



COMUNE DI SERRAVALLE PISTOIESE
Provincia di Pistoia

CAPITOLATO TECNICO

PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
PER I NIDI D'INFANZIA
"IL BRUCO" DI CASALGUIDI
"BUCA DELLE FATE" DI MASOTTI
E RELATIVI CENTRI ESTIVI

ANNI SCOLASTICI
2019/2020 - 2020/2021

ART. 1 OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura dei prodotti alimentari necessari alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio di refezione scolastica nei nidi d'infanzia comunali, nella fascia d'età 3 – 36 mesi, "Il Bruco" di Casalguidi e "Buca delle fate" di Masotti ed i relativi centri estivi, nella fascia d'età dai 18 mesi ai 6 anni, che si terranno nel mese di luglio 2020 e 2021, fornitura da effettuarsi a cura della Ditta Appaltatrice con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

ART. 2 DURATA

L'affidamento della fornitura avrà durata dal 1° settembre 2019 al 31 luglio 2021. Alla fine di tale periodo il contratto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di alcun avviso o disdetta .

ART. 3 AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'importo complessivo stimato per la fornitura per l'intero periodo di durata del contratto ammonta ad € 68.288,00 IVA esclusa.

Di cui oneri per la sicurezza € 234,00 iva esclusa.

Il costo della manodopera incide sulla fornitura per circa il 20%.

Trattasi di procedura sotto soglia di cui all'art. 36 comma 2 lett. b), D.Lgs. 50/2016 da effettuarsi tramite Piattaforma Elettronica.

La fornitura deve essere resa in modo unitario; non è prevista la suddivisione in lotti stante la limitata quantità e l'esiguo ammontare per ogni tipologia di alimento che non giustifica l'aggravio della procedura mediante la ripartizione in lotti.

L'offerta della Ditta che risulterà aggiudicataria costituirà il prezzo contrattuale. I prezzi unitari saranno vincolanti per la Ditta aggiudicataria per tutta la durata del contratto.

I quantitativi relativi ai generi alimentari sono presunti, non sono impegnativi per l'Amministrazione Comunale, in quanto il consumo è subordinato al numero di bambini frequentanti, a cambiamenti nel menù e ad altre cause e circostanze non prevedibili a priori. Pertanto la fornitura dovrà essere eseguita per quantitativi maggiori o minori, sempre entro i limiti di legge, senza che la ditta fornitrice possa pretendere compensi di alcun genere.

I prezzi di aggiudicazione delle derrate sono da intendersi comprensivi di ogni oneri e spese; tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi delle derrate offerti dall'aggiudicatario.

ART. 4 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

α) Idoneità professionale

- i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui agli artt. 80 e 83 del D.Lgs. 50/2016. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza.
- (per le Cooperative Sociali o Consorzi) indicazione dell'Albo presso il quale il soggetto risulta iscritto;
- (per le ONLUS) iscrizione all'Anagrafe Unica delle Onlus presso il Ministero delle Finanze ai sensi dell'art. 11 del D. Lgs. n.460/1997.

β) Capacità economica e finanziaria (informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti):

- aver realizzato negli ultimi tre anni (2016/2017/2018) fatturato specifico relativo al servizio di fornitura di derrate alimentari per un importo non inferiore ad € 68.000,00 iva esclusa .
- dichiarazione di ameno un istituto bancario o intermediari autorizzati ai sensi del D Lgs 385/1993 circa la capacità economico-finanziaria dell'impresa concorrente. Nel caso la ditta non possa produrre le dichiarazioni sopra richieste è ammessa la possibilità di presentare documentazione alternativa come previsto all'All.XVII parte I del D Lgs 50/2016.

Pena esclusione, i requisiti di ammissione devono essere posseduti alla data di presentazione della richiesta di partecipazione alla selezione.

In caso di ATI/ConSORZI (costituiti o costituendi) i requisiti di ordine generale di cui sopra dovranno essere posseduti da ciascun operatore economico costituente gli stessi.

I requisiti di carattere economico-professionale dovranno essere posseduti dal raggruppamento/consorzio nel suo complesso tenendo presente che la mandataria/una delle consorziate deve qualificarsi nella misura del 40% mentre la restante percentuale dovrà essere posseduta cumulativamente dalle mandanti/altre consorziate ciascuna nella misura minima del 10% di quanto richiesto dall'intero raggruppamento/consorzio. La mandataria deve possedere i requisiti in misura percentuale superiore rispetto a ciascuna delle mandanti.

ART. 5 AVVALIMENTO

E' ammesso il ricorso all'istituto dell'avvalimento alle condizioni e modalità contenute all'art. 89 del D.Lgs 50/2016. Si ricorda che il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara. L'impresa ausiliaria dovrà produrre la documentazione di cui all'art 89 c.1.

ART. 6 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

I servizi, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs 50/2016, saranno aggiudicati ad un unico concorrente con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sotto il profilo progettuale ed economico, in seguito alla valutazione dei seguenti elementi:

- α) "qualità dell'offerta tecnica": Punti massimi attribuibili 70
- β) "prezzo": Punti massimi attribuibili 30

Ogni elemento è suddiviso nei parametri sotto riportati, per ciascuno dei quali è previsto il punteggio massimo attribuibile:

OFFERTA TECNICA

1. Provenienza di prodotti regionali da filiera corta: n. 2 punti per prodotto fino ad un massimo di 15 prodotti per un punteggio **massimo di 30 punti**;

2. Provenienza derrate (per le categorie frutta,verdure e ortaggi, pane e prodotti da forno, pasta, riso , farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine) da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi, in percentuale superiore alla percentuale minima prevista dai CAM pari al 40% del peso totale per tali categorie:

n. 9 punti per la fornitura di derrate alimentari provenienti da produzione biologica in percentuale superiore al 40% del peso totale per tali categorie;

3. Fornitura di prodotti IGP, DOP e STG (per le categorie frutta,verdure e ortaggi, pane e prodotti da forno, pasta, riso , farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio,

latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine) in percentuale superiore alla percentuale minima prevista dai CAM pari al 20% del peso totale per tali categorie:

n. 4 punti per la fornitura di prodotti IGP, DOP e STG in percentuale dal 20,01% al 40% del peso totale per tali categorie ;

n. 9 punti per la fornitura di prodotti IGP, DOP e STG in percentuale dal 40,01% al 100% del peso totale per tali categorie;

4. Provenienza derrate (per la categoria carne) da produzione biologica in accordo con i regolamenti CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi in percentuale superiore alla percentuale minima prevista dai CAM pari al 15% del peso totale per tali categorie:

n. 4 punti per la fornitura di derrate alimentari provenienti da produzione biologica in percentuale dal 15,01% al 40% del peso totale per tali categorie;

n. 9 punti per la fornitura di derrate alimentari provenienti da produzione biologica in percentuale dal 40,01% al 100% del peso totale per tali categorie;

5. Fornitura di prodotti IGP, DOP e STG (per le categoria carne) in percentuale superiore alla percentuale minima prevista dai CAM pari al 25% del peso per tali categorie:

n. 2 punti per la fornitura di prodotti IGP, DOP e STG in percentuale dal 25,01% al 40% del peso totale per tali categorie;

n. 8 punti per la fornitura di prodotti IGP, DOP e STG in percentuale dal 40,01% al 100% del peso totale per tali categorie;

6. Provenienza derrate (per la categoria pesce) da acquacoltura biologica o pesca sostenibile in accordo con i regolamenti CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi in percentuale superiore alla percentuale minima prevista dai CAM pari al 20% del peso totale per tali categorie:

n. 1 punti per la fornitura di derrate alimentari provenienti da produzione biologica in percentuale dal 20,01% al 40% del peso totale per tali categorie;

n. 5 punti per la fornitura di derrate alimentari provenienti da produzione biologica in percentuale dal 40,01% al 100% del peso totale per tali categorie;

Nel modulo di offerta la ditta dovrà indicare per ogni prodotto se si tratta di derrate rientranti nelle tipologia sopra indicate : FC Filiera corta, BIO se trattasi di prodotti biologici, provenienti da acquacoltura biologica o pesca sostenibile, IGP/DOP/STG se trattasi di prodotti rientranti in tali categorie

Avvertenze e prescrizioni

- Il punteggio massimo attribuibile all'elemento "qualità dell'offerta" è di 70/100.
- Un punteggio inferiore a 20 punti sui 70 disponibili comporterà l'esclusione dell'offerta.
- I documenti probatori devono essere firmati dal/i sottoscrittore/i dell'istanza di partecipazione alla gara e, se composti da più pagine, le medesime devono essere progressivamente numerate.
- L'assegnazione dei punti avverrà soltanto in presenza di documentazione non generica.
- Pena esclusione, l'offerta tecnica non deve contenere alcun riferimento al prezzo offerto.
- In caso di Raggruppamento o di Consorzio ordinario, i requisiti suddetti saranno valutati in capo ad uno solo dei soggetti congiunti, liberamente scelto dal concorrente.

PREZZO

I punti sull'elemento "prezzo", fino ad un massimo di **punti 30**, avviene attribuendo un coefficiente, al ribasso percentuale sul prezzo, come segue:

L'offerta economica dovrà essere presentata solo ed esclusivamente compilando il modello predisposto, indicando l'importo TOTALE (€) , indicandone la percentuale (%) di sconto rispetto all'importo a base di gara, al netto degli oneri della sicurezza.

Non potranno essere presentate offerte, pena l'esclusione, superiori all'importo complessivo posto a base di gara né contenenti riserve o condizioni, pena l'esclusione dalla gara.

Al concorrente che offre il ribasso percentuale maggiore verranno assegnati 30 punti, per gli altri concorrenti sarà applicata la seguente formula:

$$X = (R \times 30) / R_{\max}$$

Dove:

X= punteggio da assegnare alla ditta in esame

R= risparmio percentuale offerto dalla ditta in esame

30= max punteggio attribuibile

Rmax= massimo risparmio percentuale offerto in gara.

ART. 7 FASE CONCLUSIVA DEL PROCEDIMENTO DI AGGIUDICAZIONE

La gara sarà aggiudicata all'operatore economico che otterrà il punteggio complessivo più alto.

Qualora quest'ultimo risulti acquisito da più partecipanti, sarà data la precedenza a quello che risulti aver conseguito il punteggio maggiore nella sezione dedicata alla "qualità dell'offerta".

Nel caso in cui i candidati si trovassero ancora a pari merito, la Commissione determinerà la loro posizione in graduatoria mediante sorteggio.

La fornitura sarà appaltata anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 8 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Al fine di garantire la qualità del pasto preparato dalla cucina centralizzata comunale, le materie prime utilizzate dovranno essere "di prima qualità", intendendosi per "qualità": qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

Nella fornitura delle derrate la ditta aggiudicataria si impegna a rispettare i Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con D.M. 25/7/2011; quanto sopra in attuazione dell'art. 34 del D.Lgs 50/2016.

I formati verranno scelti al momento dell'ordine dal personale assegnato alle cucine dei nidi d'infanzia comunali sulla base della maggiore funzionalità in base al servizio ed al numero dei bambini frequentanti.

1. Calendario dei prodotti freschi

Gennaio

Frutta : arance, kiwi, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca

Febbraio

Frutta : arance, kiwi, banane, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca

Marzo

Frutta: arance, kiwi, mandarini, banane, mele, pere, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, insalate, spinaci

Aprile

Frutta: arance, kiwi, banane, mele, pere, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, insalate, spinaci, zucca

Maggio

Frutta: arance, ciliegie, fragole, banane, mele, limoni

Verdura: bietole, carote, cavoli, fagiolini, finocchi, insalate, piselli, pomodori, spinaci, zucca

Giugno/Luglio

Frutta: albicocche, banane, ciliegie, fragole, pesche, susine, mele, limoni

Verdura: bietola, carote, cavoli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucchini

Settembre

Frutta: banane, pere, mele, pesche, susine, uva, limoni

Verdura: bietole, carote, cavoli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, zucca, zucchini

Ottobre

Frutta: banane, cachi, mele, uva, pere, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, melanzane, peperoni, spinaci, zucca

Novembre

Frutta: arance, banane, cachi, kiwi, mandaranci, mandarini, mele, pere, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiore, finocchi, insalate, spinaci, zucca

Dicembre

Frutta: arance, banane, kiwi, mele, pere, mandarini, mandaranci, limoni

Verdura: bietola, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, finocchi, insalate, spinaci, zucca

2.Requisiti igienico sanitari: i prodotti della presente fornitura devono essere conformi ai requisiti igienico-sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari e successive modifiche e integrazioni. Si applica altresì la normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari (REG. UE 1169/2011 e s.m.i.).

3.Esclusione prodotti OGM: sono esclusi dalle forniture oggetto del presente Capitolato, tutti i prodotti che segnaleranno sull'etichetta la presenza di prodotti di origine geneticamente modificati.

La Ditta aggiudicataria dovrà attestare che le derrate alimentari fornite non contengono ingredienti di natura transgenica.

4.I prodotti dovranno:

-essere trasportati con veicoli idonei e nel rispetto delle condizioni di temperatura previste dalla vigente normativa;

-consegnati in confezioni originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo da garantirne l'autenticità del prodotto e l'impossibilità di manomissioni, i prodotti consegnati devono essere integri, privi di muffe, parassiti, difetti merceologici; si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

5.Specifiche merceologiche: i prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna derrata;

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI RICHIESTI:

CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Tutte le carni dovranno provenire da animali macellati e selezionati in stabilimenti riconosciuti, nel rispetto della normativa sul benessere degli animali, ed essere regolarmente certificate secondo la disciplina vigente.

Inoltre in etichetta dovrà essere riportata la classificazione di qualità come previsto dal Reg. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009 e s.m.i.

Classificazione carcasce: ai fini della classificazione delle carni oggetto della presente fornitura, si fa riferimento a quanto previsto dal regolamento nr. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/09 e successive modificazioni e integrazioni, che ripartiscano le carcasce dei bovini macellati in categorie, in classi di conformazione ed in classi di ingrassamento e quelle suine secondo il tenore stimato di carne magra. Le carni bovine oggetto della presente fornitura, dovranno provenire almeno, da carcasce di:

-animali maschi, non castrati, di età inferiore a due anni – categoria A – classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento 2 (DUE)

-oppure da animali femmine che non hanno partorito – categoria E – classificate per la conformazione con la lettera "R" e con stato di ingrassamento 2 (DUE)

-vitelli, maschi e femmine di età inferiore agli 8 mesi.

Modalità di fornitura: le carni devono essere di colore rosso più o meno intenso, consistenza pastosa, grana medio fine, tessitura compatta con scarso connettivo, grasso di copertura bianco avorio, grado di tenerezza rapportato al taglio fornito. Carne bovina fresca al taglio tal quale e/o carne bovina fresca preparata in tagli anatomici e confezionata sottovuoto. Le confezioni sottovuoto devono avere scadenza non inferiore a 15 gg.

I singoli tagli dovranno essere mondati dal connettivo di copertura e dal grasso in eccesso e al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo di 6-7%;

Tagli richiesti

Carni di vitellone: noce – fesa - sotto fesa- spezzatino- macinato-girello-muscolo-sottofesa

La carne deve essere fornita in confezione singola e sottovuoto.

Carni di vitello: noce

La carne deve essere fornita in confezione singola e sottovuoto.

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Tutte le carni dovranno provenire da animali macellati e selezionati in stabilimenti riconosciuti, nel rispetto della normativa sul benessere degli animali, ed essere regolarmente certificate secondo la disciplina vigente.

Inoltre in etichetta dovrà essere riportata la classificazione di qualità come previsto dal Reg. 1249/2008, Decreto MiPAAF 08/05/2009 e s.m.i..

Modalità della fornitura: le carni suine devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta. Dovranno essere della migliore qualità ottimo stato di conservazione senza presentare segni di invecchiamento. Parti anatomiche fresche, macellate da non più di 7 gg. o in confezioni sottovuoto, con scadenza non inferiore a 20/30 gg.

Tracciabilità e rintracciabilità: il fornitore, con apposita procedura, deve garantire per ogni capo suino, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento (che allevamento).

Tagli richiesti

Suino filone fresco senz'osso – perfettamente toelettato e rifilato, con grasso di copertura non superiore a quello necessario per la venatura, esente da difetti di tipo PSE E DFD.

La carne deve essere fornita in confezione singola e sottovuoto .

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di pollame, di tacchino, devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Le carni pertanto devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole.

Modalità della fornitura

I tagli anatomici di questi derivati devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle. Pertanto la cute se presente avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione, la pelle inoltre sarà priva di bruciature, di penne e piume residue. I tessuti muscolari dovranno aver colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza , assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno n risalto odori o sapori dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Tagli richiesti

Pollo: petto di pollo, coscia, sovracoscia disossata, filetto a fette,

Tacchino : Fesa s/ala, fesa a cuore, filetto a fette, fesa arrotolato s/pelle

Fesa di tacchino: si intendono di tacchino maschio, del peso di 4-5 Kg., sezionate secondo la denominazione "taglio a cuore" cioè prive di forcina e medaglione, confezionate singolarmente sottovuoto.

Coniglio:_La carne deve essere fornita disossata.

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici surgelati e congelati devono corrispondere alla normativa vigente in materia per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario ed il confezionamento. Le singole confezioni devono assicurare, durante tutto l'iter, dalla conservazione al trasporto, alla distribuzione, le seguenti condizioni:

-mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;

-proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedire la disidratazione;

Le confezioni devono essere quelle originali; sigillate dal produttore in modo da garantire l'autenticità del prodotto contenuto così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che la stessa risulti alterata. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento, i filetti ed i tranci non devono presentare grumi. Il prodotto deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, dalla cartilagine e della pelle; allo scongelamento non devono

sviluppare odore di rancido e, devono conservare la consistenza del pesce fresco. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. Del 9/12/93 e s.m.i.) non deve superare la quantità di 0,5mg/Kg di prodotto fresco. Il peso netto, riferito a prodotti con glassatura, è da intendersi come peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato). Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del n. di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione. Sull'imballaggio dovranno figurare almeno le seguenti indicazioni in lingua italiana: denominazione di vendita, T.M.C., nome o ragione sociale e sede del produttore o confezionatura, numero di riconoscimento CEE. Sui documenti commerciali dovranno comparire, qualora non direttamente presenti sulla confezione, tutte le indicazioni previste dall'art. 3 del D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i..

Verranno respinti tutti i prodotti che, dopo lo scongelamento o al momento della cottura presentino le seguenti anomalie:

- presenza di corpi estranei
- odore di ammoniaca
- colorazione giallastra
- odore e/o sapore sgradevole o improprio
- aree di disidratazione (bruciature da freddo)
- ammuffimenti
- parziale scongelamento quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna del prodotto.

I prodotti ittici congelati e surgelati non devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

- Oceano Indiano n. 51
- Oceano Indiano n. 57
- Oceano Pacifico n. 61 e n. 71

I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V dell'allegato al D.Lgs. 531/92 e s.m.i.. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelamento freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

Confezionamento

Filetti di platessa : senza pelle – pulita - GLASS. 20%
Merluzzo fiori extra senza pelle GLASS 20%
Nasello decapitato senza pelle GLASS 20%
Verdesca trance senza pelle Glass. 15%
Palombo trance senza pelle Glass. 15%
Sogliola filetto senza pelle GLASS 10%
Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate debbano avere i requisiti di produzione previste dalla vigente normativa in materia di surgelazione; devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Il colore delle verdure deve essere uniforme e tipico del prodotto fresco, l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri dei prodotti di origine dopo la cottura allo stato di freschezza; la consistenza non deve essere legnosa né spappolata. Devono risultare

accuratamente pulite, mondate, e tagliate, i pezzi devono essere separati dal ghiaccio in superficie, esenti da corpi estranei e da qualsiasi avaria o alterazione.

Devono essere fornite, come previsto, dal D.Lgs. n. 110/92 e s.m.i., in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283/1962 e s.m.i..

Le etichette dei prodotti devono essere a "marchio" e conformi al D.Lgs. n. 109/92 e s.m.i. e pertanto devono riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e della data di produzione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

SALUMI

La fornitura dovrà essere effettuata nel rispetto delle vigenti norme che disciplinano sia la produzione che la distribuzione di tali generi ed in particolare alle disposizioni del Reg. Ce 853/04 e D.Lgs. n. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni e riportare quindi il bollo sanitario con numero di riconoscimento CEE. Tutti i salumi dovranno essere di 1° qualità, giustamente stagionati, esenti da qualsiasi difetto palese ed occulto e provenire da animali sani. Gli insaccati dovranno aver subito accurata lavorazione, igienica conservazione, contenere esclusivamente carne di suino e bovino. I prodotti a marchio DOP o IGP dovranno essere ottenuti secondo il rispettivo disciplinare di produzione e riportare il marchio tipico del Consorzio.

-Prosciutto cotto di suino senza latte e senza glutine – in confezioni sottovuoto, in cosci interi nazionali ; dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressato, privo di bolle e rammollamenti e senza difetti esterni ed interni, magro, ben prosciugato, morbido e succulento ma non acquoso, senza cotenna, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

-Mortadella di Bologna IGP – D.M. 7.10.98, ottenuta da carne di suino, con grasso non superiore al 25%; non devono essere presenti polifosfati aggiunti; è richiesto il tipo senza pistacchi.

Prosciutto crudo disossato - si intende con stagionatura minima di 12 mesi assenza di difetti esterni ed interni e confezionato sotto vuoto – produzione nazionale.

Salame tipo Milano

Wurstel puro suino

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

PRODOTTI ALIMENTARI CONSERVABILI

Criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie:

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle normative vigenti;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/1992 e successive modificazioni e integrazioni e delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- Relativamente alla specifica tipologia di derrate il fornitore si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e prescrizioni legislative e

regolamentari applicabili, siano esse di carattere generale o specificatamente inerenti la categoria merceologica "derrate alimentari", ed in particolare quelle di carattere tecnico, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti, nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla conclusione del contratto;

-In particolare, i prodotti forniti, devono soddisfare tutti i requisiti minimi definiti dalla legge o superiori, nonché devono essere conformi alla normativa vigente che regola la loro produzione, commercializzazione ed utilizzazione, devono rispettare, fra l'altro, le seguenti prescrizioni in materia di sicurezza alimentare:

-Regolamento CE n. 852/2004 – Regolamento Ce n. 853/2004 – Regolamento CE n. 178/2002 ed ogni successiva Direttiva ad integrazione o modifica delle precedenti.

Si applicano altresì le etichettature dei prodotti alimentari e disciplinari di prodotti DOP, IGP, STG (se e in quanto applicabili).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Tutta la frutta e la verdura oggetto della fornitura dovrà essere fornita con le caratteristiche e pezzatura adatta all'uso del servizio refezione scolastica e asilo nido, prioritariamente saranno prodotti "di stagione" ed in particolare dovranno:

- tenere di conto del calendario indicato; per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo ;
- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che permette una gestione ottimale in rapporto alla frequenza di fornitura ed al giorno di consumo;
- non essere modificata geneticamente (NO OGM);
- essere conformi alle norme di qualità dettate dai regolamenti CE e presentare tutte le caratteristiche minime, nonché tutti i requisiti qualitativi, stabiliti per le varie classificazioni prima e seconda. I prodotti per i quali non sono ancora state emanate norme di qualità devono presentare tutte le caratteristiche peculiari della specie, omogeneità ed uniformità di pezzatura e corrispondere a requisiti di buona qualità;
- i prodotti non devono essere surriscaldati né presentare un aumento artificioso dell'umidità, attacchi parassitari, muffe, marcescenze, incrostazioni, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine;
- gli ortaggi non devono essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio;
- il loro contenuto di antiparassitari non deve superare i limiti previsti dalla vigente normativa di settore;
- devono essere sani, freschi, turgidi e della giusta consistenza, privi di avvizzimenti, imbruttimenti, odori e sapori anomali;
- non devono aver subito processi artificiali di accelerazione della maturazione ed eventuali altri trattamenti di conservazione o altro devono essere indicati in etichettatura;
- devono presentare le caratteristiche della varietà e della cultivar specifica;
- il grado di maturazione deve essere idoneo per un consumo previsto entro 3-4 giorni dalla consegna;
- devono essere di preferenza di origine nazionale, in relazione alla relativa stagionalità e salvo eccezioni (es. banane);
- tutti i prodotti devono pervenire da imballi muniti di etichetta indelebile, ben visibile, chiaramente leggibile ed in lingua italiana; le informazioni indispensabili sono:
 - origine prodotto (zona di produzione)
 - caratteristiche commerciali (categoria, calibro pezzatura et.)
 - marchio ufficiale di controllo (dove previsto)

La fornitura dovrà essere effettuata con mezzi idonei al trasporto di sostanze alimentari e con opportuno controllo delle temperature, ove previsto.

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Si richiede la fornitura di latte a lunga conservazione parzialmente scremato. Il latte non dovrà presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.

I formaggi oggetto della fornitura dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende nazionali registrate e controllate dalle autorità competenti secondo il D.P.R. 54/1997 ed il D Lgs 193/2007 e s.m.i.

I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione nazionali riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. 54/1997 ed il D Lgs 193/2007 e s.m.i.

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 bovino non margarinato. Non dovranno pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola ecc.) .

I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore senza presentare gonfiori.

Il sapore deve essere fresco .

Il colore deve essere bianco-paglierino e non devono essere presenti colorazioni anomale, nerastre o azzurro verdastre sulla superficie o all'interno della pasta

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate alcuni prodotti caseari dovranno possedere i requisiti particolari negli articoli seguenti:

- Burro: dovrà essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno.
- Fior di latte/mozzarella: dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili ed avere le seguenti caratteristiche: forma tondeggianti ovoidale; peso medio g 125; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo.
- Parmigiano Reggiano: dovrà essere di prima scelta, avere 18 e 30 mesi di stagionatura, marchiato ed essere stato prodotto nelle zone tipiche, colore della pasta giallo paglierino, aroma e sapore fragrante e delicato, struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale e a scaglia.
- Formaggio crescenza o stracchino: dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato da non oltre 5 giorni con le seguenti caratteristiche: f colore della pasta bianco; sapore dolce con lievi sfumature acidule; contenuto della materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%
- Yogurt: dovrà essere prodotto con latte BIOLOGICO pastorizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus termophilus" e "lactobacillus bulgaricus" i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Lo yogurt alla frutta dovrà contenere frutta frullata e non in pezzi. Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.
- Caciotta toscana: preparata con latte vaccino;
- Caciotta toscana: preparata con latte misto (vaccino e pecorino)
- Ricotta : la ricotta deve essere di mucca

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.

Per i PRODOTTI BIOLOGICI fare riferimento alle normative vigenti.

Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.lgs. n. 109/92 e s.m.i. e pertanto riportare:

- denominazione di vendita
- denominazione e sede della ditta produttrice
- peso netto e data di scadenza
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.P.R. 54/97 e s.m.i.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

Il fornitore, su richiesta dell'A.C., dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi. Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

OLI E GRASSI

Olio extravergine di oliva

Il prodotto deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n. 1407 del 13.11.1960 e dalla L. 313/1998. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento, al Reg. CEE 2568/91 e ss.mm.ii., avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più di 0,6% in peso di acidità. Deve essere ottenute preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. L'olio deve essere preferibilmente di produzione italiana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

UOVA

I prodotti dovranno essere costituiti da uova di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa L , selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente . Come previsto nei CAM per almeno il 40% (espresso in percentuale di peso sul totale del prodotto) devono provenire da produzione biologica, la restante parte da allevamenti all' aperto di cui al cod.1 del REG.CE 589/2008

Le uova oggetto della fornitura dovranno essere prodotte da allevamenti di pollame nazionali riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalla normativa vigente;

Le uova dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi della normativa vigente.

Le uova devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

- salmonella spp assente in 25 grammi od in 25 milligrammi.
- Le uova dovranno avere guscio e cuticola normale, puliti ed intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm., immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla spelatura soltanto come ombra senza

contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

- Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Gli imballaggi, compresi gli elementi interni per il confezionamento, devono essere a perdere, sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato le uova, e fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le fascette e i dispositivi di etichettatura degli imballaggi delle uova dovranno essere conformi alla normativa vigente.

In particolare i grandi imballaggi dovranno recare impresso a stampa il contrassegno ufficiale e tutte le fascette e i dispositivi di etichettatura dovranno essere codificati con una lettera o combinazioni di lettere che ne identificano la serie e con un numero progressivo di identificazione delle singole etichette nella rispettiva serie.

Dovranno risultare chiaramente visibili le seguenti indicazioni:

- sede e ragione sociale della ditta che ha imballato o che ha fatto imballare le uova
- numero del centro di imballaggio
- categoria di qualità e di peso
- numero di uova imballate
- data di imballaggio (giorno e mese)

Le uova dovranno essere trasportate utilizzando veicoli in grado di mantenere una temperatura costante e adatta a garantirne la conservazione ottimale della qualità.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia

Il fornitore, su richiesta dell'A.C., dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

UOVA PASTORIZZATE

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti di uovo allo stato liquido freschi, pastorizzati senza aggiunta di alcun additivo, ottenuti esclusivamente da uova di gallina di produzione nazionale, non incubate, adatte al consumo umano con guscio integro, completamente sviluppato e privo di incrinature e che non abbiano subito alcun trattamento.

I prodotti dovranno essere preparati in stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere esenti da gusci, da membrane di uova, altre eventuali particelle o altro materiale estraneo

Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili e dovranno, al momento della consegna, avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I contenitori e i materiali utilizzati per il confezionamento dovranno essere a perdere e sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato gli ovoprodotti.

Dovranno rispettare le norme vigenti in materia di materiali per il confezionamento di alimenti.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa vigente e pertanto riportare:

- denominazione di vendita
- denominazione e sede della ditta produttrice

- peso netto
- termine minimo di conservazione
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno/mese/anno)
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto

Sulle confezioni dovrà essere inoltre riportato il bollo sanitario su cui deve figurare il paese di produzione (Italia) e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE.

I veicoli utilizzati per il trasporto dovranno garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dalla normativa vigente.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica. Dovranno inoltre essere costruiti in modo tale da consentire una adeguata pulizia e disinfezione.

I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche le seguenti indicazioni:

- natura del prodotto e indicazione della specie da cui provengono le uova utilizzate
- numero di lotto

Il fornitore, su richiesta dell'A.C., dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi.

PANE E DERIVATI

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i. soprattutto in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane, ottenuto con farine di grano tenero tipo "0", dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29%.

Il pane dovrà essere ben cotto, leggero, poroso, con crosta lucente e croccante di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca, soffice, senza macchie, essere di sapore di gradevole e non acida.

Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non chimico e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione dovranno essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto.

Qualora non venga prodotto dall'appaltatore, deve essere indicata la provenienza del prodotto.

Si rimanda ai CAM per le altre specifiche tecniche .

PRODOTTI SPECIFICI (celiaci, allergici): i prodotti per celiaci e allergici sono indicati nell'elenco degli alimenti allegato al presente capitolato; sulle confezioni dovranno essere riportate le griffature previste dalle norme che individuano i prodotti senza glutine.

Tutti i prodotti sopra elencati devono rispettare le normative vigenti europee e nazionali in materia di limiti microbiologici.

ART. 10 - VITA RESIDUA DEI PRODOTTI

1.La data di scadenza deve essere ben leggibile sulla confezione;

2.I prodotti dovranno avere alla consegna una vita residua:

- 70% per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati non ortofrutticoli;
- 60% per i prodotti da conservare in catena del freddo;
- del 50% per i prodotti ortofrutticoli surgelati

ART.11

QUALITA' E CONTROLLI

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere di prima qualità, conformi ai requisiti previsti dalla legislazione e dalla normativa vigente e alle caratteristiche sotto specificate nel presente Capitolato.

Per quanto non indicato nel presente capitolato, si farà riferimento alla vigente legislazione e normativa in materia.

TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI SOMMINISTRATE DOVRANNO ESSERE PRIVE DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (O.G.M.) come prescritto dalla Dir. 2003/13/CE, dal D.M. 14 marzo 2005 e dalla Legge della Regione Toscana 6 aprile 2000 n. 53 (Disciplina regionale in materia di organismi geneticamente modificati O.G.M.). I partecipanti alla gara dovranno presentare apposita dichiarazione in merito.

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

Carni fresche (bovine, suine, avicunicole)

Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (Carica 5 batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Pesce surgelato

Controllo chimico per ricerca amine biogene e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Prodotti animali stagionati

Controllo chimico per ricerca nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Prodotti a base di latte

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Uova e prodotti a base di uova

Controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC. /g + Salmonella e Listeria monocytogenes /25 g)

Le relative spese, per ciascuno dei prodotti alimentari oggetto del presente capitolato, saranno computate a carico della ditta fornitrice (fino ad un massimo di tre volte nell'arco dell'appalto).

ART. 12 SCHEDE TECNICHE ED ETICHETTE

Per ogni prodotto offerto l'impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione Comunale la relativa scheda tecnica emessa dal produttore, che dovrà contenere le seguenti informazioni:

- provenienza del prodotto;
- denominazione del produttore;
- sede stabilimento produttivo;
- denominazione del prodotto;
- ingredienti;
- valori nutrizionali;
- standard microbiologici;
- modalità di conservazione.

Carne bovina

Nascita = Stato/i

Allevamento = Stato/i

Macellazione = Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei macelli per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio

Sezionamento = Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei centro/i di Sezionamento per i prodotti che vengono consegnati senza successivo re-imballaggio
Re-imballaggio = N° di autorizzazione del/dei centri di re-imballaggio

Pesce in etichetta o marchio adeguato o contrassegno o etichettatura adeguati, (art.35 del Reg. CE n.1379/2013) contenente:

la denominazione commerciale della specie, secondo la nomenclatura prevista dai Decreti nazionali;

- il nome scientifico;
- il metodo di produzione, in particolare mediante i termini "...pescato..." o "...pescato in acque dolci..." o "...allevato..."
- la zona in cui il prodotto è stato catturato o allevato;

per i prodotti pescati in mare, venduti al consumatore finale, si devono indicare le Zone FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) di cattura con la relativa sottozona o divisione, ove presente, e la denominazione di tale zona, in termini comprensibili per il consumatore;

in caso di prodotti di allevamento, va riportato per esteso il nome del Paese ove ha avuto luogo la fase finale di sviluppo del prodotto ittico;

la categoria di attrezzi da pesca usati nella cattura di pesci (es. reti da traino, reti da circuizione e reti da raccolta, ecc.)

Se un prodotto della pesca o dell'acquacoltura è stato precedentemente congelato, e poi scongelato, il termine «scongelato» deve essere riportato in etichetta. L'assenza della dicitura «scongelato», a livello della vendita al dettaglio, indica che i prodotti della pesca e dell'acquacoltura non sono stati precedentemente congelati e quindi scongelati (Reg. 404/2011 art. 68 punto 3); l'indicazione relativa allo stato fisico in cui si trova il prodotto è prevista inoltre dall'art. 4, comma 3, del Decreto Legislativo n.109/1992 e successive modifiche e integrazioni, se l'omissione di tale indicazione può creare confusione nell'acquirente.

Per i prodotti congelati, nelle fasi precedenti la vendita al consumatore finale, va inoltre messa a disposizione la data di produzione e di primo congelamento, come previsto dal Regolamento CE n. 16/2012.

Il termine minimo di conservazione, se appropriato (Reg.1379/2013 art. 35) informazione obbligatoria dal 13 dicembre 2014.

L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 181/2013 e s.m.i.

ART. 13 - PERIODICITA' DELLE CONSEGNE

1. Le derrate alimentari dovranno essere fornite e consegnate direttamente ai responsabili delle cucine, in base all'esigenza dell'Amministrazione Comunale:

MARTEDI' E GIOVEDI'	DALLE ORE 7.30 ED ENTRO LE ORE 9.00
----------------------------	--

Nello specifico:

- La fornitura del pane e della schiacciata e derivati dovrà essere effettuata giornalmente con consegna al personale delle cucine o secondo accordi con l'ufficio comunale preposto. Deve essere effettuata dentro sacchetto di carta con indicazione della struttura destinataria, e il relativo DDT di trasporto;
- La consegna dell'acqua minerale deve avvenire due volte la settimana nelle strutture sopra indicate e deve tenere di conto di eventuali situazioni contingenti ed impreviste.

Inoltre:

- 1) ogni consegna di merce deve essere accompagnata dal rispettivo DDT di trasporto sul quale sono indicati chiaramente: la denominazione del prodotto, la categoria, l'origine, il marchio commerciale, il peso netto; il DDT deve riportare il nome del fornitore, la data e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente; il DDT sarà firmato dal personale preposto che prende in carico la merce soltanto dopo il controllo previsto, riportando anche la data e l'orario della consegna e possibilmente la targa del mezzo utilizzato; il DDT deve essere controfirmato dal vettore che ne trattiene copia, mentre altra ne resta presso la struttura comunale. Eventuali annotazioni rilevabili al momento della consegna saranno riportate in calce al DDT medesimo; ai fini della fatturazione non saranno presi in considerazione i DDT mancanti della firma dell'addetto al ricevimento e del vettore;
- 2) agevolare le procedure di controllo da parte degli operatori incaricati del Comune, dando il tempo necessario per la effettuazione dei controlli necessari al momento delle consegne;
- 3) eseguire forniture regolari a peso netto, fatto salvo per i prodotti confezionati in liquido di governo nei limiti indicati nelle schede tecniche o richiesti a numero;
- 4) fornire derrate con precisa denominazione di vendita, secondo quanto stabilito dalla legge vigente in materia e con etichette in lingua italiana e ben leggibili;
- 5) fornire derrate che non contengano ingredienti comprendenti o costituiti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- 6) fornire derrate corrispondenti a quanto richiesto nel presente capitolato;
- 7) fornire derrate con etichette conformi alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica di prodotto;
- 8) fornire derrate con imballaggi integri, senza alterazioni manifeste, barattoli non bombati, non arrugginiti, non ammaccati, cartoni non lacerati né sporchi, confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, in cattivo stato di conservazione, ecc...; gli imballaggi devono essere in materiale riciclabile e rispettosi delle norme ambientali di basso impatto, ai sensi del PAN GPP; provvedere al ritiro degli imballaggi non riciclabili (cassettine di legno) eventualmente utilizzate per l'ortofrutta biologica;
- 9) fornire derrate con caratteristiche organolettiche tipiche dell'alimento (colore, odore, sapore, aspetto, consistenza, stato, ecc.), senza difetti, alterazioni e adulterazioni di alcun genere;
- 10) fornire derrate entro il 75% del periodo che intercorre tra la data di produzione e la data di scadenza, per tutti i prodotti ove la legge richiede che venga riportata in etichetta la data di produzione. Ciò in considerazione della particolarità dell'utenza cui le derrate sono destinate (mense nidi d'infanzia e centri estivi);
- 11) sostituzione straordinaria ed occasionale, nell'eventualità in cui un prodotto ordinato non sia disponibile, per quella settimana, per quantità e/o qualità, la derrata ordinata con altra derrata, previo nulla osta del Responsabile U.O. Istruzione Educazione Infanzia, sentito il parere del personale interno alle mense dei nidi sopra indicati. Nel caso in cui la derrata sostitutiva abbia un costo maggiore sarà applicato il costo stabilito per la derrata non disponibile, previa comunicazione all'Appaltatore;
- 12) sostituire un prodotto biologico con uno convenzionale e/o a lotta integrata, nel caso sia impossibile consegnare un prodotto biologico per motivazioni scritte e documentate. Tale sostituzione terrà conto dell'alternanza delle forniture rispetto ai menù ed il relativo prezzo verrà ridotto di un ulteriore 20%, oltre che della percentuale unica di ribasso offerta;
- 13) rispettare i limiti della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro D.Lgs. 81/2008 riguardanti il peso degli imballaggi;
- 14) disporre di un magazzino opportunamente attrezzato per lo stoccaggio delle derrate alimentari dei vari lotti, in regola con la normativa igienico-sanitaria e la sicurezza nei luoghi di lavoro (DPR 327/1980 - D. Lgs. 81/08 - regolamento CE n. 852/2004);
- 15) effettuare le forniture con automezzi idonei al trasporto delle derrate alimentari, igienicamente e tecnologicamente adeguati ed in perfetto stato di manutenzione e nel rispetto delle condizioni di temperatura, come previsto dalla normativa vigente in materia. Non sono consentite consegne promiscue per alimenti che necessitano di condizioni di mantenimento a temperature differenti e in promiscuità con altre merci in generale;
- 16) per le consegna è obbligatorio utilizzare veicoli a basso impatto ambientale, almeno euro 4 e con regolare autorizzazione se in conto terzi;
- 17) impiegare, nel servizio di fornitura, personale che: abbia adeguata professionalità e rispetto di tutte le normative sulla privacy;

- 18) durante lo svolgimento del servizio osservi un comportamento corretto e rispettoso; sia stato adeguatamente formato ed informato sulle norme e sulle procedure in materia di igiene degli alimenti, di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- 19) sia rispettoso dell'igiene della propria persona e provvisto del vestiario idoneo (camice e copricapo dedicati), del divieto di fumo, abbia comportamento consono, eviti promiscuità nel trasporto, ecc., al fine di ridurre al massimo rischi di contaminazione alimenti;
- 20) si adegui alle procedure di autocontrollo adottate nelle strutture comunali;
- 21) rispettare le normative sulle forniture di prodotti biologici per le derrate alimentari biologiche;
- 22) rispettare le normative e tutto quanto indicato e previsto per i prodotti a filiera corta.

Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi.

La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati.

ART. 14 – SPECIFICA SU TEMPI E LUOGHI DI CONSEGNA

1. Le consegne delle derrate dovranno avvenire, in presenza di apposito incaricato, presso:

- Nido d'infanzia *Il Bruco*- Via Rafanelli, 1- 51034 Casalguidi (tel. 0573-527017)
- Nido d'infanzia *Buca delle fate* – Via dei Salici, 11/A- 51034 Serravalle Pistoiese (tel . 0573-919382)
- (*oppure*) presso il nuovo nido d'infanzia (attualmente in costruzione) posto in Via R. Fucini in sostituzione del Nido Il Bruco

2. Invio degli ordini: gli ordini delle derrate saranno inviati al fornitore direttamente dall'incaricato delle cucine, entro 2 (due) giorni completi lavorativi, rispetto alla data prevista della consegna. Gli ordinativi dei prodotti saranno effettuati telefonicamente e mediante invio telematico di quanto richiesto nella stessa giornata.

3. Consegne: il fornitore dovrà provvedere alla consegna delle derrate secondo il piano di consegne stabilito al precedente articolo, nei giorni e nelle ore indicate, indipendentemente dalle condizioni generali di viabilità. La consegna si intende comprensiva del trasporto, scarico e consegna direttamente presso la cucina dei nidi comunali, nelle quantità richieste ed entro gli orari definiti, in imballaggi idonei, con le modalità stabilite dal presente capitolato. L'aggiudicatario dovrà provvedere alla consegna, con mezzi idonei ed autorizzati in relazione al tipo di prodotto trasportato, garantendo il mantenimento della temperatura in base alle normative vigenti.

4. Ritiro della merce: Effettuata la consegna dovrà essere fatto l'immediato controllo, congiuntamente al personale preposto presso i nidi, in merito alla rispondenza delle derrate agli ordinativi e alle relative date di scadenza. La firma per ricevuta della merce non impegna l'Amministrazione che si riserva di comunicare le proprie osservazioni e le eventuali contestazioni anche successivamente con comunicazione verbale o scritta.

5. Nel caso in cui l'aggiudicatario non fosse in grado di garantire la consegna di quanto ordinato, dovrà avvertire telefonicamente ed immediatamente il responsabile delle cucine e inviare nota scritta all'Ufficio Pubblica Istruzione all'indirizzo mail: istruzione@comune.serravalle-pistoiese.pt.it, concordando, se possibile, una variazione della fornitura.

6. Le consegne dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto in doppio esemplare, con l'indicazione della qualità, quantità dei prodotti consegnati.

7. Le forniture dovranno corrispondere alla quantità e ai pesi richiesti: eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate. I quantitativi stimati sono quelli indicati nelle schede offerta economica, mentre non è previsto un importo minimo di consegna.

8. Il fornitore aggiudicatario assume a proprio carico l'espletamento di tutte le pratiche relative all'osservanza della normativa vigente in tema di trasporto, trattamento e commercio della merce

oggetto della presente fornitura, pertanto l'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità in merito.

ART. 15 – CONTROLLO DELLE FORNITURE

Prima dell'avvio della fornitura alla ditta aggiudicataria, verrà richiesto di presentare le schede tecniche e/o documentazione di tutti i prodotti offerti.

La merce consegnata dovrà corrispondere per quantità e qualità a quanto richiesto.

L'Amministrazione si riserva, ad ogni modo, il diritto di verificare i prodotti all'atto della consegna al fine di riscontrare le quantità e le caratteristiche organolettiche minime. Qualora siano verificate incongruenze e/o non conformità il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e provvedere alla sua sostituzione entro n. 1 giorno lavorativo.

Qualora l'amministrazione dovesse riscontrare delle incongruenze e/o non conformità nei prodotti consegnati in un momento successivo alla consegna, questa potrà:

- segnalare l'accaduto e chiedere un'immediata richiesta di sostituzione dalla segnalazione;
- segnalare l'accaduto in occasione della successiva richiesta di approvvigionamento, con contestuale richiesta di sostituzione;
- acquistare analoghi prodotti in danno, per i quali sarà richiesto rimborso al fornitore nel caso di prodotti non sostituibili in tempi congruenti con le necessità dell'Amministrazione.

L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere al campionamento di prodotti, al fine di accertare le caratteristiche organolettiche e microbiologiche, la conformità alle normative vigenti e le caratteristiche merceologiche di cui sopra.

Sarà considerata mancata consegna e non sarà ritirata:

- a) la merce che, per qualsiasi motivo, non viene consegnata agli operatori responsabili e/o viene lasciata fuori dalla struttura scolastica;
- b) la merce che sarà del tutto omessa;
- c) la merce che sarà consegnata in ritardo da creare criticità al servizio (disservizio all'utenza);

Nota specifica per la consegna delle derrate alimentari per diete speciali:

- devono essere consegnate distintamente in appositi contenitori riportanti la dicitura "DERRATE DIETE SPECIALI" e non devono entrare in contaminazione con gli altri prodotti/alimenti che verranno consegnati nelle strutture sopra indicate.

ART. 16 SISTEMA HACCP

La ditta fornitrice dovrà **obbligatoriamente** operare in regime di autocontrollo.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Pertanto la ditta fornitrice dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

ART. 17 CONTESTAZIONI E PENALITÀ

1. La ditta dovrà consegnare i prodotti offerti in sede di gara, per tipologie e caratteristiche, secondo le modalità di fornitura, sopra indicate. In ogni caso di inadempimento o di mancato

rispetto delle condizioni di fornitura stabilite dal presente capitolato da parte dell'aggiudicatario, l'Amministrazione invierà comunicazione scritta con specifica motivata della contestazione, con richiesta di giustificazione e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente documento. In caso di contestazione l'aggiudicatario dovrà comunicare le proprie deduzioni all'Amministrazione nel termine massimo di cinque giorni dal ricevimento della stessa. Nel caso in cui le giustificazioni addotte non fossero ritenute accoglibili dall'Amministrazione, o in caso di mancata risposta o di mancato arrivo nel termine indicato, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

a) in caso di consegna di prodotti difformi rispetto a quelli aggiudicati o non corrispondenti alle caratteristiche indicate nel presente Capitolato, oppure difformi per qualità e marchio dalle schede prodotto fornite, o comunque difformi dalle prescrizioni di legge, sarà applicata una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00, il cui importo verrà commisurato alla gravità dell'evento o all'entità dei disagi provocati al servizio refezione;

b) in caso di consegna di merce non corrispondente ai requisiti igienico-sanitari richiesti dalla normativa vigente, sarà applicata una penale da un minimo di € 500,00 ad un massimo di € 1.000,00;

c) in caso di consegna di una quantità di merce non corrispondente a quella ordinata e non sufficiente alla preparazione dei pasti, potrà essere applicata una penale fino all'importo massimo di € 500,00, fatta salva l'integrazione da parte del fornitore in tempi utili;

d) in caso di mancata consegna dei prodotti alimentari nei termini temporali fissati, o di ritardo della consegna rispetto a tali termini, l'Amministrazione comunale potrà applicare una penale da un minimo di € 100,00 a un massimo di € 500,00, il cui importo verrà quantificato tenuto conto dell'entità dei disagi provocati al servizio refezione e delle misure poste in essere dal fornitore;

e) in caso di mancata sostituzione dei prodotti contestati nei termini di cui al presente Capitolato l'Amministrazione Comunale potrà applicare una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 500,00 per ogni mancata sostituzione, il cui importo verrà quantificato tenuto conto dell'entità dei disagi provocati al servizio refezione e delle misure poste in essere dal fornitore

2. In caso di inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista per l'Amministrazione di reperire i prodotti presso altra Ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo dei prodotti in questione o l'importo delle penali applicate potrà essere recuperato dalla stessa Amministrazione mediante corrispondente riduzione sulla liquidazione delle fatture emesse dall'aggiudicatario inadempiente. In alternativa l'Amministrazione potrà avvalersi della cauzione senza bisogno di diffida, ulteriore accertamento o procedimento giudiziario.

3. Nel caso di inadempienze della Ditta aggiudicataria dopo la comminazione di n. 5 penalità pecuniarie anche non consecutive, l'Amministrazione può richiedere, la risoluzione del contratto.

ART. 18 RESPONSABILITA' - DANNI

L'Appaltatore di ogni lotto, resta completamente responsabile di tutta la fornitura. Esso è l'unico a cui fa riferimento l'Amministrazione comunale per la gestione del contratto, i pagamenti, le contestazioni e quant'altro.

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni od infortuni che, in relazione all'espletamento delle prestazioni oggetto del presente capitolato o a cause ad esse connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore. Quest'ultimo pertanto dovrà documentare al Comune, entro dieci giorni dalla firma del contratto o comunque prima dell'inizio delle prestazioni in oggetto, di aver stipulato apposita assicurazione R.C.T., riferita al Comune di Serravalle Pistoiese, con un massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 per un periodo di tempo fino a 90 giorni successivi alla scadenza del periodo contrattuale.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'aggiudicatario per qualsiasi causa nell'esecuzione delle prestazioni. L'Appaltatore di ogni lotto si obbliga a sollevare il Comune da qualsiasi pretesa, azione, molestia o danno diretto od indiretto che possano derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di esso, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore e, in ogni caso, da questo rimborsate.

ART. 19

CORRISPETTIVI E PAGAMENTI

1. Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna ed al riscontro, da parte dell'Ufficio competente congiuntamente ai responsabili delle due cucine dei nidi comunali, per la regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura elettronica da parte dell'aggiudicatario, mediante mandato emesso entro i termini fissati dalla normativa vigente per quanto attiene i pagamenti della Pubblica Amministrazione.

2. Le fatture dovranno essere emesse con **periodicità mensile**, riportare i prezzi unitari e le relativi pezzature. Prima dell'avvio del contratto l'Amministrazione e l'appaltatore concorderanno le specifiche modalità di controllo preventivo del fatturato mensile e di emissione delle fatture (fattura unica mensile), al fine di semplificare al massimo le operazioni di liquidazione, fermi restando i vicoli normativi, fiscali e di contabilità pubblica. La fattura mensile dovrà corrispondere alla merce effettivamente ordinata e consegnata (come risulta dai documenti di trasporto), già tenuto conto di eventuali resi/rettifiche delle merci.

3. Dovranno essere indicati il numero e la data della determina con la quale è stata affidata la fornitura, il numero e la data dei documenti di trasporto e, per ciascun prodotto: descrizione esatta, quantitativo, prezzo unitario imponibile, percentuale IVA, imponibile totale; la fattura riporterà inoltre: gli imponibili complessivi relativi a ciascuna aliquota IVA, l'IVA totale relativa a ciascuno e l'importo totale. Al momento della consegna delle merci il personale incaricato dalla ditta appaltatrice dovrà rilasciare DDT che dovrà poi essere allegato alla relativa fattura.

Le fatture dovranno essere complete dei seguenti dati:

- riferimento alla Determina;
- CIG;
- termini di pagamento;

I suddetti dati verranno comunicati dalla stazione appaltante all'atto di trasmissione della Determina di affidamento alle ditte aggiudicatrici dei vari lotti.

Il pagamento sarà effettuato su base mensile entro 60 giorni dalla presentazione della fattura, che dovrà contenere necessariamente le indicazioni sopra riportate, previo controllo e visto da parte del personale addetto.

Tutte le fatture dovranno essere emesse in modalità elettronica.

Mensilmente la ditta dovrà presentare all'Amministrazione un documento riepilogativo di tutte le derrate fornite distinte per categoria di prodotto in un file formato excel

4. Le fatture non potranno essere emesse prima dell'effettiva consegna della fornitura.

5. Le fatture dovranno essere compilate secondo le leggi vigenti ed essere intestate a: Comune di Serravalle Pistoiese- Via Garibaldi, 54 - 51034 Serravalle Pistoiese- C.F. 00185430477 ed inviate tramite fatturazione elettronica.

6. Il pagamento sarà effettuato entro 30 gg. dalla data di ricevimento della fattura all'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Serravalle Pistoiese.

ART. 20

GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

1. E' prevista la costituzione di garanzia fideiussoria provvisoria pari al 2% dell'importo a base d'asta, da parte della ditta concorrente, ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. 50/2016
2. Alla ditta aggiudicataria sarà richiesto di costituire "deposito cauzionale definitivo", ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016 e ss.mm.ii., a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali.
- 2.La garanzia copre gli oneri per il mancato e/o inesatto adempimento delle obbligazioni contrattuali a cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione.
- 3.L'importo della garanzia può essere ridotto nei casi indicati all'articolo sopra richiamato.

ART. 21 RESPONSABILITA' DELL'AGGIUDICATARIO

- 1.L'aggiudicatario è responsabile di ogni danno diretto o indiretto che possa derivare all'Amministrazione, agli utenti, a terzi nel corso della fornitura, in relazione alla mancata osservanza delle vigenti norme tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie.
2. L'aggiudicatario sarà considerato responsabile dei danni che per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze, venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune, che a terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nella polizza assicurativa di seguito indicata, da ogni responsabilità e onere.
- 3.L'aggiudicatario è obbligato, ai fini della stipula del contratto, a presentare idonea copertura assicurativa, attinenti allo svolgimento di tutte le attività oggetto del contratto stesso.
- 4.L'impresa aggiudicataria con effetti dalla data di decorrenza del contratto, si obbliga a stipulare un'adeguata copertura assicurativa dei rischi inerenti la fornitura appaltata in particolare :
-Responsabilità civile verso terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa né eccettuata. Tale copertura (RCT) dovrà avere un massimale "unico" di garanzia non inferiore a Euro 5.000.000,00=, per sinistro senza alcun sottolimito di risarcimento per singola persona o per cose e animali.
- 5.L'esistenza di tale polizza non libera dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ART. 22 ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Tutte le spese espresse e non dal presente capitolato, inerenti e conseguenti il presente contratto sono a carico della Ditta appaltatrice. Il contratto sarà redatto in forma privata.

ART 23 SUBAPPALTO O CESSIONE DELL'IMPRESA

E' vietato alla ditta aggiudicataria, sotto qualsiasi titolo, cedere tutto o in parte il contratto.

Per la specificità delle forniture ed il bacino d'utenza a cui sono destinati i prodotti rivolti, è fatto divieto alla ditta aggiudicataria sub-appaltare il servizio assunto, pena la risoluzione dell'appalto stesso, fatto salvo eventualmente, la sola fornitura dei prodotti da forno.

Si precisa che al momento della presentazione della documentazione di gara, le ditte che si avvarranno del sub appalto per i prodotti da forno, dovranno produrre idonea documentazione relativa all'eventuale sub-appaltatore che deve comprovare i requisiti richiesti in sede di gara.

ART.24

REVISIONE DEL PREZZO

Se per effetto di circostanze imprevedibili si siano verificati aumenti o diminuzioni nel costo dei materiali o della mano d'opera, tali da determinare un aumento o una diminuzione superiori al 10% del complessivo convenuto, l'appaltatore o il committente possono chiedere una revisione del prezzo medesimo. La revisione può essere accordata solo per quella differenza che eccede il 10% come previsto dall'art 1664 del c.c.

ART. 25

MODIFICHE AL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA

Sono ammesse modifiche al contratto iniziale che rientrino nelle casistiche di cui all'art 106 c. 1 lett b), lett c), lett d), e lett e) del D.Lgs 50/2016

ART. 26

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER ECCESSIVA ONEROSITÀ

In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di elementi straordinari o imprevedibili, la ditta potrà domandare la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del cod. civ. La risoluzione non potrà essere richiesta se l'onerosità sopravvenuta rientra nell'alea normale del contratto. La ditta appaltatrice, qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta, dovrà dimostrare al Comune tale situazione con dati inconfutabili. Il Comune appaltante si riserva la facoltà di accettare la domanda di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni contrattuali.

ART. 27

VARIANTI

Non sono ammesse varianti ai sensi dell'art 95 c. 14.

ART. 28

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale della ditta o di altri eventi che possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione o la Ditta dovranno in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Le interruzioni totali del servizio per casi di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta e che comunque la Ditta non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

ART. 29

SICUREZZA

In considerazione della natura della fornitura in oggetto, sussiste, ai sensi dell'art. 26, comma 3bis del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, l'obbligo di procedere alla predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza (D.U.V.R.I.) che si allega al presente disciplinare.

ART. 30

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (di seguito Regolamento) e della normativa privacy nazionale per quanto applicabile, sono riportate di seguito le informazioni in ordine alle finalità e alle modalità del trattamento dei

dati personali comunicati dagli operatori economici, nonché l'ambito di comunicazione e diffusione degli stessi, la natura dei dati in nostro possesso e il loro conferimento, nel momento in cui si instaura un rapporto con il Comune di Serravalle Pistoiese, sia nell'ambito della procedura di selezione che durante l'esecuzione del contratto.

TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Titolare del trattamento è il Comune di Serravalle Pistoiese, tel. 0573 9170 – fax. 0573 51064 - email info@comune.serravalle-pistoiese.pt.it - PEC amministrazione@pec.comune.serravalle-pistoiese.pt.it nella persona del legale rappresentante Sindaco pro-tempore Piero Lunardi.

RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Il Titolare ha designato il responsabile della protezione dei dati personali (RPD): Riccardo Narducci, email: info@studionarducci.it

FINALITÀ E BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO

I dati personali forniti sono trattati dal Comune per esigenze collegate alla gestione dei fornitori e dei contratti con gli stessi, nell'esecuzione di compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio di pubblici poteri, per l'adempimento delle reciproche obbligazioni contrattuali, nonché per obblighi legali, fiscali, amministrativi, contabili, civilistici, e per la gestione dei rapporti finanziari e commerciali.

DESTINATARI DEI DATI

I dati personali non verranno diffusi dal Comune a soggetti indeterminati mediante la loro messa a disposizione o consultazione; i dati potranno essere comunicati dal Comune ad Enti pubblici, a soggetti pubblici o privati rispetto ai quali vi sia obbligo o necessità di comunicazione (es. tesoriere, istituti finanziari ed assicurativi, soggetti che elaborino i dati in esecuzione di specifici obblighi di legge, autorità amministrative o giudiziarie per l'adempimento degli obblighi di legge), nonché a soggetti incaricati dallo stesso Comune, nei limiti necessari per svolgere il loro incarico presso l'Amministrazione, nel rispetto delle prescrizioni di legge nel rispetto delle prescrizioni di legge e secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza, pertinenza e non eccedenza rispetto alle finalità di raccolta e di successivo trattamento. I dati non saranno trasferiti in Paesi terzi o ad un'organizzazione internazionale.

CONSERVAZIONE DEI DATI

I dati verranno trattati per tutta la durata della procedura e dei rapporti contrattuali instaurati ed anche successivamente per l'espletamento di tutti gli adempimenti di legge.

La documentazione è conservata per almeno 5 anni a partire dalla data di aggiudicazione dell'appalto ovvero, in caso di tendenza di una controversia, fino al passaggio in giudicato della relativa sentenza (art. 139, c. 3, D.Lgs. n. 50/2016).

I DIRITTI DEGLI INTERESSATI

In base agli artt. 15 e seguenti del Regolamento, e per quanto applicabile l'art. 7, D.Lgs. n. 196/2003, gli interessati possono esercitare in qualsiasi momento i propri diritti ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica o la limitazione, l'aggiornamento se incompleti o erronei e la cancellazione se raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento, fatta salva l'esistenza di motivi legittimi da parte del Titolare, e la loro portabilità per quanto applicabile; per esercitare tali diritti è sufficiente scrivere a: info@comune.serravalle-pistoiese.pt.it

Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali a loro riferiti avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei Dati personali (Piazza di Monte Citorio n. 121 - 00186 Roma), come previsto dall'art. 77, Regolamento, o di promuovere ricorso giurisdizionale alla competente autorità giudiziaria (art. 79, Regolamento).

CONSEGUENZE DELLA MANCATA COMUNICAZIONE DEI DATI PERSONALI

Il conferimento dei dati da parte del partecipante è facoltativo; il loro mancato conferimento comporta, nei casi previsti, l'esclusione dalla procedura o la decadenza dall'aggiudicazione.

MODALITÀ DI TRATTAMENTO

Il trattamento dei dati avviene mediante l'utilizzo di strumenti e procedure idonei a garantirne sicurezza e riservatezza e potrà essere effettuato sia mediante supporti cartacei, sia attraverso l'ausilio di strumenti elettronici, per memorizzare, gestire e trasmettere i dati stessi. I dati personali non sono soggetti a diffusione né ad alcun processo decisionale interamente automatizzato, ivi compresa la profilazione.

AMBITO DI CONOSCENZA DEI DATI

I dati personali raccolti sono trattati dal personale dell'Ente che agisce sulla base di specifiche istruzioni fornite in ordine a finalità e modalità del trattamento medesimo, ovvero da soggetti diversi nominati dal Comune quali responsabili del trattamento in relazione alle finalità ed alla base giuridica sopra indicate.

ART. 31

LIQUIDAZIONE DELL'APPALTATORE - CAMBIO RAGIONE

In caso di liquidazione o di scioglimento della ditta fornitrice, l'A.C. avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione quanto pretendere la continuazione da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante.

Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione, o incorporazione di società, dovranno documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione. L'Amministrazione non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino alla presa d'atto di tali variazioni.

ART. 32

CONTROVERSIE

La ditta aggiudicataria non potrà sospendere né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che l'Amministrazione darà, per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Qualsiasi azione giudiziaria viene dalle parti ritenuta improponibile e, se proposta, improcedibile qualora al momento dell'instaurazione del giudizio la ditta aggiudicataria fosse, anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.

Per ogni controversia è competente esclusivo ed inderogabile il Foro di Pistoia

ART. 33

ALLEGATI

Al presente Capitolato viene allegato l'elenco dei prodotti alimentari e la quantità presunta richiesta.

ART. 34

NORME DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme del Codice Civile, in quanto applicabili, alle disposizioni regionali, nazionali e comunitarie in materia con particolare riferimento al D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i.