

COMUNE DI SANTA MARIA A MONTE

CAPITOLATO D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, SALUMI, PRODOTTI LATTIERO CASEARI E PRODOTTI SURGELATI VEGETALI E ITTICI, PER LA REFEZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI E MENSA DIPENDENTI PER IL PERIODO DAL 01/09/2019 al 31/08/2020 CON POSSIBILITA' DI EVENTUALE RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO.

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto riguarda la fornitura di derrate alimentari, salumi, prodotti lattiero caseari e prodotti surgelati vegetali e ittici per la refezione dei servizi educativi e scolastici e mensa dipendenti per il periodo dal 01/09/2019 al 31/08/2020 con possibilità di eventuale rinnovo per un ulteriore anno, specificatamente descritti nell'allegato A.

Ai sensi degli artt. 34 e 71 del D. Lgs. 50/2016 le forniture di cui al presente capitolato dovranno essere eseguite nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari adottati con Decreto del Ministero dell'ambiente del 25 luglio 2011 (in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) e reperibili all'indirizzo <http://www.minambiente.it/pagina/i-criteri-ambientali-minimi>.

Art. 2

Durata dell'appalto

La fornitura del presente appalto ha durata per il periodo dal 01/09/2019 al 31/08/2020 con possibilità di rinnovo, a discrezione della Stazione Appaltante, per un ulteriore anno.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per ulteriori 180 giorni per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice degli Appalti (D. Lgs 50/2016 e ss.mm.ii.). In tal caso l'aggiudicatario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto allo stesso prezzo e agli stessi patti e condizioni.

Art. 3

Importo dell'appalto

L'importo presunto dell'appalto, relativo al biennio, ammonta ad Euro 67.000,00 (Iva esclusa). L'importo complessivo dell'appalto comprensivo dell'eventuale rinnovo senza proroga ammonta ad Euro 134.000,00.

L'importo complessivo, tenuto conto dell'eventuale rinnovo e della proroga tecnica ammonta ad Euro 164.000,00 IVA esclusa, come riportato dalla seguente tabella:

IMPORTO	EURO
annuo	67.000,00
comprensivo di rinnovo (2 anni)	134.000,00
comprensivo di rinnovo e proroga	164.000,00

Art. 4
Caratteristiche quantitative della fornitura

La quantificazione di ciascun singolo prodotto cui la fornitura si riferisce, contenuta nell'allegato B, ha carattere assolutamente presuntivo e potrà subire variazioni anche significative in rapporto al reale numero degli utenti, al periodo di effettivo funzionamento di ciascun servizio educativo e scolastico nonché ad eventuali variazioni del menù previsto per le diverse tipologie di utenza. Tali variazioni potranno avvenire in conseguenza delle modifiche dei menu nei periodi estivi ed invernali, nonché qualunque modifica che l'Amministrazione ritenga necessaria.

Si precisa che il servizio viene svolto secondo calendario scolastico. Resta sospeso durante le vacanze di Natale e Pasqua e il mese di agosto. Per la seconda metà di giugno e fino alla fine di luglio il servizio viene svolto in forma ridotta per le scuole materne per i nidi d'infanzia, essendo chiuse le scuole primaria e secondaria.

Nella vigenza del periodo contrattuale, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, su richiesta del Servizio competente, anche alla fornitura di altri generi alimentari non compresi nel presente capitolato speciale, ancorché riferiti alle categorie merceologiche previste, che dovessero rendersi necessari alla realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

Il Comune si riserva, poi, l'eventuale possibilità di modificare, in accordo con la ASL competente, il menù.

Resta inteso che durante il periodo contrattuale l'affidatario dovrà assumersi l'onere di fornire, ai prezzi di listino corrente, eventuali prodotti non menzionati, che siano richiesti dal Comune, anche su semplice richiesta da parte del personale di cucina, allo scopo di apportare variazioni al menù o per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie.

In tal caso la Ditta aggiudicataria comunicherà preliminarmente i prezzi applicati per tali forniture, sui quali dovrà essere espresso il parere di congruità/accettabilità da parte del Servizio competente. Anche a questi generi alimentari aggiuntivi si applicano le norme del presente capitolato e dei relativi allegati.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato di gara:

- Le schede contenenti la descrizione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti richiesti e le normative da rispettare per la loro fornitura (allegato A);
- La scheda riassuntiva dei prodotti cui l'appalto si riferisce, con l'indicazione dei quantitativi da fornire (allegato B)

Nel corso dell'esecuzione della fornitura potrà verificarsi un aumento o una diminuzione dell'importo complessivo della stessa, fino alla concorrenza del quinto dell'importo dell'appalto ai sensi dell'art. 11 del R.D. n. 2440/1923, senza che la Ditta aggiudicataria possa vantare diritti e compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso.

Art.5
Caratteristiche qualitative della fornitura

La qualità e le pezzature richieste per i singoli prodotti oggetto dell'appalto sono indicate dettagliatamente nell'allegato A e B (tabelle merceologiche e scheda riassuntiva dei prodotti) e dovranno essere rigorosamente rispettate per tutta la durata della fornitura.

In particolare le derrate alimentari fornite debbono corrispondere, per qualità, caratteristiche organolettiche e pezzature, alla descrizione riportata nelle predette tabelle merceologiche. Per quanto non specificatamente indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di merceologia alimentare.

Gli involucri ed i contenitori dovranno essere conformi al decreto della Regione Toscana n. 1878/2011. I prodotti dovranno essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da regolamento CE n.853/2004 e regolamento CE 854/2004.

In particolare gli alimenti di origine animale forniti dovranno provenire da animali non alimentati con mangimi nei quali sono presenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R. del 6/4/2000 n. 53. Gli involucri ed i contenitori dovranno essere conformi al decreto della Regione Toscana n. 1878/2011. I prodotti dovranno essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da regolamento CE n.853/2004 e regolamento CE 854/2004.

Gli standard qualitativi delle derrate dovranno rispettare le indicazioni merceologiche contenute nell'allegato "A". Il possesso di tali standard dovrà essere documentato in fase di esecuzione dell'appalto da certificati di analisi e/o dichiarazioni che attestino l'identificazione dei prodotti.

L'appaltatore dovrà presentare relazioni semestrali in cui evidenzia il dettaglio delle derrate fornite nonché il rispetto delle percentuali di prodotti forniti ai sensi dei CAM e del presente capitolato. In tale relazione dovrà fornire un elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata.

Qualora sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di una tipologia di alimento indicata in sede di offerta, il Fornitore può chiederne la sostituzione temporanea o definitiva, purché abbia caratteristiche almeno equivalenti. La valutazione circa l'equivalenza delle caratteristiche verrà effettuata dal Responsabile del centro cottura. Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto al Fornitore di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario offerto in sede di gara. Il Comune si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso, da parte del prodotto offerto in sostituzione, di caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al prodotto offerto in sede di gara. Al termine della valutazione il Comune comunicherà al Fornitore se avrà accettato o meno la sostituzione di prodotto richiesta.

Per quanto concerne i C.A.M. (Criteri ambientali minimi), i prodotti, per almeno il 58 % in percentuale di peso sul totale, devono provenire da produzione biologica e, per almeno il 20% in percentuale di peso sul totale, da sistemi di produzione integrata (prodotti IGP, DOP e STG) (come riportato nell'Elenco delle denominazione italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette-Regolamento CE n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) del 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazione d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) e prodotti tipici tradizionali (compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350). L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere, in qualsiasi momento, alla Ditta fornitrice la documentazione relativa ad analisi chimico-microbiologiche e certificazioni di qualità attestanti l'identificazione merceologica dei prodotti forniti.

In caso di non disponibilità di prodotti provenienti da produzione biologica, da sistemi di produzione integrata, e da filiera corta, è possibile la sostituzione con prodotti convenzionali, purché tali sostituzioni siano comunicate tramite posta elettronica certificata tempestivamente all'ufficio comunale competente, specificandone le motivazioni. **In ogni caso le sostituzioni temporanee con prodotti convenzionali non devono verificarsi per più di 10 volte nel periodo di vigenza contrattuale.**

Art. 6

Norme igieniche

Le modalità di esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente rispondenti a quanto previsto dalla Legislazione vigente, dal Regolamento locale d'igiene della Regione Toscana, nonché a quanto ulteriormente richiesto, ai fini di una migliore garanzia dell'utenza, nelle schede merceologiche di prodotto di cui all'Allegato A del presente bando.

Art. 7

Consegna delle derrate

La Ditta fornitrice avrà l'obbligo di consegnare la merce presso la Cucina centralizzata, Via Querce n. 13, Santa Maria a Monte.

La consegna dovrà essere effettuata almeno due volte alla settimana dalle ore 7,30 alle ore 8,30 o in altro orario da concordare preliminarmente con gli addetti del centro cottura.

L'Amministrazione si riserva di richiedere, ove necessaria, una terza consegna in caso di emergenza, che verrà richiesta dal personale addetto alla cucina, senza che il fornitore possa rifiutarsi.

Per la terza consegna valgono tutte le disposizioni previste dal presente capitolato.

In caso di festività infrasettimanali o di rientro da un periodo di vacanze scolastiche, potranno essere eccezionalmente concordati giorni e/o orari di consegna diversi da quelli sopra indicati.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente corrispondente alla normativa vigente, pena la non accettazione della merce trasportata. In particolare i prodotti forniti dovranno essere trasportati con automezzi idonei; le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia ed alle temperature di veicolazione previste per legge.

L'accettazione della merce da parte del personale incaricato non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna. Le derrate devono essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute sono soggette alle penalità di cui all'art. 18.

La mancata esecuzione dell'ordine (ovvero la mancata fornitura), nonché il mancato rispetto dell'orario di consegna in precedenza indicato, darà luogo all'applicazione di quanto previsto dai successivi articoli di cui al presente capitolato.

Art. 8

Modalità di esecuzione della fornitura

Nello svolgimento della fornitura l'affidatario si atterrà all'osservanza scrupolosa delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate alimentari, ed in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dall'attività ricompresa nell'oggetto del presente affidamento.

Le derrate dovranno essere consegnate nelle quantità dovute al centro cottura, con l'etichettatura che ne indichi la tracciabilità.

In particolare l'etichetta dovrà contenere in lingua italiana e con chiarezza i seguenti elementi:

- **denominazione del prodotto alimentare**
- **elenco degli ingredienti**
- **data di consumo preferibile o scadenza**
- **quantità**
- **nome del responsabile del prodotto e della sede amministrativa**
- **nome della sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento**
- **numero di LOTTO**
- **modalità di conservazione**
- **tabella nutrizionale**

Tutti gli ordinativi vengono effettuati a mezzo di ordinativi inviati dagli addetti alla refezione ad un Responsabile della ditta affidataria a mezzo posta elettronica o fax.

La merce di volta in volta fornita, nella quantità e qualità richiesta, dovrà essere indicata sul Documento di Trasporto debitamente sottoscritto, in duplice copia di cui una verrà restituita all'impresa, controfirmata per accettazione dagli addetti alla refezione. La firma apposta sulla bolla dall'addetto alla refezione costituisce accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva e non libera l'impresa affidataria da eventuale responsabilità per la consegna di merci caratterizzate da condizioni di non conformità.

L'interruzione del servizio non giustificato da cause di forza maggiore costituisce causa di risoluzione del contratto e di applicazione delle penali previste in tal caso, fatto salvo in ogni caso il diritto al risarcimento del danno. Lo sciopero del personale non costituisce causa di forza maggiore. In caso di sciopero del personale l'impresa appaltatrice dovrà dare avviso al Comune con un anticipo di almeno 5 giorni.

In caso di interruzione dell'attività scolastica a causa di calamità naturali, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione via mail e tramite fax all'impresa entro le ore 18.00 del giorno precedente di non dar corso alla fornitura del giorno successivo, senza che l'affidataria possa chiedere alcun risarcimento. L'impresa dovrà fornire un numero di telefono che sia reperibile al di fuori dall'orario di ufficio da contattare per tale evenienza. Ai fini dell'annullamento dell'ordine fa comunque fede l'orario di invio della mail e del fax.

Art. 9 **Modalità di consegna**

Le consegne verranno effettuate a cura e spese dell'impresa fornitrice, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce dalla sponda del mezzo e al suo trasporto presso il centro cottura.

È obbligatorio approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti applicabili. I contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento o al facchinaggio. Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e, alla consegna, devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti. Il trasporto deve avvenire rispettando, per ciascun prodotto, le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate. I veicoli utilizzati dal Fornitore per il trasporto devono essere idonei nelle dotazioni e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare, per il trasporto di prodotti **da conservare a temperatura controllata**, i veicoli devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria e di idonee attrezzature di frigo-conservazione con monitoraggio costante della temperatura.

Le forniture devono corrispondere alla pezzatura, peso, grammatura, confezionamento ed etichettatura richiesti, **con numero di lotto e/o data di scadenza** ben evidenti su ogni prodotto, ai fini della tracciabilità. Eventuali eccedenze o generi diversi da quelli previsti dal presente capitolato, e non autorizzati espressamente e direttamente dall'Ufficio Scuola del Comune, **non saranno riconosciute e pertanto non pagate**. Tutti i pesi delle derrate consegnate si intendono al netto di involucri, confezioni, ecc.

Il Servizio Comunale competente indicherà i nominativi del personale autorizzato all'effettuazione degli ordinativi relativi alla fornitura. Nessun ordinativo dovrà essere accettato dalla Ditta fornitrice, se proveniente da personale non espressamente autorizzato.

Tenuto conto di quanto previsto dai menù in vigore per i diversi servizi scolastici, nonché dalle tabelle dietetiche previste per le diverse tipologie di utenti, agli ordinativi verrà provveduto, fatti salvi casi di forza maggiore, entro le ore 12 del giorno precedente la consegna.

La Ditta fornitrice dei prodotti alimentari di cui alla presente gara avrà l'obbligo altresì, se richiesto, di garantire gli stessi prezzi e condizioni anche ad altri servizi di preparazione pasti svolti in strutture del Comune di Santa Maria a Monte, anche se gestite da soggetti terzi.

Art. 10 **Accertamento qualità'**

I controlli sulle forniture avverranno da parte dell'Ente con la più ampia facoltà d'azione e nei modi che si riterranno più opportuni ed idonei.

La conformità delle derrate può essere verificata dai funzionari preposti al suddetto accertamento, dal competente servizio sanitario dell'ASL e da imprese specializzate, di fiducia del Comune.

La qualità delle derrate sarà verificata mediante esami a vista o attraverso indagini di laboratorio su campioni, oppure mediante sopralluoghi presso i depositi del fornitore.

L'affidatario si obbliga ad accettare le risultanze delle analisi, dei sopralluoghi e/o ispezioni e, nel caso che si riscontrino irregolarità, a pagarne le relative spese per effettuare ulteriori analisi di controllo, al fine di verificare la presenza di eventuali contaminazioni crociate, oltre naturalmente alle sanzioni previste dal presente capitolato.

L'appaltatore, dietro richiesta dell'Amministrazione Comunale, ha l'obbligo di esibire, entro 3 giorni dalla richiesta, i documenti e le idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari,

nonché tutte le informazioni ed i dati necessari per il monitoraggio del servizio. In caso di mancata risposta, tale comportamento potrà essere valutato come riconoscimento di responsabilità dell'inadempienza contestatagli. Un primo controllo sulla qualità delle derrate viene esercitato anche al momento della consegna da parte degli addetti alla refezione. Nel caso in cui la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile di questi ultimi, in tutto o in parte di qualità inferiore e di condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque causa, fosse inaccettabile, l'Ente o il personale addetto alla refezione potranno, a loro discrezione, fatte salve le penali applicabili:

- chiedere al fornitore altra quantità di derrate, in sostituzione di quella rifiutata; nel qual caso il fornitore dovrà provvedere all'immediata sostituzione della merce rifiutata nel tempo congruo che sarà indicato, fatte salve in ogni caso le sanzioni previste dal presente capitolato e reintegrando il Comune di ogni spesa o eventuale danno derivante dalla fornitura eseguita non correttamente;
- provvedere direttamente, rivolgendosi ad altri fornitori, nel qual caso l'appaltatore sarà tenuto a reintegrare il Comune, tanto della maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio, quanto di ogni altra spesa o danno derivanti dalla non conformità nella fornitura.

In entrambi i casi, l'impresa dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio dell'Impresa, senza alcuna responsabilità da parte del Comune, per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la stessa potesse subire o per il suo eventuale smaltimento.

Qualora i generi forniti fossero accettati per esigenze di servizio, nonostante la non rispondenza ai requisiti previsti dal presente capitolato e dalle normative vigenti in materia, l'Amministrazione ne darà nota al fornitore, mediante trattenuta di un importo pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire agli stessi, in fattura. Il controllo formale sarà effettuato dal competente Ufficio o dagli addetti alla cucina, in contraddittorio con il fornitore o con un suo addetto alla consegna della fornitura e la relativa contestazione sarà annotata sul Documento di Trasporto e controfirmata dall'addetto alla cucina. In caso di contestazione dovrà essere tempestivamente informato il Responsabile del Servizio Scuola del Comune, che provvederà gli opportuni adempimenti.

Art. 11 **Obblighi del fornitore**

Il fornitore, oltre a quanto sopra previsto:

1. deve consegnare al Comune copia delle schede tecniche di prodotto almeno cinque giorni prima dell'inizio della fornitura e comunque prima della stipula del contratto;
2. comunicare al Comune: 1) il nominativo del Responsabile del servizio, con recapito telefonico e indirizzo e-mail 2) il numero di fax e indirizzo e-mail al quale dovranno essere inviati gli ordini almeno cinque giorni prima dell'inizio della fornitura e comunque prima della stipula del contratto;
3. comunicare tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune competente e al personale addetto alla refezione scolastica qualsiasi interruzione, sospensione o variazione della fornitura che dovesse verificarsi per causa di forza maggiore;
4. provvedere a tutte le forme assicurative sociali, previdenziali, infortunistiche del personale eventualmente impiegato nell'espletamento del servizio;
5. attenersi all'osservanza scrupolosa del contratto collettivo nazionale e degli accordi locali integrativi in vigore per il tempo e nelle località dove si esercita la fornitura, garantendo quindi condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL ai dipendenti eventualmente impiegati. L'affidatario si obbliga ad applicare i contratti e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci.
6. far fronte a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni e integrazioni;

7. consentire l'effettuazione di ispezioni e controlli disposti dall'Ente nei locali in cui sono depositate e conservate le derrate;
8. rendersi disponibili all'effettuazione di tempestive ed urgenti forniture in casi eccezionali conseguenti a necessità o urgenze contingibili ed imprevedibili (ad es. interruzione energia elettrica, avaria delle strutture preposte alla conservazione di prodotti deperibili, atti vandalici a seguito di intrusione di estranei nei locali del centro cottura ecc.);
9. fornire un numero di telefono reperibile fuori dall'orario di ufficio da contattare per comunicare l'annullamento della fornitura per il giorno successivo in caso di interruzione dell'attività scolastica, come previsto dall'art. 7 del presente capitolato.

Art. 9

Norme igieniche

Le modalità di esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente rispondenti a quanto previsto dalla Legislazione vigente, dal Regolamento locale d'igiene della Regione Toscana, nonché a quanto ulteriormente richiesto, ai fini di una migliore garanzia dell'utenza, nelle schede merceologiche di prodotto di cui all'Allegato A del presente bando.

Art. 10

Consegna delle derrate

La Ditta fornitrice avrà l'obbligo di consegnare la merce presso la Cucina centralizzata, Via Querce n. 13, Santa Maria a Monte.

La merce dovrà essere consegnata con la frequenza di almeno due volte alla settimana, di norma nei giorni dal lunedì al venerdì, escluso il sabato secondo il calendario scolastico, preferibilmente dalle ore 07.30 alle ore 08.30 o in altro orario da concordare preliminarmente con l'amministrazione comunale e la cucina centralizzata.

In caso di festività infrasettimanali o di rientro da un periodo di vacanze scolastiche, potranno essere eccezionalmente concordati giorni e/o orari di consegna diversi da quelli sopra indicati.

Il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente corrispondente alla normativa vigente, pena la non accettazione della merce trasportata. In particolare i prodotti forniti dovranno essere trasportati con automezzi idonei; le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate, opportunamente separate per tipologia ed alle temperature di veicolazione previste per legge.

L'accettazione della merce da parte del personale incaricato non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna. Le derrate devono essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute.

La mancata esecuzione dell'ordine, nonché il mancato rispetto dell'orario di consegna in precedenza indicato, darà luogo all'applicazione di quanto previsto dai successivi artt. 12 e 13.

Art. 11

Modalità di fatturazione

La fornitura viene finanziata direttamente dall'Amministrazione Comunale con mezzi propri ed il pagamento delle corrispondenti fatture avverrà in rate mensili posticipate entro il termine massimo di 60 giorni dalla presentazione delle stesse previo riscontro positivo da parte dell'Ufficio Scuola.

Agli effetti della fatturazione sono validi i quantitativi che verranno riscontrati dagli incaricati al controllo all'atto della ricezione della merce. La fatturazione della merce dovrà avvenire a norma di legge, con esplicito riferimento ad ogni singola bolla di consegna emessa dal fornitore, nonché alla esatta indicazione delle voci contrattuali identificanti i prodotti che sono stati forniti. La fatturazione della merce dovrà essere emessa per ciascuna struttura cui la merce è stata consegnata.

Art. 12

Revisione dei prezzi

Il prezzo in base al quale sarà affidata la fornitura rimarrà fermo per l'intera durata del contratto, secondo quanto stabilito all'atto dell'aggiudicazione, senza che l'impresa abbia nulla di ulteriore a pretendere per qualsiasi ragione o titolo, salvo aggiornamento indice ISTAT e modifiche che, durante la vigenza contrattuale, comportino oneri aggiuntivi per l'impresa.

Art. 13
Verifica di conformità

La conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture potrà essere verificata dal responsabile del Servizio competente, dal personale addetto alle cucine all'uopo incaricato, dall'U.O. Igiene degli Alimenti e nutrizione dell'Azienda Sanitaria Locale e dai Professionisti consulenti tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Il controllo di qualità degli alimenti potrà essere verificato, da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale, mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico- microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento della Ditta fornitrice. La medesima dovrà assicurare, al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico-sanitario in uso presso l'Azienda.

A conclusione della verifica di conformità viene rilasciato il certificato di verifica di conformità, quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità viene trasmesso per la sua accettazione all'esecutore, il quale deve firmarlo entro 15 giorni dal ricevimento dello stesso. All'atto della firma egli può aggiungere le contestazioni che ritiene opportune, rispetto alle operazioni di verifica di conformità.

Art. 15
Obblighi di cui al Codice di Comportamento

la Ditta affidataria ha l'onere di prendere visione e di impegnarsi al rispetto del Codice di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR. 62/2013) e del codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Santa Maria a Monte approvato con Delibera n. 190 del 27/12/2013.

Il contratto sarà risolto in caso di violazioni gravi o ripetute degli obblighi derivanti dai codici di comportamento suddetti da parte dell'affidatario o dei propri collaboratori.

Art. 16
Divieto di pantouflage

Ai sensi dell'art.53 c.16 ter. del D.lgs. 165/2001, così come modificato dall'art.1 comma 42 L.190/2012, la Ditta aggiudicataria dovrà attestare che non impiegherà dipendenti che abbiano prestato servizio presso l'amministrazione appaltante, nei tre anni antecedenti l'affidamento medesimo.

Art. 17
Responsabilità e assicurazione

L'appaltatore sarà direttamente responsabile dei danni che comunque possano derivare al Comune o a terzi, cose o persone, per i fatti connessi alla fornitura appaltata (compreso il rischio di forniture di derrate avariate o contaminate). A tale scopo l'affidatario dovrà contrarre un'assicurazione per responsabilità civile verso i terzi contro i rischi inerenti la gestione della fornitura, ivi compresi i rischi di tossinfezione e/o avvelenamenti dei fruitori del servizio refezione, di importo almeno pari ad € 1.000.000,00 per danni arrecati, trasmettendone copia al Comune, prima della firma del contratto di appalto.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione della fornitura anche presso il luogo di consegna indicato,

convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. Copia conforme dell'originale delle polizze dovrà essere consegnata al momento della stipula del contratto.

Art. 18 **Penalità**

Salva ed impregiudicata ogni azione di rivalsa per i danni e per le spese che dovessero derivare all'Amministrazione Comunale da inadempienze contrattuali e fermo restando quanto previsto in tema di risoluzione del contratto stesso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare a suo insindacabile giudizio e con apposito provvedimento amministrativo, le seguenti penalità:

1. ritardo di almeno 2 ore nella consegna delle derrate rispetto all'orario contrattualmente stabilito: penale Euro 50,00 (cento/00);
2. mancata consegna di derrate in precedenza ordinate entro il termine indicato dal centro cottura: penale Euro 300,00 (trecento/00);
3. mancato rispetto degli standard merceologici e igienico-sanitari: penale Euro 300,00 (trecento/00);
4. ripetute (almeno 5 volte) non conformità delle derrate alimentari consegnate rispetto alle dichiarazioni riportate sulle bolle di accompagnamento: penale Euro 300,00 (trecento/00);
5. fornitura di derrate alimentari con cariche microbiche superiori ai limiti standard previsti: penale Euro 600,00 (seicento/00);
6. modalità di confezionamento delle derrate alimentari non conformi ai parametri del capitolato speciale e alle disposizioni vigenti: penale Euro 300,00 (trecento/00);
7. modalità di trasporto delle derrate alimentari e veicoli di trasporto non rispondenti alle norme igieniche: penale Euro 300,00 (trecento/00);

L'Amministrazione si riserva la facoltà di dichiarare la risoluzione del contratto dopo l'applicazione di n. 5 penalità.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla ditta che avrà la facoltà di presentare, entro dieci giorni dall'addebito, le proprie controdeduzioni e/o giustificazioni.

Il Responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, deciderà in ordine all'irrogazione della sanzione, salvo prendere atto che sia stato accertato che l'inadempimento non si sia verificato o che sia stato determinato da cause di forza maggiore assolutamente non imputabili alla Ditta fornitrice.

Le penalità applicate saranno recuperate mediante trattenuta sugli importi dovuti alla ditta aggiudicataria o rivalendosi sul deposito cauzionale.

Art. 19 **Cauzione definitiva**

La ditta aggiudicataria a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto deve costituire all'atto della stipulazione del contratto, una cauzione definitiva calcolata in base a quanto disposto dall'art. 103 del D.lgs. 50/2016.

Resta salvo per la Stazione Appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicatrice è obbligata a reintegrare la cauzione di cui la Stazione Appaltante avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuale danni già contestati alla impresa aggiudicatrice.

Art. 20

Stipula contratto

La stipula del contratto sarà effettuata nel rispetto della normativa vigente entro il giorno 28/08/2019, e comunque la fornitura potrà essere attivata, anche nelle more della stipula del contratto di appalto. La fornitura dovrà iniziare il giorno 1° settembre 2019 o comunque entro il termine che sarà comunicato dall'Amministrazione Comunale.

In occasione della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria dovrà produrre:

- documentazione attestante l'avvenuta adozione di sistemi aziendali che garantiscono il rispetto degli

obblighi relativi all'igiene, all'autocontrollo ed alla rintracciabilità come prescritto dalla normativa in vigore (Reg. 852/04, Legge 283/62 e relativo D.P.R. di applicazione 327/80 e Reg. CE 178/02) in tutti gli aspetti fino alla consegna dei prodotti alle cucine;

- copia dell'autorizzazione sanitaria posseduta nonché di eventuale altra documentazione attestante la conformità alle norme in vigore nel settore specifico;
- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta attestante l'impegno a non fornire prodotti contenenti ingredienti di natura transgenica.

Sono a totale carico del fornitore le eventuali spese di contratto, copia degli atti, bolli postali, imposta di registro. Rimane a carico dell'Amministrazione l'I.V.A. come per legge.

Art. 21

Subappalto e cessione contratto

Non è ammessa la cessione del contratto.

Non è ammesso il subappalto.

Art. 22

Modalità di fatturazione

La fornitura viene finanziata direttamente dall'Amministrazione Comunale con mezzi propri ed il pagamento delle corrispondenti fatture elettroniche avverrà in rate mensili posticipate entro il termine massimo di 60 giorni dalla presentazione delle stesse previo riscontro positivo da parte dell'Ufficio Scuola.

Agli effetti della fatturazione sono validi i quantitativi che verranno riscontrati dagli incaricati al controllo all'atto della ricezione della merce. La fatturazione della merce dovrà avvenire a norma di legge, con esplicito riferimento ad ogni singola bolla di consegna emessa dal fornitore, nonché alla esatta indicazione delle voci contrattuali identificanti i prodotti che sono stati forniti. La fatturazione della merce dovrà essere emessa separatamente per ciascuna struttura cui la merce è stata consegnata.

Ai fini del controllo del rispetto delle disposizioni di cui al presente capitolato ed, in particolare, del rispetto delle percentuali di prodotti di cui ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) la Ditta fornitrice ha l'onere di specificare in fattura per ogni singolo articolo l'indicazione della provenienza da filiera corta, da allevamenti o coltivazioni biologiche e/o di prodotti tipici DOP e IGP nazionali e da prodotti tipici e tradizionali. Qualora la Ditta fornitrice non ottemperi a tale obbligo, i prodotti privi di qualsiasi indicazione in fattura verranno considerati prodotti convenzionali ai fini del calcolo delle percentuali previste dal presente capitolato e dai ai Criteri Ambientali Minimi (CAM).

Art. 23

Tracciabilità dei flussi finanziari

In ottemperanza a quanto previsto dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.i., l'Impresa si obbliga ad utilizzare per ogni operazione finanziaria connessa al contratto per l'erogazione del servizio di cui trattasi, conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, al pagamento di commesse pubbliche di cui all'art. 3, commi 1 e 7, del D. Lgs. sopra menzionato.

Gli estremi identificativi dei conti correnti utilizzati dovranno essere comunicati al Comune per iscritto e nei termini previsti, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Impresa si obbliga, inoltre, ad utilizzare per ogni movimento finanziario inerente il presente appalto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il codice CIG (Codice Identificativo di Gara) assegnato dall'Amministrazione.

Art. 24

Recesso

L'impresa è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo di preavviso di almeno 1 mese, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico o quando vengano a mancare

i presupposti di pubblico interesse che hanno determinato l'appalto, senza che l'appaltatore possa nulla pretendere

Art. 25

Risoluzione del contratto

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del c.c. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, nonché gli altri casi espressamente previsti dal presente capitolato, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del c.c., le seguenti ipotesi:

- accertamento della violazione del divieto previsto dall'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di organismi geneticamente modificati (OGM);
- fornitura di derrate, in termini di quantità, inferiori alla percentuale offerta di prodotti rispondente ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) ai sensi del presente capitolato;
- fornitura di derrate o prodotti biologici non aventi le caratteristiche richieste;
- frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- fornitura di prodotti inquinati, contaminati e causa di gravi tossinfezioni alimentari;
- a seguito di valutazione del Responsabile del Servizio, in caso di applicazione di n. 5 penalità di cui all'art. 18;
- ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 e seguenti del c.c.

Resta inteso che l'Amministrazione Comunale, nel caso in cui il provvedimento di risoluzione fosse adottato nel corso dell'anno scolastico, si riserva la possibilità di rivolgersi alla Ditta classificatasi al secondo posto nella presente gara ed affidare il servizio alle medesime condizioni, previa accettazione delle stesse da parte del suddetto operatore economico, al fine di garantire il servizio fino alla fine del periodo di durata dell'appalto.

In caso di risoluzione del contratto resta salva per l'Amministrazione la facoltà di esperire ogni altra azione per il risarcimento del danno subito o delle maggiori spese sostenute in dipendenza della risoluzione, fermo restando l'applicazione delle penali di cui al precedente art. 18.

Art. 26

Controversie

L'appaltatore non potrà sospendere le forniture, né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'Ente darà, per effetto di contestazione che dovessero sorgere fra le parti. Qualsiasi azione giudiziaria promossa dall'impresa viene ritenuta improponibile e, se proposta, improcedibile, qualora al momento dell'instaurazione del giudizio, l'appaltatore medesimo, fosse, anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.

Per la risoluzione delle controversie le parti escludono il ricorso ad arbitri e si rivolgono alla autorità giudiziaria ordinaria. Il Foro territoriale competente è quello del Tribunale di Pisa

Art. 27

Norme di rinvio

Per tutto ciò che non è espressamente previsto nel presente capitolato speciale d'appalto, si intendono applicabili le norme del Codice Civile, del D.Lgs.n.50/2016, del D.P.R e. 207/2010 e s.m.i., nonché le altre leggi e normative vigenti, che regolano la materia oggetto del presente capitolato, in quanto applicabili e compatibili con la natura dell'atto.

Art. 28

Informativa sul trattamento dei dati personali

Titolare del trattamento e dati di contatto : Comune di Santa Maria a Monte – P.zza della Vittoria n. 47- Santa Maria a Monte . rappresentato dal Sindaco pro tempore – tel. 0587 261611 – pec: comune.santamariaamonte@postacert.toscana.it.

Responsabile della Protezione dei dati (RPD) e dati di contatto: Luca Di Leo dello Studio Paci &C. srl via Edelweiss Rodriguez Senior, 13 – 47924 Rimini (RN). Il Responsabile della Protezione dei Dati (RPD) è sempre raggiungibile all'indirizzo del titolare e all'e-mail: dileo@sistemcom.it Cell: 3931019939 Fax: 019 4500955

Designato interno per il trattamento: dott.ssa Erika Biasci Responsabile settore 4 – servizi socio educativi e scuola – tel. N. 0587 261643 – e-mail In caso di variazione i nuovi riferimenti saranno indicati o sul sito web del titolare.

Finalità del trattamento: Ai sensi dell'art. 13.1.c Regolamento 679/2016/UE) tutti i dati personali e sensibili comunicati dal soggetto Interessato, sono trattati dal Titolare del trattamento sulla base di uno o più dei seguenti presupposti di liceità:

- il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte o all'esecuzione di misure precontrattuali adottate su richiesta dello stesso (Art. 6.1.b Regolamento 679/2016/UE);
- il trattamento è necessario per adempiere a un obbligo legale al quale è soggetto il titolare del trattamento (Art. 6.1.c Regolamento 679/2016/UE);
- il trattamento è necessario per motivi di interesse pubblico rilevante sulla base del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che deve essere proporzionato alla finalità perseguita, rispettare l'essenza del diritto alla protezione dei dati e prevedere misure appropriate e specifiche per tutelare i diritti fondamentali e gli interessi dell'interessato (Art. 9.2.g Regolamento 679/2016/UE).

In elenco, le finalità per cui i dati personali dell'Interessato verranno trattati:

- per l'inserimento nelle anagrafiche e nei database informatici comunali;
- per la gestione di obblighi di natura contabile e fiscale;
- per la gestione degli oneri derivanti dalla stipulazione del contratto;
- per la rendicontazione nei confronti degli Enti ai quali la normativa riconosce poteri di monitoraggio e controllo nei confronti del Comune;
- per ottemperare a specifiche richieste dell'Interessato.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati.

Base giuridica del trattamento: “esecuzione di un compito di pubblico interesse o connesso all'esercizio di pubblici poteri” art. 6, co. 1, lett. c), e) Reg UE679/2016.

Destinatari dei dati:I dati personali raccolti sono trattati da personale designato e autorizzato del Comune, che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità e sicurezza del trattamento medesimo. I dati potrebbero essere comunicati a soggetti incaricati quali Responsabili di Trattamento o altre amministrazioni pubbliche e enti a cui i dati devono essere comunicati obbligatoriamente per legge. Alle informazioni potrebbero inoltre accedere Amministratori e Consiglieri Comunali per le finalità inerenti il mandato ai sensi del Testo Unico Enti Locali (D.lgs n. 267/2000), nonché altri soggetti eventualmente legittimati in relazione alle normative sull'accesso ai documenti amministrativi (L. 241/1990, D.lgs. n. 33/2013).

Periodo conservazione dei dati: il Titolare ed il responsabile conserveranno e tratteranno i dati personali forniti fino al termine del servizio e per un periodo ulteriore strettamente finalizzato all'espletamento delle procedure di conservazione, archiviazione e scarto d'archivio secondo la regolamentazione in materia di archivi degli Enti Locali.

Diritti dell'interessato: (artt. 15 e ss. Regolamento): l'interessato ha diritto in ogni momento di esercitare, ai sensi degli articoli dal 15 al 22 del Regolamento UE n. 2016/679, il diritto di:

- a) chiedere la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali e l'accesso agli stessi;
- b) ottenere le indicazioni circa le finalità del trattamento, le categorie dei dati personali, i destinatari o le categorie di destinatari a cui i dati personali sono stati o saranno comunicati e, quando possibile, il periodo di conservazione;
- c) ottenere la rettifica e la cancellazione dei dati;
- d) ottenere la limitazione del trattamento;
- e) opporsi al trattamento in qualsiasi momento;
- f) proporre reclamo all'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali.

Potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti inviando una raccomandata a.r. a: Comune di Santa Maria a Monte – P.zza della Vittoria n. 47- Santa Maria a Monte

Il Responsabile del Settore
Socio Educativo e Servizi al Cittadino
Dott.ssa Erika Biasci

Fornitura

<p>Derrate alimentari, salumi, prodotti lattiero caseari e prodotti surgelati vegetali e ittici</p>

**DESCRIZIONE DELLE PRINCIPALI CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE E NORMATIVE**

PREMESSA

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle normative vigenti.

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata e di rispettare i seguenti requisiti cogenti:

- possedere e fornire all'ufficio scuola le dovute autorizzazioni di legge, sia amministrative che sanitarie (Autorizzazione Sanitaria o SCIA Sanitaria dell'azienda e dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne);
- possedere e applicare un Sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario, basato sui principi dell'HACCP in conformità al Reg.CE 852/2004
- rispettare quanto riportato in tutte le legge attualmente vigenti relative al settore alimentare
- rispettare quanto riportato nelle normative relative al "Pacchetto Igiene"
- rispettare e avere un Sistema di Rintracciabilità aziendale funzionante, basato sul Reg.CE 178/2002 (e relative linee guida applicative) **e sulle normative di rintracciabilità attualmente vigenti relative ai prodotti oggetto della fornitura del seguente capitolato**
- in aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. 1829/2003; Reg. CE 1830/2003) ed in specie alle disposizioni della Legge Regione Toscana 53/2000, art. 4 - 06/04/2000 (recante norme di divieto della somministrazione di prodotti contenenti OGM nelle attività di ristorazione collettiva prescolastica e scolastica), la ditta aggiudicataria dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità all'uopo sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica
- per i prodotti biologici sarà richiesto il rispetto della normativa in vigore e copia del certificato di conformità in conformità al Regolamento (CEE) 834/2007 e al Regolamento (CEE) 889/2008

In fase di accettazione l'Amministrazione Comunale Committente, avvalendosi di personale dipendente e consulenti tecnici all'uopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sul prodotto che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- condizioni di trasporto;
- conformità dell'etichetta;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza o TMC;
- assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia;
- corrispondenza al capitolato di fornitura;
- corrispondenza fra ordine e fornitura;
- assenza di parti congelate/surgelate;

- marchio e/o designazione attestante il prodotto biologico e/o di qualità (prodotti DOP/IGP).

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti alla sola veicolazione delle derrate ricomprese nel lotto e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura e dotati di idonea coibentazione e gruppo frigo per il trasporto a temperatura controllata degli alimenti deperibili nel rispetto della normativa vigente.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici annonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative in materia di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti tra cui (elenco non esaustivo) il D.M. 21/03/1973 e ss.mm., il Reg. CE 1935/2004 e ss.mm (e documenti normativi collegati) e il Reg. CE 2023/2006.

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

L'accettazione da parte dei centri di cottura della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna.

Le derrate dovranno essere fornite al netto, dovranno essere corrispondenti ai pesi e alle pezzature richieste; eventuali eccedenze in più non autorizzate non saranno riconosciute. Agli effetti della fatturazione saranno valide le quantità riscontrate in contraddittorio con il fornito.

Il confezionamento deve essere assicurato con modalità sottovuoto (s/v), sia per le forniture ordinarie che per le forniture a peso ridotto (monoporzioni) utilizzate per la preparazione dietetiche speciali.

L'Amministrazione Comunale accerterà dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce mediante perizie, collaudi, ispezioni, analisi, affidati a personale tecnico all'uopo incaricato, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta ed a quella indicata nella bolla di consegna.

Tutti i prodotti forniti devono essere di qualità sana leale e mercantile.

L'accettazione della merce consegnata non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati o rilevabili all'atto della consegna.

Inoltre viene riconosciuto dal fornitore a questa Amministrazione il diritto al risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'Amministrazione stessa sia per eventuali conseguenze derivanti dal consumo e quindi per gli utenti finali.

Pertanto il Comune dovrà essere esplicitamente sollevato da ogni conseguenza derivante dal consumo.

Il controllo della qualità delle derrate alimentari sarà verificato da personale tecnico incaricato dall'Amministrazione Comunale mediante ispezioni a vista, organolettiche, indagini chimico- microbiologiche di laboratorio, sopralluoghi presso i locali di produzione, stoccaggio e confezionamento della Ditta Fornitrice. La medesima dovrà assicurare al personale ispettivo incaricato del rilievo tecnico, ogni forma di collaborazione ed assistenza, a partire dalla presentazione dei documenti prescritti per le procedure di autocontrollo igienico sanitario in uso presso l'Azienda.

DOCUMENTI ACCOMPAGNATORI PER IL TRASPORTO

I documenti accompagnatori di trasporto (DdT) dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- giorno di consegna;
- denominazione di vendita del prodotto consegnato;
- quantità;
- nome della ditta fornitrice;
- lotto

La Ditta aggiudicatrice dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce.

CARATTERISTICHE E TIPOLOGIE

ACQUA MINERALE

E' richiesto, per le acque in oggetto, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità e commercializzazione.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE E ORGANOLETTICHE

L'acqua minerale (DLgs 10/1992 e successive modifiche e integrazioni) dovrà essere non gasata, confezionata in contenitori realizzati in PET da Lt 0,5 (mezzo) o 1,5 (uno e mezzo) conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative riportate in premessa. Si ricorda che con la sigla PET deve intendersi unicamente il polimero specifico PoliEtilenTereftalato, poliestere saturo termoplastico realizzato per policondensazione a + 200 °C di acido tereftalico e glicole etilenico. Il PET utilizzato dovrà presentare caratteristiche di solido a basso punto di fusione, solubile in solventi organici, dotato di perfetta impermeabilità ai gas.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente in tema di trasporto di sostanze alimentari. Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

PASTE ALIMENTARI, CEREALI e SFARINATI

E' richiesto, per gli alimenti in oggetto, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità e commercializzazione.

PASTA SECCA DI SEMOLA DI GRANO DURO

A norma di legge, la pasta deve essere ottenuta dalla trafilazione, laminazione, ed essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

La pasta dovrà essere di semola di grano duro di prima qualità, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo trasparente (quella ottenuta con farina bianca), confezionata con le indicazioni prescritte sull'involucro che dovrà essere sigillato.

Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura.

Per ogni tipo di pasta, dovrà essere fornita specifica scheda tecnica di prodotto, recante le seguenti indicazioni:

- tempo di cottura;
- resa di cottura (aumento di peso a seguito della cottura);
- tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di buoni requisiti organolettici, come il mantenimento della forma ed assenza di spaccature o frantumazioni.

Dovrà essere garantita la fornitura di tutti i formati di pasta richiesti. A titolo esemplificativo vengono di seguito riportati:

A) PASTE PER MINESTRE ASCIUTTE

- penne rigate;

- mezze penne rigate;
- farfalle;
- tortiglioni;
- fusilli;
- pennette rigate;
- caserecce;

B) PASTE PER MINESTRE IN BRODO E PASSATI DI VERDURA

- tempestine;
- stelline;
- corallini rigati;

Confezioni da kg. 1 (uno), 5 (cinque) o 10 (dieci) .

PASTE ALIMENTARI SPECIALI FRESCHE

GNOCCHETTI (CHICCHE) FRESCHI DI PATATE

Prodotto a base di semola di grano tenero/duro e farina di patate del formato caratteristico.

Confezioni di kg 1 (uno).

RISO, RISO INTEGRALE, ORZO E FARRO BIOLOGICO

E' richiesto, per gli alimenti in oggetto, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, commercializzazione e normativa biologica.

RISO BIOLOGICO

Categorie e varietà richieste (riferimento):

- Parboiled;
- Fino: Ribe, Europa;
- Superfino: Arborio, Roma.

Confezioni da kg 1 (uno) a kg 5 (cinque).

ORZO PERLATO BIOLOGICO

Confezioni da kg 1 (uno) a kg 5 (cinque).

FARRO BIOLOGICO (TRITICUM MONOCOCCUM, TRITICUM DICOCCUM, TRITICUM SPELTA)

Confezioni da kg 1 (uno) a kg 5 (cinque).

FARINA TIPO 00 BIOLOGICA

Confezioni da kg 1 (uno) a kg 3 (tre).

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI BIOLOGICI

E' richiesto, per gli alimenti in oggetto, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, commercializzazione e normativa biologica.

FAGIOLINI FINISSIMI BIOLOGICI

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

PISELLI FINISSIMI BIOLOGICI

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

CAROTE SURGELATE A RONDELLE BIOLOGICHE

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg. 2,5.

ZUCCHINE SURGELATE A RONDELLE BIOLOGICHE

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

SPINACI E BIETOLE BIOLOGICHE

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 ..

ZUCCA A CUBETTI

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

CAVOLFIORE A ROSETTE

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

PATATE A CUBETTI

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

MINISTRONE BIO

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

ASPARAGI PUNTE

Le confezioni, in buste sigillate, saranno di Kg.2,5 .

SALUMI NON INSACCATI

E' richiesto, per gli alimenti in oggetto, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, commercializzazione.

BRESAOLA A FETTE A PUNTA D'ANCA

PROSCIUTTO DI PARMA DOP

DOP riconosciuto dal Reg. CE 1107/96 e Reg. CE 102/08 e Reg. UE 148/2010

Il peso dei prosciutti sarà compreso tra i kg 8 (otto) e i kg 10 (dieci) e comunque non inferiore ai kg 7 (sette).

Il prosciutto dovrà essere fornito intero, disossato e confezionato in sottovuoto. Dovranno, altresì, essere disponibili pezzature pari alla metà di quelle indicate, in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ (DM 21/09/2005) SENZA POLIFOSFATI O SALI DI FUSIONE AGGIUNTI, SENZA LATTOSIO E SENZA GLUTINE

Il peso dei prosciutti interi sarà compreso tra i kg 8 (otto) e i kg 10 (dieci) e comunque non inferiore ai kg 7 (sette). Dovranno, altresì, essere fornite pezzature pari alla metà di quelle indicate, in confezioni sottovuoto. Dovrà essere, altresì, assicurata la fornitura di porzioni da g 400 (quattrocento) a g 500 (cinquecento), in confezioni sottovuoto, specificamente destinate ad utenti celiaci. Detto prodotto commerciale dovrà obbligatoriamente essere compreso tra quelli indicati dal prontuario nazionale AIC, ultima edizione in commercio.

ORIGANO E ALTRE SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli. Tutti i prodotti devono essere preconfezionati all'origine.

Confezioni richieste g 500 (cinquecento).

AROMI E CONDIMENTI

E' richiesto, per gli alimenti seguenti, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, commercializzazione.

ACETO DI VINO BIANCO

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro.

SALE MARINO IODATO GROSSO E FINO.

In confezioni da kg 1 (uno) per il sale fino e kg 1 (uno) per il sale grosso. Standard analitici richiesti (contenuti medi):

- cloruro di sodio = 96%;
- cloruro di magnesio = 0.11%;
- solfato di magnesio = 0.01%;
- cloruro di potassio = 0.01%.

La presenza dei microelementi deve essere indicata, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti di natura fisica, chimica e biologica.

ZUCCHERO SEMOLATO

Zucchero bianco raffinato, in pezzature da kg 1 (uno).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

E' richiesto, per gli alimenti seguenti, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, commercializzazione. Per i pomodori pelati e per gli oli e grassi vegetali è richiesto il rispetto della normativa vigente sul biologico.

POMODORI PELATI DI QUALITA' SUPERIORE BIOLOGICI

Come da norma il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70% del peso netto. Le confezioni saranno di peso comprese tra i kg 1 (uno) e kg 5 (cinque).

BEVANDE

SUCCO PURO DI LIMONE (CONCENTRATO)

Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e coloranti, senza aggiunta di anidride solforosa o composti salini (solfiti) da essa ottenuti.

Si richiedono confezioni in vetro, da ml 1000 (mille) o ml 750 (settecentocinquanta), la cui etichettatura riporti, oltre al nome della ditta produttrice, la data limite di consumazione consigliata.

Confezioni da Lt 1 (uno).

SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, ECCETERA)

Si richiedono confezioni da Lt 1 (uno) e monoporzione.

Il prodotto è quello definito dal vigente DLgs 151 del 21 Maggio 2004 a cui si rimanda per le specifiche tecniche del prodotto.

Per le informazioni minime relative all'etichetta si rimanda al DLgs 109/92 (e ss.mm.) e alle disposizioni contenute nel sopra citato DLgs 151 del 21 Maggio 2004.

OLI E GRASSI VEGETALI

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ITALIANO BIOLOGICO

E' richiesto il rispetto dei Regolamenti (CEE) 834/2007 e 889/2008 e altra normativa vigente in tema di commercializzazione dell'olio e in tema di biologico.

L'olio extravergine di oliva non dovrà avere più di mesi 12 (dodici) e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o morchia.

L'olio extravergine di oliva deve avere l'odore ed il colore caratteristici e deve, perciò, essere esente da qualsiasi

odore sgradevole o, comunque, atipico. anche il sapore deve essere quello caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari.

Confezioni in vetro da Lt. 1 (uno). Confezioni in vetro o lattina da Lt. 5 (cinque).

ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

BISCOTTI SECCHI TIPO "PRIVOLAT" BIOLOGICI

Il prodotto da forno dovrà contenere i seguenti ingredienti base:

- farina di grano tenero 0;
- zucchero;
- grassi vegetali non idrogenati;
- sale;
- miele;
- agenti di lievitazione naturale (*Saccaromyces cerevisiae*). Si richiedono confezioni da gr. 400 (quattrocento).

BESCIAMELLA A LUNGA CONSERVAZIONE il prodotto dovrà essere consegnato in buste confezionate da un minimo di 2 ad un massimo di 5 litri.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Per tutti i seguenti alimenti è richiesto il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità, commercializzazione. Per lo yogurt è richiesto il rispetto della normativa vigente sul biologico.

Tutti i prodotti dovranno essere preparati con **latte fresco italiano** e in alcun caso con latte in polvere e non contenere alcun tipo di conservante o additivo, neppure quelli considerati innocui.

GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO

Riconosciuto DOP con Reg. CEE 1107/96

Il grasso minimo deve essere non inferiore al 32% della sostanza secca; la stagionatura tra mesi 18 (diciotto) e 24 (ventiquattro).

Caratteristiche organolettiche di rispetto: aroma e sapore caratteristici; struttura della pasta finemente granulosa, ad occhiatura lievissima e frattura radiale a scaglia; spessore max. della crosta: mm 8 (otto). Il formaggio deve presentare idoneità alla grattatura; deve riportare sulla crosta impresso a fianco il marchio di origine "Grana Padano" non retinato; deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4; il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

Sono richieste confezioni da 1/8 sottovuoto con stagionatura compresa tra 18 e 24 mesi.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MESI

Riconosciuto DOP con Reg. CEE 1107/96

Il formaggio deve presentare idoneità alla grattatura; deve riportare sulla crosta impresso a fianco il marchio di origine "Parmigiano Reggiano" non retinato.

Sono richieste confezioni da 1/8 sottovuoto con stagionatura di 24 mesi.

STRACCHINO

Il formaggio, in pasta molle e cruda e maturazione extrarapida, dovrà essere prodotto a partire da solo latte

vaccino intero (tenore grasso in origine del latte non inferiore al 3%), fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere pari al 50% sulla sostanza secca; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altra alterazione organolettica indesiderata. I singoli pezzi, di forma parallelepipedica, dovranno essere interi, sodi e compatti; pasta di colore bianco, priva di occhiature, di consistenza omogenea e cremosa, con sapidità dolce e fondente. Pezzature comprese fra g 100 (cento) e g 1000 (mille).

BURRO DA CENTRIFUGA BIOLOGICO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente. In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'82% per il burro destinato al consumo diretto.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Confezioni:

- pani da g 250-500 sigillati, aventi i requisiti del DLgs 109/92. Imballi aventi i requisiti riportati sulla normativa vigente.

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative; in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto e le temperature del prodotto durante il trasporto.

MOZZARELLA FIORDILATTE (BOCCONCINI-OVOLINI)

Deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino intero (tenore grasso non inferiore al 3%), fresco e pastorizzato. Il contenuto di grasso minimo deve essere pari al 44% sulla sostanza secca; dovrà presentare ottime caratteristiche microbiche; non dovrà presentare gusti o aromi anormali dovuti a inacidimento o altra alterazione organolettica indesiderata.

Definizione e caratteristiche del prodotto:

- formaggio grasso a pasta filata;
- acidità di fermentazione;
- privo di additivi;
- fermenti lattici ammessi.

Pezzature e confezioni di g 100 (cento).

YOGURT BIOLOGICO ALLA FRUTTA (DA LATTE INTERO)

Per il confezionamento sono ammessi vasetti/contenitori in polipropilene, con pesatura a netto di g 125 (centoventicinque).

Detto prodotto commerciale dovrà obbligatoriamente essere ricompreso tra quelli indicati dal prontuario nazionale AIC dell'anno in corso, destinati ad utenti celiaci.

LATTE UHT

Si richiedono il tipo intero e parzialmente scremato in confezioni da Lt 1 (uno).

RICOTTA VACCINA A LUNGA CONSERVAZIONE

Si richiedono confezioni da 1,5 Kg

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

E' richiesto, per gli alimenti in oggetto, il rispetto della vigente normativa in tema di sicurezza alimentare, etichettatura, rintracciabilità e commercializzazione.

PRODOTTI ITTICI

FILETTI DI PLATESSA (FAM. SOLEIDI)

I filetti devono appartenere alla categoria Extra e risultare perfettamente puliti e privi di parti viscerali, pinne o resti di pinne, maculazioni ematiche localizzate in grumi (dissanguamento imperfetto).

Dovranno essere forniti perfettamente deliscati e decuticolati, senza cioè porzioni piccole o grandi di epidermide. Il peso, netto da incarto, del solo filetto di platessa, dovrà essere non inferiore al 70% del peso totale di ciascun filetto d'origine.

Il prodotto dovrà essere accompagnato da specifiche indicazioni merceologiche, relativamente alla specie ittica, metodo di produzione, zona di cattura, peso netto, stabilimento di confezionamento (N°CE), indicazioni relative al DLgs 109/92 e al DM 27/03/2002 e altra normativa vigente.

BASTONCINI DI PESCE PANATI

Prodotti ottenuti da filetti di merluzzo interi, panati, prefritti e surgelati.

La percentuale minima di carne deve essere non inferiore al 60%. Il prodotto deve presentare buono stato di conservazione e buone caratteristiche sensoriali. Le carni devono presentare consistenza soda (valutata a temperatura ambiente) ed elastica, colore bianco, odore e il sapore caratteristici. La pezzatura del prodotto deve essere omogenea. Il prodotto non deve essere costituito da briciole e da carni scure

PERSICO (PERCA FLUVIATILIS)

I filetti devono essere perfettamente privi di lisce, di pelle residua e di spine e non devono presentare grumi di sangue, pinne o parti di pinne né residui di membrane e parete addominale, né colorazioni anomali e attacchi parassitari.

ORTAGGI DA SEME

I legumi secchi dovranno essere di qualità sana, leale e mercantile.

Il prodotto dovrà aver subito al massimo 1 (uno) anno di conservazione, successivamente alla raccolta. All'interno delle confezioni in consegna vi dovrà essere *una sola varietà*.

FAGIOLI SECCHI

Cultivar richieste (riferimento):

- Cannellino;

La lunghezza dovrà essere compresa tra mm 12 (dodici) e mm 15 (quindici).

LENTICCHIE SECCHIE

Cultivar richieste (riferimento):

- di Villalba;

- Leonessa;

- di Altamura;

- di Mormanno;

- di Castelluccio.

CECI SECCHI

Cultivar richieste (riferimento):

- Comune;

CAPITOLATO DI APPALTO PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI, SALUMI, PRODOTTI LATTIERO CASEARI E PRODOTTI SURGELATI VEGETALI E ITTICI, PER LA REFEZIONE DEI SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI E MENSA DIPENDENTI PER IL PERIODO DAL 01/09/2019 al 31/08/2020 CON POSSIBILITA' DI EVENTUALE RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO.

Scheda riassuntiva dei prodotti richiesti

(Per ciascun prodotto indicato nella presente scheda deve essere fatto esplicito riferimento a quanto previsto nelle schede merceologiche di cui all'Allegato A, anche per quanto riguarda la tipologia di confezionamento dei medesimi)

DESCRIZIONE	UNITA' DI MISURA	QUANTITA' PRESUNTA
CEREALI E DERIVATI		
Biscotti frollini secchi senza latte senza uovo senza palma	Kg	88
Farina bianca OO BIO	Kg	30
Farina di mais per polenta istantanea BIO	Kg	150
Farro perlato BIO	Kg	150
Orzo perlato BIO	Kg	50
Cous-cous semilavorato di grano duro	Kg	80
PASTA ALIMENTARE E RISO		
Gnocchetti di patate tipo "chicche"	Kg	350
Pasta all'uovo per lasagne secche (5 Kg a scatola)	Kg	50
Pasta da brodo vari formati BIO	Kg	300
Pasta di semola vari formati BIO	Kg	3000
Raviolini freschi ricotta e spinaci	Kg	300
Riso ribe parboiled BIO	Kg	650
SALUMI VARI		
Prosciutto crudo dolce di Parma disossato DOP	Kg	300
Prosciutto cotto alta qualità	Kg	100

Bresaola a fette a punta d'anca	Kg	10
LATTICINI E FORMAGGI		
Burro gr. 250 BIO	Kg	40
Grana Padano DOP grattugiato	Kg	250
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 1Kg.	Kg	150
Latte parzialmente scremato U.H.T lt 1 nazionale	Lt	400
Mozzarella fiordilatte	Kg	280
Stracchino certosa o crescita	Kg	270
Robiola	Kg	80
Formaggio spalmabile conf. 50 gr.	Kg	250
Yogurt gusti vari gr.125 BIO	Pz	900
Ricotta da 1,5 Kg	Kg	80
Formaggio spalmabile da 1,5 Kg	Kg	50
Caciotta fresca	Pz	80
Besciamella a lunga conservazione	Lt	150
PRODOTTI SURGELATI		
Bietola BIO	Kg	100
Cavolfiore BIO	Kg	150
Fagiolini BIO	Kg	150
Piselli BIO	Kg	480
Carciofi BIO	Kg	50
Spinaci BIO	Kg	800
asparagi	Kg	180
Minestrone BIO	Kg	1400
Zucca	Kg	200
Patate BIO	Kg	120
Carote BIO	Kg	600
Zucchine BIO	Kg	80
PRODOTTI ITTICI		
Halibut filetti	Kg	1000
Platessa	Kg	1500
Bastoncini di pesce impanati	Kg	1200
Filetti di persico	Kg	40
UOVA		

Uova prodotto nazionale BIO	Pz	4500
GENERI ALIMENTARI VARI		
Aceto di vino bianco	Lt	700
Acqua minerale naturale Lt 1,5	Lt	3000
Capperi sotto aceto	Kg	12
Ceci secchi BIO	Kg	30
Fagioli cannellini secchi BIO	Kg	50
Fagioli cannellini in lattina BIO	Kg	100
Lenticchie secche BIO	Kg	30
Confettura vari frutti BIO	Kg	40
Olio EVO conf. da Lt. 1 BIO	Lt	350
Olio EVO conf. da 5 Lt BIO	Lt	1200
Olive nere denocciolate	Kg	55
Passata di pomodoro conf. 750 cl.BIO	Lt	300
Pomodori pelati BIO	Kg	2000
Sale marino iodato fino	Kg	300
Sale marino iodato grosso	Kg	350
Tonno al naturale (conf. da kg 1,700)	Kg	100
Zafferano bustine (100 bustine da 0,12 g.)	Pz	5
Zucchero bianco semolato	Kg	40
Succo di limone	Lt	115
Mandorle pelate	Kg	10
Pesto alla genovese	Kg	50
PRODOTTI PER DIETE SPECIALI (aproteici e per celiaci)		
Panini s/glutine	Kg	30
Pasta per pastasciutta s/glutine vari formati	Kg	35
Pasta per brodo s/glutine	Kg	20