti da conservare in catena del freddo ($T \leq 4^{\circ}\text{C}$),
- 50 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati.

La vita residua del prodotto 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).

Esempio: Carne fresca prodotta il 1 marzo, consegnata il 10 marzo, tmc 30 gg. e quindi data termine del tmc = 30 marzo

- Requisiti/Limiti Cogenti
- Tracciabilità/Rintracciabilità
- Assenza di ingredienti transgenici

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE, relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il Regolamento (CE) N. 1234/2007 Del Consiglio del 22 ottobre 2007 recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche e del Regolamento (UE) di esecuzione 543/2011 e successive integrazioni e modificazioni.

Art. 7- CARATTERISTICHE GENERALI DELLA DITTA

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria i seguenti documenti in carta semplice, relativi alle caratteristiche qualitative dell'azienda:

- 1) descrizione dell'attrezzatura tecnica e dei magazzini e loro eventuale abilitazione CEE;
- 2) descrizione delle misure adottate per la verifica delle condizioni igienico sanitarie dei prodotti, e delle verifiche interne della qualità degli stessi;
- 3) descrizione delle caratteristiche dei mezzi di trasporto impiegati;
- 4) copia della eventuale certificazione in possesso o in corso di riconoscimento (ISO o altra);
- 5) descrizione procedura sistema HACCP.

La ditta deve permettere sopralluoghi presso la propria struttura o presso le strutture dei suoi subfornitori al personale tecnico dell'Amministrazione Comunale e dell'ULSS competente, il quale può effettuare in qualsiasi momento presso l'azienda analisi di laboratorio di ogni genere per verificare la rispondenza igienico-sanitaria delle forniture.

Art. 8 - CONSEGNE

Il Servizio Refezione del Comune di Vicenza comunica, di volta in volta, i tipi e la quantità di prodotti occorrenti per l'eventuale consegna giornaliera presso il magazzino di Via Goldoni, 37.

L'orario per il ricevimento della merce è il seguente: da lunedì a venerdì dalle 6:00 alle 14:00.

Il fornitore è tenuto allo scarico della merce dal camion. I mezzi di trasporto per la consegna delle merci devono essere chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e registrati presso le competenti ULSS.

La merce deve essere accompagnata da apposito documento di trasporto con l'esatta indicazione della quantità e qualità.

La ditta aggiudicataria deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci (veicoli almeno euro 5, veicoli a metano (CNG), veicoli elettrici, vetture ibride) e dovrà fornire copia dei libretti di circolazione di tali mezzi. In fase di consegna sarà verificato quanto sopra riportato.

La merce si intende acquistata alle condizioni di cui agli usi e consuetudini della Camera di Commercio di Vicenza, sempre che non siano in contrasto con le condizioni specifiche del presente capitolato.

Le operazioni di scarico della merce e l'eventuale recupero degli imballaggi devono essere a totale e immediato carico della Ditta fornitrice. Il controllo viene effettuato all'atto della consegna da un incaricato del Comune, alla presenza del fornitore, o chi per esso. Il peso netto della merce sarà esclusivamente quello accertato presso il magazzino comunale.

Il fornitore deve assicurare l'idoneità dei mezzi atti al trasporto a entrare nei magazzini di Via Goldoni n. 37 senza che questo fatto comporti dei danni alla struttura.

La merce deve essere consegnata solamente su pallet EURO in pehd per uso alimentare.

1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.

Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente capitolato devono rispondere alla suddetta normativa e, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE, relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica, in particolare il Reg. UE n. 1308/2013 e s.m.i.

Art. 4 - PRODOTTI DOP, IGP, STG

I prodotti denominati DOP, IGP, STG devono essere compresi nell'elenco aggiornato delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite come da Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 ai sensi del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con D.M.. 25.07.2011 (G.U.. n. 220 del 21.09.2011).

Art. 5 -SOSTITUZIONE DEI PRODOTTI

Qualora sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di una o più marche indicate nell'offerta, il Fornitore ha la facoltà di chiederne la sostituzione definitiva purché la marca (o le marche) proposta/e in sostituzione, abbia i requisiti minimi equivalenti e comunque previsti per l'Articolo.

A tal fine la ditta aggiudicataria dovrà preventivamente inviare all'Amministrazione comunale la richiesta di sostituzione del/dei prodotti allegando le schede tecniche per ottenere la necessaria autorizzazione.

L'Amministrazione ha la facoltà, qualora il prodotto non soddisfacesse le esigenze dell'utenza, di chiederne la sostituzione con analogo prodotto di marca diversa.

Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto al Fornitore di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo.

Art. 6 - SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

La ditta aggiudicataria dovrà fornire, per i gruppi 4, 5, 6, 7 e 8 in formato elettronico o cartaceo la scheda tecnica di ciascun prodotto la quale dovrà contenere le seguenti indicazioni:

- Denominazione di Vendita
- Marca del Prodotto
- Denominazione del Produttore
- Sede dello Stabilimento Produttivo
- TMC o Data di Scadenza
- Ingredienti con la dichiarazione di eventuali allergeni presenti
- Dichiarazioni
- Caratteristiche Merceologiche
- Caratteristiche Chimico/Fisiche
- Caratteristiche Microbiologiche
- Valori Nutrizionali
- Caratteristiche di Confezionamento
- Modalità di Conservazione

PISELLI FINISSIMI calibro 7,5-8,5 mm in confezione da kg 2,5	kg	3.600
SPINACI in confezione da kg 2,5 in cubetti	kg	7.500
VERDURE MISTE PER INSALATA RUSSA in confezioni da kg 2,5	kg	1.200
ZUCCHINE A RONDELLE in confezioni da kg 2,5	kg	900

Caratteristiche generali

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione.

Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito nell' art. 5.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.

I prodotti surgelati devono essere confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare in base al D.Lgs. n. 110 del 27/01/92 e al D.Lgs. 25.09.95 n. 493 e successive integrazioni e modificazioni (Regolamento (CE) n. 37/2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana).

In particolare:

Il pesce: deve provenire da animali sani ed essere esente, quindi, da difetti e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare il Reg. UE n. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura e il D.M. 27.03.2002 riguardo l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo e sue s.m.i. (D.M. 22 settembre 2017).

I prodotti surgelati devono essere confezionati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare in base al D.Lgs. n. 110 del 27/01/92 e al D.Lgs. 25.09.95 n. 493 e s. m. i. (Regolamento (CE) n. 37/2005 sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana).

Art. 3 - PRODOTTI BIOLOGICI E CERTIFICAZIONE MSC

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo).

In accordo con i Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministeriale 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21/09/2011) il pesce deve provenire per la quota stabilita da acquacoltura biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 830/07 e relativi Regolamenti attuativi, o pesca sostenibile rispettando i criteri della certificazione MSC – Marine Stewardship Council o equivalenti.

Dovrà esserci la piena conformità con il D.M. n. 18354 del 27.11.2009 e successive e modificazioni (D.M. n. 8515 del 28.05.2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) n. 889/2008,

I **prodotti per la prima infanzia** devono essere di prima qualità assoluta, perfetta, sia per quanto riguarda la genuinità che la lavorazione; esente, quindi, da difetti e confezionata secondo le vigenti disposizioni di leggi in materia (D.Lgs. 27.1.1992, n.111 - discipline della produzione e vendita di alimenti per la prima infanzia e di prodotti dietetici) e successive integrazioni e modificazioni.

E' assolutamente vietata la presenza di organismi geneticamente modificati nei prodotti per la prima infanzia, inoltre il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal decreto n. 82 del 9 aprile del 2009 concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE, dal D.P.R. n. 128 del 7 aprile 1999 e dal D.P.R. n. 132 del 11 aprile 2000 e successive modificazioni e integrazioni.

La merce deve anche essere conforme ai limiti massimi di pesticidi, come previsto Decreto Ministeriale del 27/08/2004 (Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione), dall'O.M. 6/6/85 e successive integrazioni e modificazioni.

LOTTO N. 8: prodotti surgelati/congelati

Fabbisogno, importo presunto

L'importo presunto complessivo è di € 156.000 (IVA esclusa).

Il fabbisogno è previsto nelle seguenti quantità:

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
ASPARAGI PUNTE	kg	45
BASE PER PIZZA BIANCA quadrata surgelata con olio di oliva (senza strutto) pezzi da gr. 200/250 ca	kg	5.400
BASE PER PIZZA BIANCA senza glutine surgelata (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>) in confezione da gr 200/250 circa	kg	24
BASTONCINI IMPANATI DA FILETTO DI MERLUZZO da acquacoltura biologica o pesca sostenibile certificazione msc (non ricomposti con una farinata di pesce-dichiarazione in etichetta)	kg	7.200
BIETA FOGLIA in confezione da kg 2,5	kg	6.300
CARCIOFI A SPICCHI in confezione da kg 2,5	kg	480
CAROTE NOVELLE (baby) in confezione da kg 2,5	kg	2.700
CAVOLETTI DI BRUXELLES in confezione da kg 2,5	kg	270
CAVOLFIORI ROSETTE in confezione da kg 2,5	kg	2.250
CUORI DI NASELLO iqf spine ASSENTI (SENZA AGGIUNTA DI ACQUA E ALTRI ADDITIVI ES.TRIFOSFATI E-451 -allergeni consentiti solo pesce e crostacei)	kg	8.700
FAGIOLINI FINISSIMI calibro 7,5-8,5 mm in confezione da kg 2,5	kg	4.650
FILETTI DI PLATESSA iqf n.3 80/120 gr. spine assenti	kg	150
GELATO IN VASCHETTE da gr. 500 gusti: fior di latte, fragola, limone senza glutine (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>)	kg	1.650
GNOCCHETTI DI PATATE (CHICCHE) in confezione da kg 1 contenuto di patate minimo 70 %	kg	3.000

In particolare:

La pasta di semola di grano duro da fornire deve avere i requisiti precisati nel D.P.R. 9 febbraio 2001 n. 187 in parziale abrogazione della Legge 4.7.1967 n.580.

La pasta deve essere di recente e di omogenea lavorazione, prodotta con pura semola di grano duro, ottenuta dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

Nella formazione dell'impasto non possono essere impiegate farine scadenti o avariate, né farine di altri cereali.

Non possono essere aggiunte sostanze coloranti gialle per imitare il colore della pasta di semola. La pasta alimentare deve essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti leggi (D.P.R. 187/01). Deve cioè possedere le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca:

- ceneri: contenuto massimo 0,90%;
- proteine (azoto x 5,7): contenuto minimo 10,50%;
- acidità, espressa in gradi: massimo 4.

Deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione; non deve avere odore di stantio o di muffa, né tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante o sgradevole.

I pomodori pelati devono rispondere alle indicazioni del DPR 428/75, alla Legge n. 96 del 10/03/1969 e successive integrazioni e modificazioni.

I pomodori pelati devono presentare il colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo. L'odore e il sapore devono essere gradevoli e caratteristici del prodotto ottenuto sempre da pomodoro sano e maturo.

I pomodori pelati devono essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non devono presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto e devono essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso netto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto.

I pomodori pelati devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso sgocciolato per recipienti del contenuto non superiore a 400 g. e non meno del 65% negli altri casi. Il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. La media del contenuto in bucce, determinata su almeno cinque recipienti, non deve essere superiore a 3 cm quadrati per ogni 100 grammi di contenuto. In ogni recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

I pomodori pelati devono essere confezionati in scatole di banda stagnata e termoretraibili o in contenitori idonei.

L'olio extra vergine di oliva: la normativa (Reg. CE n. 1513/2001) riconosce come oli di oliva vergini solo quelli ottenuti dal frutto dell'olivo, mediante processi di spremitura che non causano alterazioni dell'olio e che non comprendano altri trattamenti diversi dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione.

E' definito olio extra vergine d'oliva l'olio di oliva vergine il cui punteggio organolettico è uguale o superiore a 6,5, la cui acidità libera espressa in acido oleico è al massimo di 0,80 gr. per 100 gr.

Il tonno deve provenire da animali sani ed essere esente, quindi, da difetti e confezionato secondo le vigenti disposizioni di legge in materia, in particolare il Reg. UE n. 1379/2013 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura e il D.M. 27.03.2002 riguardo l'etichettatura dei prodotti ittici e il sistema di controllo e sue s.m.i. (D.M. 22 settembre 2017).

Inoltre il prodotto deve rispettare quanto dal Regolamento CE n. 853/2004 e dal D.Lgs n. 193 del 06/11/2007.

OMOGENEIZZATI di vitello in vasetti da gr 80 circa	kg	18
OMOGENEIZZATI di pesce con verdura in vasetto da gr 80 circa	kg	30
PAN CARRE SENZA GLUTINE per celiaci (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>) in confezione da gr 200 circa	kg	135
PASTA DI PROVENIENZA BIOLOGICA formati vari in conf. da kg 5	kg	45.000
PASTINA AL MAIS senza glutine per celiaci (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>) in confezione da gr 500 circa formati assortiti	kg	300
PASTINA PRIMI MESI tipo "plasmon" in confezione da gr 300 circa, formati assortiti (sabbolina, forellini, puntine e stelline)	kg	165
PESTO PRONTO alla genovese in vasi da kg.1 circa	kg	240
PLUM CAKE da gr 45 circa cad. senza glutine per celiaci (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>)	kg	15
POMODORI PELATI di provenienza BIOLOGICA in vasi da kg 2,5 circa	kg	18.000
POMODORI PELATI S. MARZANO DOP in vasi da kg 2,5 circa	kg	4.500
PREPARATO PER BUDINO in polvere gusto cioccolato in confezione da kg 1	kg	930
PREPARATO PER BUDINO in polvere gusto vaniglia in confezione da kg 1	kg	540
RISO PARBOILED in confezione da kg. 5	kg	5.400
RISO PARBOILED BIOLOGICO in confezione da kg. 5	kg	7.200
RISO SEMIFINO VIALONE NANO in confezione sottovuoto da kg. 1	kg	1.950
RISO SEMIFINO VIALONE NANO IGP in confezione sottovuoto da kg. 1	kg	3.600
SALE IODATO fino in confezione da kg 1	kg	600
SALE IODATO grosso in confezione da kg 1	kg	5.400
SEMOLA di grano duro in confezione da kg 1	kg	150
SEMOLINO senza cottura in confezione da gr 200 circa	kg	7,5
TE DETEINATO in confezione da n.100 filtri da gr. 2circa	kg	15
TONNO ALL'OLIO D'OLIVA in confezione da gr 1730	kg	60
VINO BIANCO in brik in confezione da lt 1	lt	45
ZUCCHERO semolato in confezione da kg 1	kg	1.800

Caratteristiche generali

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione.

Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito nell'art. 5.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.

ACQUA MINERALE naturale in confezione da lt. 1,5	lt	8.550
BEVANDA A BASE DI SOIA con aggiunta di calcio e vitamine(D,B12 e B2) in confezioni da 0,5 lt circa	lt	120
BICARBONATO da kg. 1	kg	60
BISCOTTI DOPO I PRIMI MESI in confezione da gr 360 circa	kg	54
BISCOTTI PRIMI MESI GRANULATO in confezione da gr. 340 circa	kg	15
BISCOTTI SENZA GLUTINE LATTE E UOVO (dichiarazione in etichetta " senza glutine " e/o presenza in prontuario AIC) in confezione da gr 200 circa	kg	15
BISCOTTI TIPO "PRIVOLAT " senza uovo, senza latte in confezione da gr 400 circa	kg	15
CACAO AMARO in polvere in confezione da kg 1	kg	15
CONFETTURA DI FRUTTA in vasetto da gr 400 circa, minimo 45% di frutta, vari gusti (pesca, albicocca, fragola, ciliegia) <u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>	kg	1.800
COUS COUS precotto in confezione da kg. 1	kg	1.800
CRACKERS senza oli esotici non salati in superficie in confezione da gr. 750 circa	kg	150
CREMA DI RISO senza cottura in confezione da gr 200 circa	kg	18
CREMA MAIS TAPIOCA senza cottura in confezione da gr 200 circa	kg	15
DESSERT "BUDINO" senza glutine al cacao/vaniglia per celiaci (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>) in vasetti da gr 120 circa	kg	27
DOPPIO CONCENTRATO di pomodoro in confezione da kg. 0,8 circa	kg	180
FARINA BIANCA tipo "00" in confezione da kg 1	kg	1.100
FARINA GIALLA SENZA GLUTINE (<u>dichiarazione in etichetta "senza glutine" e/o presenza in prontuario AIC</u>) in confezione da kg 1	kg	1.100
FETTE BISCOTTATE senza oli esotici	kg.	150
FILETTI DI ALICI in olio d'oliva in confezione da gr 700 circa	kg	15
FUNGHI PORCINI SECCHI tagliati in confezione da kg 0,5	kg	6
LIEVITO PER DOLCI in bustine da gr 15	kg	30
MACEDONIA DI FRUTTA sciroppata in confezione da gr 500 circa	kg	30
MACEDONIA DI FRUTTA sciroppata in confezione da kg 2,5 circa	kg	30
OLIO DI SEMI di mais in confezione da lt 1	lt	450
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA di provenienza comunitaria in conf. da lt 1	lt	4.500
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIOLOGICO in conf. da lt 1	lt	4.500
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DOP in conf. da lt 1	lt	2.250
OMOGENEIZZATI di agnello in vasetto da gr 80 circa	kg	7,5
OMOGENEIZZATI di coniglio in vasetto da gr 80 circa	kg	15
OMOGENEIZZATI di frutta mista in vasetti da gr 80 circa	kg	60
OMOGENEIZZATI di manzo in vasetti da gr 80 circa	kg	60
OMOGENEIZZATI di mela in vasetti da gr 80 circa	kg	90
OMOGENEIZZATI di pera in vasetti da gr 80 circa	kg	90
OMOGENEIZZATI di pollo in vasetto da gr 80 circa	kg	60
OMOGENEIZZATI di tacchino in vasetto da gr 80 circa	kg	60

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
PANE COMUNE fresco non condito - <u>consegna centralizzata</u>	kg	28.050
PANE BIOLOGICO fresco non condito - <u>consegna centralizzata</u>	kg	12.900
PANE COMUNE fresco non condito - <u>consegna cucine esterne</u>	kg	10.500
PANE BIOLOGICO fresco non condito - <u>consegna cucine esterne</u>	kg	5.400

Caratteristiche generali

Il pane fornito deve essere comune, non condito e deve essere un prodotto morbido e adatto per i bambini. E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio) (D. Lgs. 15 dicembre 2017 n° 231).

Il pane deve essere conforme a quanto previsto dalla legge n° 580 del 4 luglio 1967 e successive modificazioni e integrazioni (D.P.R. n. 502 del 30.11.1998 e D.P.R. n. 187 del 09.04.2001. Inoltre deve essere conforme al Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Il pane comune deve essere preparato con farina tipo "0" in pezzatura da grammi 60 circa con umidità massima del 29% o , a richiesta, nel formato tipo "baguette" da gr 300 circa con umidità massima del 34 %.

Inoltre il pane comune non deve contenere agenti imbiancanti o altri additivi, conservanti e quanto non consentito dal decreto n. 209 del 27.02.1996 e successive modificazioni (decreto n. 250 del 30.04.1998, ecc).

Il pane **deve essere garantito di produzione giornaliera** e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna e non deve assolutamente essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580/67 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento". Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 21 marzo 1973 e successive integrazioni e/o modifiche (D.M. 11 novembre 2013 n.140 concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale). Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altra contaminazione.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 11 novembre 2013 n.140 e successive integrazioni.

La merce deve anche essere conforme ai limiti massimi di pesticidi, come previsto dal O.M. 6.6.85 e D.M. 27/08/2004.

Sarà scrupolo dell'Amministrazione Comunale privilegiare aziende sensibili al problema della biotecnologia alimentare e non saranno considerati prodotti che contengono OGM.

LOTTO N. 7: generi vari

Fabbisogno, importo presunto

L'importo presunto complessivo è di € 189.000,00 (IVA esclusa)

Il fabbisogno è previsto nelle seguenti quantità:

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
ACETO DI VINO bianco in confezione da lt 1	lt	5.700

ottenute da sezionamento di pollo "Gallus Domesticus" allevato con metodo biologico confezione sottovuoto in film plastico		
SOVRACCOSCIA DI TACCHINO disossata e senza pelle proveniente da carcasse di soggetti "Meleagris Gallopavo Domesticus" classe A confezione sottovuoto in film plastico	kg	10.050
UOVA CATEGORIA A -M medie BIOLOGICHE	n	108.000
UOVA INTERE sgusciate pastorizzate (misto d'uova) BIOLOGICHE	lt	2.520
VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP – POLPA QUATTRO TAGLI (FESA, NOCE, GIRELLO, SCAMONE) confezione sottovuoto in film plastico	kg	4.890

Caratteristiche generali

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione.

Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito nell'art. 5.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114, attuazione delle Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari” e successive integrazioni e modificazioni.

In particolare il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e dal Reg. CE n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Il prodotto deve essere conforme al Reg. UE n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e s. m. i. (Reg. UE 2017/2393).

Dovranno essere soddisfatte le condizioni poste dal D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193, attuazione della Dir. 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Il Reg. CE n. 853/2004 definisce: 1) carne: tutte le parti degli animali commestibili (ungulati domestici, pollame, lagomorfi, selvaggina selvatica, piccola e grossa, di allevamento) compreso il sangue; 2) carne fresca: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata.

La definizione di prosciutto cotto viene data dal Decreto 21.09.05 del Ministero Attività Produttive e s.m.i. (D.M. 26.05.2016).

La denominazione “prosciutto cotto” è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale compreso quello iodato, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione fra loro.

La carne di vitellone dovrà essere conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1760/00 e s.m.i. (Reg. UE n. 653/2014) che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, e che abroga il Reg. CE 1820/97 e le cui modalità d'applicazione sono disciplinate dal D.M. 876 del 16/01/2015.

La Ditta deve essere riconosciuta come previsto dal Reg. CE n. 853/2004 e dal D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007.

LOTTO N. 6: pane fresco biologico e convenzionale - (pezzatura da gr.60 o gr.300)

Fabbisogno, importo presunto

L'importo presunto complessivo è di € 102.000,00 (IVA esclusa).

Il fabbisogno è previsto nelle seguenti quantità:

Il D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955 (Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi) e successive modifiche, va a definire :

· **Grana padano DOP** come: Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta ed a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, da latte di vacca la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi o conservati, proveniente da due mungiture giornaliere, riposato, e parzialmente decremato per affioramento. Colore della pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: appena visibile. Spessore della crosta: da 4 a 8 mm. Maturazione: la maturazione naturale viene effettuata conservando il prodotto in ambiente con temperatura da 15° a 22°C. Il formaggio Grana padano DOP deve essere fornito porzionato in 1/8 e in confezione sottovuoto.

· **Asiago Pressato Dop** come: Formaggio semigrasso a pasta dura semicotta, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture o di una sola mungitura, parzialmente scremato per affioramento, ad acidità naturale. La salatura avviene parzialmente in pasta appena tolta dalla caldaia ed è ultimata dopo la pressatura. Maturo, presenta le seguenti caratteristiche: forma cilindrica a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane; peso medio della forma: 9-14 Kg, con variazioni, in più o in meno, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; dimensioni: altezza cm 9-13; diametro cm 32-40, con variazioni, in più o in meno, per entrambe le caratteristiche, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; crosta: sottile, elastica; pasta di color bianco leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura irregolare, sapore tendente al dolce, gradevole; grasso sulla sostanza secca: minimo 36%.

Lo yogurt: deve essere ottenuto per coagulazione acida, senza sottrazione di siero, ad opera di batteri lattici specifici quali *Lactobacillus delbruekii* subsp. *bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

Le caratteristiche del prodotto sono legate alla presenza, fino all'atto del consumo, dei microrganismi sopra citati vivi e vitali nella quantità totale non inferiore a 10 milioni/grammo di prodotto.

La quantità degli alimenti aggiunti allo yogurt (frutta) non deve essere superiore al 30% (m/m) del prodotto finito e non deve modificare le caratteristiche della parte "yogurt".

LOTTO N. 5: carni bianche, rosse, prosciutto cotto e uova

Fabbisogno, importo presunto

L'importo presunto complessivo è di € 216.750,00 (IVA esclusa).

Il fabbisogno è previsto nelle seguenti quantità:

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
BRACIOLE SUINO con osso grammatura 160/200gr. confezione sottovuoto in film plastico	kg	375
COPPA SUINO in confezione sottovuoto in film plastico	kg	150
FESA SUINO confezione sottovuoto in film plastico	kg	600
FESA TACCHINO proveniente da carcasse di soggetti "Meleagris Gallopavo Domesticus" classe A confezione sottovuoto in film plastico	kg	2.550
LOMBO SUINO senza osso confezione sottovuoto in film plastico	kg	1.275
PETTO DI POLLO proveniente da carcasse di soggetti della specie "Gallus Domesticus" classe A confezione sottovuoto in film plastico	kg	400
PROSCIUTTO COTTO coscia suino umidità max 76,5% senza polifosfati aggiunti, senza lattosio, senza caseinati e senza glutine -(dichiarazione in etichetta " senza glutine " e/o presenza in prontuario AIC) ATTENZIONE VEDI DECRETO 21 SETTEMBRE 2005 ART. 9 e s.m.i. (PROSCIUTTO DI ALTA QUALITA')	kg	3.150
SOVRACCOSCE DI POLLO BIOLOGICO sovraccosce di pollo spellate e disossate	kg	4.050

PANNA DA CUCINA UHT	lt	15
RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA in confezione da kg 1.5	kg	660
YOGURT BIOLOGICO in vasetto da gr 125 gusti banana, fragola, albicocca, intero senza conservanti, coloranti ed edulcoranti dichiarazione in etichetta " senza glutine " e/o presenza in prontuario AIC	n	303.450

Caratteristiche generali

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione. Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito nell'art. 5.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.

E' assolutamente **vietata la presenza di organismi geneticamente modificati**.

In particolare:

Il latte fresco: la denominazione di "latte fresco pastorizzato" è prevista dalla legge italiana 169/89 come categoria specifica nell'ambito del latte pastorizzato.

I requisiti fondamentali che vengono specificati della legge per denominare il prodotto "latte fresco pastorizzato" sono:

- materia prima rispondente al DPR 54/97 (allegato C).
- un solo trattamento termico di pastorizzazione entro 48 h dalla raccolta ad una temperatura compresa fra 72° e 80° per un tempo inferiore a 15" per tutta la materia costituente il latte (parte magra e parte grassa).
- la presenza nel prodotto finale delle seguenti caratteristiche:
 - perossidasi positiva
 - fosfatasi alcalina negativa
 - presenza di sieroproteine solubili non inferiore al 14%

Il latte deve:

- essere consegnato in confezioni da litri 1;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6° C;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 4 giorni.

Il latte, inoltre, deve rispondere alle seguenti normative:

- L. 89/1977 relativa alla percentuale di materia grassa nel latte intero.
- Decreto 17 giugno 2002: Trattamento di microfiltrazione nel processo di produzione del latte alimentare.
- D.L. 24 giugno 2004, n. 157 (conversione in L. 204/2004) concernente la data di scadenza del latte fresco pastorizzato e successive integrazioni e modificazioni (D.Lgs. 231/17).

Il latte UHT: la definizione di "latte UHT a lunga conservazione" viene data dalla Legge 169/89 e s.m.i. (D.Lgs. 231/17) e viene così definito quel latte che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Il termine di conservazione va indicato sul contenitore.

Il REG CE 853/04 definisce i "prodotti lattiero-caseari" come i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di latte crudo o dall'ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati.

I formaggi: per la legislazione italiana "il formaggio è il prodotto che si ricava dal latte intero o parzialmente scremato o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina".

Il prezzo della frutta viene stabilito facendo riferimento al prezzo **MINIMO** del listino del **Mercato Ortofrutticolo di Padova** (www.maap.it), e precisamente alle quotazioni **rilevate il lunedì della settimana precedente** a quella in cui si effettua la consegna delle singole partite.

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente capitolato devono essere compresi nell'elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle Denominazioni di Origine Protette, delle Indicazioni Geografiche Protette e delle Specialità Tradizionali Garantite come da Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 ai sensi del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con D.M. 25.07.2011 (G.U. n. 220 del 21.09.2011).

Dovranno inoltre essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 07.08.1959 e L. 13.05.1967 n.268) e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18.7.90 n. 339 (G.U. 30.08.90 n. 202)

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il Reg. UE n. 1308/2013 e s.m.i (Reg. UE 2017/2393).

E' assolutamente **vietata la presenza di organismi geneticamente modificati.**

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006 n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modifiche.

Il prodotto inoltre deve rispondere a quanto previsto dalle disposizioni del D.Lgs. 10 dicembre 2002 n. 306 relativo ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi e successive integrazioni e modificazioni.

I limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere conformi al D. Min. della Salute 27.08.2004 e successive modifiche e integrazioni.

LOTTO N. 4: latticini

Fabbisogno, importo presunto

L'importo presunto complessivo è di € 258.000,00 (IVA esclusa).

Il fabbisogno è previsto nelle seguenti quantità:

DESCRIZIONE DELLA MERCE	U.M.	QUANTITA'
BURRO in confezione da kg 0,5	kg	600
FORMAGGIO ASIAGO PRESSATO DOP forma intera	kg	3.000
FORMAGGIO CACIOTTA LATTE VACCINO umidità max 43%	kg	750
FORMAGGIO EDAMER tranci umidità max 42%	kg	660
FORMAGGIO GRANA PADANO DOP porzionato in 1/8 confezione sottovuoto	kg	5.700
FORMAGGIO STRACCHINO BIOLOGICO in confezione da kg 1	kg	3.000
LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO in confezione lt. 1	lt	30.000
LATTE UHT INTERO BIOLOGICO in confezione da lt. 1	lt	13.500
MOZZARELLA IN FILONE BIOLOGICA da kg 1 adatta per uso a freddo	kg	3.750

Il prodotto inoltre deve rispondere a quanto previsto dalle disposizioni del D.Lsg. 10 dicembre 2002 n. 306 relativo ai controlli di conformità alle norme di commercializzazione applicabili nel settore degli ortofrutticoli freschi e successive integrazioni e modificazioni.

I limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere conformi al D. Min. della Salute 27/08/2004 e successive modificazioni e integrazioni.

LOTTO N. 2: frutta, verdura fresca, patate e legumi secchi – biologica

Fabbisogno, importo presunto

Il fabbisogno presunto, oggetto della presente gara, è di € 117.000,00 (IVA esclusa): **kg. 69.750 di frutta e verdura fresca, patate e legumi secchi - biologica.**

Il prezzo della verdura e della frutta viene stabilito facendo riferimento al prezzo **MINIMO** del listino settimanale dei prezzi all'ingrosso dei prodotti ortofrutticoli biologici della C.C.I.A.A. di Bologna (www.bo.camcom.gov.it), e precisamente alle quotazioni **rilevate il giovedì della settimana precedente** a quella in cui si effettua la consegna delle singole partite.

Caratteristiche generali

Per alimento biologico si intende quel prodotto derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo).

Dovrà esserci, la piena conformità con il D.M. n.18354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M. n. 8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici.

Pertanto tutti i prodotti biologici oggetto di gara del presente capitolato devono rispondere alla suddetta normativa ed, in particolare, essere sottoposti ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE, relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il Reg. UE n.1308/2013 e s.m.i. (Reg. UE 2017/2393).

E' assolutamente vietata la presenza di organismi geneticamente modificati.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.

LOTTO N. 3: frutta - DOP, IGP, STG

Fabbisogno, importo presunto

Il fabbisogno, oggetto della presente gara, è di € 99.000,00 (IVA esclusa): **kg. 94.500 circa di frutta - da prodotti IGP, DOP, STG.**

Art. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto di fornitura dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili, ai requisiti e alle caratteristiche proprie dell'articolo e a quelle specificate nella descrizione. Il fornitore non è autorizzato a sostituire i prodotti offerti, salvo quanto definito nell'art. 5 del presente capitolato.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006, n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.

I prodotti devono essere conformi con il Regolamento (CE) 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare; istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare rendendo obbligatoria la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari permettendo di "seguire" e "inseguire" qualsiasi prodotto immesso sul mercato, lungo tutta la filiera produttiva.

In particolare:

LOTTO 1: frutta, verdura fresca, patate e legumi secchi - convenzionale

Fabbisogno, importo presunto

Il fabbisogno presunto, oggetto della presente gara, è di € 124.500,00 (IVA esclusa): **kg. 131.850 di frutta e verdura fresca, patate e legumi secchi - convenzionale.**

Il prezzo della verdura e della frutta viene stabilito facendo riferimento al prezzo **MINIMO** del listino del **Mercato Ortofrutticolo di Padova** (www.maap.it), e precisamente alle quotazioni **rilevate il lunedì della settimana precedente** a quella in cui si effettua la consegna delle singole partite.

Caratteristiche generali

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente capitolato devono essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.1967 n.268) e rispettare in toto la normativa vigente, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18.7.90 n. 339 - G.U. 30.08.90 n. 202.

Dovranno essere rispettati tutti i Regolamenti CEE relativi alle norme di commercializzazione e qualità specifiche di ogni varietà merceologica in particolare il REGOLAMENTO (CE) N. 1234/2007 DEL CONSIGLIO del 22 ottobre 2007 recepito con il D.M. del 03/08/2011 n.5462 e successive modifiche e del Regolamento (UE) di esecuzione 543/2011 e successive integrazioni e modificazioni.

E' assolutamente **vietata la presenza di organismi geneticamente modificati.**

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal Reg. (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Inoltre, il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 8 febbraio 2006 n.114, "Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari" e successive integrazioni e modificazioni.



COMUNE DI VICENZA
SERVIZIO ISTRUZIONE, SPORT, PARTECIPAZIONE

CAPITOLATO D'ONERI

per la fornitura di derrate alimentari per il Servizio di Refezione Scolastica per il periodo aprile 2020 - marzo 2023 con l'adozione dei criteri ambientali minimi (CAM) ai sensi del Piano D'azione Nazionale sul Green Public Procurement

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di generi alimentari occorrenti per il Servizio di Refezione Scolastica del Comune di Vicenza per il periodo aprile 2020 – marzo 2023.

La gara che prevede otto lotti definiti in base a gruppi di prodotti omogenei, si terrà nella forma della procedura aperta secondo le modalità dell'art. 60 del D. Lgs 50/2016 e sue integrazioni e modificazioni da aggiudicarsi, lotto per lotto, secondo il criterio del minor prezzo di cui all'art. 95 comma 4 del citato decreto (alla ditta aggiudicataria sarà richiesto di specificare nell'ambito di ogni lotto il prezzo per unità di misura di ciascun articolo proposto).

Si evidenzia che nell'ambito delle categorie per le quali il Piano d'Azione per la Sostenibilità Ambientale dei Consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 11 aprile 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 107 dell'8 maggio 2008, predisposto in attuazione dei commi 1126 e 1127 dell'articolo 1 della legge 27 dicembre 2006, n. 296) prevede l'adozione dei criteri ambientali minimi di cui all'articolo 2 del citato decreto 11 aprile 2008, è obbligatoria l'applicazione, per le Pubbliche Amministrazioni dei criteri ambientali minimi CAM previsti per alcune categorie di forniture tra cui: ristorazione collettiva e derrate alimentari (allegato 1 al decreto del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 25 luglio 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 220 del 21 settembre 2011, e successivi aggiornamenti).

I lotti di prodotti omogenei sono così definiti:

LOTTO N. 1	frutta, verdura fresca, patate e legumi secchi – convenzionale
LOTTO N. 2	frutta, verdura fresca, patate e legumi secchi – biologica
LOTTO N. 3	frutta– DOP, IGP, STG
LOTTO N. 4	Latticini
LOTTO N. 5	carni bianche, rosse, prosciutto cotto e uova
LOTTO N. 6	pane fresco biologico e convenzionale
LOTTO N. 7	generi vari
LOTTO N. 8	prodotti surgelati/congelati