



COMUNE DI ANZOLA DELL'EMILIA

PROVINCIA DI BOLOGNA

DETERMINAZIONE : AREA SERVIZI ALLA PERSONA

DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA, PERIODO 01.09.2016 - 31.08.2017

NR. Progr.

394

Data

12/07/2016

Copertura Finanziaria



Titolo

7

Classe

2

Sottoclasse

0

OGGETTO:

DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA, PERIODO 01.09.2016 – 31.08.2017

IL DIRETTORE

Richiamata la determinazione n. 590 del 18.12.2013, con cui si procedeva all'affidamento della fornitura di generi alimentari per il Servizio Nido d'Infanzia, periodo 02.01.2014 – 31.08.2016;

Dato atto che si rende ora necessario procedere ad un nuovo affidamento della fornitura di generi alimentari da destinare alle cucine del Servizio Nido d'Infanzia, al fine di garantire la preparazione di pasti da distribuire ai bambini frequentanti il Nido ed al personale;

Considerato che tale fornitura presenta le seguenti caratteristiche:

- a) la variabilità dei prodotti, dovuta alla necessità di garantire le diete personalizzate dei bambini, che, soprattutto nel periodo dello svezzamento, vengono prescritte dai medici pediatri;
- b) l'approvvigionamento di alcune tipologie di prodotto in misura limitata, in ragione del numero non elevato di pasti e della variabilità degli stessi;
- c) l'utilizzo di prodotti prevalentemente biologici, coerentemente con le indicazioni date dall'Amministrazione comunale, che da anni promuove il ricorso a prodotti biologici al posto di quelli convenzionali nella preparazione dei pasti per le mense scolastiche, nella consapevolezza del valore dei prodotti dell'agricoltura biologica per la salute dei bambini;

Dato atto che l'importo annuale previsto per la fornitura di che trattasi è stato quantificato in € 38.100,00 annui, oltre IVA al 10%;

Richiamati i seguenti articoli del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50:

- art. 37, che stabilisce che le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione, anche telematici, previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, possono procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo inferiore a 40.000 euro e che per effettuare procedure di importo superiore a tale soglia, le stazioni appaltanti devono essere in possesso della necessaria qualificazione oppure procedere ricorrendo a una centrale di committenza ovvero mediante aggregazione con una o più stazioni appaltanti aventi la necessaria qualifica
- art. 36, che stabilisce che per affidamenti di importo inferiore a 40.000 euro le stazioni appaltanti possono procedere mediante affidamento diretto, adeguatamente motivato;

Considerato che, in esecuzione di quanto disposto dalla vigente normativa, è attualmente in corso il procedimento per l'adesione del Comune di Anzola dell'Emilia alla Stazione Unica Appaltante convenzionata tra il Comune di Calderara di Reno e l'Unione dei Comuni Terred'Acqua;

Ritenuto, nelle more del completamento di tale procedimento e stante la necessità di provvedere celermente all'approvvigionamento di generi alimentari per garantire l'avvio del nuovo anno educativo, di procedere all'affidamento diretto della fornitura di che trattasi per il solo anno educativo 2016-2017;

Dato atto:

- che il suddetto acquisto in economia rientra tra le tipologie previste dall'art. 61 lett. h) del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti;
- che ai sensi dell'art. 60 - comma 3 - del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti, per l'esecuzione delle forniture e dei servizi in economia con importo inferiore ad € 40.000,00 è ammesso ricorso ad una sola ditta;

Atteso che la normativa in materia di acquisizione di beni e servizi, modificata dalla Legge n. 208/2015, nel favorire sempre di più il ricorso a centrali di committenza e agli strumenti telematici di negoziazione prevede:

- l'obbligo per gli Enti Locali di avvalersi delle convenzioni Consip ovvero di utilizzarne i parametri qualità/prezzo come limiti massimi per le acquisizioni in via autonoma (art. 26, comma 3, della Legge n. 488/1999 e art. 1, comma 449, Legge n. 296/2006). La violazione di tale obbligo determina, ai sensi dell'articolo 1, comma 1, del D.L. n. 95/2012 (Legge n. 135/2012) e dell'articolo 11, comma 6, del D.L. n. 98/2011 (Legge n. 115/2011), la nullità del contratto e costituisce illecito disciplinare nonché causa di responsabilità amministrativa;
- l'obbligo per tutte le Pubbliche Amministrazioni di avvalersi di convenzioni Consip per l'acquisizione di energia elettrica, telefonia fissa e mobile, gas, combustibile da riscaldamento, carburanti rete ed extra-rete (art. 1, commi 7-9, D.L. n. 95/2012, convertito in Legge n. 135/2012);
- l'obbligo per gli Enti Locali di fare ricorso al mercato elettronico della Pubblica Amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'art. 328 del D.P.R. n. 207/2010 per gli acquisti di beni e servizi di importo pari o superiore a 1.000,00 euro e fino alla soglia comunitaria (art. 1, comma 450, Legge n. 296/2006, come da ultimo modificato dall'articolo 1, comma 502, della Legge n. 208/2015). Anche in tal caso la violazione dell'obbligo determina la nullità del contratto e costituisce illecito disciplinare e causa di responsabilità amministrativa, ai sensi dell'articolo 1, comma 1, del citato Decreto Legge n. 95/2012;

Verificato, ai fini e per gli effetti dell'articolo 26 della Legge n. 488/1999 e dell'articolo 1, comma 449, della Legge 27 dicembre 2006, n. 296 che:

- non risultano convenzioni attive stipulate da CONSIP;
- riguardo alla fornitura in oggetto è attiva sul portale di INTERCENT ER una convenzione per la fornitura di derrate alimentari, che tuttavia non risponde alle caratteristiche particolari relative all'approvvigionamento di generi alimentari da destinare alle cucine del Servizio Nido d'Infanzia, così come sopra descritte, in quanto i quantitativi minimi ordinabili per singola consegna, sono troppo alti rispetto alle necessità delle cucine dei Nidi d'Infanzia; ne consegue la difficoltà di stoccaggio delle derrate in genere, ma soprattutto l'impossibilità di garantire le corrette modalità di conservazione per quanto concerne la carne e i latticini, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, nonché del Piano di autocontrollo predisposto dal Comune di Anzola dell'Emilia (HACCP);

Ritenuto, per tutto quanto sopra, di procedere all'acquisizione in via autonoma dei beni in oggetto, con individuazione del soggetto affidatario previo confronto competitivo mediante Richiesta di Offerta a n. 5 fornitori abilitati presso il mercato elettronico di INTERCENT ER;

Ritenuto altresì:

- di individuare, quale criterio di aggiudicazione, il prezzo più basso in quanto trattasi di fornitura caratterizzata da elevata ripetitività, ai sensi dell'art. 95 del D.L. n. 5/2016;

- di procedere all'approvazione dei seguenti allegati al presente provvedimento, che ne formano parte integrante e sostanziale:
 - capitolato generale d'appalto e relativi allegati;
 - modulo per l'autocertificazione della insussistenza di cause di esclusione per la partecipazione alla procedura;

Rilevata inoltre la necessità di provvedere alla prenotazione dell'impegno di spesa di € 38.100,00 annui, oltre IVA al 10%, sul Capitolo 101120 art. 69 "Acquisto generi alimentari Nido d'Infanzia" del Piano Esecutivo di Gestione 2016/2018 come segue:

- la somma di € 11.258,00 oltre IVA 10%, per l'anno 2016
- la somma di € 26.842,00 oltre IVA 10% per l'anno 2017;

Richiamati:

- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 12 in data 01.03.2016, esecutiva, con la quale è stato approvato il Documento Unico di Programmazione 2016/2019;
- la deliberazione del Consiglio Comunale n. 21 in data 22.03.2016, esecutiva, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione Finanziario 2016/2018;
- la deliberazione di G.C. n. 58 del 12.04.2016, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2016/2018 e contestualmente sono stati attribuiti i relativi fondi e assegnate le risorse;

Visti infine:

- il D.Lgs. n. 267/2000, e successive modifiche e integrazioni;
- il D.Lgs. n. 118/2011, e successive modifiche e integrazioni;
- il D.Lgs. n. 165/2001;
- il Regolamento comunale di contabilità;
- il Regolamento comunale dei contratti;
- il Regolamento comunale sui controlli interni;
- l'art. 32 del vigente Statuto Comunale;
- l'art. 22 del Regolamento sull'Ordinamento degli Uffici e dei Servizi, approvato con deliberazione di G.C. n. 184/2010, esecutiva;

Atteso che la presente determinazione diventerà esecutiva, ai sensi dell'art. 151 – comma 4 – del Decreto Legislativo 18.08.2000 n. 267, dalla data di apposizione del visto di regolarità contabile attestante la copertura finanziaria da parte del Responsabile del Servizio Finanziario;

Dato atto che il presente provvedimento non è soggetto alla pubblicazione nella apposita sezione del sito web;

D E T E R M I N A

Per le ragioni meglio specificate in premessa narrativa:

- 1) Di procedere all'affidamento diretto della fornitura di generi alimentari per il Servizio Nido d'Infanzia, periodo 01.09.2016 – 31.08.2017, per un importo di € 41.910,00, I.V.A. inclusa, con individuazione del soggetto affidatario previo confronto competitivo mediante Richiesta di Offerta a n. 5 fornitori abilitati presso il mercato elettronico di INTERCENT ER;
- 2) Di dare atto che si procederà valutando l'offerta secondo il criterio del prezzo più basso;
- 3) Di approvare i seguenti allegati al presente provvedimento, che ne formano parte integrante e sostanziale, da allegarsi alla suindicata Richiesta di Offerta:

- capitolato generale d'appalto e relativi allegati;
 - modulo per l'autocertificazione della insussistenza di cause di esclusione per la partecipazione alla procedura;
- 4) Di prenotare la spesa complessiva di € 41.910,00, compresa IVA al 10%, sui Capitoli contenuti nel prospetto riepilogativo allegato alla presente per formarne parte integrante e sostanziale, dando atto che l'impegno di spesa verrà assunto con apposita determinazione in esito alla procedura di affidamento di cui in premessa.

IL DIRETTORE DELL'AREA
SERVIZI ALLA PERSONA
(Dr.ssa Marina Busi)



**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA
PERIODO DA: 01 SETTEMBRE 2016 – 31 AGOSTO 2017**

Art.1 – Oggetto e durata dell'affidamento

L'appalto ha per oggetto l'approvvigionamento e la fornitura delle derrate alimentari per garantire il regolare funzionamento del servizio di refezione scolastica per gli asili nido.

In via presuntiva il numero dei pasti annui erogati, riferito agli utenti del servizio di cui trattasi comunque tutti fruitori del servizio Nido d'infanzia, anche occasionali, autorizzati o ammessi dall'Ente, è indicativamente di n. 18.600 annui. Il numero dei pasti è indicativo e stimato in base al numero medio di pasti fornito nell'anno educativo in corso.

Tali quantità sono indicative e non sono impegnative per l'Ente appaltante in quanto soggette a variazioni in aumento o in diminuzione in base alle esigenze del servizio. Le somministrazioni dovranno quindi essere eseguite, alle stesse condizioni, anche per quantitativi maggiori o minori in relazione a variabili quali le presenze dell'utenza, il periodo di chiusura delle cucine, la variazione di menù, l'introduzione di diete o di altri futuri elementi ora non conosciuti e imprevedibili.

L'appalto si riferirà al periodo 01/09/2016 – 31/08/2017.

La decorrenza potrà essere posticipata in relazione ai tempi tecnici occorrenti per il perfezionamento dell'appalto. Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto, senza che si dia luogo a preavviso o disdetta e con esclusione di qualsivoglia forma di tacito rinnovo.

Art. 2 - Valore del contratto

L'importo stimato della fornitura per la durata suindicata è pari ad € 38.100,00 annui, IVA esclusa.

Art. 3 – Norme applicabili

Il Fornitore deve fornire prodotti conformi alla normativa nazionali e comunitarie vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, rintracciabilità, al confezionamento ed alle etichettature. È di seguito riportato un breve elenco non esaustivo delle principali normative da rispettare:

- **Reg. CE 178/2002** Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- **Reg. CE 852/2004** Igiene dei prodotti alimentari;
- **Reg. CE 853/2004** Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- **Reg. CE 854/2004** Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Reg. CE 882/2004** Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- **Reg. CE 2073/2005** Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- **L. 30.04.62 n. 283** "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
- **Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- **Dir. 2009/39/CE** relativa agli alimenti destinati ad una alimentazione particolare – in vigore fino al 20 luglio 2016.
- **Reg. UE 609/2013**, in vigore dal 21 luglio 2016, relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini della prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso ;
- **Reg. CE 889/2008** e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti

- biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli;
- **Reg. CE 1935/2004** Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- **Reg. CE 2023/2006** e successive modifiche - Regolamento della Commissione sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari,
- **Reg. UE 1151/2012** - Regolamento sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- **L.R 28/1999** - Valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari ottenuti con tecniche rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. abrogazione delle leggi regionali N. 29/92 E N. 51/95.

Art. 4- Caratteristiche dei prodotti alimentari e tabelle dietetiche

Le caratteristiche generali di qualità dei prodotti alimentari a cui l'aggiudicatario dovrà attenersi per le forniture sono quelle indicate in modo dettagliato nell'allegato "A" al presente capitolato – SPECIFICHE TECNICHE.

I prodotti eventualmente non indicati, che per necessità di diete o preparazioni particolari potranno essere richiesti, dovranno comunque avere tutti i requisiti previsti in materia di igiene degli alimenti.

L'appaltatore s'impegna a fornire prodotti alimentari rispondenti alle prescrizioni qualitative indicate specificatamente nell'allegato "A".

I generi alimentari oggetto della fornitura sono quelli individuati nell'allegato "B" al presente capitolato – ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI, dove sono indicate anche le eventuali specificità merceologiche; di norma, i prodotti devono essere con certificazione che ne attesti la **produzione biologica**.

E' facoltà dell'Ente appaltante ordinare anche prodotti non biologici, pur se richiesti di norma biologici, in base a specifiche esigenze.

Inoltre è prevista la fornitura per le diete speciali (es. celiaci, allergie alimentari diverse, intolleranze) di alimenti privi di glutine, latte o uova, nelle varie combinazioni.

Le forniture dei generi alimentari devono presentare etichettatura tale da riconoscere inequivocabilmente l'origine non transgenica degli alimenti (così come previsto dalla normativa vigente).

In caso di motivata non disponibilità temporanea di prodotti come richiesti nell'allegato B (biologici, ottenuti con tecniche di produzione integrata DOP e IGP, ecc...) i prodotti sono sostituiti con corrispondenti prodotti convenzionali, purché il prodotto proposto in sostituzione abbia i requisiti minimi previsti nell'Allegato A.

Per tutta la durata dell'appalto, nel caso in cui la non disponibilità temporanea di uno o più prodotti si protragga per più di 30 giorni solari, o nel caso si renda necessaria una sostituzione dei prodotti offerti, la ditta deve inviarne comunicazione scritta al referente dell'Ente prima della consegna, motivandone le cause che l'hanno resa necessaria e allegando le schede tecniche del prodotto in sostituzione. E' facoltà dell'Ente valutare la validità delle motivazioni e chiedere il ripristino dei prodotti così come richiesti nell'allegato B.

Saranno a carico della ditta aggiudicataria i costi delle eventuali analisi a cui, a giudizio insindacabile del Comune, verranno sottoposti i nuovi prodotti.

Gli approvvigionamenti delle derrate alimentari dovranno riguardare tutti i generi alimentari nelle quantità necessarie.

Quelle partite di merci che, a giudizio del responsabile di cucina, o di un suo incaricato, non risultassero rispondenti alla qualità prevista e specificata dal capitolato speciale, saranno rifiutate ed il fornitore dovrà provvedere, a sue spese, alla loro immediata sostituzione. In difetto di ciò la fornitura sarà richiesta ad altre ditte e la ditta appaltatrice sarà tenuta a rimborsare gli oneri sostenuti dal Comune, conseguenti all'eventuale danno, spesa e pregiudizio che per tali fatti potessero derivare all'Ente stesso.

In caso di non disponibilità temporanea di prodotti come richiesti nell'allegato B (biologici, ottenuti con tecniche di produzione integrata DOP e IGP, ecc...) i prodotti sono sostituiti con corrispondenti prodotti convenzionali, purché il prodotto proposto in sostituzione abbia i requisiti minimi previsti nell'Allegato A.

Art. 5 – Modalità di ordinazione, organizzazione ed esecuzione delle forniture

L'appaltatore provvederà alla produzione o al reperimento sul mercato dei generi alimentari necessari, oltre che al loro controllo, così come previsto per legge.

Sono altresì a cura e spese dell'appaltatore il trasporto e la consegna dei prodotti, effettuati in conformità alle normative vigenti in materia, presso le n. 2 cucine indicate nell'allegato "C".

Il piano delle consegne da parte dell'appaltatore terrà conto delle seguenti condizioni:

- a. gli ordini riportanti le quantità di derrate necessarie sulla base del menù stagionale e delle grammature in vigore e sulla base delle presenze previste per il pranzo dei bambini e degli adulti, e delle colazioni o merende mattutine e delle merende pomeridiane per i bambini, daranno luogo alle consegne alle cucine, nelle quantità richieste, delle derrate indicate nell'allegato "B" al presente capitolato – ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI ;
- b. gli ordini saranno trasmessi via fax, all'appaltatore secondo lo schema di cui all'allegato "C" al presente capitolato – PIANO ORDINATIVI E CONSEGNA - in tempi utili per permettere il rifornimento delle derrate;
- c. la consegna delle merci, nella varietà e quantità che saranno precisate di volta in volta, al momento dell'ordine, dal responsabile di cucina, dovranno essere consegnate rispettando la frequenza e gli orari indicati nell'allegato "C", fatta salva la possibilità di individuare, da parte dell'Ente, in corso di fornitura, frequenze ed orari diversi meglio rispondenti all'organizzazione lavorativa. In tal caso, la ditta aggiudicataria è tenuta a rispettare le nuove frequenze e/o i nuovi orari senza nulla pretendere in più rispetto al prezzo di aggiudicazione;
- d. al momento della consegna le merci dovranno essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto, in doppio esemplare, riportanti inoltre i riferimenti ai lotti consegnati o in alternativa, solo ed esclusivamente nel caso in cui il numero del lotto non fosse presente, la data di scadenza dei prodotti.

Trasporto

Dovranno essere rispettate tutte le norme di legge vigenti ed in particolare le Direttive UE in materia di trasporto delle derrate alimentari, con particolare attenzione alle temperature, come indicato anche nell'allegato "A".

In particolare le merci dovranno essere trasportate confezionate o imballate alle temperature previste.

Il trasporto dovrà essere effettuato con idonei automezzi conformi ai regolamenti igienicosanitari vigenti e con contenitori adeguati, che si attengano alle norme di legge con particolare riguardo alla tecnica di separazione tra i prodotti surgelati/congelati e quelli freschi o refrigerati. Le temperature di consegna dei prodotti refrigerati, congelati e surgelati, le date di scadenza delle carni, del latte pastorizzato, dei latticini e degli altri prodotti confezionati sono quelle di cui all'allegato "A".

Gli automezzi adibiti al trasporto non dovranno avere uso promiscuo con generi non alimentari.

La consegna deve essere effettuata al personale di cucina, che effettuerà il controllo della conformità dei prodotti in qualità e quantità e compilerà l'apposita scheda prevista dal Piano di Autocontrollo predisposto dal Comune di Anzola dell'Emilia.

In caso di difformità, il personale comunale comunicherà via fax la non conformità al fornitore. In ogni caso la sottoscrizione del documento di trasporto non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi occulti dei prodotti alimentari, non riscontrati immediatamente.

In caso di mancata, ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando la merce risulta, a seguito di verifica, non rispondente ai requisiti indicati nelle tabelle merceologiche di cui al capitolato speciale e ai prodotti offerti in sede di gara, l'Ente si riserva la facoltà:

- di respingere la merce contestata, la quale deve essere ritirata e sostituita nell'arco delle 24 ore dalla segnalazione, a spese e a rischio della Ditta aggiudicataria. Trascorso tale tempo la merce contestata sarà eliminata dal personale di cucina. L'Ente appaltante non ha nessuna responsabilità per il deprezzamento o l'eventuale deterioramento della merce immagazzinata.
- di acquistare presso altri fornitori la merce non consegnata tempestivamente o contestata, con addebito alla Ditta aggiudicataria del maggior costo.

Art. 6 – Oneri della ditta aggiudicataria rispetto alla fornitura

Al fine di garantire la qualità del pasto, l'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro, la corretta applicazione delle diete, il rispetto delle norme igienico – sanitarie, il gradimento dei pasti offerti, nonché l'approvvigionamento delle dispense, la ditta aggiudicataria si impegna a:

- a. provvedere alla fornitura con regolarità e continuità delle derrate alimentari e non alimentari necessarie alla preparazione dei pasti giornalieri, secondo gli ordinativi predisposti dai Responsabili della cucina;
- b. consegnare le derrate presso la dispensa delle cucine con idonei mezzi di trasporto nei tempi e modi di cui all'allegato "C";
- c. pagare tutte le imposte e le tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscono o possano colpire in qualsiasi momento l'assuntore;
- d. sostituire o riparare il materiale o gli impianti eventualmente danneggiati per colpa propria;
- e. rispettare tutte le leggi ed i regolamenti vigenti in materia;
- f. sollevare l'Ente da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivargli per mancato adempimento degli obblighi ricadenti sull'aggiudicatario, con possibilità di rivalsa in caso di condanna. Le spese che l'Ente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta o da questa rimborsati;
- g. relazionare periodicamente, almeno con cadenza trimestrale o su specifica richiesta, sull'andamento generale del servizio oggetto del presente capitolato e sui risultati dei controlli di campionatura;
- h. fornire derrate per la preparazione di menù speciali, feste e ricorrenze nonché iniziative educative, anche su commissione dell'Ente;
- i. reintegrare gli alimenti deteriorati o intaccati.

La Ditta sarà considerata responsabile delle derrate fornite e degli eventuali danni provocati dalla stessa, anche per causa dei suoi dipendenti, o dei suoi mezzi e per mancate previdenze, che venissero arrecati agli utenti ed alle cose, durante il periodo di vigenza contrattuale, tenendo al riguardo sollevato l'Ente da ogni responsabilità ed onere.

Art. 7 – Oneri della ditta aggiudicataria ai fini contrattuali

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a:

- a. versare le spese contrattuali ed accessorie (bolli, diritti di segreteria, imposta di registro, ecc.) che, nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria;
- b. effettuare il deposito cauzionale definitivo di cui all'articolo seguente;
- c. presentare una dichiarazione sottoscritta dal/i legale/i rappresentante/i indicante:
 - se l'impresa produce direttamente i prodotti oppure è solo distributrice;
 - nel caso fosse solo distributrice, di impegnarsi, a richiesta dell'Ente appaltante, a fornire i nominativi delle proprie ditte fornitrici;
 - i requisiti strutturali e l'ubicazione dei locali di produzione e/o lavorazione e/o deposito, nonché le caratteristiche delle attrezzature;
 - i sistemi di produzione, e/o lavorazione, e/o conservazione e trasporto, nonché il numero e la qualificazione degli addetti;
- d. presentarsi, nella data comunicata dall'ufficio comunale competente, per la stipulazione del contratto;
- e. presentare prima della stipula del contratto idonea polizza assicurativa che tenga indenne e manlevata l'Amministrazione comunale, da danni a persone e cose nell'espletamento delle prestazioni del presente appalto. Tale polizza dovrà avere durata non inferiore alla durata del presente appalto e dovrà recare le prescrizioni e i massimali meglio indicati nel successivo art. 22.

Qualora la Ditta non abbia ottemperato, nel termine di 10 giorni naturali e consecutivi dalla data dell'invito del Comune, agli adempimenti indicati ai punti a., b., c., d. e e., l'Ente avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione in danno della Ditta inadempiente, salvo cause di forza maggiore debitamente documentate.

Alla Ditta inadempiente saranno addebitate le spese sostenute in più dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto non stipulato ma aggiudicato. Nel caso di minore spesa nulla compete alla Ditta inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime la Ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti imputati.

Mentre l'espletamento della gara e la relativa indicazione dell'aggiudicatario sono immediatamente impegnativi per l'assuntore, l'Ente non è vincolato sino a che non sia intervenuto l'atto determinativo di affidamento dell'appalto.

L'aggiudicatario che si rifiuta di firmare il contratto, che tenga comportamento dilatorio e che comunque, non provveda alla presentazione di tutta la documentazione richiesta e alla firma del contratto entro il termine indicato, incorre nella decadenza dell'aggiudicazione senza necessità di pronuncia giudiziaria. L'Ente si riserva la facoltà di aggiudicare al concorrente secondo in graduatoria.

Art. 8 – Deposito cauzionale

La Ditta aggiudicataria si impegna a costituire, prima della sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 103 del D.lgs 50/2016, la cauzione definitiva pari al 10% dell'importo netto contrattuale mediante polizza fidejussoria a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte e del pagamento delle penalità eventualmente comminate, dell'eventuale risarcimento dei danni nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere per fatti o danni provocati dall'aggiudicatario a causa di inadempienze contrattuali o cattiva esecuzione della fornitura.

Resta salva la facoltà del Comune di esperire ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La Ditta sarà obbligata a reintegrare la fidejussione di cui la stazione appaltante avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La garanzia resterà vincolante fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del medesimo.

Art. 9 – Obblighi dell'aggiudicatario verso i propri dipendenti

Il fornitore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare il fornitore si impegna a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal contratto e dai relativi allegati, le norme regolamentari di cui al D.Lgs. 81/08 e ss.mm.ii..

La Ditta è tenuta ad applicare nei confronti del personale occupato nel servizio, le condizioni normative e retributive (trattamento economico, giuridico e previdenziale) risultanti dal contratto collettivo di lavoro di settore e dagli accordi sindacali integrativi vigenti alla data del contratto e applicabili alla categoria e nella località di svolgimento del servizio, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni o da nuovo contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa. L'accertamento del mancato rispetto della presente disposizione e in particolare degli obblighi contributivi, consente all'Ente di sospendere in tutto o in parte i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione, senza che ciò attribuisca alcun diritto per il ritardato pagamento.

In caso di mancata regolarizzazione l'Ente può dichiarare risolto il contratto stesso, con l'introito automatico della cauzione definitiva.

Art. 10 - Corrispettivi e termini di pagamento

Il corrispettivo della fornitura sarà corrisposto mensilmente all'affidatario entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della fattura elettronica (D.M. n.55/2013), al Protocollo Generale del Comune, contenente CIG e codice identificativo dell'ufficio destinatario.

I termini di pagamento sono sospesi per il tempo necessario all'acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) di cui all'art. 2 del D.L. 210/2002 convertito nella L. 266/2002 e a verificare l'obbligo di pagamento delle somme iscritte a ruolo ex-art. 48 bis del D.P.R.602/1973 qualora previsto.

In caso di fatture incomplete, prive dei riferimenti di cui sopra, e nel caso in cui il Responsabile del procedimento di spesa riscontri elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura provvederà a darne comunicazione formale al fornitore. La comunicazione sospende i termini di pagamento fino a quando non vengano rimossi gli elementi o le circostanze comunicate e comunque per un massimo di mesi sei. Decorso tale termine senza che siano maturate le condizioni per procedere alla liquidazione della fattura la stessa viene restituita con contestuale richiesta di nota di accredito.

Art.11 - Obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta aggiudicataria si impegna ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010 e ss.mm., fornendo al Comune di Anzola Emilia ogni informazione utile a tal fine ed in particolare:

- a utilizzare i conti correnti dedicati accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane S.p.A., ovvero altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, comunicati al Comune di Anzola Emilia, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative al presente contratto, nonché negli stessi termini, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. La ditta aggiudicatrice provvede altresì a comunicare ogni eventuale modifica relativa ai dati trasmessi;
- a registrare tutti i movimenti finanziari relativi al presente contratto su detti conti;
- ad effettuare tutti i movimenti finanziari secondo le modalità sopraindicate riportanti il codice identificativo di gara (CIG), fatto salvo quanto previsto all'art. 3, comma 3, della legge citata.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto (L. 217/2010 conv. D.L. 187/2010).

In caso d'inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge citata.

Art. 12 – Autorizzazioni e controlli

La Ditta aggiudicataria dovrà possedere tutte le autorizzazioni, licenze e concessioni previste dalla vigenti norme legislative e regolamentari che disciplinano la materia.

La vigilanza sui servizi per tutto il periodo dell'affidamento, competerà al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda Usl, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente verificare, in qualsiasi momento, la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate fornite.

Il Comune potrà accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alle tabelle merceologiche inserite negli allegati.

E' facoltà del centro produzione pasti rifiutare all'atto della consegna i prodotti che non siano di completa soddisfazione rispetto a qualità, quantità, confezione e conservazione e comunque non conformi alle caratteristiche della fornitura. La ditta aggiudicataria provvederà all'immediata sostituzione dei prodotti contestati, in modo da fornire un'alternativa per la medesima giornata. In caso contrario la cucina provvederà direttamente, imputando la relativa spesa alla ditta.

Per una maggiore funzionalità nel controllo la ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, dando tutti i chiarimenti del caso e la relativa documentazione.

Le materie prime in arrivo vengono controllate secondo quanto indicato nella procedura gestionale. Nel caso vengano riscontrate delle non conformità, cioè degli scostamenti quali – quantitativi rispetto a quanto richiesto, i responsabili del controllo compilano l'apposito modulo di rilevazione delle non conformità che verrà tempestivamente comunicato alla ditta assegnataria per le opportune azioni correttive.

Dovranno essere consegnate dall'aggiudicatario le schede tecniche di tutti i prodotti alimentari forniti onde potere verificare le caratteristiche nutrizionali, microbiologiche e tecniche.

L'Ente si riserva di non accettare prodotti che non corrispondono alle caratteristiche qualitative attese.

Ai fini delle verifiche di regolare esecuzione di cui all'art. 101 del vigente regolamento comunale dei contratti, l'ente appaltante, per il tramite del responsabile del procedimento del presente appalto, si riserva inoltre:

- di sottoporre alle analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, campioni della merce consegnata nel periodo di vigenza del contratto;
- di richiedere all'Azienda Sanitaria Locale in cui ha sede la ditta fornitrice e/o produttrice di effettuare tutti i controlli igienico-sanitari, compresi gli esami di laboratorio, al fine di verificare che la produzione avvenga nel rispetto delle vigenti norme.

La ditta appaltatrice si obbliga ad accettare la relazione di analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme prescritte, a pagare le relative eventuali spese di analisi, in aggiunta alle sanzioni previste dal presente capitolato.

Art. 13 – Interruzioni

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore (sciopero del personale, chiusura delle scuole per elezioni o altro) non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per l'Ente, e andranno comunicate tempestivamente alla Ditta appaltatrice.

La Ditta si impegna ad effettuare le consegne senza interruzione per qualsiasi motivo, onde garantire la continuità e regolarità del servizio.

Art. 14 – Revisioni prezzi

Il contratto s'intende stipulato per corrispettivi fissi ed invariabili.

Art. 15– Cessione di contratto e di credito, subappalto

E' vietato all'impresa aggiudicataria cedere in tutto o in parte la fornitura oggetto del contratto, a pena di nullità salvo quanto previsto dall'art. 105 del D.lgs 50/2016.

È vietata la cessione del contratto a pena di nullità, salvo quanto previsto nell'art. 106 del D.lgs. 50/2016.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente procedura d'appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

In materia di cessione dei crediti derivanti dal contratto si applica l'art. 106, comma 13, del D.lgs. 50/2016.

Art. 16– Variazioni contrattuali

Il Comune si riserva la facoltà di adeguare le diverse parti del contratto al fine di renderlo conforme alle disposizioni di legge o alle direttive regionali relative alla preparazione e somministrazione di pasti nel periodo di vigenza contrattuale.

Qualora in corso di esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o una diminuzione della fornitura fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, il Comune può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 17 – Inadempimenti

Gli inadempimenti per:

- inosservanza delle specifiche tecniche delle derrate
- inosservanza delle quantità ordinate
- inosservanza norme igienico sanitarie e di sicurezza dei mezzi di trasporto
- inosservanza modalità consegna merci
- inosservanza di ogni altro elemento previsto dal presente Capitolato, nonché del Capitolato e relativi allegati

verranno contestati formalmente attraverso rapporti di non conformità e la Ditta dovrà provvedere alla loro soluzione; nel caso in cui le non conformità non vengano risolte nei tempi previsti o nel caso in cui le stesse siano ripetute, l'Ente si atterrà a quanto previsto al successivo articolo.

Art. 18 – Penalità

La Ditta aggiudicataria, nell'esecuzione della fornitura prevista dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti il servizio stesso, nonché al presente capitolato generale, al capitolato speciale d'appalto e relativi allegati.

L'impresa appaltatrice, senza esclusione di eventuali conseguenze penali, è soggetta a penalità quando:

- a. non effettua la consegna della merce necessaria per la produzione dei pasti o consegna in ritardo rispetto ai tempi stabiliti. L'Ente si riserva il diritto di applicare, valutando le motivazioni addotte dalla ditta ed in relazione a ricadute negative sul servizio di produzione

pasti derivanti dalla mancata o tardiva consegna delle derrate, una penale da Euro 3,00 a Euro 6,00 per ogni mancato pasto giornaliero, secondo il menù previsto ed i conseguenti ordinativi effettuati.

- b. incorre nei casi di negligenza o contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali, tali da compromettere la qualità e la funzionalità del servizio e/o arrecare pregiudizio all'immagine del Comune. In tal caso l'Ente si riserva il diritto di applicare una penale da un minimo di Euro 150,00 a Euro 1.500,00 in rapporto alla gravità dell'inadempienza e dalla recidività, ed al disservizio arrecato dal fornitore.

Costituirà titolo per l'applicazione delle suddette penali regolare contestazione per iscritto dell'inadempienza da parte del Responsabile del procedimento, alla quale la ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dandone notifica della contestazione. L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura, deducendolo dall'importo da liquidare. Mancando crediti od essendo insufficienti, l'ammontare delle penalità verrà addebitato sulla cauzione. In tal caso l'integrazione dell'importo della cauzione dovrà avvenire entro 5 giorni naturali e consecutivi dalla data della lettera di comunicazione al riguardo dell'ente appaltante. Ove ciò non avvenga, sorgerà nell'ente appaltante la facoltà di risolvere il contratto.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Ente per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'Ente sono notificate alla Ditta in via amministrativa.

Rimane in ogni caso riservato al committente il diritto di pretendere il risarcimento del danno subito, non escluso il pretendere il rimborso degli oneri per aver dovuto ricorrere a prestazioni di terzi, ai sensi del successivo art. 20.

Art. 19 - Sospensione e risoluzione contrattuale

Sospensione: si applica in materia, per quanto compatibile, l'art. 107 del D.Lgs. n. 50/2016.

Risoluzione : sono causa di risoluzione del contratto i motivi individuati ai commi 1 e 2 dell'art. 108 del D.Lgs. n.50/2016.

Inoltre, quando la stazione appaltante accerti che comportamenti dell'appaltatore concretino grave inadempimento alle obbligazioni di contratto o grave irregolarità tale da compromettere la esecuzione a regola d'arte della fornitura, formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante dichiara risolto il contratto.

In tutti i casi di risoluzione, l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle forniture regolarmente eseguite, decurtate degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto, fatto salvo quanto disposto dall'art. 108, comma 8, del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 20 - Esecuzione diretta

Il Comune, verificandosi abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali da parte della ditta aggiudicataria, ha facoltà di ordinare e fare eseguire d'ufficio, nel modo che ritiene più opportuno ed a spese dell'impresa, i lavori necessari per il regolare andamento dei servizi, ove l'impresa, allo scopo diffidata, non ottemperi tempestivamente agli obblighi assunti.

Art. 21 - Controversie

Qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto sarà preliminarmente esaminata in via amministrativa. Qualora la controversia non trovi bonaria composizione in sede amministrativa, verrà devoluta all'esclusiva competenza del Foro di Bologna.

Art. 22 – Responsabilità impresa appaltatrice – assicurazioni

La Ditta appaltatrice assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di terzi o di beni, tanto della Ditta quanto dell'Amministrazione o di terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del presente appalto e per l'intera durata del medesimo, in dipendenza di omissioni, negligenze, merce non conforme o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se

eseguite da parte di terzi, tenendo al riguardo sollevato il Comune da ogni responsabilità. In esecuzione dell'obbligazione di cui sopra la Ditta appaltatrice dovrà altresì comprovare di avere stipulato con primaria compagnia assicuratrice - presentandone copia all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio oggetto dell'appalto - una specifica assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi (RCT) e verso i prestatori di lavoro (RCO - RCI) per gli eventuali danni, a persone e/o cose, derivanti dall'espletamento dei servizi formanti oggetto dell'appalto.

L'assicurazione sopramenzionata dovrà:

1. recare massimali di garanzia non inferiori a € 4.000.000,00 complessivamente per sinistro, con i limiti di € 2.000.000,00 per ogni persona (terzo o prestatore di lavoro) che abbia subito danni per morte o lesioni nonché di € 1.000.000,00 per danni a cose e/o animali.
2. prevedere espressamente le seguenti estensioni:
riguardo alla responsabilità civile verso terzi (RCT)
 - estensione del novero dei terzi al Comune e ai suoi amministratori, dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo;
 - estensione del novero dei terzi a tutte le persone fisiche e giuridiche, fatta eccezione per i lavoratori subordinati e parasubordinati dell'Appaltatore per i quali sussista l'obbligo della copertura assicurativa contro gli infortuni sul lavoro prevista a termini di legge, limitatamente agli infortuni da questi subiti durante la prestazione di lavoro e/o servizio;
 - estensione alla responsabilità civile per danni a mezzi di trasporto sotto carico o scarico;
 - estensione alla responsabilità civile per danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;

Inoltre l'appaltatore dovrà produrre all'ente appaltante, in copia conforme, al momento della firma del contratto copia della polizza Responsabilità Civile Prodotti, a copertura dei rischi di danni a terzi cagionati da prodotto difettoso, ai sensi della normativa vigente; nel caso in cui la Ditta aggiudicataria sia solo una distributrice dei prodotti, dovrà presentare la predetta polizza contratta dalla/e Ditta/e presso la/e quale/i si approvvigiona. L'operatività o meno di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo esse solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Restano ad esclusivo carico dell'Appaltatore gli importi dei danni rientranti nei limiti di eventuali scoperti e/o franchigie previsti dalla prescritta polizza.

L'impresa esercente è tenuta a dare al Comune, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano ed anche quando nessun danno si fosse verificato.

L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì a dare immediata comunicazione al Comune di qualsiasi interruzione, sospensione o variazione di servizio.

Art. 23 - Scioperi

In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'impresa aggiudicataria è tenuta a darne comunicazione scritta all'ente appaltante in via preventiva e tempestiva.

E' altresì tenuta ad assicurare, trattandosi di servizi pubblici essenziali, le forniture minime indispensabili da concordare con il responsabile di cucina.

Art. 24 - Recesso

E' libera facoltà del Comune di recedere dal contratto, in tutto o in parte, prima della sua naturale scadenza, in relazione ad eventuali diversi assetti organizzativi o diverse forme di gestione dei servizi tali da rendere non più necessaria la fornitura, venendo quindi meno il bisogno diretto dell'Ente.

Tale recesso è subordinato ad un preavviso di almeno 60 (sessanta) giorni da inviarsi al fornitore, rispetto alla scadenza da parte del Comune, a mezzo raccomandata A.R.

Non sarà riconosciuto all'impresa, a fronte dell'eventuale recesso di cui trattasi, alcun rimborso spese, alcun contributo né alcuna altra utilità di qualsiasi natura, ma il solo corrispettivo per le prestazioni svolte fino a quel momento.

E' facoltà dell'Ente ridurre o aumentare i quantitativi in riferimento all'introduzione o soppressione di servizi.

In caso di recesso parziale il corrispettivo sarà conteggiato in base al costo delle prestazioni offerte in gara, proporzionalmente alle riduzioni intervenute.

Resta esclusa la facoltà dell'Aggiudicataria di disdire il contratto prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal Codice Civile (Artt. 1453,1463,1467).

Il Comune si riserva, comunque, alla scadenza definitiva dell'appalto la facoltà di un'eventuale proroga tecnica, nelle more di indizione e affidamento di una nuova gara.

Art. 25 – Disposizioni finali

L'affidatario si considera, all'atto dell'assunzione del contratto, a perfetta conoscenza degli obblighi. Il Comune, dal canto suo, notificherà all'affidatario presso la sede legale, tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO DA: 01 SETTEMBRE 2016 – 31 AGOSTO 2017

ALLEGATO A

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari, al fine di garantire un'uniformità qualitativa sotto i profili sensoriale ed igienico, devono avere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili.

E' tassativamente vietata la fornitura di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le specificità merceologiche oggetto della fornitura sono suddivise come di seguito specificato

Prodotti convenzionali: categoria comprendente prodotti di largo consumo, ricavabili in via di esclusione dai prodotti aventi le caratteristiche di seguito indicate.

Prodotti biologici: categoria di prodotti che definisce un sistema di gestione dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali.

I prodotti biologici devono essere certificati secondo il regolamento CEE 834/2007, e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati ad uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Il prodotto deve essere munito di idonea certificazione che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento CE e di etichettatura rispondente oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari anche ai requisiti di etichettatura specifici per i prodotti biologici: nome del produttore preparatore o venditore, nome o numero di codice dell'organismo di controllo, codice di autorizzazione specifico per il prodotto, presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto ("agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi).

Devono obbligatoriamente essere forniti con tale caratteristica i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti di cui all'allegato B con la dicitura "*BIOLOGICO*". Per ciascuno di questi prodotti il fornitore deve dichiarare il possesso del certificato di conformità e presentarne copia a richiesta dell'Amministrazione in seguito all'aggiudicazione.

Prodotti ottenuti con tecniche di produzione integrata: sono i prodotti ottenuti in conformità alla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o province autonome, in possesso di idonea certificazione rilasciata da un ente terzo o in possesso di marchi di garanzia (esempio marchio "Qualità controllata" della Regione Emilia-Romagna, marchio "Agriqualità" della Regione Toscana, ecc.....).

Devono obbligatoriamente essere forniti con tale caratteristica i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti di cui all'allegato B con la dicitura "*PRODUZIONE INTEGRATA*".



Prodotti DOP e IGP: i prodotti DOP (marchio applicato ai prodotti per i quali tutto il processo produttivo, avviene in un'area geografica delimitata e nella quale si determina un legame univoco e specifico tra prodotto e territorio) e IGP (prodotti unici per gusto e tradizione che per loro caratteristiche inimitabili e inscindibili dal territorio hanno ottenuto dall'Unione europea la registrazione come Indicazione Geografica Protetta) devono provenire da fornitori che operano all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006 e devono essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e forestali. Devono obbligatoriamente essere forniti con tali caratteristiche i prodotti contrassegnati nell'elenco prodotti di cui all'allegato B con la dicitura "DOP" e "IGP".

Prodotti tipici e tradizionali: prodotti ottenuti secondo metodiche consolidate nel tempo, che racchiudono valori sia gastronomici che culturali. Sono censiti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, pubblicato annualmente sulla Gazzetta Ufficiale. I prodotti devono essere, su segnalazione di Enti, organismi interessati o privati, autorizzati dalla Giunta Regionale, che ne tiene aggiornati gli elenchi, suddivisi per categoria.

Prodotti del commercio equo e solidale: prodotti importati e distribuiti dalle Organizzazioni di commercio equo e solidale certificate dal WFTO o dal FLO o altri sistemi equivalenti.

Prodotti a filiera corta: prodotti per i quali sia ridotto al minimo il numero di passaggi tra produttore e consumatore, la cui zona di produzione sia collocata in ambito regionale.

Rintracciabilità ed etichettatura

Il Fornitore si fa garante che tutti gli operatori del settore agro-alimentare adempiano all'obbligo di assicurare la rintracciabilità di qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime e di disporre sistemi di registrazione per documentare la destinazione dei propri prodotti, sulla base di quanto stabilito dal Regolamento (CE) N. 178 del 2002. Dette informazioni devono essere sempre a disposizione delle autorità competenti, al fine di permettere una facile individuazione del percorso compiuto dai prodotti alimentari, per evidenziare eventuali rischi e per organizzare un rapido ed efficace ritiro dal mercato di prodotti difettosi, qualora emergessero inconvenienti verificatisi nel corso del processo produttivo, tali da mettere a repentaglio la salute pubblica.

Ogni fase di produzione e manipolazione di un alimento deve essere sottoposta ad un processo di valutazione ed analisi per definirne il rischio potenzialmente connesso. Il Fornitore ha l'obbligo di gestire ogni potenziale rischio dandone un'adeguata e corretta informazione.

I prodotti forniti devono sempre recare nell'apposita etichetta tutte le informazioni previste dalla normativa vigente nel corso della durata degli Ordinativi di fornitura.

Vita residua dei prodotti (shelf life)

I prodotti devono avere alla consegna una vita residua:

- del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;
- del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);
- del 70 % per i prodotti ortofruitticoli surgelati;
- dell'80% per i prodotti freschi con "tmc – data produzione < a 14 giorni".

La vita residua del prodotto viene determinata come segue:

$$\text{Vita residua} = \frac{\text{data termine del tmc} - \text{data di consegna}}{\text{data termine del tmc} - \text{data di produzione}} \times 100$$



ove tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza. Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione. Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti per i quali non sia obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

Garanzie sui prodotti

Il Fornitore deve fornire sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, in cattivo stato di conservazione, con cariche microbiche superiori ai limiti eventualmente prescritti da regolamenti e ordinanze ministeriali, insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, con aggiunta di additivi non autorizzati e che contengono residui di prodotti usati in agricoltura e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

Il Fornitore deve essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato. Su richiesta dell'Amministrazione, il Fornitore deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica del prodotto, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di produzione e di stoccaggio, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate col Fornitore.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo del Fornitore emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti consegnati o in consegna, il Fornitore è obbligato a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione.

Su richiesta della stessa Amministrazione, il Fornitore dovrà trasmettere copia delle analisi microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati.

Qualora accertamenti analitici effettuati dall'Amministrazione evidenziassero valori microbiologici non conformi agli indici riportati nel presente Allegato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso degli Ordinativi di Fornitura, il fornitore dovrà adottare necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari. Qualora si verificassero eventi dannosi (tossinfezioni, intossicazioni o altro) risultanti da nesso causale al mancato rispetto degli indici, potrebbero riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze a sensi di legge.



SEZIONE I

LIMITI DI CARICHE MICROBIOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari ed intossicazioni. Devono altresì essere assenti tossine preformate (es. tossine di *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ecc...) e biotossine algali nei molluschi eduli lamellibranchi. Nei pesci e semilavorati di pesce devono essere assenti parassiti ed istamina. Le carni ed i prodotti della pesca non devono aver subito alcun trattamento atto a trattenere acqua all'interno della trama tissutale (es. zangolatura).

I valori devono fare riferimento al Reg. CE 2073/05 così come modificato dal Reg: CE 1441/07 e successive modifiche e/o integrazioni.

Per gli alimenti contemplati dai suddetti regolamenti, verranno presi a riferimento i limiti indicati con m (emme piccolo).

Eventuali analisi di controllo saranno eseguite, con indagini di tipo conoscitivo, in un'unica aliquota costituita da 5 unità campionarie ognuna delle quali dovrà rispettare i limiti microbiologici della normativa vigente o, quando non applicabile, della sottostante tabella microbiologica (i cui valori sono stati desunti dalla letteratura).

Per i seguenti prodotti devono altresì essere rispettati ulteriori limiti di accettabilità microbica, come di seguito riportato:

TABELLA A

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI CRUDE BOVINE - SUINE - EQUINE - OVINE

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi <u>solfitoriduttori</u>
Tagli di carne refrigerata o congelata	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<10.000	<1.000	<10	<10	<10
Carni crude macinate da cuocere	<100.000	<1.000	<50	<100	<100

TABELLA B

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CARNI AVICUNICOLE CRUDE

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi <u>solfitoriduttori</u>	Campylobacter jejuni/coli
Tagli di carne refrigerata o congelata	<1.000.000	<1.000	<100	<100	<10	Ass 1g.
Porzioni unitarie di carne refrigerata e non	<2.000.000	<5.000	<500	<500	<10	Ass 1g.

TABELLA C

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA IN PEZZI

MICROORGANISMI (Ufc/g)					
ALIMENTO	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	Muffe
Prodotti salati crudi interi (prosciutto crudo, bresaola, speck ecc.)	<100	<10	<100	<10	
Prodotti crudi affettati	<100	<10	<100	<10	<10
Prodotti cotti interi (prosciutto cotto, spalla ecc)	<100	<10	<10	<10	
Prodotti cotti affettati	<100	<10	<10	<10	<10

TABELLA D

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI SALUMERIA INSACCATI

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	Muffe
Freschi da cuocere (salsiccia, cotechino, ecc.)	<100.000	<5.000	<100	<500	<10	
Cotti interi (mortadella, ecc)	<100.000	<100	<10	<10	<10	
Cotti affettati	<500.000	<100	<10	<10	<10	<10
Stagionati (salami)		<100	<10	<100	<10	

TABELLA E

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI FORMAGGI E LATTICINI

MICROORGANISMI (Ufc/g)						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	Muffe
Formaggi stagionati (grana, fontina, emmental, ecc)		<1.000	<10	<500	<10	
Formaggi freschi (mozzarella, ricotta, caprini, ecc)		<1.000	<10	<100	<10	
Formaggio grattugiato		<1.000	<10	<100	<10	<1.000
Burro		<10	<10	<100	<10	Assenti
Yogurt		<10		Assenti		<10
Latte UHT	<10			Assenti		
Latte sterilizzato	<10					
Latte pastorizzato		<5				
Dessert a base di latte (budini ecc.)	<10.000	<5	<10			
Gelati	<100.000	<10	<10	<10		

Nello Yogurt, Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus devono essere \geq a 1.000.0000 – 5.000.000/g (Istituto Superiore Sanità)

TABELLA F

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ITTICI

<u>MI CRORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreducitori</u>
Pesce intero o a tranci refrigerato o congelato	<100.000	<100	<10	<100	<100
Molluschi - Altri prodotti ittici crudi				<230 su 100g.	
Semilavorati a base di pesce	<1.000.000	<500	<100		

TABELLA G

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: UOVA E OVOPRODOTTI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>			
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere Ovoprodotti	< 100.000	<10 Enterobatteri	Assente

TABELLA H

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: CEREALI , DERIVATI, PRODOTTI DA FORNO, PASTE- PRIMI PIATTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Streptococchi fecali	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoriduttori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (o, oo, semolino, patate in fiocchi, ecc.) Pan grattato	< 100.000	<500	<10		<50		<10.000
Prodotti da forno non farciti (pane, crackers grissini, biscotti, ecc.)	<5.000	<300	<10	<50	<50		<100
Prodotti da forno farciti (torte con crema, ecc.)	<100.000	<1.000	Assente		<10		
Paste all'uovo industriali secche	<10.000	<100	<10	<50	<100	<10	
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<10	<100	<100	<10	

Paste farcite industriali fresche confezionate	<100.000	<500	<100	<100	<100	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	<100.000	<1.000	<100	<100	<500	<10	<100 muffe <1.000 lieviti
Paste farcite precotte surgelate	<100.000	<100	Assente in 1 g.	<50	<100	<10	
Pasta e riso conditi e sconditi Pastina e semolino	<10.000	<100	<10	<10	<10		

TABELLA I

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
<u>ALIMENTO</u>	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	Bacillus cereus	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Verdure pronte al consumo	<1.000.000	<1.000	<10		<100	<10	<100
Verdure cotte	<10.000	<1.000	<10	<100	<10	<10	<100
Insalata IV gamma	<5.000.000	<1.000	<100	<100.000			

Vegetali semplici surgelati Prodotti elaborate a base di vegetali precotti	<10.000	<3.000	<10				
Patate prefritte surgelate	<300.000	<1.000	<10		<50	<10	<100
Macedonia di frutta	<10.000						<10
Marmellata e confettura	<1.000						<10
Nettari e succhi di frutta	<10.000	<10					<100

TABELLA L

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI DI GASTRONOMIA

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>						
<u>ALIMENTO</u>	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Streptococchi fecali</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>
Ripieni cotti per paste ripiene e farcite; ripieni cotti per ortaggi	<50.000	<100	<10	<100	<50	<10
Sformati e torte salate a base di carne, verdure, latticini, salumi	<50.000	<100	<10		<50	<10
Insalate di pollo, pesce e maionese; Insalate di riso con tonno, uova e sottaceti	<50.000	<100	<10	<100	<50	<10

Insalata russa; Involtini di prosciutto	<50.000	<500	<10	<500	<50	<10
Maionese	<50.000	<100	<10	<100	<50	<10
Polpettoni e polpette; pomodori e ortaggi ripieni	<30.000	<100	<10	<100	<10	<10
Salsa di pomodoro e besciamella	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10
Salsa verde	<500.000	<1.000	<10	<1.000	<100	<10
Pesto	<500.000	<1.000	<10	<50	<50	<10
Pollo in gelatina e vitello tonnato	<50.000	<1.000	<10	<500	<50	<10
Gelatina	<500	<50	<10	<50	<50	<10

TABELLA M

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: BEVANDE

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Coli fecali</u>	Streptococchi fecali	<u>Staphylococcus aureus</u>	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe
Acqua potabile	Fare riferimento a D.L.v.g. n° 31 del 02//02/ 2001 e ss.m e integrazioni						
Acque minerali	Fare riferimento a D.M. 12 novembre 1992 N.542 e Decreto 29 dicembre 2003 attuativo della direttiva 2003/40/CE						

Bibite analcoliche	<200	<10	<10	<10	<10		<50 <1000 lieviti
Vini	<500	<10		<10	<10		<10

TABELLA N
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI NERVINI

ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	ColiColi formi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Enterobacteriacee	Muffe
Cacao, prodotti a base di cacao	<5.000	300	<10	<50	<10	<10
Cioccolato	<2.000				<10	<10
The e camomilla in filtri	<100.000					<100

TABELLA O
LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: AROMI E CONDIMENTI

MICROORGANISMI (Ufc/g)							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Anaerobi solfitoreducitori	Muffe lieviti	Micotossine Parassiti
Spezie, aromi secchi e freschi, condimenti	<10.000	<1000	<100	<100	<100	<100	Assenti

TABELLA P

LIMITI DI CONTAMINAZIONE MICROBICA DI: PRODOTTI VARI, SCATOLAME

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	Aerobi mesofili totali	Coliformi totali	Escherichia coli	Staphylococcus aureus	Bacillus cereus	Anaerobi solfitoridutto ri	Muffe
Miele							<100
Prodotti per l'infanzia: omogeneizzati e liofilizzati , Crema di riso	<10.000	<100	<10	<100	<100	<100	
Biscotti primi mesi solubili, Pane e biscotti aproteici	<5.000	<300	<10	<50			<10

SEZIONE II

TABELLE ALIMENTARI DELLE PRINCIPALI DERRATE

1. CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI:

- Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti;
- Per tutti i prodotti consegnati devono essere garantite le procedure di rintracciabilità disposte dal Regolamento CE 178/2002;
- I prodotti di origine animale devono essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Reg CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004;
- Residui di antiparassitari, miglioratori alimentari, quali additivi, aromi, enzimi, conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti sostanze inibenti, sostanze imbiancanti, possono essere presenti solo se conformi, qualitativamente e quantitativamente, ai limiti prescritti da legge;
- Devono essere rispettati i tenori massimi di contaminanti chimici previsti dal regolamento CE/1881/2006 e ss.mm. e integrazioni (Reg. CE 1126/2007, Reg CE565/2008) e le indicazioni contenute nella Raccomandazione della Commissione Europea relativa al controllo della presenza di sostanze chimiche negli alimenti;
- Tutti i prodotti devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore);
- Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; dovranno risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, altri agenti infestanti ed eventuali impurità e corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO e TRASPORTO:

- 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 e al facchinaggio;
- Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'adeguata 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 le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate per i diversi prodotti;
- L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alle norme vigenti (Reg UE 1169/2011 e ss. mm. e integrazioni) ed alle norme specifiche di ciascuna classe merceologica;

2. REQUISITI QUALITATIVI SPECIFICI DI ALCUNE CLASSI MERCEOLOGICHE

PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- Devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- Non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

- Devono essere stati raccolti con cura e risultare di buona qualità, interi, sani e di aspetto fresco;
- Devono essere ben formati, sufficientemente sviluppati con un adeguato grado di sviluppo e maturazione, non ammaccati o danneggiati, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- Non devono avere umidità esterna anormale;
- Devono essere esenti da danni da gelo o basse temperature;
- Devono presentarsi puliti, privi di terra e privi di sostanze estranee visibili;

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

- Il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- Non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- Se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- Il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa;

PRODOTTI DI SALUMERIA

- Qualora venga richiesto, devono essere forniti prodotti non contenenti glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte
- Le carni devono avere provenienza nazionale o europea;

SALUMI AFFETTATI MONODOSE

- Devono possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- Il confezionamento deve avvenire con imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;

PRODOTTI ITTICI

- Le denominazioni commerciali dei prodotti ittici, devono fare riferimento a quanto previsto dal DM 31.1.2008 e successive modifiche e/o integrazioni;
- L'eventuale glassatura del prodotto, deve corrispondere a quanto dichiarato obbligatoriamente in etichetta;
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- Non deve provenire dalla zona FAO 61.

YOGURT

- Lo yogurt può contenere frutta in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato” con la possibilità di richiedere le sue diverse tipologie;
- La tipologia deve essere riportata in etichetta o nei documenti di consegna

•
3. TABELLE

CARNI BOVINE

BOVINO ADULTO

Requisiti qualitativi

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- deve provenire da carcasse appartenenti a: categoria A o E, con classe di conformazione E o U R e stato di ingrassamento 2 o 3;
- età 12/24 mesi
- deve presentare grana fine, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

-deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

Tipologie richieste:

- vitellone: classe A; età 12/24 mesi;
- scottona: classe E; età 12/24 mesi;

VITELLONE MACINATO MAGRO PER RAGU' O HAMBURGER

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- il prodotto deve partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante, con grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
- non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente;

VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti nazionali o comunitari; in etichetta deve essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi".
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

FEGATO DI VITELLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto da animali di età non superiore agli 8 mesi provenienti da allevamenti nazionali o comunitari; in etichetta dovrà essere riportata la dicitura "Vitello" e l'indicazione "Età alla macellazione sino 8 mesi". Gli animali devono essere stati macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve essere di aspetto lucido, colore rosso-marrone chiaro, tessuto compatto, senza eccessivo sangue;
- deve avere peso di 2,5-3 kg circa;

CARNI EQUINE

CARNI EQUINE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
- deve provenire da allevamenti e stabilimenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

CARNI SUINE

SUINO LEGGERO O MAGRONE

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: S.E o U,
 - deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
 - deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
 - deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
 - le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti; - la composizione dello spiedino, deve essere:
 - 50% carne ovino e/o bovina e/o suina e/o avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne)
 - 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
 - 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- devono essere di puro suino;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- l'impasto deve essere uniforme;

CARNI OVINE

AGNELLO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;

CARNI AVICUNICOLE

CONIGLIO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

POLLO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

Tipologie richieste:

Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Deve essere privo di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
- il busto deve risultare esente da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- deve essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- deve essere priva di zampe, sezionata pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Petto:

- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il petto porzionato deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

TACCHINO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filo piume sulle cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:

Tacchino a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);

- la macellazione deve essere recente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- deve essere ben conformato, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
- deve essere privo di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropiglio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

Coscia, sovracoscia, fuso:

- coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
- fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre;
- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero molto limitato di piccoli spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;

Fesa:

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

UOVA

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
 - categoria qualitativa: A;
 - categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
 - guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
 - camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
 - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, 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;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;

UOVA PASTORIZZATE: INTERE

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da uova intere di gallina;
- devono essere state sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- la consistenza deve essere uniforme, non eccessivamente schiumosa, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, nel caso delle uova intere;

SALUMI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- deve avere subito un processo di stagionatura non inferiore ai 30 giorni;

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

COPPA O CAPOCOLLO STAGIONATA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino;
- l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- il grasso presente non deve essere giallo, nè avere odore o sapore di rancido;
- deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, e non acidulo;
- non deve presentare iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- non deve contenere glutine, polifosfati, lattosio e proteine del latte

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- a porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

SPECK

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;

LATTICINI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;

LATTE VACCINO GRANULARE Istantaneo

Requisiti qualitativi

- deve essere esente da umidità anomala e grumi; - deve garantire un'adeguata solubilità;

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”;

GRANA PADANO D.O.P

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel presente allegato;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi, dove richiesto nell’Elenco delle Referenze;
- per il prodotto grattugiato: non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto in conformità e rispondere alle caratteristiche riportate nel presente allegato;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 24 mesi, dove richiesto nell’Elenco delle Referenze;
- per il prodotto grattugiato non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco pastorizzato;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d’aria;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

FORMAGGI A PASTA SEMIDURA (ESEMPIO EMMENTHAL FRANCESE O SVIZZERO, GROVIERA)

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;

- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato;

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;

PRODOTTI ITTICI

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i pesci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; - i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;

- pinne o resti di pinne;
- pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
- residui di membrane/parete addominale;
- attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; - i tranci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- i tranci, devono presentare una sola spina centale;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

COTOLETTE DI PESCE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente; - i bastoncini non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne o di pelle;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco;

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi se non quelli previsti dalla normativa in vigore secondo le quantità indicate.

Composizione:

- totani;
- cozze
- gamberi o gamberetti sgusciati o interi
- pesce misto privo di spine;

CEREALI E FARINACEI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- la pasta deve essere di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- il grado di spappolamento deve essere $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura;
- di colore ambra, perfettamente essiccata.

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA ALL'UOVO SECCA**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- di colore caratteristico, perfettamente essiccata;

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato compresi quelli tipici e tradizionali quali: tagliatelle, fettuccine, lasagne, garganelli;
- il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA RIPIENA (FRESCA O SURGELATA)**Requisiti qualitativi:**

- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%;

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo devono essere forniti:

- ripieni: di magro (ossia di pesce, di formaggi ,di verdure es ricotta e spinaci, zucca,) o di carne;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni;

Il Fornitore dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura;

PASTA DI FARINA DI GRANO TENERO (FRESCA A BREVE CONSERVAZIONE O SURGELATA)**Requisiti qualitativi :**

- umidità massima: 30% s.s;
- ceneri: min 0.70% max 0.90% s.s;
- sostanze azotate: min 10.5% s.s;
- acidità espressa in gradi: max 6% s.s;
- di colore ambra, perfettamente essiccata;
- assenza di macchie bianche, bolle d'aria, spaccature, tagli e non soggetta a facili rotture;

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate;
- strozzapreti;

RISO**Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:

- Comune: - Originario
Semifino: - Vialone nano, Fine: - Ribe, Parboiled
Superfino: - Arborio, Carnaroli;

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

Tipologie richieste:

- Tipo 0: Umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%
 Glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00: Umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
 Glutine secco >7 % s.s. +/-3%

PREPARATO PER PUREA DI PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie o asodici;
- crackers salati in superficie;
- crackers integrali.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi;
- i grassi impiegati possono essere solamente burro, olio extravergine di oliva o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

TIGELLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole;

PIADINA ROMAGNOLA IGP

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle ricette tipiche emiliano-romagnole;

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura; i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici;

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine;
- possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non devono contenere coloranti e conservanti;
- devono risultare esenti da frammenti di guscio;

Tipologie richieste:

- tortina allo yogurt;
- dolci da forno classico delle festività
- croissant;

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- come grassi possono essere utilizzati solamente olio extra vergine di oliva, olio di oliva e grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;

Tipologie richieste:

- per le fette biscottate: classiche e senza sale;
- fette integrali;

-

GENERI VARI (CONDIMENTI – GRASSI – SCATOLAME)

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di glutine, glutammato, derivati del latte;
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- deve presentarsi in forma granulare o a cubetti;

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;

CONCENTRATO DI POMODORO

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro;
- doppio concentrato di pomodoro
- deve essere di produzione nazionale o comunitaria

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- deve presentare frutti compatti, interi, non spapolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale o comunitaria;
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%

PASSATA DI POMODORO E POLPA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo
- deve essere di produzione nazionale o comunitaria

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";
- non deve contenere impurità e corpi estranei

VERDURE IN SCATOLA (vegetali e legumi)

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve contenere impurità e corpi estranei

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti;
- piselli;
- fagiolini;

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;

Tipologie richieste:

intere, denocciolate, a rondelle;

TONNO IN VETRO

Requisiti qualitativi:

- deve essere formato da pezzi interi, compatti, con scarse briciole e/o frammenti, di colorito roseo".
- non sono ammessi conservanti;

- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- deve essere conservato in olio di oliva o extra-vergine di oliva;

CARNE IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere formata da tagli magri di carne bovina adulta (grassi totali non > all'1,5%);
- la gelatina deve essere compatta;
- devono essere assenti liquidi all'interno della confezione;
- non sono ammesse ammaccature, bombaggi, arrugginimenti o altre alterazioni della confezione;

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- le masse muscolari devono essere prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale; I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- devono essere di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- la carne deve essere di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- devono essere prive di perforazioni o lacerazioni della carne;
- devono essere prive di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio;
- non deve contenere più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico, senza tolleranza alcuna;
- il prodotto deve essere limpido, fresco e privo di impurità;
- deve avere sapore gradevole ed aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza,
- sono esclusi i prodotti che all'esame organolettico rilevino odore di rancio, muffa, fumo e simili;
- deve essere di provenienza nazionale o comunitaria;

OLI DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dall'estrazione mediante pressione meccanica dei semi di arachidi e mais;

ACETO

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino;
- deve avere un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60 g/L;
- non sono ammessi aceti aromatizzanti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;

ACETO BALSAMICO DI MODENA D.O.P. o I.G.P.

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- l'odore deve essere fragrante;
- deve risultare complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità;

- il sapore deve essere dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente;

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:

- deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
- consistenza deve essere liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;

Confezionamento:

- le confezioni devono essere sottovuoto;

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- deve essere ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- deve essere esente da umidità anomala e grumi;

INFUSI:

Tipologie richieste:

- the in filtri: porzioni singole;
- the solubile: può essere in confezioni singole monoporzioni; –karkadè in filtri o in fiore: porzioni singole;
- camomilla in filtri:
 - può essere composto da fiori interi o solo parti di essi
 - deve avere porzioni singole in filtri;

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- la consistenza deve essere omogenea e compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;

Tipologie richieste:

- budino - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- panna cotta;

Confezionamento:

- confezione unitaria;

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei;

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;

Tipologie richieste:

- mela;
- mela-banana;
- mela-prugna;
- mela-albicocca;

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione nazionale o comunitaria o argentina; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari";
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

Tipologie richieste:

- millefiori

FRUTTA SCIROPATA

Requisiti qualitativi:

i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spapolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;

- la polpa deve essere consistente e soda;
- deve essere completamente decorticata o priva di buccia;
- deve essere priva del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia; -
Macedonia composta indicativamente da:
 - pera 30% +/-3%
 - pesca 40% +/-3%
 - ananas 15% +/-3%
 - ciliegie 8% +/-3%
 - uva 7% +/-3%

PRUGNE SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui è diviso devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati;
- la polpa deve essere morbida, ma consistente;
- devono essere prive del nocciolo;

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI (prodotto da listino accessorio)

Requisiti qualitativi:

- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - uniformemente essiccati;
 - il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie che le Amministrazioni potranno richiedere:

Legumi:

- ceci,
- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone

Cereali: orzo perlato, farro perlato

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

Requisiti qualitativi:

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; - non deve contenere glutine;

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:

- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
 - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione; o D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita;

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC in vigore o nel Registro nazionale degli alimenti o rispettare i medesimi requisiti;
- devono essere privi di glutine;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;

Tipologie richieste- indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene;

- pane;
- biscotti;

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi

- senza conservanti e sterilizzati;
- non devono contenere glutine, né proteine del latte;

Tipologie richieste:

- carne: manzo, vitello, pollo, tacchino
- formaggino
- frutta: gusti vari

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CONVENZIONALI

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
AGLIO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ALBICOCHE - E.R.						X						
ALBICOCHE - P.V.N.					X	X	X					
ARANCE – MORO - SICILIA		X										
ARANCE – OVALE VALENCIA					X	X						
ARANCE – TAROCCO - SICILIA	X	X	X	X	X							X
ARANCE –NAVEL										X	X	X
ASPARAGI			X	X	X	X						
BANANE -	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CACHI - LOTO DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.										X	X	X

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
CACHI - P.V.N.										X	X	X
CAROTE - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLFIORI CORONATI IT	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CAVOLI CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X	X	X	X
CAVOLI VERZA MEDIO GROSSI – P.V.N.	X	X	X							X	X	X
CETRIOLI – P.V.N.					X	X	X	X	X			
CILIEGIE DI VIGNOLA TRADIZIONALI - E.R.					X	X	X					
CILIEGIE DURACINE – P.V.N.					X	X	X					
CIPOLLA - BIANCA TONDA .- P.V.N.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CIPOLLA - DORATA TONDA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CIPOLLA - ROSSA TONDA - E.R.	X	X	X	X	X				X	X	X	X
CLEMENTINE - CALABRESE S/SEMI -	X										X	X
CLEMENTINE S/SEMI - P.V.N.	X										X	X
COCOMERI – SFERICA - E.R.						X	X	X				
ERBE AROMATICHE FRESCHE - RUCOLA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE- BASILICO - P.V.N.					X	X	X	X	X			
ERBE AROMATICHE FRESCHE- PREZZEMOLO - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ERBE AROMATICHE FRESCHE- ROSMARINO - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FINOCCHI – P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FRAGOLE - P.V.N.			X	X	X	X						
FRAGOLE – DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.					X	X						
KIWI	X	X	X								X	X

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
LATTUGA ICEBERG						X	X	X				
LATTUGA CAPPUCCIO				X	X	X	X	X	X			
LIMONI – P.V.N.	X	X	X	X	X					X	X	X
MANDARINI – P.V.N.	X	X	X									X
MANDARINI – SICILIA	X	X	X									X
MELANZANE OVALI						X	X	X	X	X	X	X
MELANZANE TONDE						X	X	X	X	X	X	
MELE – GOLDEN DELICIOUS P.V.N.	X	X	X						X	X	X	X
MELE – GOLDEN DELICIOUS - P.V.N.	X	X	X						X	X	X	X
MELE – GOLDEN DELICIOUS TRENTINO	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
MELE - MORGENDUFT - P.V.N.	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE – MORGENDUFT - E.R.	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE – MORGENDUFT - TRENTINO	X	X	X	X	X	X				X	X	X
MELE – STARK DELICIOUS	X	X	X	X	X					X	X	X
MELE IMPERATORE	X	X	X	X	X					X	X	X
MELONI – RETATI MEDIO GROSSI -- P.V.N.						X	X	X	X			
MYAKAWA										X	X	
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: CICORIA CATALOGNA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: INDIVIA LATTUGA ROMANA - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO S/RADICI - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO ROSSO												

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
S/RADICI - CHIOGGIA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE – BINTYE OLANDA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE – FRANCIA	X	X	X	X					X	X	X	X
PATATE – NOVELLE				X	X	X	X	X				
PATATE – PRIMURA – P.V.N.								X	X	X	X	X
PEPERONI DOLCI- GIALLI - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
PERE - DECANA D'INVERNO - P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERE - DECANA D'INVERNO I.G.P. - E.R.	X	X	X	X						X	X	X
PERE – ABATE FETEL - P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERE - ABATE FETEL I.G.P - E.R.	X	X	X	X					X	X	X	X
PERE - CONFERENCE P.V.N.	X	X	X									X
PERE – CONFERENCE I.G.P. - E.R.	X	X	X	X								X
PERE – KAISER - P.V.N.	X	X	X							X	X	X
PERE – KAISER - E.R.	X	X	X							X	X	X
PERE - KAISER I.G.P. - E.R.	X	X	X							X	X	X
PERE – PACKAM’S				X	X	X	X					
PERE – WILLIAMS P.V.N.									X	X	X	
PERE – WILLIAMS I.G.P. - E.R.								X	X	X	X	
PERE DA CUOCERE									X	X	X	X
PESCHE NETTARINE - P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE NETTARINE I.G.P. - E.R.							X	X	X			
PESCHE PASTA BIANCA - P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE PASTA BIANCA I.G.P.– - E.R.							X	X	X			
PESCHE PASTA GIALLA - P.V.N.						X	X	X	X			
PESCHE PASTA GIALLA I.G.P. - E.R.							X	X	X			
POMODORI - TONDI - P.V.N.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORINI NAOMI - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO - INSALATARO - E.R.					X	X	X	X	X	X		
POMPELMI – GIALLI	X	X	X									
POMPELMI – ROSA	X	X	X	X								
PORRI – P.V.N.			X	X	X	X	X	X	X	X		
PRUGNE/SUSINE - P.V.N. -						X	X	X	X	X		
PRUGNE/SUSINE – PRESIDENT - E.R.								X	X			
PRUGNE/SUSINE – SANTA ROSA – E.R.							X	X				
PRUGNE/SUSINE – SUSINA DI VIGNOLA TRADIZIONALE – E.R.							X	X				
SEDANO DA COSTA				X	X	X	X	X	X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA ITALIA -									X	X	X	X
UVA DA TAVOLA – BIANCA PANSE -									X			
UVA DA TAVOLA – BIANCA REGINA -- PUGLIA									X	X	X	
UVA DA TAVOLA – NERA CARDINAL -- PUGLIA									X	X	X	
ZUCCHINE – P.V.N.					X	X	X	X	X	X	X	

CALENDARIO DEI PRINCIPALI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

<i>Denominazione di vendita</i>	<i>gennaio</i>	<i>febbraio</i>	<i>marzo</i>	<i>aprile</i>	<i>maggio</i>	<i>giugno</i>	<i>luglio</i>	<i>agosto</i>	<i>settembre</i>	<i>ottobre</i>	<i>novembre</i>	<i>dicembre</i>
AGLIO					X	X						
ALBICOCHE						X	X	X				
ARANCE	X	X	X	X	X						X	X

ASPARAGI					X	X						
BROCCOLI	X	X	X						X	X	X	X
CAROTE				X	X			X	X	X	X	
CAVOLFIORI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI	X	X	X	X						X	X	X
CAVOLI BRUXELLES	X	X							X	X		
CETRIOLI						X	X	X	X			
CILIEGIE					X	X	X					
CIPOLLE.					X	X	X	X				
COCOMERI							X	X				
FINOCCHI	X	X	X	X					X	X	X	X
FRAGOLE				X	X	X	X	X				
FRAGOLE – DI ROMAGNA TRADIZIONALE - E.R.					X	X						
KIWI	X	X	X	X	X						X	X
LIMONI			X	X		X	X			X	X	
MANDARINI	X	X	X								X	X
MELANZANE						X	X	X	X	X	X	X
MELE										X	X	
MELONI						X	X	X				
ORTAGGIO A FOGLIA: BIETOLA DA COSTA	X				X	X	X	X	X	X	X	X
ORTAGGIO A FOGLIA: LATTUGA			X	X	X							
ORTAGGIO A FOGLIA: RADICCHIO	X	X									X	X
PATATE									X	X	X	
PERE								X	X	X		
PESCHE						X	X	X	X			
PESCHE NETTARINE							X	X	X			
POMODORI						X	X	X	X			
POMODORI LISCI ROSSI A GRAPPOLO - - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	

POMODORINI NAOMI - P.V.N.				X	X	X	X	X	X	X	X	
POMODORO - INSALATARO - E.R.					X	X	X	X	X	X		
POMPELMI	X											X
PORRI										X	X	X
PRUGNE							X	X	X			
SEDANO						X	X	X				
UVA										X	X	
ZUCCHINE						X	X	X	X			

Ulteriori disposizioni:

Al fine di rendere disponibili i prodotti ortofrutticoli, in caso di condizioni meteorologiche avverse che possano influenzare negativamente la disponibilità e le caratteristiche qualitative dei prodotti stessi, potranno essere consegnate, previa informazione all'Amministrazione referenze di provenienza estera, ovvero tipologie non contemplate nel presente allegato.

Per le seguenti categorie di prodotti convenzionali: mele, agrumi, kiwi, lattughe, pesche e nettarine, fragole, pere, peperoni, uva e pomodori è richiesta la Categoria I°. All'interno della stessa cassa sono ammesse tolleranze del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti, di prodotti di Categoria II°.

I calibri dei prodotti consegnati in un'unica soluzione devono essere il più possibile uguali. Sono ammesse tolleranze di calibri diversi in misura del 10% in peso o in numero sul totale dei prodotti consegnati

Il contenuto di uno stesso imballo deve essere il più possibile omogeneo e comprendere prodotti della stessa tipologia, calibro, varietà, tipo commerciale, nonché livello di maturazione.

La consegna potrà avvenire in casse o padelle a seconda della disponibilità del Fornitore, fatta comunque salva la necessità di salvaguardare l'integrità delle derrate.

ARANCE

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia);

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purché non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N. Nel periodo compreso da giugno a novembre verranno consegnati prodotti d'importazione.

MANDARINI**Requisiti qualitativi:**

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Provenienza Sicilia, P.V.N.;

CLEMENTINE**Requisiti qualitativi:**

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

- Clementine senza semi. Provenienza Calabria e P.V.N.;

POMPELMI

- devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- a polpa gialla o rosa;

FRAGOLE

- devono essere di aspetto fresco non lavate;
- devono essere provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra;

Tipologie richieste:

- Emilia Romagna, P.V.N., di Romagna Tradizionale;

UVA DA TAVOLA**Requisiti qualitativi:**

- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina. Nera: Cardinal;

ALBICOCHE**Requisiti qualitativi:**

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

- Val Santerno di Imola Tradizionali e altre;

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- devono essere munite di peduncolo;
- devono essere esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Duracine, Cesena tradizionali, Vignola tradizionali e altre;

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo;

Tipologie richieste:

- Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca;

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti;

Tipologie richieste:

- Amola, Shiro (Goccia d'oro), Susina di Vignola tradizionale, President, Sangue di drago, Santa Rosa, Stanley;

MELE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata;
- 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata;

Tipologie richieste:

- Golden delicious, Morgenduft, Imperatore, Stark delicious;

PERE

Requisiti qualitativi:

- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- possono presentare lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato;

Tipologie richieste:

- Abate Fetel, Decana d'inverno, Conference, Kaiser, Packam's, Williams;

BANANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- devono avere il peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione; normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità;

CACHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- buccia deve essere integra e calice ben inserito;
- al momento del consumo polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni;

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
- polpa deve essere della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
- lunghezza max del peduncolo 5 cm;

KIWI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;

MELONI

Requisiti qualitativi:

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- il peduncolo di lunghezza massima di 2 cm;

Tipologie richieste:

- Retati;

CAVOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere non aperti e non prefioriti;
- le foglie devono essere ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto;

Tipologie richieste:

- Cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio bianco e cavolo verza

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- devono essere prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo;

Tipologie richieste:

- Bianca tonda, dorata tonda; rossa tonda;

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- le biette devono avere il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

LATTUGHE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
- il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
 - per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato;
 - le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;

- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo;

Tipologie richieste:

- Gentile; cappuccio, romana; Iceberg;

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- devono essere sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, avere semi teneri;
- devono essere privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- devono essere di aspetto fresco e consistenti;
- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- devono essere praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- tipi commerciali: globose (ovali), tonde

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono essere muniti di peduncolo;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro;

Tipologie richieste:

- Tipi commerciali:
- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- devono essere turgidi;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il “dorso verde” o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto;

Tipologie richieste:

- tipi commerciali: tondi, a grappolo, cigliogino, insalataro, verde;

ZUCCHINE**Requisiti qualitativi:**

- devono essere munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- devono essere esenti da cavità e screpolature;
- devono essere giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- devono essere possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- peduncolo di lunghezza non >3 cm;

CAROTE**Requisiti qualitativi:**

- devono essere pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- devono essere consistenti, non legnose;
- devono essere non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di 1 cm massimo per radici di lunghezza >8 cm e di 2 cm per le altre radici;
- devono essere prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

- novelle o varietà a radice piccola e a radice grande;

FINOCCHI**Requisiti qualitativi:**

- devono essere privi di lesioni non cicatrizzate;
- devono essere esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- devono avere radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- devono essere di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

SEDANO DA COSTA (bianco e verde)**Requisiti qualitativi:**

- devono essere interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- devono essere esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- devono essere privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il biancogiallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza;
- devono avere radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm;

PATATE

Requisiti qualitativi:

- devono avere morfologia uniforme,
- devono avere peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- devono essere sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- devono essere pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Tipologie richieste:

- Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura;

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- devono essere di buona qualità;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- devono avere il caratteristico aroma;

Tipologie richieste:

- Basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola;

VEGETALI SURGELATI

Tipologie richieste:

- asparagi
- bieta/erbette
- broccoli
- carciofi
- carote
- cavolfiori
- finocchi
- funghi champignons
- patate
- spinaci
- zucchini
- piselli
- legumi
- fagiolini

Requisiti qualitativi

- devono essere giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*
- minestrone
la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
 - patate: 35% +/- 3%; -

- carote: 25% +/- 3%;
-
- zucchine: 10% +/- 3%;
- pomodori: 9% +/- 3%;
- porri: 5% +/- 3%;
- sedano: 5% +/- 3%;
- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;
- verdure e legumi misti per minestrone
la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
 - patate: 25% +/- 3%; - carote: 17% +/- 3%;
 - pomodori: 9% +/- 3%;
 - fagiolini: 8% +/- 3%;
 - borlotti: 7,5% +/- 3%;
 - zucchine: 6,5% +/- 3%;
 - piselli: 10% +/- 3%;
 - porri: 4% +/- 3%;
 - sedano: 4% +/- 3%;
 - cavolfiori: 4% +/- 3%;
 - verza: 4% +/- 3%;
 - prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
 - basilico: 0,5% +/- 3%;



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO DA: 01 SETTEMBRE 2016 – 31 AGOSTO 2017

ALLEGATO B

ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIOLOGICI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
<i>FRUTTA FRESCA BIOLOGICA</i>		
Albicocche	Kg.	46,0
Ananas	Kg.	0,0
Arance Tarocco, Navel, Valencia	Kg.	276,0
Banane	Kg.	653,0
Castagne	Kg.	9,0
Clementini	Kg.	115,0
Cocomeri	Kg.	40,0
Duroni	Kg.	30,0
Fragole	Kg.	41,0
Kaki	Kg.	0,0
Kiwi	Kg.	22,0
Limoni	Kg.	11,0
Mandarini	Kg.	0,0
Mapo	Kg.	0,0
Mele (Golden, Royal Gala, Stark Delicious) 80/85	Kg.	460,0
Meloni	Kg.	156,0
Miyacawa (mandarini)	Kg.	18,0
Pere Abate Fetel, Conference, Decana, William (rosse, Verdi) 70/75	Kg.	386,0
Pesche (Pasta gialla, noci)	Kg.	103,0
Pompelmo	kg.	0,0
Susine	Kg.	37,0
Uva Italia	Kg.	64,0
Uva nera	Kg.	5,0
<i>VERDURA FRESCA BIOLOGICA</i>		
Aglio	Kg.	1,0
Asparagi	Kg.	0,0
Basilico	Kg.	5,0
Bietola	Kg.	26,0
Broccoli	Kg.	0,0
Carote	Kg.	9,0
Cavolfiore	Kg.	0,0
Cavolo cappuccio	Kg.	3,0
Cetrioli	Kg.	5,0
Cicoria	Kg.	0,0

Cipolle dorate 60/80	Kg.	51,0
Fagiolini	Kg.	0,0
Finocchio	Kg.	9,0
Funghi Champ. bianchi E. R.	Kg.	0,0
Insalata varie (Gentile, Iceberg, Radicchio rosso, Romana)	Kg.	120,0
Melanzane	Kg.	37,0
Patate	Kg.	432,0
Peperoni	Kg.	5,0
Pomodori ciliegini	Kg.	55,0
Pomodori maturi grappoli	Kg.	9,0
Pomodori insalatari	Kg.	74,0
Pomodori S. Marzano	Kg.	0,0
Porri	Kg.	0,0
Radicchio Chioggia rosso	Kg.	14,0
Ravanelli	Kg.	0,0
Sedano verde	Kg.	0,0
Sedano bianco	Kg.	37,0
Spinaci	Kg.	0,0
Zucche	Kg.	28,0
Zucchine	Kg.	322,0

PANE FRESCO E ALTRI PRODOTTI DA FORNO
FRESCHI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
<i>PANE FRESCO (A CHILOMETRO ZERO)</i>		
Baguettes	Kg.	0,0
Barilini, spolette, ragnetti com. gr. 50	Kg.	0,0
Crocette gr. 150	Kg.	110,0
Grissini gr. 20/30 comune	Kg.	0,0
Pane francese gr.50	Kg.	598,0
Pane grattugiato gr. 500	PZ	22,0
Pane in cassetta comune, solo aggiunta olio d'oliva, tagliato a fette	Kg.	0,0
Pane piuma al latte gr. 400	Kg.	0,0
Pane toscano a fette conf. 400 gr.	Kg.	9,0
Panini dolci gr. 30/40	Kg.	0,0
<i>ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI</i>		
Biscotteria speciale	Kg.	0,0
Biscotti caserecci	Kg.	0,0
Ciambella morbida	Kg.	0,0
Crescente condita olio	Kg.	0,0
Pizza margherita	Kg.	0,0
Raviole con mostarda 50 gr	PZ.	0,0
Salatini semplici	Kg.	0,0
Sfrappole	Kg.	0,0
Colomba	PZ.	11,0

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
<u>BURRO BIOLOGICO</u>		
BURRO da Kg.1	Kg.	11,0
<u>PANNA</u>		
Panna fresca lt. 1	Lt.	0,0
Panna cucina UHT ml 200	PZ.	0,0
<u>LATTE</u>		
Fresco intero BIOLOGICO da lt. 1	Lt.	331,0
Fresco intero da lt. 0,500	PZ.	0,0
Parzialmente scremato da lt. 0,500	Lt.	0,0
Alta digeribilità BIOLOGICO parz. screm. da lt.0,500	PZ.	6,0
UHT parzialmente scremato lt. 0,500	PZ.	147,0
UHT scremato lt. 0,500	Lt.	0,0
Al cacao in brick		0,0
UHT da 200 ml	PZ.	0,0
<u>FORMAGGI</u>		
Parmigiano reggiano BIO DOP 24 MESI	kg.	138,0
Caciotta A FILIERA CORTA	Kg.	9,0
Casatella BIOLOGICA	Kg.	9,0
Emmenthal A FILIERA CORTA	Kg.	13,0
Formaggini a spicchi conf. gr. 140	PZ	0,0
Formaggio di pecora tipo romano	Kg.	0,0
Formaggio spalmabile tipo Philadelphia gr 62	PZ	60,0
Gorgonzola dolce	Kg.	0,0
Mascarpone da kg. 0,500	Kg.	0,0
Ricotta BIOLOGICA dolce latte vaccino	Kg.	46,0
Ricotta salata	Kg.	0,0
Robiola	Kg.	0,0
Sottilette conf. gr. 200 10 fette	PZ.	0,0
Squacquerone	Kg.	0,0
Stracchino BIOLOGICO GR.100	PZ	22,0
Taleggio DOP	Kg.	0,0
<u>Mozzarella</u>		
Fresca confezioni gr. 125	Kg.	46,0
Da gr. 1000 in panetto	Kg.	37,0
Bocconcini BIOLOGICI gr. 10	Kg.	78,0
<u>YOGURT</u>		
Alla frutta BIOLOGICO gr. 125 (gusti vari)	PZ.	2300,0
Naturale BIOLOGICO intero gr.125	PZ.	92,0
Alla vaniglia a.i.c. gr. 125	PZ.	0,0
<u>DESSERT</u>		
Gusto vaniglia gr. 100/125 x 2	PZ.	0,0

CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
<u>BOVINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Fesa a trancio	Kg.	18,0
Girello	Kg.	18,0
Hamburger da 100 gr.	Kg.	0,0
Noce vitellone	Kg.	18,0
Scamone in fettine	Kg.	11,0
Sottofesa	Kg.	37,0
Spalla / sottospalla	Kg.	33,0
Lombata S/O	Kg.	0,0
<u>POLLO (A FILIERA CORTA)</u>		
Cosce di pollo con anca	Kg.	0,0
Fusi di pollo	Kg.	18,0
Petti di pollo s/ forcella	Kg.	112,0
Petto di pollo a fette gr. 70/80/100	Kg.	0,0
Sovracosce pollo c/pelle c/osso	Kg.	92,0
<u>TACCHINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Arrosto di cosce di tacchino	Kg.	0,0
Fesa tacchino	Kg.	120,0
<u>CONIGLIO (A FILIERA CORTA)</u>		
Conigli nazionali	Kg.	0,0
Cosce di coniglio	Kg.	0,0
<u>SUINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Filoni disossati senza bardella	Kg.	87,0
Fesa di suino	Kg.	5,0
<u>SALUMI</u>		
Prosciutto Crudo di 1° qualità (di Parma DOP) senza cotenna stag. 18-24 mesi	Kg.	23,0
Prosciutto Cotto senza glutammato, proteine del latte e caseinati, di marca inserita nel prontuario per celiaci	Kg.	92,0
Mortadella Bologna IGP	Kg.	0,0
Salame tradizionale	Kg.	0,0
Bresaola IGP	Kg.	6,0
Speck IGP	Kg.	6,0
Tacchino arrosto	Kg.	0,0
<u>INSACCATI (A FILIERA CORTA)</u>		
Salsiccia di suino	Kg.	2,0
Salsiccia di pollo e tacchino	Kg.	0,0

SURGELATI E CONGELATI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
<u>PESCE SURGELATO</u>		
Filetti di halibut	Kg.	92,0
Filetti di merluzzo	Kg.	147,0
Filetti di platessa	Kg.	9,0
Piovra (polipo) da gr. 1000/2000	Kg.	0,0
Spiedini di seppie e calamari	Kg.	0,0
Pesce spada trancio	Kg.	0,0
Salmone	Kg.	0,0
Seppie	Kg.	0,0
<u>VERDURE SURGELATE</u>		
Asparagi	Kg.	0,0
Basilico	Kg.	14,0
Bietola in cubo BIOLOGICA (Bieta erbetta)	Kg.	18,0
Broccoli	Kg.	57,0
Carciofi a spicchi A LOTTA INTEGRATA	Kg.	0,0
Carciofini cuore A LOTTA INTEGRATA	Kg.	0,0
Carote a cubetti	Kg.	5,0
Carote a disco (rondelle) BIOLOGICHE	Kg.	221,0
Carote primavera	Kg.	0,0
Cavolfiore a rosette BIOLOGICI	Kg.	74,0
Cipolla cubetti	Kg.	0,0
Fagiolini fini/finissimi BIOLOGICI	Kg.	120,0
Finocchi a spicchi (quarti) BIOLOGICI	Kg.	64,0
Funghi champignons a fette	Kg.	0,0
Melanzane cubettate	Kg.	0,0
Minestrone BIOLOGICO	Kg.	83,0
Misto di funghi	Kg.	0,0
Patate crude a spicchi o bastoncini BIOLOGICHE	Kg.	138,0
Patate crude a cubo 20x20 BIOLOGICHE	Kg.	9,0
Patate novelle BIOLOGICHE	Kg.	0,0
Piselli fini BIOLOGICI	Kg.	92,0
Prezzemolo A LOTTA INTEGRATA	Kg.	3,0
Spinaci a cubo BIOLOGICI	Kg.	55,0
Verdure grigliate	Kg.	0,0
Verdure miste per insalata russa	Kg.	0,0
Zucchine a disco (rondelle) BIOLOGICHE	Kg.	9,0
<u>PASTA SURGELATA</u>		
Pasta sfoglia per dolci	Kg.	0,0
Basi per pizza	PZ.	368,0
Pasta sfoglia per lasagne gialle	Kg.	9,0
Piadina	PZ.	0,0
<u>CARNE CONGELATA</u>		
<u>Carni avicunicole</u>		
Petti di pollo/tacchino tagliati a fettine	Kg.	0,0
<u>GELATI</u>		
Biscotto gr. 40/50 2 gusti	PZ.	331,0
Gelato in coppa gr. 50 gusti vari	PZ.	0,0

GENERI VARI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
UOVA		
Fresche categoria A BIOLOGICHE	PZ.	0,0
Pastorizzate da Kg. 1		
Intere	Kg.	166,0
Solo tuorlo	Kg.	28,0
Solo albume	Kg.	0,0
OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DOP		
da lt. 1	Lt.	230,0
da lt. 5	Lt.	0,0
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE		
Da lt. 1	Lt.	0,0
OLIO DI SEMI DI MAIS		
Da lt. 1	Lt.	28,0
POMODORI		
Pelati da Kg. 2,5	Kg.	11,0
Passata di pomodoro BIOLOGICA da gr. 700	PZ	239,0
Passata di pomodoro da Kg. 2,5	Kg.	0,0
Polpa fine di pomodoro BIOLOGICA	Kg.	156,0
TONNO, ACCIUGHE		
Tonno al naturale da gr. 80	PZ.	0,0
Tonno all'olio di oliva da Kg. 2	Kg.	0,0
Tonno all'olio d'oliva gr. 80	PZ.	0,0
Tonno al naturale in confezioni di vetro	Kg.	0,0
Acciughe in olio d'oliva confezioni da gr. 300/600	Kg.	0,0
PASTA FRESCA		
Gnocchi di patate	Kg.	124,0
Passatelli	Kg.	0,0
Zuppa imperiale	Kg.	0,0
MIELE BIOLOGICO		
Acacia o millefiori da gr. 300/400	PZ.	0,0
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI		
Gusti vari in brick da cc 200	PZ.	828,0
Gusti vari in brick da lt. 1	PZ.	83,0
BISCOTTI SECCHI		
Tipo Oswego o equivalente	Kg.	28,0
Senza uovo e senza latte 400 gr.	PZ	4,0
Tipo Oswego o equivalente monoporz.gr. 18	Kg.	0,0
Tipo ciambelline da Kg. 1	Kg.	32,0
Tipo Nic Nac da gr.700	pz	28,0
BISCOTTI TIPO FROLLINI		

Biscotti tipo frollini	Kg.	3,0
Biscotti tipo frollini da Kg. 1/2	Kg.	0,0
Biscotti tipo Pavesini da gr. 200	PZ.	2,0
SFARINATI CONFEZIONATI		
Crackers monodose da gr. 25	Kg.	0,0
Crackers BIOLOGICI non salati da 250 gr.	pz	106,0
Crackers da gr. 20 di riso	Kg.	0,0
Schiacciatine gr. 30/40	PZ.	74,0
Tigella prodotto tipico bolognese da gr. 40	PZ.	0,0
Fette biscottate monoporzione (bifette)	Kg.	0,0
Grissini monodose	Kg.	18,0
PANE CONFEZIONATO		
Panini da Hamburger tondi gr. 40/50	PZ.	0,0
ACETO		
Di vino bianco da lt. 1	Lt.	92,0
Di mele da lt. 0,500	Lt.	0,0
LEGUMI		
Secchi da gr. 400 (ceci, fagioli, lenticchie) BIOLOGICI	Kg.	32,0
Fagioli borlotti in scatola	Kg.	0,0
Fagioli bianchi di Spagna scat. da Kg. 2,5	Kg.	0,0
VERDURE IN SALAMOIA E SOTT'OLIO		
Verdure tipo Condiriso sott'olio da Kg. 2,5	Kg.	0,0
Carciofini e funghi sott'olio da Kg. 2,5	Kg.	0,0
Olive verdi snocciolate da Kg. 2,4	Kg.	0,0
Olive nere denocciolate	Kg.	4,0
ZUCCHERO		
Semolato da kg. 1	Kg.	37,0
Vanigliato impalpabile da kg. 1	Kg.	2,0
Vanillina in bustina (conf. Da 100)	PZ.	2,0
Zucchero a velo	Kg.	4,0
SALE		
Iodato, marino, fino da Kg. 1	Kg.	33,0
Iodato, marino, grosso da Kg. 1	Kg.	51,0
Marino, grosso da Kg. 10	Kg.	0,0
Marino, fino da Kg. 10	Kg.	0,0
CONFETTURE/POLPA DI FRUTTA		
Confetture in confezioni da gr. 600 (gusti vari)	pz	18,0
Polpa di frutta BIOLOGICA gr. 100 (gusti vari)	PZ.	46,0
Marmellata arancia da gr. 580	Kg.	0,0
MOSTARDA DELLA NONNA conf. Kg. 5		
CAMOMILLA		
Da 100 filtri - Confezioni	PZ.	2,0
Solubile gr. 500	Kg.	0,0
THE LIMONE O PESCA		
Da 100 filtri - Confezioni	PZ.	0,0

Deteinato da 100 filtri - Confezioni	PZ.	3,0
Deteinato da 1,5 lt, conf. 6	PZ.	0,0
In brik da ml. 200	PZ.	0,0
In bottiglia da lt. 1,5 conf. 6	PZ.	0,0
Solubile da gr. 500	Kg.	0,0
INFUSI VARI		
Karkadè in confezione da 25 filtri	PZ.	0,0
Infuso frutti misti da 15 filtri	PZ.	0,0
LATTE VEGETALE		
Latte di soia da ml. 500	PZ.	9,0
Latte di riso 500 cc.	PZ.	0,0
VINO		
Bianco secco per cucinare da lt. 1	Lt.	0,0
LIEVITO		
Per dolci, in bustine	PZ.	46,0
Per torte salate, in bustine	PZ.	0,0
Lievito di birra in cubetti	Kg.	9,0
CEREALI E FRUTTA SECCA INTEGRALE (muesli)		
Corn flakes BIOLOGICO 500 gr.	PZ.	22,0
Fiocchi di cereali e riso soffiato al cioccolato confezioni da gr. 500	Kg.	1,0
Muesli	Kg.	1,0
Barrette di cereali alla crema di latte gr. 20/30	PZ.	0,0
Corn flakes senza latte/uovo	PZ.	0,0
MERENDINE		
Crostatine assortite da gr. 40/45	PZ.	0,0
Croissant marmellata gr. 40/50	PZ.	0,0
Tortino tipo "Porretta" BIOLOGICO da gr. 40	PZ.	22,0
Plum-cake yogurt BIOLOGICO da gr. 35/40	PZ.	184,0
Cornetto privolat gr. 48	PZ.	17,0
Tortino privolat gr. 48	PZ.	11,0
Carotella gr. 40	PZ.	0,0
FRUTTA SCIROPATA		
Barattoli da Kg.3 (ananas, pera, pesca, prugna)	Kg.	0,0
Macedonia di frutta Kg. 3	Kg.	0,0
Polpa di frutta al 100% (gusti vari)		0,0
MAIS		
Al naturale barattoli da Kg. 2/3	PZ.	4,0
CIOCCOLATO		
Tavoletta al latte da gr. 20/30	PZ.	0,0
Fondente da Kg. 1	Kg.	1,0
Crema spalmabile al cioccolato tipo "Nutella" monoporzione da gr. 18	PZ.	0,0
Crema spalmabile al cioccolato tipo "Nutella" da gr. 825	PZ.	4,0

PREPARATI PER PURE'		
X purè di patate in fiocchi confezioni da Kg 4	pz	0,0
ACQUA OLIGOMINERALE in PET		
Naturale da lt. 0,500	PZ.	0,0
Naturale da lt. 1,5 (conf. 6 bott)	pz	55,0
Gassata da lt. 0,500	PZ.	0,0
BIBITE		
Tipo "Cocacola" da lt. 1,5	PZ.	0,0
Aranciata tipo "Fanta" da lt. 1,5	PZ.	0,0
MINUTERIA VARIA		
Amaretti da gr. 200	PZ.	3,0
Bicarbonato di sodio da Kg. 1	Kg.	1,0
Cacao in polvere non zuccherato	Kg.	2,0
Cacao in polvere zuccherato	Kg.	0,0
Caffè macinato da gr. 250	PZ.	0,0
Capperi sotto sale da gr. 500	Kg.	0,0
Dado per brodo di carne senza glutammato	Kg.	0,0
Dado per brodo vegetale senza glutammato	Kg.	0,0
Fecola di patate	Kg.	0,0
Frutta mista candita a cubetti	Kg.	0,0
Noce moscata in polvere/intera	Kg.	0,0
Origano secco	Kg.	1,0
Orzo solubile	Kg.	2,0
Pepe nero in polvere	Kg.	0,0
Pinoli sgusciati	Kg.	5,0
Noci sgusciate	Kg.	0,0
Mandorle sgusciate	Kg.	3,0
Salaroma arrostiti	Kg.	4,0
Succo di limone naturale 100% da 1 Lt.	Lt.	0,0
Uvetta sultanina	Kg.	0,0
Zafferano bustine	PZ.	0,0
PASTA DI SEMOLA SECCA BIOLOGICA		
Formati assortiti da Kg. 3/5 (chifferini, conchiglie, farfalle, fusilli, gnocchetti sardi, gramigna, orecchiette, mezze penne, penne, pennette, spaghetti nn. 3 e 5, sedanini, stortelli, strozzapreti)	Kg.	552,0
Pastina di semola formati assortiti da Kg. 3/5 (avena, farfalline, lettere alfabeto, stelline, tempestina)	Kg.	120,0
Semolino gr. 500	Kg.	2,0
PASTA ALL'UOVO SECCA BIOLOGICA		
Pasta all'uovo secca diversi formati	Kg.	14,0
RISO		
Riso parboiled BIOLOGICO da Kg. 5	Kg.	184,0
Riso THAI kg. 5	Kg.	0,0
FARRO BIOLOGICO		
	Kg.	0,0
ORZO PERLATO		
Sottovuoto da Kg. 0,5	PZ.	14,0

FARINA BIANCA		
Tipo "o" BIOLOGICA da Kg. 1	Kg.	46,0
Tipo "oo" BIOLOGICA da Kg. 1	Kg.	101,0
Tipo mais da Kg. 1	Kg.	74,0
FARINA DI MAIS		
Istantanea da Kg. 0,500	PZ.	0,0
Gialla bramata da Kg. 1	Kg.	6,0
OMOGENEIZZATI		
Omogenizzato frutta BIOLOGICI gr. 80 (gusti vari)	PZ.	66,0
Omogenizzato carne gr. 80 (pollo, tacchino, vitello, manzo, prosciutto)	PZ.	44,0
Omogenizzato pesce gr. 80	PZ.	18,0
Omogeneizzati formaggio gr. 80	PZ.	9,0
PRODOTTI PER L'INFANZIA		
Biscotti primi mesi (Tipo Plasmon)	PZ.	9,0
Biscotti biberon (Tipo Plasmon)	PZ.	9,0
Crema di riso istant. 250 gr.	PZ.	4,0
Crema 4 cereali istant. 200 gr.	PZ.	4,0
Crema di riso mais tapioca istant. 200 gr.	PZ.	4,0
Pastina primi mesi vari formati	Kg	0,0
Liofilizzati di carne	PZ.	0,0

PRODOTTI DIETETICI

Per celiachia, intolleranze e allergie alimentari diverse anche combinate tra loro

N.B.: I prodotti per celiaci devono riportare sulla confezione il simbolo della spiga barrata e devono essere delle marche inserite nel prontuario A.I.C.

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità annua stimata
Pane grattugiato senza uovo/latte/glutine gr.250	PZ.	0,0
Preparato per impanare senza glutine gr.300	PZ.	3,0
Pane tipo baguette senza uovo/latte/glutine	PZ.	0,0
Farina per pane e pasta senza uovo/latte/glutine	Kg.	2,0
Farina per dolci senza uovo/latte/glutine	Kg.	3,0
Farina Kamut/Farro	PZ.	0,0
Biscotti senza uovo/latte/glutine	Kg.	3,0
Biscotti Kamut/Farro	PZ.	0,0
Crackers senza uovo/latte/glutine gr. 250	PZ.	5,0
Crackers Kamut/Farro	PZ.	0,0
Fette biscottate senza uovo/latte/glutine	PZ.	0,0
Fette croccanti senza uovo/latte/glutine gr. 150	PZ.	5,0
Grissini senza uovo/latte/glutine	PZ.	0,0
Basi per pizza senza uovo/latte/glutine gr.150	PZ.	18,0
Basi per pizza senza uovo/latte/glutine surgelate	PZ.	0,0
Pasta vari formati senza uovo/glutine	Kg.	5,0
Pasta vari formati Kamut/Farro	PZ.	0,0
Pasta di riso	PZ.	0,0
Pasta di mais	PZ.	0,0
Brioche classica senza latte/glutine	PZ.	0,0
Brioche con confettura senza latte/glutine	PZ.	0,0
Brioche Kamut/Farro	PZ.	0,0
Frollini senza latte/glutine gr.400	PZ.	0,0
Tagliatelle senza glutine gr. 250	PZ.	6,0
Tagliatelle di semola senza uovo	PZ.	3,0
Yogurt/dessert di soia senza traccia latticini	PZ.	66,0
The al limone brick 200 ml.	PZ.	0,0
Succo di frutta gusti vari brick 200 ml.	PZ.	0,0
Gelati senza latte/glutine	PZ.	2,0
Seitan fresco BIOLOGICO 240 g.	PZ.	6,0
Tofu fresco BIOLOGICO 360 g.	PZ.	6,0

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO DA: 01 SETTEMBRE 2016 - 31 AGOSTO 2017****ALLEGATO C****PROSPETTO ORDINATIVI SETTIMANALE**

Giornata effettuazione ordinativo	Tipologia prodotti	Giornata consegna
Martedì	Tutti i prodotti	Secondo prospetto sotto riportato

PROSPETTO CONSEGNE

ENTE	STRUTTURA / INDIRIZZO	GIORNO/I - ORARI					
		<i>PRODOTTO ORTOFRUTTI COLI</i>	<i>PANE FRESCO E ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI</i>	<i>PRODOTTI LATTIERO CASEARI</i>	<i>CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI</i>	<i>SURGELATI E CONGELATI</i>	<i>GENERI VARI</i>
COMUNE DI ANZOLA DELL'EMILIA	Nido d'infanzia "Tilde Bolzani" Via Gavina n. 12 - Capoluogo Nido d'infanzia "G. Rodari" Via Risorgimento n.20 - Capoluogo	Lunedì; solo eccezionalmente si potranno richiedere consegne extra 6.00 - 7.00	tutti i giorni dal lunedì al venerdì entro le 8.00	Lunedì; solo eccezionalmente si potranno richiedere consegne extra 6.00 - 7.00	Lunedì; solo eccezionalmente si potranno richiedere consegne extra 6.00 - 7.00	Lunedì; solo eccezionalmente si potranno richiedere consegne extra 6.00 - 7.00	Lunedì; solo eccezionalmente si potranno richiedere consegne extra 6.00 - 7.00



CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO DA: 01 SETTEMBRE 2016 – 31 AGOSTO 2017

ALLEGATO C

(Nel caso di concorrenti costituiti ai sensi dell'art. 45, comma 2, lett. d), ed e) del D.Lgs. 50/2016, ovvero, che intendano riunirsi o consorziarsi ex art. 48, comma 8, del D.Lgs. 50/2016 il presente modello dovrà essere prodotto e sottoscritto, da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento o il consorzio ordinario di concorrenti e dalla consorziata esecutrice.)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE, AI SENSI DEL D.P.R. 28 DICEMBRE 2000, N. 445, FINALIZZATE ALLA PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO DAL 01 SETTEMBRE 2016 – 31 AGOSTO 2017

Comune di Anzola dell'Emilia
Servizio Istruzione e Sport
Via Grimandi 1
40011 Anzola dell'Emilia (BO)

Il sottoscritto		C.F. n.	
nato a		il	
in qualità di			
dell'operatore economico			
con sede a			
indirizzo		Cap.	
P.Iva/C.F. n.			
che partecipa alla procedura di cui all'oggetto come			
<input type="checkbox"/> imprenditore individuale/società commerciale/società cooperativa [lettera a) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016]			
ovvero			
<input type="checkbox"/> consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro costituito a norma della legge 422/1909 e del D.Lgs. del Capo Provvisorio dello Stato n.1577/1947 e ss.mm.ii./consorzio tra imprese artigiane di cui alla legge 443/1985 [lettera b) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 50/2016]			
ovvero			
<input type="checkbox"/> consorzio stabile [lettera c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. 50/2016]			
ovvero			
<input type="checkbox"/> mandataria/capogruppo di un raggruppamento temporaneo di concorrenti, di un consorzio ordinario di concorrenti o di un'aggregazione di imprese aderenti ad un contratto di rete di cui alle lettere d), e) e f) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016;			
ovvero			
<input type="checkbox"/> mandante di un raggruppamento temporaneo di concorrenti, di un consorzio ordinario di concorrenti o di un'aggregazione di imprese aderenti ad un contratto di rete di cui alle lettere d), e) e f) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016;			

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000 recante il Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo D.P.R. n. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA:

a) che i soggetti che rivestono i ruoli di:

- titolare e direttore tecnico se presente, in caso di impresa individuale;
- soci e direttore tecnico se presente, se si tratta di società in nome collettivo;
- soci accomandatari e direttore tecnico se presente, se si tratta di società in accomandita semplice;
- amministratori muniti di potere di rappresentanza (ivi compresi, vice presidente e institore/i) e direttore/i tecnico/i se presente, socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
- eventuale/i procuratore/i che sono muniti di poteri ovvero provvede alla sottoscrizione delle dichiarazioni presentate per partecipazione alla gara in luogo del legale rappresentante;

sono i seguenti:

nominativo	
luogo	
data di nascita	
residenza	
codice fiscale	
qualifica	

nominativo	
luogo	
data di nascita	
residenza	
codice fiscale	
qualifica	

nominativo	
luogo	
data di nascita	
residenza	
codice fiscale	
qualifica	

b) con riferimento ai soggetti di cui alla precedente lettera a), che non hanno subito una condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di

applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per uno dei seguenti reati:

- 1) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- 2) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
- 3) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
- 4) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
- 5) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
- 6) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
- 7) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

La stazione appaltante non disporrà l'esclusione dalla presente gara quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima.

La stazione appaltante valuterà sull'esclusione dalla presente gara se il soggetto concorrente, limitatamente alle ipotesi in cui la sentenza definitiva abbia imposto una pena detentiva non superiore a 18 mesi ovvero abbia riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita per le singole fattispecie di reato, provi di aver risarcito o di essersi impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito e di aver adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti.

Ai sensi dell'art. 80, comma 9, del D.Lgs. 50/2016 l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di appalto non può avvalersi della possibilità prevista dai commi 7 e 8 del medesimo articolo nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

La dichiarazione omnnicomprensiva è richiesta stante la sentenza del Consiglio di Stato Adunanza Plenaria n.16/2014 e Parere ANAC n. 89 del 23 aprile 2014. E' comunque facoltà del concorrente produrre singole dichiarazioni sottoscritte da ciascun soggetto munito di poteri, in tal caso le dichiarazioni devono essere corredate da copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore.

c) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando non vi sono soggetti cessati dalla carica delle sotto individuate qualifiche che hanno operato o che sono cessati presso la società cedente, incorporata o fusesi:

- titolare e direttore/i tecnico/i se presente, in caso di impresa individuale;
- soci e direttore/i tecnico/i se presente, se si tratta di società in nome collettivo;
- soci accomandatari e direttore/i tecnico/i se presente, se si tratta di società in accomandita semplice;
- amministratori muniti di potere di rappresentanza (ivi compresi, vice presidente e institore/i) e direttore/i tecnico/i se presente, socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;

In caso vi siano soggetti, con le qualifiche sopra indicate, che sono cessati dalla carica che hanno

operato o che sono cessati presso la società cedente, incorporata o fusesi:

nominativo	
luogo	
data di nascita	
residenza	
codice fiscale	
data di cessazione	
denominazione della società	
qualifica	

nominativo	
luogo	
data di nascita	
residenza	
codice fiscale	
data di cessazione	
denominazione della società	
qualifica	

nominativo	
luogo	
data di nascita	
residenza	
codice fiscale	
data di cessazione	
denominazione della società	
qualifica	

non hanno subito una condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale per uno dei seguenti reati:

- 1) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita

- all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio;
- 2) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
 - 3) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
 - 4) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
 - 5) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
 - 6) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;
 - 7) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;

In caso di presenza di una causa di esclusione di cui all'art. 80, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 in capo ad uno o più soggetti indicati alla presente lettera c), il concorrente dovrà dimostrare, **a pena d'esclusione**, che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata.

La dichiarazione omnicomprensiva è richiesta stante la sentenza del Consiglio di Stato Adunanza Plenaria n.16/2014 e Parere ANAC n. 89 del 23 aprile 2014. E' comunque facoltà del concorrente produrre singole dichiarazioni sottoscritte da ciascun soggetto munito di poteri, in tal caso le dichiarazioni devono essere corredate da copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore.

d) che non sussistono in capo al soggetto concorrente cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.

Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.

e) l'inesistenza, a carico del soggetto concorrente, di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse o dei contributi previdenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti ovvero il soggetto concorrente, prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte, ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o ha formalizzato l'impegno in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti. In tal caso allega alla presente dichiarazione prova dell'avvenuto pagamento o dell'assunto impegno.

Costituiscono gravi violazioni quelle che comportano un omesso pagamento di imposte e tasse superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis, del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602.

Costituiscono violazioni definitivamente accertate quelle contenute in sentenze o atti amministrativi non più soggetti ad impugnazione.

Costituiscono gravi violazioni in materia contributiva e previdenziale quelle ostantive al rilascio del documento unico di regolarità contributiva (DURC).

f) l'inesistenza, a carico del soggetto concorrente, di gravi infrazioni, debitamente accertate, alle norme in materia di salute e di sicurezza sul lavoro nonché agli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3 del D.Lgs. 50/2016.

g)

che il soggetto concorrente non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo e che non ha in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali

situazioni;
ovvero

che il curatore fallimentare, è autorizzato all'esercizio provvisorio, ovvero che l'impresa è ammessa al concordato con continuità aziendale, su autorizzazione del giudice delegato, sentita l'ANAC, e di non partecipare alla presenta gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese.
(indicare gli estremi dei relativi provvedimenti)

Se il soggetto concorrente si trova nella situazione prevista dall'art. 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 **alla dichiarazione dovrà essere allegata** la documentazione che l'art. 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, come modificato dall'art. 13 comma 11-bis, legge 9/2014 conversione d.l. 145/2013, prevede come necessaria per la partecipazione in caso di concordato preventivo.

h) che il soggetto concorrente non ha commesso gravi illeciti professionali e/o grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione appaltante che bandisce la presente gara e non ha commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante.

Rientrano in tali fattispecie: le significative carenze nell'esecuzione di un precedente contratto di appalto o di concessione che ne hanno causato la risoluzione anticipata, non contestata in giudizio, ovvero confermata all'esito di un giudizio, ovvero hanno dato luogo ad una condanna al risarcimento del danno o ad altre sanzioni; il tentativo di influenzare indebitamente il processo decisionale della stazione appaltante o di ottenere informazioni riservate ai fini di proprio vantaggio; il fornire, anche per negligenza, informazioni false o fuorvianti suscettibili di influenzare le decisioni sull'esclusione, la selezione o l'aggiudicazione ovvero l'omettere le informazioni dovute ai fini del corretto svolgimento della procedura di selezione.

i) che la partecipazione del soggetto concorrente non determina una situazione di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2, del D.Lgs. 50/2016, non diversamente risolvibile.

l) che il soggetto concorrente non è stato precedentemente coinvolto nella preparazione della procedura d'appalto determinando una distorsione della concorrenza.

m) che nei confronti del soggetto concorrente non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o altra sanzione che comporti il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81.

n) che, nei confronti del soggetto concorrente, non risultano iscrizioni nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione, ovvero in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento di subappalti.

o) che il soggetto concorrente non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55.

In caso di violazione del divieto di intestazione fiduciaria dichiarare che l'accertamento definitivo della violazione è datato _____ *(indicare data e tipo di provvedimento)* e che rispetto alla violazione definitivamente accertata sono state poste in essere le seguenti azioni di rimozione *(indicare le azioni)* _____

p) che il soggetto concorrente è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n.68;

<i>Informazione utile per attivare verifica della dichiarazione sopra rilasciata</i>	<i>Numero lavoratori impiegato complessivamente ai fini dell'applicazione della legge n.68/99</i> <hr/>	<input type="checkbox"/> <i>non occupa più di 15 dipendenti</i> <input type="checkbox"/> <i>occupa da 15 a 35 dipendenti</i> <input type="checkbox"/> <i>non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000</i> <input type="checkbox"/> <i>ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000</i>
--	--	---

q)

che il soggetto concorrente non è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203.

ovvero

che pur essendo stato vittima dei citati reati ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria (fatto salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689).

r) che l'operatore economico non si trovi rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

s) che, nei confronti del soggetto concorrente non sussistono ulteriori impedimenti *ex lege* alla partecipazione alla presente gara o, in ogni caso, alla sottoscrizione di contratti con soggetti pubblici e che non è stata comminata la sanzione dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione.

t) di non avere, nei precedenti tre anni, concluso contratti o conferito incarichi in violazione del divieto di cui all' art. 53, comma 16-ter, d.lgs. n. 165/2001.

Allegato da firmare digitalmente



COMUNE DI ANZOLA DELL'EMILIA

BOLOGNA

STAMPA ELENCO IMPEGNI E ACCERTAMENTI

Progressivo	Data	Oggetto
394	12/07/2016	DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA, PERIODO 01.09.2016 – 31.08.2017

IMPEGNI DI SPESA						
Esercizio	Cap.	Anno	Art.	Importo Codice bilancio		Descrizione
2016	101120	2016	69	12.383,80 1.10.01.02.00	DEBITORI/CREDITORI DIVERSI (non usare)	ACQUISTO GENERI ALIMENTARI - NIDO D'INFANZIA
2017	101120	2017	69	29.526,20 1.10.01.02.00	DEBITORI/CREDITORI DIVERSI (non usare)	ACQUISTO GENERI ALIMENTARI - NIDO D'INFANZIA

TOTALE IMPEGNI DI SPESA

41.910,00