



## COMUNE DI MONTERIGGIONI Provincia di Siena

Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento della FORNITURA DI GENERI  
ALIMENTARI VARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALLA  
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI MONTERIGGIONI

CIG 74403692BC

### Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha come oggetto la fornitura di derrate alimentari necessarie alla predisposizione dei pasti della Cucina Centralizzata del Comune di Monteriggioni;
2. La quantità e la tipologia dei prodotti, meglio specificate all'art. 2 e nel modello elenco prezzi allegato A del presente capitolato, rappresentano il fabbisogno presunto per il periodo 01/05/2018 – 31/08/2018
3. I prodotti forniti dovranno avere le caratteristiche merceologiche specificate al successivo art. 2.

### Art. 2 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E PRESCRIZIONI TECNICHE

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni sotto riportate

#### CARNE

##### **CARNE BOVINA FRESCA, PROVENIENTE DA ANIMALI NATI, ALLEVATI E MACELLATI IN ITALIA, DISOSSATA IN TAGLI**

**Vitellone IGP Vitellone bianco dell'appennino Centrale-razza chianina:** si potrà richiedere in tagli per roast beaf, per spezzatino, per fettine o macinato. Nello specifico i tagli richiesti sono i seguenti:

- **Bocconcini per spezzatino:** Magro scelto di Fesa, Noce e Scamone;
- **Arrosto :** Fesa, Noce, Girello;
- **Macinato per Hamburger e ragù:** Copertina di sotto, Collo e Sottospalla;
- **Scaloppine:** Fesa, noce, scamone, sottofesa e fesone di spalla

Le carni dovranno provenire da Bovini maschi rispondenti ai requisiti illustrati dal Disciplinare di produzione di indicazione geografica Protetta "Vitellone Bianco dell'appennino centrale, giusto il Regolamento comunitario CE 134 del 20/01/1998 e le forniture dovranno conseguentemente rispettare quanto definito nelle normative suddette.

Le carni bovine che verranno fornite nel corso dell'appalto dovranno essere tassativamente munite dei certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali di nessun tipo).

Le carni bovine refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità al D. Lgs. 286/94 e al Regolamento CEE n. 1760 del 17/7/2000 oltre che ad ogni altra norma di modifica ed integrazione fosse intervenuta o dovesse intervenire a riguardo. Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori.

La carne da fornire dovrà essere costituita da magro fresco di prima qualità proveniente da vitelloni ben nutriti, di buona razza di carne, nelle pezzature indicate nella lista forniture. In particolare, le carni bovine oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di bovini di età superiore a otto mesi ma non a superiore a dodici mesi (Reg. CE 700/2007 - Cat. Z, all. 1 – vitellone, oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito (Reg. CE 1183/2006 ar. 4 Cat. E), ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi secondo le tabelle previste dal Regolamento CE n. 1183/2006: Categoria di appartenenza - A - (Carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni) - Classe di conformazione - U - (Ottima) - Classe di stato di ingrassamento - 2 - (Scarso - sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose. La lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre i 15 giorni dalla macellazione.

Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

La carne, già disossata, dovrà essere consegnata frollata ma di chiara reazione acida, di colore roseo-rosso, uniforme, esente da chiazze, anche se provocate da ustioni da freddo; inoltre dovrà essere esente da qualsiasi odore o sapore anormale e sezionata a guisa di facilitare le operazioni di preparazione a cottura.

#### **Caratteristiche chimico-fisiche:**

- Come da disciplinare IGP

#### **Caratteristiche Organolettiche:**

- colore rosso
- odori sgradevoli, colorazioni anomale: assenti
- liquidi sierosi: assenti

#### **Caratteristiche merceologiche**

- Frammenti ossei: assenti
- Visceri: assenti

#### **Limiti microbiologici:**

- Assenza di patogeni

Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

## **CARNE SUINA FRESCA**

#### **Lonza di maiale:**

Le carni fornite dovranno provenire da suini magroni freschi e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. 286/94 e aggiornamenti.

Le carni dovranno essere tassativamente munite dei certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente da proteine animali).

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che

abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

La carne, al giusto punto di follatura, dovrà essere consegnata sottovoato e al momento della consegna dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Inoltre dovranno:

- presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa e scarsa venatura, con grasso di copertura appena spalmato;

In particolare, la lonza di suino dovrà:

- essere di prima qualità, senza capocollo, fondello e filetto;
- essere ben dissanguata e non presentare segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o evidente sierosità.

Il fornitore, su specifica richiesta del Comune di Siena, dovrà produrre copia dei referti analitici circa le procedure di autocontrollo aziendale.

Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

## **CARNE AVICOLA FRESCA**

Le **carni avicole** (pollame, tacchino) devono essere di origine nazionale, provenienti da stabilimenti in regola con le normative vigenti. Devono essere privi di odori e sapori anomali. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti: i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna.

**Cosce di pollo:** (detti anche fuselli, fusi o perine, di pezzatura omogenea con peso uniforme compreso tra 160 e 180 gr.)

Le carni dovranno presentare:

- totale assenza di penne, peli e altri residui di pennaggio, in modo tale da essere pronti per il lavaggio e la cottura;
- cute di colore giallo-rosa consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale, priva di segni dovuti a traumi
- tessuti muscolari di colore bianco-rosa, con consistenza soda e pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e di evidente sierosità
- assenza di odori o sapori anomali dopo prova di cottura

**Petto di pollo o affettato o spezzatino:** (si intende la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle) di gr. 300 / 400 ca., divisi a metà, privi di scheletro sternale; non dovranno presentare ecchimosi o macchie di qualunque genere, ne' evidente sierosità. Non dovranno essere lacerati.

**Petto di tacchino o fesa a fette o spezzatino:** (si intende la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle) da kg. 3 a kg. 5, su richiesta; non dovranno presentare ecchimosi o macchie di qualunque genere, ne' evidente sierosità.

Le carni dei predetti animali dovranno essere di 1° qualità, così come essa è definita dalle consuetudini di mercato, risultare sane ed in ottimo stato di conservazione.

*Le carni devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali nati, allevati e macellati in Italia; la ditta pertanto la ditta dovrà fornire ad ogni consegna, per ogni lotto di prodotto, la relativa certificazione al servizio comunale competente. La macellazione deve essere recente: non superiore a 3 giorni e non inferiore a 24 ore.*

Ciascun lotto consegnato deve essere accompagnato da dichiarazione attestante che le carni provengono da animali riconosciuti sani alla visita sanitaria effettuata prima e dopo la macellazione.

Le carni devono essere provenienti da allevamenti a terra, pertanto sono escluse dalla somministrazione quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento

deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Le carni dovranno essere trattate a norma di legge ed in particolare nel rispetto del D. Lgs. 155/1997 e alle leggi ad esso collegate.

#### **Limiti microbiologici:** assenza di patogeni

#### **Caratteristiche chimico-fisiche**

- farmaci e contaminanti: assenti
- sostanze ormonali: assenti
- sostanze inibenti: assenti
- sostanze conservanti: assenti

#### **Vita residua “Shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune)

#### **Etichettatura**

Deve essere conforme alla norma vigente, indicante:

- denominazione della specie
- taglio anatomico
- categoria commerciale delle carni
- sede di produzione e confezionamento dello stabilimento
- lotto del prodotto;
- peso netto;
- riproduzione del bollo CEE S o P
- data di macellazione
- data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione

Le carni devono essere fornite entro 5 giorni dalla data di confezionamento

Tutti i generi di cui sopra dovranno provenire da stabilimenti autorizzati a norma CEE conformemente al Reg. CE 853/04 e all’ordinanza del Ministero della Sanità del 26/08/2005 e successive modifiche.

La fornitura dovrà essere effettuata nel rispetto delle prescrizioni di leggi vigenti norme che disciplinano sia la produzione, il confezionamento e la distribuzione di tali generi ed in particolare alle disposizioni del Reg. CE 852/04 e del Reg CE 178/02.

#### **Confezionamento**

La carne (tranne i conigli e i busti di pollo per i quali vi è indicazione nelle singole voci), deve essere confezionata sottovuoto in conformità alla normativa riguardante l’igiene degli alimenti in confezioni da kg.3/5 cadasuna. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, ne presenza all’interno dell’involturo di deposito di sierosità rosso-bruna, ne presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia.

#### **Tracciabilità di filiera**

Deve essere prodotta un’identificazione documentata della merce

Il prodotto deve essere conforme all’art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D. Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE, l’autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi del prodotto oggetto

dell'appalto.

Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

## SALUMI

### **PROSCIUTTO COTTO**

Il prodotto deve essere ottenuto dal posteriore del suino nazionale, con pezzatura del prodotto finito compreso fra 6 e 9 Kg. Deve provenire da stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle vigenti normative. Deve essere conforme all'art. 4 della L.R. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Il Prodotto deve essere rivestito solo parzialmente dalla propria cotenna, con toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garetto, nonché del 50% del tessuto adiposo sottocutaneo. Non deve contenere ossa, cartilagine e tessuti tendinei. La superficie esterna deve essere asciutta e morbida; la superficie di sezione deve essere rosa opaca, compatta e deve essere evidente la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore di suino. Il prodotto non deve presentare:

- sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
- odori sgradevoli;

Il prosciutto non deve contenere polifosfati, caseinati e proteine del latte, glutammati, lattosio né altri esaltatori di sapidità di natura chimica. Non deve contenere fonti di glutine, né geretto.

La Ditta aggiudicataria, su richiesta, dovrà fornire anche minime quantità di prosciutto cotto in cubetti in confezioni da gr. 500, dello stesso tipo di quello richiesto intero e minime quantità di prosciutto cotto in confezioni monodose, con le stesse caratteristiche di quello intero.

### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

### **Limiti microbiologici:**

Assenza di patogeni.

### **Imballaggio:**

I prosciutti cotti interi, devono essere confezionati sottovuoto. Gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### **Etichettatura:**

Sull'etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- il nome commerciale, la descrizione e la composizione del prodotto;
- l'identificazione dello stabilimento riconosciuto;
- il peso netto;
- la data di produzione e scadenza;
- il lotto di appartenenza;
- le modalità di conservazione;

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA**

Il prodotto deve avere le caratteristiche previste dalla legge 26/1990 a tutela della denominazione di origine, nonché rispettare tutte le altre normative nazionali ed europee vigenti in materia.

Al momento della consegna, il prosciutto richiesto deve essere disossato con peso unitario di Kg. 7,000 – 8,000 ca. confezionato sottovuoto.

### **Etichettatura:**

Le indicazioni obbligatorie da riportare nella etichetta del prosciutto di Parma, con le modalità previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, sono le seguenti:

- 1) (prosciutto di Parma) seguita da (denominazione di origine tutelata);
- 2) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore o dal confezionatore o del venditore;
- 3) la sede dello stabilimento di confezionamento;

- 4) la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile per i fini di cui all'art. 15, comma 3;
- 5) la quantità netta;
- 6) il termine minimo di conservazione;
- 7) le modalità di conservazione;
- 8) la dicitura di identificazione del lotto.

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA I.G.P. – PUNTA D’ANCA**

Il taglio anatomico del bovino dovrà essere conforme a quanto previsto al punto b dell'art. 3 del disciplinare di produzione relativo alla “punta d’anca”.

Il prodotto dovrà essere conforme al disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta della “Bresaola della Valtellina”, registrato in sede comunitaria con regolamento della Commissione (CE) n. 1263/96.

Deve provenire da stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

#### **Caratteristiche organolettiche:**

Il prodotto deve avere una consistenza soda, senza alcuna zona di rammolimento, uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Deve essere compatto e adatto ad essere affettato.

**Non dovrà contenere vino e lattosio. Non deve contenere fonti di glutine.**

#### **Etichettatura:**

Sull’etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- “Bresaola della Valtellina” seguita da “Indicazione Geografica Protetta” e/o la sigla I.G.P.,
- il taglio anatomico “punta d’anca”,
- il marchio I.G.P. approvato dalla (CE),
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore,
- la sede dello stabilimento di produzione, sezionamento e confezionamento,
- gli ingredienti,
- la data di confezionamento,
- l’identificazione del lotto,
- le modalità di conservazione,
- il termine minimo di conservazione (TMC).

La scheda tecnica deve indicare la marca e/o la ditta produttrice che deve essere la medesima per tutta la durata della fornitura.

Il prodotto deve essere conforme all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

#### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

**Limiti microbiologici:** assenza di patogeni.

#### **Imballaggio:**

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto. Gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l’impiego.

## **GENERALI ALIMENTARI VARI**

### **BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA**

**Succhi di frutta nei gusti di pera, albicocca e pesca, arancia e ananas. I succhi potranno essere richiesti in brik da 200 ml o da 700 ml.**

**I succhi di frutta** devono essere a base di frutta nella percentuale del 100% per i succhi di ananas e arancia e del 50% minimo per i succhi di pera, albicocca e pesca; i succhi di ananas e arancia non

dovranno avere zuccheri aggiunti. Le confezioni dovranno contenere solo il succo dei frutti dichiarati in etichetta, sani, e giunti a corretta maturazione. Non devono contenere additivi non consentiti dalla normativa, anticrittogamici e pesticidi, né dolcificanti artificiali o aromi non naturali.

Dovranno essere certificati dai competenti organi di controllo e conformi alle vigenti normative nazionali ed europee in materia. Non dovranno contenere altri ingredienti né conservanti, coloranti o altri additivi.

#### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

### **UOVA PASTORIZZATE**

Le uova dovranno provenire da galline allevate all’aperto, alimentate con prodotti da agricoltura biologica, nel rispetto delle normative europee in materia di produzioni agricole e zoistiche biologiche. (Reg. CEE 2092 e Reg. CE 1084/99).

**Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.**

#### **Caratteristiche organolettiche**

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico sanitarie di cui al D. Lgs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati. Le concentrazioni riferite a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e ormonali e di micotossine devono essere conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Devono avere albume chiaro, limpido, denso ed esente da corpi estranei di qualsiasi natura; - non devono essere presenti odori estranei. Le uova pastorizzate dovranno avere odore e sapore tipici delle uova fresche senza impurità o frammenti di guscio.

Devono essere fresche, selezionate, prodotte in condizioni igienico -sanitarie ottime devono essere di produzione nazionale non devono essere state pulite con procedimento né umido né con un procedimento a secco.

**Limiti microbiologici:** assenza di patogeni.

#### **Vita residua “shelf life” del prodotto**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

#### **Imballaggio ed etichettatura**

Le confezioni e l’etichetta delle uova dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge.

### **UOVA FRESCHE BIOLOGICHE**

Categoria qualitativa A. Categoria di peso: 55 - 65 g.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell’uovo in caso di rotazione di questo;;
- esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- Odore: esente da odori estranei

Le uova dovranno appartenere alla categoria qualitativa A ed avere un peso compreso tra i 55 e i 65 g. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti

coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 g.. Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

### **Imballaggio ed etichettatura**

Le confezioni e l'etichetta delle uova dovranno essere conformi alle vigenti disposizioni di legge. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni. Le informazioni riportate sugli imballaggi e la stampigliatura delle uova devono essere conformi a quanto disposto dal Reg. CE 1234/2007, Reg. CE 1028/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al Reg. CE 557/2007. Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato anche: -il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento; -la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia; -la classificazione A (uova fresche per il consumatore); -la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio; -la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

## **PRODOTTI DOLCIARI**

**Biscotti secchi classici tipo “Oswego” o “Marie”:** preparati con ingredienti naturali secondo la ricetta propria della tipologia, pertanto gli ingredienti principali ammessi saranno: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi vegetali non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti dei suddetti ingredienti. I biscotti non devono contenere coloranti e additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge, non è ammesso l'uso di saccarina, dolcificanti artificiali, **grassi idrogenati, olio di palma**. I biscotti devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo “0” o “00”, conformi alla normativa vigente, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele.

**Fette biscottate:** preparati con ingredienti naturali secondo la ricetta propria della tipologia, da farine di grano tenero tipo “0” o “00”, conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti, additivi, aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, oli e **grassi idrogenati, né olio di palma**, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele.

I prodotti devono in ogni caso essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta, ed essere quindi fragranti ed avere la giusta consistenza e friabilità. Dovranno altresì essere conformi all'art. 4 della L.R. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

**Confezionamento:** I biscotti e le fette biscottate devono essere confezionati e sigillati in monoporzione da 15/20 gr. I prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Su ciascuna confezione devono essere indicati i termini di scadenza.

### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

## **POMODORI PELATI**

Il prodotto dovrà essere costituito da pomodori pelati e succo di pomodoro.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

- Forma: allungata e vicino a quella caratteristica del frutto fresco
- Privi di buccia

- Colore: rosso caratteristico del pomodoro sano maturo
- Odore: caratteristico del pomodoro.
- Sapore: caratteristico del pomodoro.
- Assenza totale di: larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria
- macchie necrotiche e maculature
- parti depigmentate
- residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento
- marciumi interni ed esterni

Peso del prodotto sgocciolato: non < 60 % del peso netto

Il prodotto dovrà essere, comunque, conforme alle vigenti normative nazionali ed europee.

Il prodotto deve essere conforme all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

La Ditta aggiudicataria, su richiesta, dovrà fornire anche minime quantità di:

- concentrato di pomodoro in confezioni da gr. 400;
- passata di pomodoro in confezioni da Kg. 2,6 e da gr. 700.

#### **Vita residua “Shelf life” del prodotto:**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

### **TONNO IN OLIO D'OLIVA**

Il prodotto dovrà essere costituito da tonno e olio d'oliva in scatole in banda stagnata del peso di Kg. 1,700.

#### **Caratteristiche merceologiche ed organolettiche:**

(specie *Thunnus albacares* – varietà *Yellowfin*) Il prodotto deve presentare odore gradevole, colore uniforme, di tonalità variante dal rosa al rosso bruno in base alla specie; non deve presentare altre colorazioni anomale. Le carni di consistenza omogenea e compatta, non devono essere stoppose, non devono presentare macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, squame, pelle e grumi di sangue). Dovrà essere a trancio intero di prima qualità, conservato in olio di oliva. Il trancio deve essere costituito da un'unica porzione di carne, ottenuta da un taglio trasversale della massa muscolare. Il prodotto, oggetto della fornitura, deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitario nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti. I valori di Istamina e Metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti (D.M. 9.12.93). L'olio, esclusivamente di oliva, deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. Non devono essere presenti conservanti.

Il Prodotto dovrà essere fornito in contenitori in banda stagnata della pezzatura di 1,700 Kg, privi di difetti come tracce di ruggine, ammaccature, corrosioni interne, bombature di qualsiasi natura. Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno ventiquattro mesi. Verranno respinte le confezioni il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili al cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

Il prodotto dovrà essere comunque, conforme alle vigenti normative nazionali ed europee.

#### **Vita residua “Shelf life” del prodotto:**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

#### **Etichettatura**

L'etichetta, deve riportare:

1. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
2. la sede dello stabilimento;
3. una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
4. La data di produzione e di scadenza

## **PESTO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA , SENZA GLUTINE**

Il pesto confezionato deve soddisfare le disposizioni vigenti in materia di produzione ed essere prodotto e confezionato in Italia. Deve essere esente da conservanti, gli unici ammessi saranno acido ascorbico e acido citrico; dovrà essere prodotto con basilico, olio extra vergine di oliva, pinoli, grana/parmigiano e/o pecorino. Non deve contenere grassi non meglio identificati e diversi dall'olio extra vergine di oliva. Deve presentare buone caratteristiche micobiche. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inaridimento.

Deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

## **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Non sarà tollerata la presenza anche di modeste quantità di sfarinati di frumento tenero, né consentito l'uso di sostanze collanti o di coloranti artificiali. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. Deve avere sapore e odore gradevole, non di muffa o di rancido. Dovrà possedere tutti i requisiti fissati dalle vigenti normative nazionali ed europee e:

- avere frattura vitrea e colore naturale giallo ambra;
- essere resistente alla cottura.
- non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata, né avere odori o sapori sgradevoli;
- non dovrà contenere alcun tipo di impurità
- Caratteristiche microbiologiche: assenza di patogeni.
- La fornitura dovrà essere effettuata, di norma, in confezioni da Kg. 3 / 5 sigillate e recanti sulla busta la denominazione della Ditta produttrice, la qualità, il tempo e le modalità di cottura, nonché la data di produzione e di scadenza.

## **RISO PARBOILED**

Il riso dovrà essere della varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevole e che non denunci rancidità o presenza di muffa ed essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc.) e da presenza di insetti. Deve presentare le caratteristiche tipiche della varietà indicata e rispettare le caratteristiche merceologiche richieste dalle vigenti normative nazionali ed europee.

Il riso deve essere confezionato in imballi non inferiori a Kg. 5 e non superiore a kg. 10, sigillati e recanti sulla confezione la denominazione della Ditta produttrice, la qualità, il tempo e le modalità di cottura, nonché la data di produzione e di scadenza.

## **PASTA SECCA PER LASAGNE**

- Deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina corrispondenti ad almeno 200 gr. di uova per Kg. di semola come nonché rispondere ai requisiti per composizione previsti dalle norme vigenti in materia.
- Deve presentarsi in buono stato di conservazione. Le confezioni devono essere intatte e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti in materia.
- Deve mantenere la forma e presentare buona consistenza non deve spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa, in fase di cottura come anche di mantenimento in temperatura per la successiva veicolazione.
- La pasta per lasagne deve presentarsi in sfoglie di pasta all'uovo di dimensioni atte all'alloggiamento in gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza preventivo passaggio in acqua bollente.

I prodotti dovranno essere conformi all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M.

(Organismi Geneticamente Modificati).

**Vita residua “Shelf life” del prodotto:**

60% ( intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra data di scadenza e data di consegna al Comune).

**SALE MARINO GROSSO / SALE FINO IODATO**

Deve essere autentico sale naturale, non deve contenere impurità e corpi estranei. Conforme, anche per la tipologia iodata e per l’etichettatura, alla normativa vigente in materia.

**LEGUMI SECCHI**

I legumi devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di pietrisco, di steli, di insetti, nonché di muffe o agenti infestanti, di pezzatura il più possibile omogenea. Il prodotto conforme alle vigenti disposizioni di legge, deve essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili ed a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni deve, altresì, essere riportato: il tipo di prodotto, nome del produttore/confezionatore e relativo luogo, peso netto e data di scadenza. Per i fagioli si richiede la qualità: Borlotto, Cannellino, Lamon, Fagiolo di Spagna e Fagiolo Lima. Per le lenticchie la qualità richiesta è la seguente: Villalba, Leonessa, di Altamura e di Castelluccio. Ceci e piselli decorticati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 1.

Potrebbero essere richiesti in alternativa legumi in scatola. Gli stessi devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Devono presentarsi sani, privi di larve, difetti dovuti a malattie e devono presentare caratteristico odore, colore e sapore del prodotto tipico. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia. Confezioni, intatte e sigillate, da kg. 3.

**FARINA (BIANCA DI TIPO 0 E 00, DI MAIS ISTANTANEA)**

Deve avere le caratteristiche di qualità e composizione previste dalle norme vigenti in materia. Non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono risultare indenni da infestanti, parassiti o larve o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni riguardanti: il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza come previsto dalle norme vigenti in materia. Le stesse caratteristiche sono considerate valide per la farina di mais.

Farina di mais istantanea da prontuario aggiornato per gli alimenti per celiaci; confezioni da 2 Kg.

**CEREALI (ORZO PERLATO – FARRO PERLATO)**

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita; non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali. I granelli dell’orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge 580/67 e s.m.i., sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

**Shelf life minima al momento della consegna: il prodotto deve essere consegnato non oltre 6 mesi prima della data di scadenza.**

**Tracciabilità di filiera:**

deve essere prodotta una identificazione documentata della merce.

A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D.

Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi del prodotto oggetto dell'appalto.

## PASTA FRESCA E RIPIENA

Gli **gnocchetti** (2/4 g) devono essere di qualità superiore e presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con purea di patate minima all' 80%, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati; non devono contenere uovo e/o derivati; dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

Le confezioni dovranno essere originali da gr. 500 a gr. 1.000 o superiori ma comunque in un formato tale che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

Il prodotto sarà mantenuto sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata ed in etichetta dovrà essere riportata la data di scadenza (precisando giorno, mese, anno) e le modalità di conservazione.

Le **paste ripiene** dovranno contenere ripieni di spinaci e ricotta fresca per quanto riguarda i ravioli mentre per i tortellini dovranno essere composti da carne suina (prosciutto crudo), formaggio grattugiato e aromi vari.

Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

### Etichettatura

Per tutti i prodotti per i quali non si prevedono indicazioni particolari da riportare in etichetta, la stessa, oltre alle menzioni obbligatorie, deve riportare:

1. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
2. la sede dello stabilimento;
3. una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
4. La data di produzione e di scadenza
5. Caratteristiche microbiologiche: assenza di patogeni.
6. A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D. Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi del prodotto oggetto dell'appalto.

## LATTE E LATTICINI

### FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da fornire dovrà essere quello denominato "Parmigiano Reggiano", di prima scelta, con stagionatura non inferiore a 18 mesi, marchiato e prodotto nelle zone previste dal D.P.R. 30/10/1955, n. 1269 e successive modificazioni; il grasso minimo deve essere il 32% della sostanza secca. Il formaggio deve presentare idoneità alla grattatura; deve riportare sulla crosta impresso a fianco il marchio di origine "parmigiano reggiano"; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/-4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

Dovrà essere fornito in spicchi corrispondenti ad 1/8 della forma intera, in confezione sottovuoto (conformità: L. 283 del 30/0462M; DPR 327 del 26/03/1980, DPR 777 del 23/08/82, DPR 322 del

18/05/1982.

**Non è in alcun modo ammessa la fornitura di prodotto declassificato.**

**Caratteristiche organolettiche:**

- Confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale.
- Colore della pasta: bianco o paglierino.
- Aroma e sapore caratteristici della pasta: fragrante, delicato

**Vita residua “Shelf life” del prodotto:**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna al Comune).

Il prodotto dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle vigenti leggi nazionali ed europee ed in particolare, alla normativa relativa concernente il riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione del formaggio.

**Etichettatura:**

Ogni forma riporta sullo scalzo l’apposita marchiatura a fuoco, l’anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto. Il formaggio porzionato e corredata della dichiarazione della ditta confezionatrice che attesta la sua autenticità ai sensi del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 e successive modifiche. Qualora sia confezionato, deve riportare le indicazioni previste dal D. L.vo n. 109/92.

**Confezionamento:**

Porzionato in 1/8 sottovuoto.

Il formaggio dovrà essere fornito in pezzi, ciascuno del peso non inferiore a kg. 4 circa, e non superiore a kg. 5 circa.

Su richiesta, dovranno essere fornite forme intere.

Potranno, inoltre, essere richieste confezioni da 1 Kg. contenenti tocchetti da 25-30 grammi.

**MOZZARELLA DI LATTE BOVINO (DI ORIGINE BIOLOGICA)**

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino, caglio, fermenti lattici, sale; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non deve presentare macchie di colore giallognolo, deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservato nel suo latticello. Il prodotto dovrà avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo.

Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido si governo. Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura. Deve essere fornito in unità di vendita preconfezionato all’origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall’art. 23 del DL 109/92. E’ vietata l’aggiunta di coloranti e conservanti. Prodotto secondo quanto

previsto dal Regolamento CEE 2092/91 e 1804/99. Si richiede la fornitura di mozzarelle di gr. 50 cadasuna.

**RICOTTA A PRODUZIONE TRADIZIONALE DI FILIERA CORTA**

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa e rispondente alla normativa vigente. Deve essere preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

## **STRACCHINO (DI ORIGINE BIOLOGICA)**

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

## **BURRO (DI ORIGINE BIOLOGICA)**

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.P.R. 54/97e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, Reg. CEE. 577/97, Reg. CEE n° 623/1998 e 1804/99 e dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata , originali e sigillate.

## **YOGURT (DI ORIGINE BIOLOGICA)**

Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di vacca addizionato a fermenti lattici vivi (Lactobacillus bulgaricus e Streptococco. Thermophilus ), così come previsto dalle norme vigenti La componente frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Lo yogurt non dovrà contenere tracce di glutine.

Deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente; alla frutta, confezionato in vasetti da 125 gr. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

## **LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO (DI ORIGINE BIOLOGICA)**

Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L. 169/89. Il latte dovrà essere di origine BIOLOGICA con etichettatura a norma di legge.

## **FORMAGGI A PASTA SEMI STAGIONATI**

Dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente.

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte. I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiori.

### **Emmenthal**

Prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 45%. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte più interna. Rispondente ai requisiti del DPR 1099/1953.

### **Formaggio tipo Fontina**

Formaggio grasso a pasta semicotta prodotto da puro latte vaccino fresco Deve: subire un periodo medio di maturazione di 3 mesi e riportare dichiarazioni riguardo il tempo di stagionatura ; non avere difetti interni o esterni dovuti a marcescenza, a fermentazioni anomale o altro; E' usato come formaggio da tavola e presenta le seguenti caratteristiche:

- forma cilindrica a scalzo basso leggermente concavo con facce piane o quasi piane;

- crosta compatta, sottile dello spessore di circa mm2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- sapore dolce caratteristico
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Il prodotto dovrà risultare corrispondente ai requisiti previsti dal DPR 30/10/1955 n° 1269. 4.7.

### **Primo sale**

Formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte di mucca termizzato, caglio e sale. Il tenore di grasso non deve essere superiore al 20% di sostanza secca

### **Pecorino Toscano DOP**

Il formaggio dovrà essere “Pecorino Toscano DOP”. Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 10 luglio 1995 - GURI n.186 del 10 agosto 1995 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato “fresco” (almeno 20 giorni e meno di 4 mesi).

### **Asiago DOP**

Il formaggio dovrà essere “Asiago DOP” pressato - fresco. Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 6 giugno 1995 - GURI n. 146 del 24 giugno 1995 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato.

Il prodotto dovrà avere una maturazione tale da essere considerato “fresco” (almeno 20 giorni).

I Formaggi non dovranno contenere conservanti, coloranti o altri additivi chimici.

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del D.P.R. 54/97 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

I formaggi suddetti devono avere le seguenti qualità e caratteristiche (quelli specificati devono essere di origine biologica):

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.
- non devono avere la crosta formata artificialmente non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

### **Etichettatura**

Per tutti i prodotti per i quali non si prevedono indicazioni particolari da riportare in etichetta, la stessa, oltre alle menzioni obbligatorie, deve riportare:

1. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
2. la sede dello stabilimento;
3. una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

#### 4. La data di produzione e di scadenza

#### 5. Caratteristiche microbiologiche: assenza di patogeni.

A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D. Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE,

I prodotti biologici offerti dovranno provenire da agricoltura biologica al 100% e dovranno essere certificati dai competenti organi di controllo e conformi alle vigenti normative in materia nazionali ed europee.

Non saranno accettati prodotti che non abbiano le caratteristiche sopra descritte.

## PRODOTTI SURGELATI

Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari:

- a) sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto "surgelazione", che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18° C;
- b) commercializzati come tali.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche. Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.

In particolare, i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo ed una pezzatura compresa tra 1 e 10 Kg. Tutti i prodotti, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

## VERDURE SURGELATE

REQUISITI NORMATIVI E REGOLAMENTARI: L. 32/1968; DM 15/06/1971; DPR 327/1980; DPR 322/1982; CM 21/1992; D. Lgs. 110/1992; DM 493/1995; Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; et successive modificazioni/integrazioni. I prodotti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni risultino alterate e che siano tali da soddisfare tutte le condizioni previste dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modificazioni/integrazioni. Devono essere conformi alla direttiva sanitaria che ne regola il commercio, non dovranno presentare anomalie che possano denunciare interruzioni nella catena del freddo. Non saranno accettate confezioni rotte. Il prodotto deve essere corredata di documentazione attestante l'assenza di Organismi Geneticamente Modificati. I prodotti orticoli devono essere di giusta maturazione, sani, brillanti, consistenti, non attaccati da parassiti e marciume, privi di corpi estranei e terrosità, accuratamente puliti, mondati, tagliati. 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. Esse 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 breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. La condizione di surgelazione (-18 °C) dovrà essere raggiunta in un tempo massimo di 4 ore. I prodotti, sigillati all'origine, saranno stati sottoposti al trattamento a freddo descritto e mantenuti a tale temperatura fino al momento della vendita al consumatore finale.

Tutti i prodotti surgelati richiesti non dovranno presentare:

- alterazioni dei caratteri organolettici in colore, odore o sapore;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- la consistenza non deve essere legnosa, né il prodotto apparire spappolato;
- i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- alterazioni e scottature da freddo;
- desurgelazioni parziali o totali;
- ammuffimenti.

## **PESCE SURGELATO**

Come indicato anche nel prospetto di offerta i prodotti ittici richiesti, al di là della definizione italiana dovranno essere quelli individuati dal loro nome latino pertanto con la definizione con "Nasello" si richiede "Merluccius Capensis/Paradoxus", con "Merluzzo" si richiede "Macroronus Novazelandiae", con "Platessa" si richiede "Pleuronectes Platessa", con "Palombo" si richiede "Mustelus Mustelus", Filetti di halibut (Fam. Pleuronettidi - Hyppoglossus hippoglossus).

I singoli filetti di pesce dovranno essere ottenuti da prodotti ittici sgolati, scodati, sezionati longitudinalmente, dopo essere stati destinati completamente. Dovranno evidenziare la tipica, regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I prodotti richiesti dovranno essere conformi alla vigenti leggi riguardanti i prodotti ittici.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni. La forma deve essere tipica della specie. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo il decongelamento. La consistenza deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazioni giallastre. Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato. Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.

Il pesce dovrà essere perfettamente diliscato ed eviscerato, senza corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccameneti, disidratazioni, inacidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995).

I filetti e i tranci dovranno essere spellati e con la pelle priva di scaglie. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti, contaminanti e derivanti da scorretta tecnologia di lavorazione, scottature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spongiosità e consistenza stopposa. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D. M. 9/12/93.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali ed europee ed in particolare deve essere confezionato ed etichettato ai sensi delle vigenti leggi ed in particolare dovranno essere rispettati il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti ed il valore ABVT (azoto basico volatile totale).

Il prodotto surgelato dovrà essere posto in confezione originale chiusa, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatta in modo che non sia possibile la manomissione senza che la confezione stessa risulti alterata, e con data di produzione e di scadenza di facile lettura. Per tale motivo la singola confezione dovrà essere originale e sigillata dal produttore e/o distributore. I prodotti surgelati saranno richiesti, di norma, in confezione da kg.2,500/5,000.

**La glassatura monostratificata non deve essere superiore al 10%.**

**Il prodotto deve essere conforme all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di**

## **O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).**

D.Lgs. 110/1992, art. 2:

### **HAMBURGER /POLPETTE VEGETALI per pasti vegetariani e/o vegani**

Gli hamburger devono essere conformi alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari. Il prodotto dovrà essere esente da organismi geneticamente modificati.

Il prodotto dovrà avere un odore gradevole, fragrante, senza odori estranei; il gusto dovrà essere quello tipico del prodotto, senza retrogusti estranei e la consistenza tipica.

#### **Etichettatura:**

**Riguardo alle etichette si precisa che, oltre alle norme previste in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D. Lgs. 109 - 27/01/1992), gli alimenti surgelati dovranno riportare in etichetta una serie di integrazioni specifiche e in particolare:**

- La denominazione della ditta produttrice;
- la denominazione di vendita, completata dalla definizione di " prodotto surgelato";
- il termine minimo di conservazione completato dall'indicazione del periodo in cui il prodotto può essere conservato presso il consumatore finale;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto dopo l'acquisto, completate dalla indicazione della temperatura di conservazione o della attrezzatura richiesta per la sua conservazione;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere risurgelato e le eventuali istruzioni per il scongelamento;
- l'indicazione del lotto di appartenenza.

Deve essere conforme alle leggi vigenti e indicare:

- nome commerciale e descrizione del prodotto;
- lo stato fisico;
- l'identificazione dello stabilimento;
- il peso netto;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- il lotto di appartenenza.

## **OLI ALIMENTARI**

La fornitura dovrà essere conforme alle prescrizioni sotto riportate

- olio extravergine di oliva toscano D.O.P. in lattine da 5 lt.;
- olio extravergine di oliva filtrato italiano al 100% in lattine da 5 lt;

L'olio deve essere del tipo denominato, secondo la classificazione prevista dalla vigente legislazione in materia, come "olio extravergine di oliva" di produzione 2015 (per l'anno 2016) e 2016 (per l'anno 2017).

**Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio.**

Il prodotto deve essere perfettamente limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico.

Il prodotto dovrà essere consegnato, di norma, in lattine sigillate il cui peso non deve essere

inferiore a lt. 1 e superiore a lt. 5.

**Etichettatura dovrà indicare:**

- olio filtrato italiano con la percentuale pari al 100% di olio italiano, così come previsto con Regolamento n. 1019 del 2002;
- olio toscano DOP.

**Caratteristiche chimico- fisiche minime richieste e permesse:**

- acidità massima consentita 0,60;
- k 232 massima 2,10 nm.;
- k 270 massima 0,20 nm.;
- delta k massima 0,10 nm.

**La presenza di caratteristiche superiori a quelle minime richieste comporta l'immediata esclusione dalla gara.**

**Il prodotto deve essere conforme all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).**

Questa Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sigillare presso la Ditta aggiudicataria, la quantità ad essa destinata in sede di affidamento.

**Etichettatura**

Per tutti i prodotti per i quali non si prevedono indicazioni particolari da riportare in etichetta, la stessa, oltre alle menzioni obbligatorie, deve riportare:

1. Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante;
2. la sede dello stabilimento;
3. una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o opposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.
4. La data di produzione e di scadenza
5. Caratteristiche microbiologiche: assenza di patogeni.

A seguito di specifica richiesta il fornitore dovrà fornire, in conformità di quanto disposto dal D.Lgs. 26.5.1997, n. 155, attuativo delle Dirette 93/43/CEE e 96/3/CEE.

**Art. 3 - IMPORTO DELLA FORNITURA E VARIAZIONE DEL CORRISPETTIVO**

1. L'importo complessivo della fornitura è fissato in € 58.000,00 oltre IVA.

Il prezzo a base d'asta è determinato moltiplicando i prezzi unitari stimati dall'Amministrazione per le quantità ritenute necessarie per l'intero periodo contrattuale così come meglio indicati nell'allegato A al presente capitolo. Il concorrente in fase di offerta economica potrà proporre anche prezzi in aumento rispetto a quelli indicati dalla stazione appaltante purché l'importo complessivo offerto sia inferiore all'importo a base d'asta.

2. Detto importo è puramente indicativo e non impegna questa Amministrazione al raggiungimento dell'importo massimo sopraindicato riservandosi, L'Amministrazione medesima, la potestà di richiedere le forniture di cui all'art. 2, secondo le effettive necessità; pertanto l'esatto ammontare della fornitura sarà quello risultante applicando i prezzi unitari offerti dall'appaltatore in sede di gara alle effettive quantità richieste ed acquistate di volta in volta in costanza di rapporto contrattuale, secondo una valutazione discrezionale del proprio fabbisogno.

3. Le forniture richieste nell'arco di validità contrattuale potranno risultare, a consuntivo, anche di importo inferiore rispetto all'impegno di spesa derivante dal contratto.

4. L'importo contrattuale sarà quello a base d'asta pari ad € 58.000,00 oltre oneri fiscali e di ogni altro onere dovuto all'impresa appaltatrice sulla base delle norme in vigore. Fanno carico al fornitore, e pertanto si intendono già compresi nel prezzo offerto, le spese di imballaggio e di

trasporto, franco magazzini.

5. L'I.V.A., nella misura di legge, è a carico del Comune di Monteriggioni e sarà assolta secondo le disposizioni previste dall'art. 1 comma 629 (Split payment) della Legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015).
6. L'Amministrazione, durante l'esecuzione del contratto, si riserva la facoltà di richiedere e l'impresa ha l'obbligo di accettare alle condizioni tutte del contratto, un aumento od una diminuzione delle prestazioni, fino alla concorrenza di un quinto dell'ammontare del contratto medesimo.
7. L'Amministrazione può inoltre affidare all'impresa un ulteriore aumento contrattuale fino alla concorrenza di un altro quinto calcolato sull'ammontare originario ferme restando le condizioni di contratto, previa accettazione da parte dell'impresa

#### **Art. 4 - DURATA DELLA FORNITURA**

1. L'appalto avrà decorrenza dal 01/05/2018 al 31/08/2018.
2. Il rapporto contrattuale cesserà prima della sua scadenza naturale nel caso di raggiungimento dell'importo contrattuale di cui all'art. 3 del presente capitolato, eventualmente aumentato nei limiti di legge.
3. Su disposizione del Responsabile del contratto, potrà essere dato avvio all'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione del medesimo, previi in ogni caso gli accertamenti antimafia previsti dalla legge e la costituzione della cauzione definitiva.
4. Le tipologie dei prodotti e le quantità indicate nell'allegato al presente capitolato rappresentano il fabbisogno presunto per tutto il periodo contrattuale.

#### **Art. 5 - ORDINAZIONE DELLE MERCI**

1. Il responsabile della cucina centralizzata del Comune di Monteriggioni è autorizzato all'effettuazione degli ordini durante tutto il periodo di fornitura.
2. La ditta aggiudicataria dovrà nominare un responsabile con il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici ed operativi con gli uffici competenti del Comune di Monteriggioni e comunicarne il nominativo, numero telefonico e indirizzo e-mail.

#### **Art. 6 - MODALITÀ DI CONSEGNA**

1. La fornitura potrà essere richiesta anche con cadenza giornaliera dal lunedì al venerdì e la consegna dovrà essere effettuata entro le ore 9 del secondo giorno successivo a quello dell'ordine, presso la Cucina centralizzata ubicata nella scuola secondaria di II° grado di Monteriggioni, Via Cassia Nord, 140/142, nei quantitativi e con le caratteristiche qualitative di volta in volta richiesti.
2. Nel documento che accompagna la merce dovranno essere indicati tutti i dati e caratteristiche necessari per l'individuazione quantitativa e qualitativa del prodotto. Il suddetto documento sarà sottoscritto dall'addetto al magazzino a conferma della regolare consegna.
3. Nell'eseguire la consegna della merce, il fornitore ha l'obbligo del rispetto delle normative e leggi che regolano la tutela dell'igiene o disposizioni che potranno essere prescritte dall'Amministrazione aggiudicatrice per la buona protezione e conservazione della merce stessa.
4. Le forniture non potranno essere sospese o abbandonate per alcuna causa senza il preventivo assenso del Committente.
5. Nel caso di mancata consegna nel termine stabilito, i competenti uffici del Comune di Monteriggioni hanno facoltà di acquistare il prodotto, nel quantitativo immediatamente occorrente, direttamente al libero commercio, con addebito delle spese maggiori a carico del fornitore, senza bisogno di diffida o di atto formale;

6. Nel caso in cui la mancata o parziale consegna della fornitura si verifichi per almeno due volte consecutive, il Comune di Monteriggioni si riserva la facoltà, previa formale contestazione, di risolvere il contratto fatto salvo il risarcimento il risarcimento degli ulteriori danni.
7. Il Comune di Monteriggioni si riserva la facoltà, di rifiutare la consegna di forniture riconosciute difettose o comunque non riconosciute idonee nelle quantità e qualità indicate nel presente Capitolato e di richiederne l'immediata sostituzione. Ove il fornitore non intenda o non sia in grado di far luogo alla sostituzione, si applicherà quanto disposto al comma precedente.

### **Art.7 - TRASPORTO**

1. Il trasporto delle merci dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente pena la non accettazione di prodotti trasportati.
2. Il trasporto della merce deve avvenire con veicoli muniti di regolare autorizzazione sanitaria e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<7°C) per tutta la durata del trasporto.

### **Art. 8 – CONTROLLI**

1. Il Comune di Monteriggioni, si riserva la facoltà di poter effettuare, in qualsiasi momento, controlli sulla qualità delle derrate, sottoponendole eventualmente, anche ad analisi chimiche presso laboratori e/o istituti autorizzati, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche igienico-sanitarie, in particolare in adempimento alla disciplina prevista dal D. Lgs. 155/1997 e alle leggi ad esso collegate e del conseguente proprio piano di autocontrollo.
2. I controlli relativi ai vari aspetti merceologici e non, alla corrispondenza alla vigente legislazione in materia e/o alle condizioni pattuite, potranno avvenire, in relazione alla natura dei prodotti, in più momenti ed in particolare:
  - a. all'atto della consegna, con riferimento soprattutto a tutti quegli aspetti rilevabili al ricevimento (imballaggio, data di scadenza, provenienza, conformità dei mezzi di trasporto, pezzatura, ecc.);
  - b. durante la permanenza negli appositi locali di deposito, al momento dell'apertura degli imballaggi primari o durante le varie fasi della lavorazione, per tutti gli altri aspetti non precedentemente rilevabili.
3. Le spese relative all'esecuzione dei controlli di cui sopra, nel caso emergano irregolarità igienico – sanitarie, saranno a carico della Ditta fornitrice e addebitate con le stesse modalità previste all'art. 12 per l'applicazione delle penalità.
4. Le responsabilità del fornitore connesse a quanto accertato permangono anche dopo l'accettazione della provvista e fino a che sia stata eseguita eventuale relativa analisi.
5. Il Comune di Monteriggioni, onde evitare possibili contestazioni, si impegna, nei limiti del possibile, ad invitare il fornitore ad assistere al prelevamento della campionatura da sottoporre ad analisi di laboratorio.

### **Art. 9 – PAGAMENTI**

Il pagamento sarà effettuato su presentazione di fattura, previo visto dell'ufficio competente in ordine alla regolarità della fornitura, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della medesima. Dovrà essere emessa un'unica fattura mensile riepilogativa di tutte le consegne effettuate nel mese di riferimento. La fattura dovrà contenere i riferimenti alle bolle di trasporto.

Mensilmente, contestualmente all'invio della fattura, dovrà essere inviato per posta elettronica all'indirizzo [placidi@comune.monteriggioni.si.it](mailto:placidi@comune.monteriggioni.si.it) un elenco contenente le quantità consegnate di ciascuna referenza dall'inizio dell'appalto.

## **Art. 10 – CAUZIONE DEFINITIVA**

1. A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire, prima della firma del medesimo, la garanzia fidejussoria, a titolo di cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016.
2. La cauzione, se presentata mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari di cui all'articolo 93 comma 3, del D.Lgs 50/2016, dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale e deve essere presentata nei termini e con le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale e preventivamente comunicate all'impresa appaltatrice.
3. Nel caso in cui l'aggiudicatario non ottemperi a quanto previsto ai commi 1 e 2 il Comune ne dichiara la decadenza dall'aggiudicazione.
4. La cauzione definitiva è mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto. Essa pertanto va reintegrata a mano a mano che su di essa il Comune opera prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove ciò non avvenga entro il termine di dieci giorni dalla lettera di comunicazione inviata al riguardo dal Comune, quest'ultimo ha la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione dal presente Capitolato Speciale.

## **Art. 11 - PENALITA'**

1. Salvo le ulteriori conseguenze, in caso di parziale o totale mancata fornitura, salvo quanto previsto dal comma 6 dell'art. 6, il Comune di Monteriggioni, applicherà una penale pari al 10% dell'importo della fornitura ordinata e non consegnata, al giorno.
2. La medesima penale sarà applicata in caso di fornitura non conforme a quanto previsto dal presente capitolato ed in tutti gli altri casi di inadempienza accertata agli obblighi di cui al medesimo, fatte salve ulteriori responsabilità.
3. L'Amministrazione si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto ogni qualvolta la difformità della fornitura attenga a norme igieniche e/o sanitarie degli alimenti ed ogni qualvolta ritenga grave l'inadempienza contrattuale in rapporto alla natura del servizio di sua spettanza.
4. Salvo l'applicazione delle penali di cui sopra e salve ulteriori conseguenze, l'Amministrazione si riserva, con le modalità di cui all'art. 6, la facoltà di affidare la singola fornitura non effettuata o effettuata in forma parziale o difforme da quanto richiesto ad altro fornitore in danno dell'appaltatore.
5. L'ammontare delle penalità è addebitato sul credito dell'impresa fornitrice relativo al contratto cui esse si riferiscono, ovvero, non bastando, sulla cauzione definitiva, che deve essere reintegrata nel suo ammontare iniziale entro 15 giorni dalla richiesta. Le penalità sono addebitate, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.
6. Qualora l'importo complessivo delle penali irrogate sia superiore al 10 per cento dell'importo contrattuale è facoltà per il Comune di Monteriggioni, di risolvere il contratto in danno dell'appaltatore.

## **Art. 12 - RISOLUZIONE E RECESSO**

1. Si potrà procedere alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - a) quando il Comune di Monteriggioni e l'impresa, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;
  - b) per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'impresa per causa ad essa non imputabile; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;

- c) per fallimento, scioglimento, liquidazione, o cessazione di attività ;
  - d) per cessione del contratto o ricorso al subappalto; il Comune di Monteriggioni incamera la cauzione definitiva;
  - e) per cessione dell'azienda, ove il Comune di Monteriggioni decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva; la medesima procedura si adotta in caso di affitto e usufrutto dell'azienda;
  - f) per mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelevamenti operati dal Comune di Monteriggioni per fatti connessi con l'esecuzione del contratto; il Comune di Monteriggioni incamera la parte restante della cauzione;
  - g) per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte; il Comune di Monteriggioni incamera la cauzione definitiva, salvo l'applicazione delle previste penali e l'ulteriore diritto al risarcimento danni derivanti dal nuovo affidamento quantificati anche nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al medesimo;
  - h) qualora l'importo complessivo delle penali irrogate sia superiore al 10 per cento dell'importo contrattuale; il Comune di Monteriggioni incamera la cauzione definitiva, salvo l'ulteriore diritto al risarcimento danni derivanti dal nuovo affidamento quantificati anche nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al medesimo;
  - i) ogni qualvolta la difformità della fornitura attenga a norme igieniche e/o sanitarie degli alimenti;
  - j) negli altri casi previsti dal presente capitolato e dalla vigente normativa.
2. Ove si pervenga alla risoluzione del contratto, all'impresa è dovuto il pagamento del valore della fornitura eseguita fino al momento dell'avvenuta comunicazione della risoluzione, effettuata con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata all'impresa nel domicilio legale indicato in contratto.
  3. Nei casi di risoluzione del contratto di cui al comma 1, lettere d), f), g) ed h) il Comune di Monteriggioni ha la facoltà di affidare a terzi la parte rimanente della fornitura, in danno dell'impresa inadempiente. L'affidamento avviene per trattativa privata, stante l'esigenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto. All'impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dal Comune di Monteriggioni rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dalla cauzione incamerata e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, previo "fermo amministrativo" del corrispettivo regolarmente dovuto all'impresa. Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.
  4. Il Comune di Monteriggioni in qualunque momento dell'esecuzione, può comunicare all'impresa di voler sciogliere unilateralmente il contratto per comprovati motivi di pubblico interesse; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva e al pagamento del dieci per cento dei servizi non eseguiti fino a quattro quinti dell'importo del contratto.
  5. In caso di recesso unilaterale della ditta, la medesima sarà obbligata a risarcire il danno che sarà individuato e quantificato nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al nuovo affidamento; il Comune di Monteriggioni incamera la cauzione definitiva.

### **Art. 13 – CONTROVERSIE**

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune di Monteriggioni e l'appaltatore, che non sono risolte in via amministrativa, sono di competenza del Foro di Siena.

### **Art. 14 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

1. L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della

legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i..

2. L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura – ufficio territoriale del Governo della provincia di Siena della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi della tracciabilità finanziaria.
3. L'aggiudicatario dovrà provvedere a comunicare alla Stazione Appaltante ogni modifica dei dati trasmessi ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Art. 15 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**

Ai sensi del combinato disposto della legge n. 241/1990 e della L.R. n. 7/2000, si precisa che l'articolazione organizzativa competente in merito al procedimento amministrativo in argomento è l'Area Affari generali Socio-Educativa del Comune di Monteriggioni con sede in Via Cassia Nord, 150 53035 Monteriggioni (Si), mentre il Responsabile del procedimento è il dott. Carlo Maroni tel. 0577306602, fax 0577304550, mail [maroni@comune.monteriggioni.si.it](mailto:maroni@comune.monteriggioni.si.it) - pec [comunemonteriggioni@postacert.toscana.it](mailto:comunemonteriggioni@postacert.toscana.it) .