



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 01.01.2020
-31.08.2022**

NR. Progr.

627

Data

22/11/2019

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 01.01.2020 – 31.08.2022

IL DIRETTORE DELL'AREA SERVIZI ALLA PERSONA

Premesso che:

- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 39 in data 01.10.2018, esecutiva, è stato approvato il Documento Unico di Programmazione (DUP) – periodo 2019/2021;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 66 in data 20.12.2018, esecutiva, è stata approvata la Nota di aggiornamento al Documento Unico di Programmazione (DUP) – periodo 2019/2021;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 67 in data 20.12.2018, esecutiva, è stato approvato il Bilancio di Previsione Finanziario 2019/2021;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 187 in data 27.12.2018, esecutiva, è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione (PEG) 2019/2021 – parte finanziaria, e contestualmente sono stati attribuiti i relativi fondi e assegnate le risorse, PEG successivamente modificato ed integrato;
- con deliberazione di Giunta Comunale n. 72 in data 09.05.2019, esecutiva, è stato approvato il Piano della Performance 2019/2021, parte seconda, contenente il PEG/Piano dettagliato degli obiettivi di cui all'art. 197, comma 2, lettera a), del D.Lgs. n. 267/2000;

Considerato che:

- con propria determinazione n. 334 del 17.06.2019 si è provveduto all'avvio di una procedura aperta per l'affidamento della fornitura di generi alimentari da destinare alle cucine del Servizio Nido d'Infanzia, per il periodo 01.09.2019-31.08.2022, per un valore a base di gara, comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso stimati pari a zero, pari ad € 113.406,00, IVA esclusa,;
- tale procedura è risultata deserta;
- con propria successiva determinazione n. 425 del 29.07.2019 si è pertanto proceduto all'attivazione di una procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara per l'affidamento della suddetta fornitura, mediante consultazione di n. 6 operatori economici, ai sensi dell'art. 63 del D.Lgs. n. 50/2016, per lo stesso importo e alle medesime condizioni definite con la citata determinazione n. 334/2019;
- anche tale procedura è risultata deserta;

Richiamata la propria determinazione n. 469 del 27.08.2019, con la quale, nel prendere atto di quanto sopra, si procedeva, in considerazione dell'estrema urgenza di garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie al corretto funzionamento del Servizio Nido d'Infanzia, e nelle more dell'espletamento di una nuova procedura per l'aggiudicazione della fornitura in oggetto:

- alla proroga tecnica per n. 4 mesi della fornitura stessa alla Ditta CAMST Soc. Coop. a r.l. di Villanova di Castenaso (BO), per il periodo 01.09.2019 – 31.12.2019;
- all'annullamento della prenotazione della spesa effettuata con la citata determinazione n. 425 del 29.07.2019 e al contestuale impegno per il periodo di proroga;

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, per il periodo 01.01.2020-31.08.2022;

Visto l'articolo 192 del D.Lgs. 267/2000, che prescrive l'adozione di preventiva determinazione a contrarre, indicante:

- il fine che con il contratto si intende perseguire;
- l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- le modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni e le ragioni che ne sono alla base;

Precisato pertanto, ai sensi del citato art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, che:

- con l'esecuzione del contratto si intende assicurare l'approvvigionamento dei generi alimentari che sono necessari alle cucine interne ai Nidi d'infanzia comunali per la produzione dei pasti da distribuire ai bambini che li frequentano ed al personale, eseguita da ditte specializzate ed in possesso dei prescritti requisiti di legge, a garanzia della qualità del servizio offerto all'utenza;
- il contratto ha per oggetto la fornitura di vari prodotti alimentari, aventi le caratteristiche organolettiche e nutrizionali specifiche in relazione alla fascia di età ed alle particolari esigenze dietetiche;

Considerato, altresì, che la fornitura in oggetto presenta le seguenti caratteristiche:

- 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;
- l'approvvigionamento di alcune tipologie di prodotto in misura limitata, in ragione del numero non elevato di pasti, della variabilità degli stessi e delle specifiche esigenze legate alla presenza di diete speciali di tipo sanitario e/o a carattere etico/religioso;
- l'utilizzo di prodotti prevalentemente biologici, coerentemente con le indicazioni date dall'Amministrazione comunale, che da anni promuove il ricorso a tali prodotti anziché quelli convenzionali per la preparazione dei pasti destinati alla refezione scolastica, nella consapevolezza del valore dei prodotti dell'agricoltura biologica per la salute dei bambini;

Ritenuto pertanto di procedere all'attivazione della procedura per l'affidamento della fornitura di generi alimentari per il Servizio Nido d'Infanzia – periodo 01.01.2020 – 31.08.2022;

Richiamata la deliberazione di C.C. n. 54 del 25.07.2017, esecutiva, avente ad oggetto: "Approvazione dello schema di convenzione per l'adesione del Comune di Crevalcore alla Centrale di Committenza (C.U.C.) presso l'Unione Terred'Acqua tra i Comuni di Anzola dell'Emilia, Calderara di Reno, Sala Bolognese e l'Unione Terred'Acqua", successivamente modificata con deliberazione C.C. n. 72 del 20.12.2018, esecutiva, che stabilisce:

- la Centrale di Committenza cura, relativamente alla gestione degli appalti di lavori e forniture di beni e servizi superiori a € 40.000,00, la gestione delle procedure di gara, ed in particolare la fase procedimentale che va dal bando di gara alla determina di aggiudicazione definitiva della gara per l'acquisizione di lavori servizi e forniture;
- il Comune cura la gestione della fase "a monte" della procedura di gara riguardante gli atti tecnici – amministrativi;

Richiamato, in particolare, l'art. 4 della succitata convenzione, che definisce nello specifico le attività di competenza dei Comuni e stabilisce che, una volta

conclusa la fase di definizione dell'appalto, i Comuni attivano la procedura di affidamento di lavori, forniture e servizi, tramite il RUP o Responsabile competente incaricato, e trasmettono alla Centrale di Committenza:

- il capitolato d'oneri, i costi di sicurezza, il DUVRI;
- la determinazione a contrarre, recante l'indicazione delle modalità di scelta del contraente, il criterio di aggiudicazione e la richiesta alla Centrale di Committenza per l'espletamento della procedura di gara;

Atteso che, con deliberazione del Consiglio dell'Unione Terred'Acqua n. 20 del 28.12.2018, successivamente modificata con Deliberazione del Consiglio dell'Unione Terred'Acqua n. 11 del 03.09.2019, è stata approvata la convenzione tra l'Unione dei Comuni di Terred'Acqua e il Comune di Cento per una temporanea collaborazione per l'espletamento di alcune gare d'appalto;

Dato atto che:

- il valore a base di gara, comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso stimati pari a zero, risulta essere di € 100.743,00 , IVA esclusa;
- il valore della proroga tecnica per n. 6 mesi risulta essere di € 18.889,31, IVA esclusa;
- il valore stimato dell'appalto, comprensivo di proroga tecnica e oneri di sicurezza stimati pari a zero, risulta essere di € 119.632,31, IVA esclusa;

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);

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 risulta attiva sulla piattaforma SATER di INTERCENT-ER una convenzione per la fornitura di derrate alimentari, che tuttavia non risponde alle caratteristiche peculiari 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 elevati, e non modificabili, 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, in particolare, la carne ed 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 della fornitura di che trattasi mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016;

Dato atto che si è rilevata l'opportunità di non suddividere il presente affidamento in lotti funzionali ai sensi e per gli effetti dell'Art. 51 comma 1 del D.Lgs 50/2016, in quanto, per la varietà delle derrate alimentari e la misura limitata dell'approvvigionamento di alcune tipologie di prodotto, la gestione unitaria può garantire maggiore efficacia, efficienza ed uniformità nel servizio stesso;

Ritenuto di individuare, quale criterio di aggiudicazione, il prezzo più basso, in conformità a quanto previsto dall'art. 95 - comma 4 del D.Lgs 50/2016;

Visti inoltre i seguenti allegati al presente provvedimento, che ne formano parte integrante e sostanziale, e ritenuto di approvarli:

- capitolato speciale di appalto;
- requisiti di partecipazione ed elementi di valutazione dell'offerta;
- DUVRI;

Dato atto che, oltre alle modalità di scelta del contraente, del fine e dell'oggetto del contratto, risulta necessario definire, ai sensi dell'art. 192 del D.Lgs. n. 267/2000, la forma del contratto e le relative clausole essenziali;

Ritenuto, per tutto quanto sopra, di stipulare il contratto in oggetto nella forma di scrittura privata con modalità elettronica, e quanto alle clausole essenziali, di rinviare alle disposizioni del capitolato tecnico, allegato come parte integrante e sostanziale;

Rilevata la necessità di provvedere alla prenotazione dell'impegno di spesa relativo all'importo posto a base di gara, oltre IVA di legge, sul Capitolo 101120 art. 69 "Acquisto generi alimentari Nido d'Infanzia" del Piano Esecutivo di Gestione 2019/2021 come segue:

- la somma di € 37.778,63, oltre IVA di legge per l'anno 2020
 - la somma di € 37.778,63, oltre IVA di legge per l'anno 2021,
- dando contestualmente atto che per l'anno 2022, la spesa di € 25.185,75, oltre IVA di legge, verrà prevista in sede di redazione dei futuri Bilanci;

Vista infine la deliberazione n. 1174 del 19 dicembre 2018 dell'Autorità Nazionale Anticorruzione che, in attuazione dell'art. 1 - commi 65 e 67 - della Legge 23 dicembre 2005 n. 266, prevede per l'anno 2019 l'entità della contribuzione pari ad € 30,00, per l'importo posto a base di gara;

Richiamata la convenzione tra l'Unione dei Comuni di Terred'Acqua e il Comune di Cento per una temporanea collaborazione per l'espletamento di alcune gare d'appalto, ed in particolare l'art. 6 - Rapporti finanziari, che stabilisce che, per l'espletamento delle attività oggetto della convenzione stessa l'Unione dei Comuni di Terred'Acqua riconosce al Comune di Cento, a titolo di rimborso dei costi sostenuti per ogni singolo procedimento, lo 0,50% dell'importo a base di gara per Affidamento di lavori, servizi e forniture, ridotto del 60% in caso di gara deserta, nonché le spese relative al pagamento del contributo all'ANAC;

Considerato che, per il valore posto a base di gara e la tipologia di procedura individuata, gli importi presunti da trasferire all'Unione Terred'Acqua ai sensi della succitata convenzione per la procedure di che trattasi, come si evince dalla nota della Centrale Unica di Committenza costituita presso il Comune di Cento, pervenuta al Prot. n. 26388 del 08.11.2019, risultano essere:

- € 30,00 tassa di gara
 - € 1.100,00 GURI
 - € 214,72 compenso C.U.C. di Cento;
- per un totale di € 1.344,72, come risulta;

Ritenuto quindi necessario impegnare a favore dell'Unione Terred'Acqua la somma complessiva presunta di € 1.344,72, per le spese di gara espletata dalla CUC di Cento;

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. 183, comma 7, 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 sarà pubblicato nella apposita sezione del sito web, ai sensi della Legge n. 190/2012 e del Decreto Legislativo n. 33/2013, in quanto è rilevante ai fini dell'Amministrazione trasparente di cui al D.Lgs. n. 33/2013;

D E T E R M I N A

- 1) Di procedere all'avvio della procedura aperta per l'affidamento della fornitura di generi alimentari da destinare alle cucine del Servizio Nido d'Infanzia, per il periodo 01.01.2020-31.08.2022;
- 2) Di individuare quale Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi della Legge n. 241/1990 e ss.mm.ii., il sottoscritto Direttore dell'Area Servizi alla Persona, Dr.ssa Marina Busi;
- 3) Di dare atto che:
 - il valore a base di gara, comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso stimati pari a zero, risulta essere di € 100.743,00 , IVA esclusa;
 - il valore della proroga tecnica per n. 6 mesi risulta essere di € 18.889,31 IVA esclusa;
 - il valore stimato dell'appalto, comprensivo di proroga tecnica e oneri di sicurezza stimati pari a zero, risulta essere di € 119.632,31, IVA esclusa;
- 4) Di approvare i seguenti documenti, allegati al presente provvedimento, che ne formano parte integrante e sostanziale:
 - capitolato speciale di appalto;
 - requisiti di partecipazione;
 - DUVRI;
- 5) Di dare atto che la procedura di selezione dell'operatore economico sarà eseguita dalla Unione dei Comuni di Terred'Acqua per tramite della Centrale di Committenza costituita presso il Comune di Cento, per effetto degli atti convenzionali in premessa richiamati;
- 6) Di prenotare la spesa derivante della presente determinazione, per € 106.863,74 compresa IVA di legge, sui capitoli del Piano Esecutivo di Gestione 2019-2021 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;
- 7) Di dare atto che, per l'anno 2022, la spesa verrà prevista in sede di redazione dei futuri Bilanci;
 - 8) Di impegnare a favore della Unione Terred'Acqua la somma complessiva presunta di € 1.344,72 per spese relative alle procedure di gara di che trattasi come sotto specificato:
 - € 30,00 tassa di gara
 - € 1.100,00 GURI
 - € 214,72 compenso C.U.C. di Cento;
 - 9) Di impegnare, ai sensi dell'articolo 183, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 e del principio contabile applicato all. 4/2 al D.Lgs. n. 118/2011, la somma di € 1.344,72, corrispondente ad obbligazioni giuridicamente perfezionate, con imputazione agli esercizi in cui la stessa è esigibile, sul capitolo contenuto nel prospetto riepilogativo allegato alla presente per formarne parte integrante e sostanziale;
 - 10) Di accertare, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 183, comma 8, del D.Lgs. n. 267/2000, che il programma dei pagamenti è compatibile con gli stanziamenti di bilancio e con i vincoli di finanza pubblica;
 - 11) Di accertare, ai fini del controllo preventivo di regolarità amministrativa-contabile di cui all'articolo 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, la regolarità tecnica del presente provvedimento in ordine alla regolarità, legittimità e correttezza dell'azione amministrativa, il cui parere favorevole è reso unitamente alla sottoscrizione del presente provvedimento da parte del sottoscritto Direttore d'Area competente;
 - 12) Di dare atto che, ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 147-bis, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000 il presente provvedimento, oltre all'impegno di cui sopra, non comporta ulteriori riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziaria o sul patrimonio dell'Ente;
 - 13) Di dare atto, altresì, ai sensi dell'art. 6 bis della Legge n. 241/1990 e dell'art. 1, comma 9, lett. e), della Legge n. 190/2012, della insussistenza di cause di conflitto di interesse, anche potenziale nei confronti del Responsabile del presente procedimento;
 - 14) Di dare atto che la somma per le spese relative alle procedure di gara di che trattasi verrà liquidata a favore dell'Unione Terred'Acqua a seguito di esatta quantificazione dell'importo dovuto;
 - 15) Di trasmettere la presente determinazione, tramite PEC, all'Unione dei Comuni di Terred'Acqua e alla Centrale di Committenza costituita presso il Comune di Cento, per l'espletamento della procedura di gara e l'adozione dei relativi provvedimenti di competenza.

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: 01 GENNAIO 2020 – 31 AGOSTO 2022**

Codice Identificativo di Gara (CIG):

Art.1 – Oggetto dell'affidamento

L'appalto ha per oggetto l'approvvigionamento e la fornitura delle derrate alimentari, dettagliatamente indicate nell'allegato "B", per garantire il regolare funzionamento del servizio di refezione scolastica per gli asili nido.

Le derrate, oggetto della fornitura, dovranno essere rispondenti alle caratteristiche tecniche di cui all'allegato "A" al presente capitolato.

La fornitura delle derrate deve essere effettuata, alle condizioni successivamente descritte, presso le cucine dei Nidi d'infanzia nell'allegato "C" al presente capitolato.

La fornitura prevede l'applicazione di criteri minimi ambientali così come previsto dall'articolo 34 del Dlgs. n.50/2016.

Si precisa che nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Art. 2 - Durata dell'affidamento

L'appalto ha durata per il periodo dal 01.01.2020 al 31.08.2022.

Alla data di scadenza del contratto lo stesso si intenderà cessato senza necessità di disdetta da parte dell'Amministrazione.

Tuttavia, al termine del contratto, l'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di impossibilità risultante da eventi non imputabili all'Amministrazione stessa, di disporre una proroga tecnica del contratto per il termine strettamente necessario all'effettuazione di una nuova procedura di gara, al fine di assicurare la fornitura nelle more del reperimento di un nuovo contraente, fatte salve successive disposizioni di legge e prevalenti orientamenti giurisprudenziali in materia. In tale circostanza, la Ditta affidataria è tenuta a garantire la prestazione agli stessi prezzi, patti e condizioni fino all'individuazione dello stesso.

Art. 3 - Valore del contratto ed aggiudicazione

L'importo complessivo stimato della fornitura posto a base d'asta, al netto dell'IVA a lotto unico, per la durata sopra indicata, è pari a:

VALORE A BASE DI GARA:

€ 100.743,00 (Euro centomilasettecentoquarantatre/00) comprensivo di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso stimati pari a zero

VALORE DELLA PROROGA TECNICA per n. 6 mesi:

€ 18.901,00 (Euro diciottomilanovecentouno/00)

VALORE STIMATO DELL'APPALTO (comprensivo di proroga tecnica per n. 6 mesi, ai sensi dell'art. 35, comma 4 del Codice dei contratti):

€ 119.644,00 (Euro centodiciannovemilaseicentoquarantaquattro/00).

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio il prezzo più basso, in conformità a quanto previsto dall'art. 95 - comma 4.

Non saranno accettate offerte parziali o di valore pari o superiore al valore posto a base di gara.

Pertanto, il contratto sarà stipulato per un importo complessivo pari all'importo offerto dall'aggiudicatario per la fornitura affidata. I prezzi unitari per articolo, che dovranno comunque essere riportati nell'allegato "B1" al presente capitolato – DERRATE ALIMENTARI - LISTINO PREZZI a corredo dell'Offerta Economica, costituiscono i prezzi unitari di riferimento per i successivi ordini e quindi per il calcolo dei corrispettivi delle forniture effettuate, le cui quantità saranno di volta in volta determinate sulla base dell'effettivo fabbisogno da parte dei servizi d'infanzia durante il periodo di durata contrattuale, in relazione ai quantitativi di derrate necessari per la preparazione dei pasti sulla base dei menu programmati e sulla base delle presenze. I prezzi delle derrate, sono da intendersi comprensivi di ogni onere e spesa quali, a titolo esemplificativo, imballaggio, carico, trasporto, facchinaggio, scarico e quant'altro gravante sulla fornitura di cui al presente capitolato speciale d'appalto. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nel valore e nei prezzi delle derrate offerti dall'aggiudicatario.

Non sono previsti costi per gli oneri relativi alla sicurezza in quanto, per la tipologia di fornitura, non si ravvisano costi specifici per l'approntamento delle misure per eliminare o, qualora non sia possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente od idonea in relazione all'oggetto del contratto, ai sensi e per gli effetti dell'Art. 95, comma 12 D.Lgs. 50/2016.

In ogni caso, l'Amministrazione può procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ritenuta valida ed idonea.

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 – DERRATE ALIMENTARI - ELENCO, dove sono indicate anche le eventuali specificità merceologiche e la quantità presunta e la relativa unità di misura dei principali alimenti ordinabili per il periodo oggetto del presente bando.

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 o per prodotti di cui non è indicata la quantità presunta (per i quali verranno applicati i prezzi indicati nell'allegato "B1") 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.

I prodotti, laddove specificato, devono essere accompagnati dalla certificazione che ne attesti la produzione biologica.

È 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 indisponibilità 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. È 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 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.

Anche a consegna avvenuta ed accettata, ove emergesse qualche vizio, difetto, o comunque non corrispondenza ai requisiti prescritti, la merce sarà contestata e quindi respinta al fornitore, che dovrà sostituirla con altra della qualità prescritta, entro e non oltre 24 ore dalla contestazione.

Nel caso in cui il fornitore rifiuti o comunque non provveda immediatamente alla sostituzione della merce contestata, il Comune di Anzola dell'Emilia (BO), invierà la merce agli organi sanitari per gli adempimenti di competenza.

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

Invio degli ordini: gli ordini delle derrate e le relative quantità richieste sono inviati al fornitore dagli uffici competenti, con la frequenza indicata nell'allegato "C", e comunque in tempi utili per permettere il rifornimento delle derrate. L'ordine sarà inviato con le modalità concordate anche mediante utilizzo del fax o di eventuali altre modalità informatiche concordate con l'aggiudicatario e subordinatamente alla realizzabilità delle stesse.

Consegne: 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 – DERRATE ALIMENTARI -ELENCO;
- b. 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;
- c. 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 igienico-sanitari 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.

Le forniture dovranno corrispondere ai pesi richiesti: eventuali eccedenze non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate.

Non è previsto un importo e/o una quantità minimi di consegna.

In caso di difformità, il personale comunale comunicherà 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 onere e spese della Ditta aggiudicataria. Trascorso tale tempo la merce contestata sarà eliminata dal personale di cucina, addebitando gli eventuali costi alla Ditta Aggiudicataria. 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 a valere sulle successive fatturazioni.

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. fornire, su richiesta e con le modalità concordate con l'Amministrazione, un *report* consuntivo mensile relativo alle consegne effettuate, distinte per ciascun nido, che evidenzia la spesa fatturata (importo imponibile e importo al lordo dell'IVA e importo totale), al fine di consentire un monitoraggio dei consumi e della spesa per ciascun punto di consegna. L'aggiudicatario sarà inoltre tenuto a fornire ulteriore *reportistica*, laddove l'Amministrazione Comunale lo ritenesse necessario;
- h. fornire derrate per la preparazione di menù speciali, feste e ricorrenze su commissione dell'Ente;
- i. reintegrare gli alimenti deteriorati o intaccati entro 24 ore dalla denuncia.

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

Il contratto sarà stipulato nella forma di scrittura privata con modalità elettronica.

A tal fine, 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 ed i recapiti (telefono, e-mail, fax, PEC) delle proprie ditte fornitrici, indicando la ragione sociale, la P.I. ed il C.F. ed il nominativo del Legale Rappresentante;
- d. 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 validità non inferiore alla durata del presente appalto e dovrà recare le prescrizioni e i massimali meglio indicati nel successivo art. 22.
- e. comunicare, prima dell'inizio del rapporto, il nominativo ed i recapiti (telefono diretto, e-mail, fax) di un referente qualificato che sia in grado di constatare personalmente e rimuovere eventuali disservizi e disagi, anche di natura amministrativa.

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 precedenti, 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 un 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 – Garanzie di esecuzione del contratto

L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto è obbligato a costituire una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione secondo le modalità previste dall'articolo 93, commi 2 e 3 del D. lgs. n. 50/2016. La garanzia deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del C.C. nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. L'importo della cauzione è pari al 10% dell'importo contrattuale fatti salvi gli eventuali incrementi previsti dall'articolo 103 del D. lgs. n. 50/2016 e le eventuali riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D. lgs. n. 50/2016.

La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso di somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore. La stazione appaltante ha diritto inoltre di valersi della cauzione nei casi espressamente previsti dal comma 2 dell'articolo 103 del D. lgs. n. 50/2016.

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 cauzione definitiva 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 al Protocollo Generale del Comune della fattura elettronica (D.M. n.55/2013), contenente:

1. il Codice Identificativo di Gara (CIG);
2. il codice identificativo dell'ufficio destinatario (FFCGA8);
3. Gli estremi della Determinazione Dirigenziale di affidamento della fornitura;
4. il numero del conto corrente dedicato;

Le fatture mensili, uniche, e distinte per ogni struttura elencata nell'allegato "C", dovranno corrispondere alla merce effettivamente ordinata e consegnata ai nidi d'infanzia (come risultante dai documenti di trasporto) già tenuto conto di eventuali resi/rettifiche delle merci (per es. per non conformità segnalate dai servizi oppure rilevate dallo stesso fornitore) effettuati nell'arco temporale di riferimento della fattura (es. la fattura relativa al mese X dovrà già tenere conto delle quantità definitivamente consegnate dopo i resi o storni effettuati entro l'ultimo giorno dello stesso mese X).

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 alla verifica relativa all'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, o difformità rispetto alle consegne effettivamente effettuate, come sopra specificato, o in ogni caso in cui il Responsabile del procedimento di spesa riscontri elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura, lo stesso 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 6 (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. In particolare si impegna:

- ad 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.

È 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 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 saranno 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

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata tra le parti a seguito di apposita e adeguata istruttoria del responsabile del procedimento. Si specifica che la revisione deve essere richiesta su iniziativa dell'appaltatore e dovrà essere corredata dagli elementi giustificativi. Decorrerà dalla data di ricevimento della richiesta, rimanendo quest'ultima priva di effetto retroattivo. Per il calcolo degli aggiornamenti del prezzo, qualora non siano definiti i cd. costi standard come previsto all'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, potranno essere utilizzati gli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati.

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

È 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.

È vietato subappaltare integralmente la fornitura assunta sotto la comminatoria dell'immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate all'Amministrazione salvo maggiori danni accertati.

La fornitura può essere subappaltata, nel rispetto del limite dell'importo complessivo contrattuale di cui all'art. 105 del D.lgs. 50/2016, per ciò che riguarda i soli servizi ausiliari: es. servizio di trasporto e consegna derrate alimentari.

Il concorrente che intenda subappaltare a terzi parte della prestazione dovrà attenersi alla procedura prevista dall'art. 105 D.lgs 50/2016.

Art. 16– Variazioni contrattuali

Nel corso dell'esecuzione del contratto sono ammesse modifiche contrattuali nei casi e nei termini previsti dall'articolo 106 del D. lgs. n. 50/2016.

Tutte le eventuali modifiche devono essere autorizzate dal RUP. In caso di variazioni non disposte dal Direttore dell'esecuzione, quest'ultimo fornisce all'Appaltatore le disposizioni per la rimessa in pristino della situazione originaria preesistente con spese a carico dello stesso Appaltatore.

In caso di variazioni della prestazione in aumento o diminuzione entro il limite del 20%, l'Appaltatore è tenuto ad eseguire le prestazioni agli stessi prezzi e condizioni del contratto originario.

Nei limiti stabiliti dall'articolo 106 Dlgs 50/2016, la stazione appaltante si riserva il diritto di richiedere forniture aggiuntive di derrate con le stesse modalità ed ai prezzi stabiliti per le forniture ordinarie.

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 dei 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 notizia 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 e reiterato inadempimento alle obbligazioni di contratto o grave e reiterata irregolarità tale da compromettere l'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, e/o i servizi e/o le forniture necessari per il regolare andamento dei servizi, ove l'impresa, allo scopo affidata, 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 e verso i prestatori di lavoro 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.

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

Art. 24 – Recesso

È 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 o PEC.

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.

È 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 agli 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 – Tutela dei dati personali

L'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 13 del regolamento generale sulla protezione dei dati (Regolamento UE 2016/679) e del D.LGS 196/2003 è allegata al presente capitolato (allegato "D")

Art. 26 – Disposizioni finali

L'affidatario si considera, all'atto dell'assunzione del servizio, a perfetta conoscenza degli obblighi contenuti nel presente atto. 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.

ELENCO ALLEGATI:

- a) **Allegato "A"**: Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari;
- b) **Allegato "B"**: Derrate Alimentari - Elenco con quantità indicativa presunta
Allegato "B1": Derrate Alimentari - Listino prezzi;
- c) **Allegato "C"**: Prospetto ordinativi e consegne;
- d) **Allegato "D"**: Informativa sul trattamento dei dati personali.



Comune di Anzola dell'Emilia

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO: 01 GENNAIO 2020 – 31 AGOSTO 2022 – CIG: _____

ALLEGATO "A"

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI



CARATTERISTICHE TECNICHE RELATIVE AI PRODOTTI ALIMENTARI.

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti dei nidi d'infanzia intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente.

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.

Tutti i prodotti alimentari del presente appalto devono essere oggetto di fornitura regolare e a peso netto, essere integri e con caratteri organolettici specifici dell'alimento costanti per tutte le forniture e per tutta la durata del contratto, presentare la rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto previsto contrattualmente e negli ordinativi trasmessi.

Tutti i prodotti alimentari forniti per la preparazione dei pasti dovranno fare riferimento alle caratteristiche generali indicate nel presente capitolato e, per quelle specifiche, a quelle riportate nella tabella delle derrate alimentari.

Tutti i prodotti indicati nel capitolato dovranno essere forniti con le medesime caratteristiche in tutte le cucine servite, in maniera univoca e senza differenziazione di marche o confezionamento, se non specificatamente richiesto.

Per valutare la congruenza con le caratteristiche richieste di tutti i prodotti oggetti del contratto, ed in seguito di ogni nuovo prodotto inserito, dovrà essere resa disponibile una scheda tecnica descrittiva e, se richiesto, un campionamento. La scheda dovrà contenere tutte le informazioni necessarie a valutare l'idoneità del prodotto e coerenti con quelle indicate in etichetta.

In seguito all'aggiudicazione, l'appaltatore dovrà fornire, a richiesta dell'Amministrazione, una campionatura relativa ai prodotti dalla stessa indicati per eventuali verifiche delle caratteristiche dei prodotti. La consegna della campionatura dovrà avvenire, entro i termini e con le modalità che saranno comunicati, a spese del fornitore.

Eventuali aggiunte o modifiche ai prodotti indicati potranno essere attuate durante la fornitura del servizio, su richiesta specifica dell'Amministrazione o su proposta formalizzata da parte della ditta aggiudicataria, e, se richiesto, verifica delle schede e della relativa campionatura a spese del fornitore. Tali proposte dovranno essere sottoposte alla preventiva approvazione dell'Amministrazione, almeno 1 mese prima della loro fornitura.

Riferimenti normativi

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto devono essere conformi alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie in tema di igiene e sicurezza alimentare (Regolamento CE 178/2002.) e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità, nonché alle normative specifiche di settore e per tipologie di prodotti e produzioni vigenti e successivamente introdotte.

Caratteristiche e provenienza delle materie prime

Con l'intento di perseguire obiettivi di qualità e sostenibilità, ed in funzione della particolare fascia di utenza a cui sono destinati i prodotti oggetti del presente bando, viene privilegiato l'utilizzo di prodotti di stagione ed in particolare prodotti delle seguenti tipologie:

- **da agricoltura biologica:** certificati secondo il Regolamento CEE 834/2007 e s.m.i e secondo quanto previsto per etichettatura e controlli dal reg. UE 2018/1584 del 22.10.2018 e dal DM n. 6793 del 18.7.2018 e circolari applicative (Prot. 92731 del 28/12/2018 e Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008 e s.m.i.);
- ottenuti con tecniche di **produzione a lotta integrata** in conformità alla legge 4/2011 art 2 comma 3 e al DM 8 maggio 2014 e s.m.i. concernente il sistema di **Qualità Nazionale di Produzione Integrale** od ottenuti con tecniche di produzione a lotta integrata con marchio "**Qualità controllata**" della LR 28/1999 (da fornitori operanti obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009)



- a **marchio Dop** (denominazione di origine protetta) e a **marchio IGP** (indicazione geografica protetta) – provenienti da fornitori operanti obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) 510/2006, (CE) 1898/2006, (CE) 509/2006 e successive modificazioni, assoggettati agli organismi di controllo previsti dal Ministero delle Politiche Agricole.
- **tipici regionali Emilia Romagna**: che rientrano nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, sezione Emilia Romagna – rappresentando valori gastronomici e culturali della tradizione locale;
- del **commercio equo e solidale**, con le corrispettive certificazioni;
- provenienti da **coltivazioni e produzioni a filiera corta locale o nazionale**, intendendo per filiera corta locale produzioni ricomprese entro l'ambito regionale o di 200 km dal Comune di Anzola dell'Emilia.

In ogni caso, per tutte le tipologie di derrate, tenuto conto degli indirizzi normativi in materia di contenimento dell'impatto ambientale, deve essere incentivata la provenienza da filiera corta locale o da produzione/filiera nazionale, al fine di ridurre il numero di passaggi tra produttore e consumatore.

Ai sensi di quanto previsto dalla normativa regionale vigente in materia (legge regionale 29/2002 e delibera RER 140/2013), deve essere privilegiato l'utilizzo dei prodotti rientranti nelle sopracitate tipologie, con particolare riferimento a quelli di origine biologica. Durante la durata del contratto l'impiego dei prodotti biologici e delle categorie succitate offerti in sede di gara andrà comprovato da un riepilogo mensile, sottoscritto dall'Appaltatore, relativo alle forniture effettuate. In particolare, devono essere forniti da **coltivazioni biologiche** tutti i prodotti di origine vegetale reperibili per ciascuna categoria, come meglio specificato di seguito. La reperibilità deve essere valutata rispetto alla disponibilità sul mercato, alle quantità necessarie e alla produzione, ma anche alla provenienza. Coerentemente con quanto previsto dalla normativa sul contenimento dell'impatto ambientale, che l'utilizzo dei prodotti di origine biologica aiuta a perseguire, la reperibilità di tale tipologia di prodotti non deve comportare un allungamento delle filiere e delle distanze tra produzione e consumo, ma deve contemporaneamente garantire filiere nazionali o, se possibile, filiere corte locali.

Fermo restando il principio generale della reperibilità dei prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, che nel tempo può modificarsi e dunque essere gestita nella direzione del miglioramento continuo della qualità, vengono stabilite alcune categorie di prodotti, che obbligatoriamente devono essere appartenenti alla categoria dei prodotti biologici, secondo quanto in appresso indicato.

Devono essere forniti obbligatoriamente provenienti da coltivazioni/allevamenti biologici i seguenti prodotti:

- latte e uova
- prodotti lattiero caseari
- prodotti ortofrutticoli freschi
- legumi secchi, pasta e riso
- pomodoro conservato
- miele
- succhi e polpe di frutta

I prodotti ortofrutticoli congelati devono essere preferibilmente biologici, se reperibili.

Le categorie di prodotti che devono essere forniti DOP/IGP o filiera corta sono le seguenti:

- pane fresco
- carni e salumi
- olii

Il dettaglio dei prodotti, le relative provenienze ed ulteriori specifiche sono contenuti nell'allegato B "Derrate alimentari".

Qualora, rispetto ai prodotti biologici offerti, fattori contingenti sul mercato ne determinino una



temporanea indisponibilità, la situazione deve essere tempestivamente comunicata all' Ufficio Istruzione con le attestazioni di soggetti competenti in materia, secondo modalità definite di concerto con l'Amministrazione. I prodotti biologici temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti da altri appartenenti alla categoria DOP, IGP, lotta integrata, mercato equosolidale, filiera corta locale. Se l'irreperibilità riguarda un prodotto biologico vegetale, l'impresa potrà sostituirlo con un analogo prodotto proveniente da produzione integrata dotato del marchio "Qualità Controllata" (QC) ai sensi della Legge Regionale Emilia Romagna n° 28 del 1999 o da altre derrate da produzione integrata certificate da un organismo indipendente.

In assenza di reperibilità DOP/IGP essi possono essere forniti di provenienza biologica.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM. E' tassativamente vietata la fornitura di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati o prodotti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Standard di qualità

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli allegati, nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

In generale i prodotti consegnati non devono essere in cattivo stato di conservazione e non devono assolutamente essere in stato di alterazione o comunque nocivi. Devono essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori atipici, sgradevoli, consistenza o colorazioni anomale, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.. I caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) delle derrate fornite devono essere mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto, per le specifiche caratteristiche previste contrattualmente.

La Ditta aggiudicataria deve utilizzare sostanze alimentari che non siano private, anche in parte, dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualità inferiore, con aggiunta di additivi non autorizzati o che contengano residui di prodotti usati in agricoltura, a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo. Deve inoltre essere in grado di dare garanzie di costante qualità per ogni prodotto consegnato.

Tutti i prodotti, a seconda della tipologia e della categoria merceologica di appartenenza, dovranno essere conformi ai requisiti minimi sui limiti dei contaminanti definiti dalle normative vigenti per ciascuna tipologia di prodotti e per tipo di coltivazione/produzione (convenzionale, lotta integrata, biologico), in materia di fitofarmaci, residui di metalli, farmaci veterinari, sostanze ormonali, micotossine, aflatossine, additivi e coloranti, ed altre sostanze che, nel tempo, dovessero essere individuate come pericolose per la salute.

Anche in funzione delle peculiarità dell'utenza servita, della fascia di età non ancora matura dal punto di vista delle risposte anticorpali necessarie in caso di malattia trasmessa da alimenti, dovranno essere considerati in via precauzionale parametri di sicurezza in grado di preservare in primo luogo la salubrità degli alimenti, oltre al loro valore nutrizionale.

Vigilanza igienico sanitaria e controlli

La Ditta aggiudicataria deve fornire le informazioni relativamente ai sistemi organizzativi adottati per garantire la qualità organolettica ed igienica dei prodotti, nonché ai sistemi di controllo e autocontrollo adottati per mantenere le condizioni igieniche dei locali di stoccaggio e lavorazione, del personale, delle attrezzature e dei mezzi di trasporto. Deve fornire all'Amministrazione i riferimenti del Responsabile della Qualità interno. I documenti relativi all'autocontrollo potranno essere visionati da personale esperto incaricato dall'Amministrazione Comunale, di cui saranno fornite le generalità, secondo le modalità concordate con la Ditta aggiudicataria.

Nel caso in cui dalle procedure di autocontrollo della Ditta aggiudicataria emergessero eventuali cause di rischio per i lotti di prodotti utilizzati, la Ditta aggiudicataria è obbligata a darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione. Su richiesta della stessa la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere copia delle analisi chimiche e microbiologiche effettuate sui prodotti consegnati,



oltre a quelli previsti secondo il piano specifico di campionamento.

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).

Qualora accertamenti analitici effettuati dall'Amministrazione evidenziassero valori microbiologici non conformi alle normative, o 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.

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

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 ortofrutticoli 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.



Controlli

Ogni prodotto che risulti non conforme alle caratteristiche richieste verrà rifiutato alla consegna o ritirato successivamente a carico del fornitore. La contestazione avverrà tramite la gestione di non conformità per le quali il prodotto dovrà essere tempestivamente reintegrato secondo le modalità concordate con l'Amministrazione. Diversamente saranno scorporate dagli importi fatturati tutte le derrate contestate e non reintegrate in tempo utile per la loro preparazione e consumo.

Al momento della consegna delle derrate verranno eseguiti i seguenti controlli:

- controllo a campione, per gli alimenti surgelati, refrigerati, della temperatura del mezzo di trasporto e della temperatura di arrivo del prodotto;
- rispetto delle tipologie e delle quantità previste dall'ordine;
- corrispondenza tra i dati indicati sul documento di trasporto e la merce consegnata (qualità e quantità).

In seguito, al momento dello stivaggio, si provvederà ai seguenti controlli:

- corrispondenza alle caratteristiche merceologiche definite nelle schede-prodotto del contratto;
- integrità delle confezioni;
- data di scadenza e vita residua richiesta;
- per i prodotti di provenienza biologica: controllo della presenza del relativo marchio o per i prodotti ortofrutticoli, l'indicazione di "biologico" sul documento di trasporto;
- per i prodotti provenienti da sistemi a lotta integrata: presenza di marchio o indicazione sul documento di trasporto;
- per i prodotti IGP e DOP: presenza di marchio identificativo;
- per i prodotti del commercio equo e solidale: presenza di marchio identificativo.

L'accettazione della merce consegnata non solleva comunque l'appaltatore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti ed occulti non rilevati o non rilevabili all'atto della consegna.

L'Amministrazione si riserva:

- la facoltà di espletare ogni controllo sulla buona esecuzione del contratto, avvalendosi anche di verifiche ispettive presso l'appaltatore e le ditte subfornitrici, presso i luoghi di produzione delle materie prime, presso i locali di lavorazione e/o stoccaggio, e dei mezzi di trasporto;
- tramite la collaborazione con le Aziende U.S.L., di verificare sia la produzione che la distribuzione, nonché il laboratorio di cui è eventualmente dotato l'appaltatore;
- di fare sottoporre, a campione, le derrate alimentari ad analisi microbiologiche e chimiche.

Qualora gli accertamenti documentino la non accettabilità dei prodotti, rispetto ai parametri di legge richiesti nelle schede-prodotto, l'appaltatore sarà tenuto a pagare le spese delle analisi oltre naturalmente alle penali previste dal presente capitolato.

Non conformità e sostituzioni di prodotti

Il fornitore è obbligato all'immediata sostituzione dei prodotti che in seguito a verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate al momento della consegna dei prodotti stessi o ad analisi microbiologiche e chimiche, risultassero non conformi ai requisiti di legge, ai requisiti definiti dal presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati o all'elenco dei prodotti aggiudicati. E' inoltre obbligato alla sostituzione di quei prodotti la cui non conformità sia stata accertata anche successivamente alla consegna.

Al riscontro, da parte dei servizi scolastici di prodotti non conformi o non corrispondenti a quelli aggiudicati oltre che in caso di qualsiasi altra non conformità alle condizioni di fornitura stabilite dal capitolato speciale regolante il contratto, (es. presenza di corpi estranei nei prodotti



consegnati, non rispondenza alla qualità richiesta; inidoneità dell'automezzo di trasporto; prodotti avariati o prodotti non in contratto; contenitori, imballaggi e confezioni deteriorate o danneggiate; data di scadenza; ecc.), l'Amministrazione avvertirà l'appaltatore con comunicazione formale, inoltrata tramite e-mail, relativamente alla non conformità riscontrata. L'appaltatore avrà tempo 48 ore per visionare il prodotto, previo appuntamento. Il prodotto non conforme potrà essere sottoposto ad analisi presso laboratori convenzionati.

L'Amministrazione si riserverà di adottare i provvedimenti che riterrà opportuni.

La sostituzione dei prodotti contestati dovrà avvenire non oltre il giorno successivo alla richiesta se non diversamente concordato con l'Amministrazione. Il fornitore dovrà prevedere un'efficace sistema di intervento per garantire il tempestivo reintegro delle derrate non consegnate o non conformi, cercando di arrecare il minore impatto sull'organizzazione del servizio e la programmazione dei menù.

Indisponibilità di prodotti

Il fornitore per tutta la durata del contratto dovrà fornire i prodotti corrispondenti a quanto offerto in gara. In caso di indisponibilità definitiva di una delle referenze offerte in sede di gara, l'appaltatore dovrà comunicarlo all'Amministrazione e potrà chiederne la sostituzione con un'altra referenza purché il prodotto sia in possesso dei requisiti previsti dal capitolato e dalle schede prodotto.

Anche l'Amministrazione potrà chiedere la sostituzione di prodotti aggiudicati qualora siano sopraggiunte particolari problematiche inerenti la sicurezza alimentare o l'organizzazione dei servizi. In casi di indisponibilità dei prodotti il fornitore dovrà con congruo anticipo informarne l'Amministrazione, indicando un prodotto sostitutivo con le medesime caratteristiche del prodotto presentato in sede di offerta, desumibili dalla scheda prodotto.

In tutti i casi in cui la sostituzione venga richiesta dall'appaltatore, per giustificati motivi, o si renda indispensabile per problematiche connesse alla sicurezza alimentare, l'appaltatore non potrà richiedere alcun adeguamento economico rispetto alla propria offerta presentata in sede di gara.

Nel caso in cui il fornitore intenda richiedere la sostituzione di una referenza in contratto dovrà inoltrare una comunicazione all'Amministrazione, specificando le motivazioni della richiesta stessa. L'Amministrazione si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare le prove ritenute opportune caso per caso, volte ad accertare il rispetto, da parte delle nuove referenze proposte, delle prescrizioni del capitolato e delle schede prodotto oltre che il possesso delle caratteristiche necessarie alle esigenze dei servizi comunali.

In caso di indisponibilità temporanea di una referenza potrà essere autorizzata la fornitura di prodotto alternativo con la medesima procedura prevista per la sostituzione definitiva.

Il fornitore dovrà prevedere un'efficace sistema di intervento per gestire emergenze in caso di indisponibilità delle derrate al fine di garantire la continuità di un servizio essenziale.



SEZIONE I

LIMITI DI CARICHE MICROBICHE 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 indagine 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

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>					
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi 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

<u>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	<u>Campylobacter jejuni/coli</u>
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

MICRORGANISMI (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

MICRORGANISMI (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>MICRORGANISMI (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>MICRORGANISMI (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 solfitoreducitori	Muffe e lieviti
Cereali	< 1.000.000	<10.000	<1.000				<10.000
Farine (0, 00, 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>							
ALIMENTO	<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 elaborati 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>MICRORGANISMI (Ufc/g)</u>						
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Escherichia coli</u>	<u>Streptococchi fecali</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoreducitori</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	<10.000	<100	<10	<100	<50	<10

e besciamella						
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>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
ALIMENTO	<u>Aerobi mesofili totali</u>	<u>Coliformi totali</u>	<u>Coli fecali</u>	<u>Streptococchi fecali</u>	<u>Staphylococcus aureus</u>	<u>Anaerobi solfitoriduttori</u>	<u>Muffe</u>
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

<u>MICROORGANISMI (Ufc/g)</u>							
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 solfitoreducitori	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'ideale protezione del prodotto e alla consegna devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti;
- Il trasporto deve avvenire rispettando 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

PANE COMUNE

- Prodotto artigianalmente con farine tipo 0 selezionate da agricoltura biologica o convenzionale OGM free;
- non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge;
- deve essere esclusivamente di produzione giornaliera;
- è vietato l'uso il pane riscaldato, precotto, surgelato o non completamente cotto.
- prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00", acqua e lievito, senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)
- fornito in pezzature standard (ad es un filone di circa Kg 1 o una filetta circa Kg 0,5), o diversa solo su specifica richiesta del Committente.

PANE GRATTUGIATO

- Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco di normale panificazione.
- Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro in confezioni da Kg. 1/0,500.

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 mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti, in confezioni comprese tra gr. 100 e Kg 2;

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 in confezioni comprese tra 100 gr. e 2 Kg;

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, in confezioni comprese tra gr100 e 2 Kg;

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, in confezioni comprese tra gr. 100 e 2 Kg;

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, in confezioni comprese tra 100 gr. e 2 Kg;

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 uropigio; 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;
- deve essere fornita in confezioni comprese tra gr. 100 a 2 Kg;

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;
- deve essere fornito in confezioni comprese tra da gr. 100 a 2 Kg;

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.
- deve essere privo di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; 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;
- deve essere fornita in confezioni comprese tra gr 100 e 2 Kg;

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 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 sotto forma 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;
- Deve essere fornito in confezioni comprese tra gr. 100 e Kg. 2;

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 gruvyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grandezza 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 di provenienza biologica

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 % $\pm 3\%$;

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 spappolati 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 sotto forma 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 spappolato 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 rancido, di 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
- formaggio
- 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
ALBICOCCHHE - E.R.						X						
ALBICOCCHHE - 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

Denominazione di vendita	gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
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
LATTUGA ICEBERG						X	X	X				
LATTUGA CAPPuccio				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>
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 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				

<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>
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
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								

<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>
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 grappolo 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;

ALBICOCCHIE**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 è 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 è 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, cigliegino, insalatato, 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 germogliamento 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
- zucchine
- 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%;

ALLEGATO B



Comune di Anzola dell'Emilia

**Fornitura Generi Alimentari per i nidi d'infanzia periodo
01/01/2020- 31/08/2022 – CIG: _____**

ALLEGATO "B"

**DERRATE ALIMENTARI - ELENCO CON QUANTITÀ INDICATIVA
PRESUNTA**

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità presunta
FRUTTA FRESCA BIOLOGICA		
Albicocche	Kg.	103
Arance Tarocco, Navel, Valencia	Kg.	617
Banane	Kg.	1461
Castagne / Marroni	Kg.	22
Clementini	Kg.	380
Cocomeri	Kg.	134
Duroni / ciliegie	Kg.	22
Fragole	Kg.	45
Kiwi	Kg.	101
Limoni	Kg.	13
Mele (Golden, Royal Gala, Stark Delicious) 80/85	Kg.	1119
Meloni	Kg.	224
Miyacawa (mandarini)	Kg.	67
Pere Abate Fetel, Conference, Decana, William (rosse, Verdi) 70/75	Kg.	863
Pesche (Pasta gialla, noci)	Kg.	213
Susine	Kg.	83
Uva Italia	Kg.	215
VERDURA FRESCA BIOLOGICA		
Aglione	Kg.	2
Bietola	Kg.	22
Carote	Kg.	134
Cavolo cappuccio	Kg.	12
Cetrioli	Kg.	12
Cipolle dorate 60/80	Kg.	101
Finocchio	Kg.	112
Insalata varie (Gentile, Iceberg, Radicchio rosso, Romana)	Kg.	112
Melanzane	Kg.	22
Patate	Kg.	966
Peperoni	Kg.	12

ALLEGATO B

Pomodori ciliegini	Kg.	67
Pomodori maturi grappoli	Kg.	134
Pomodori insalatari	Kg.	134
Porri	Kg.	9
Sedano bianco	Kg.	89
Zucche	Kg.	89
Zucchine	Kg.	721

PANE FRESCO E ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità presunta
<u>PANE FRESCO (A FILIERA CORTA)</u>		
Barilini, spolette, ragnetti com. gr. 50	Kg.	894
Crocette gr. 150	Kg.	112
Pane francese – Baguettes gr. 50	Kg.	671
Pane grattugiato conf. gr. 500	PZ	18
Pane toscano a fette conf. 400 gr.	Kg.	22

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità presunta
<u>BURRO BIOLOGICO</u>		
BURRO da Kg.1	Kg.	18
<u>PANNA</u>		
Panna fresca lt. 1	Lt.	4
<u>LATTE</u>		
Fresco intero BIOLOGICO da lt. 1	Lt.	783
Fresco intero da lt. 0,500	PZ.	
Parzialmente scremato da lt. 0,500	Lt.	
Alta digeribilità BIOLOGICO parz. screm. da lt.0,500	PZ.	22
UHT parzialmente scremato lt. 0,500	PZ.	224
UHT scremato lt. 0,500	Lt.	
<u>FORMAGGI</u>		
Parmigiano reggiano BIO DOP 24 MESI	Kg.	246
Caciotta BIOLOGICA	Kg.	12
Casatella BIOLOGICA	Kg.	134
Emmenthal BIOLOGICO	Kg.	29
Formaggini a spicchi conf. gr. 140	PZ	

ALLEGATO B

Formaggio spalmabile tipo Philadelphia gr 62	PZ	
Ricotta BIOLOGICA dolce latte vaccino	Kg.	103
Sottilette conf. gr. 200 10 fette	PZ.	
Stracchino BIOLOGICO GR.100	PZ	49
Edamer \ Fontina	Kg.	29
<u>Mozzarella</u>		
Fresca BIOLOGICA confezioni gr. 125	Kg.	101
Da gr. 1000 in panetto BIO	Kg.	67
Bocconcini BIOLOGICI gr. 10 / gr.30	Kg.	67
<u>YOGURT</u>		
Alla frutta BIOLOGICO gr. 125 (gusti vari)	PZ.	7828
Naturale BIOLOGICO intero gr.125	PZ.	206
<u>DESSERT</u>		
Gusto vaniglia gr. 100/125 x 2	PZ.	

CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità presunta
<u>BOVINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Fesa a trancio bovino adulto da Kg.1	Kg.	246
Girello bovino adulto da Kg.2	Kg.	
Noce vitellone a trancio bovino adulto da Kg. 1 o Kg. 2	Kg.	246
Scamone a trancio bovino adulto da Kg.1	Kg.	67
<u>POLLO (A FILIERA CORTA)</u>		
Fusi di pollo	Kg.	
Petti di pollo s/ forcella	Kg.	250
Petto di pollo a fette gr. 70/80/100	Kg.	
Sovracosce pollo c/pelle c/osso	Kg.	206
<u>TACCHINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Arrosto di cosce di tacchino	Kg.	
Fesa tacchino	Kg.	336
<u>SUINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Filoni disossati senza bardella	Kg.	224
Fesa di suino	Kg.	
<u>SALUMI</u>		
Prosciutto Crudo di 1° qualità (di Parma DOP) senza cotenna stag. 18-24 mesi	Kg.	

ALLEGATO B

Prosciutto Cotto senza glutammato, proteine del latte e caseinati, di marca inserita nel prontuario per celiaci	Kg.	246
Mortadella Bologna IGP	Kg.	
Bresaola IGP	Kg.	
Tacchino arrosto	Kg.	

SURGELATI E CONGELATI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità presunta
<u>PESCE SURGELATO</u>		
Filetti di halibut	Kg.	
Filetti di merluzzo	Kg.	324
Filetti di platessa	Kg.	224
Seppie da 500 / 1.000 gr.	Kg.	
<u>VERDURE SURGELATE</u>		
Asparagi	Kg.	40
Basilico	Kg.	13
Bietola in cubo BIOLOGICA (Bieta erbetta)	Kg.	45
Broccoli BIOLOGICI	Kg.	127
Carciofi a spicchi A LOTTA INTEGRATA	Kg.	
Carciofini cuore A LOTTA INTEGRATA	Kg.	
Carote a cubetti	Kg.	34
Carote a disco (rondelle) BIOLOGICHE	Kg.	268
Carote primavera baby BIOLOGICHE	Kg.	89
Cavolfiore a rosette BIOLOGICO	Kg.	134
Fagiolini fini/finissimi BIOLOGICI	Kg.	268
Finocchi a spicchi (quarti) BIOLOGICI	Kg.	143
Melanzane cubettate BIOLOGICHE	Kg.	112
Minestrone BIOLOGICO	Kg.	179
Patate crude a spicchi o bastoncini BIOLOGICHE	Kg.	268
Patate crude a cubo 20x20 BIOLOGICHE	Kg.	22
Patate novelle BIOLOGICHE	Kg.	
Piselli fini BIOLOGICI	Kg.	179
Prezzemolo A LOTTA INTEGRATA	Kg.	13
Spinaci a cubo BIOLOGICI	Kg.	67
Verdure miste per insalata russa BIOLOGICHE	Kg.	157
Zucchine a disco (rondelle) BIOLOGICHE	Kg.	67
<u>PASTA SURGELATA</u>		
Pasta sfoglia per dolci	Kg.	
Basi per pizza	PZ.	615
Pasta sfoglia per lasagne gialle	Kg.	22

ALLEGATO B

GELATI		
Biscotto gr. 40/50 2 gusti	PZ.	671
Gelato in coppa gr. 50 gusti vari	PZ.	671

GENERI VARI

Tipologia Prodotti	U.M.	Quantità presunta
UOVA		
Pastorizzate da Kg. 1		
Intere BIOLOGICHE	Kg.	463
Solo tuorlo	Kg.	45
Solo albume	Kg.	
OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DOP		
da lt. 1	Lt.	515
da lt. 5	Lt.	
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE		
Da lt. 1	Lt.	
OLIO DI SEMI DI MAIS		
Da lt. 1	Lt.	62
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
Da lt.1	Lt.	62
POMODORI		
Passata di pomodoro BIOLOGICA da gr. 700	PZ	534
Polpa fine di pomodoro BIOLOGICA	Kg.	224
TONNO		
Tonno al naturale in confezioni di vetro	Kg.	
PASTA FRESCA		
Gnocchi di patate	Kg.	
Passatelli s/pepe s/noce moscata	Kg.	112
Zuppa imperiale	Kg.	
MIELE BIOLOGICO		
Acacia o millefiori da gr. 300/400	PZ.	18
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI		
Gusti vari in brick da cc 200	PZ.	268
Gusti vari in brick da lt. 1	PZ.	89
BISCOTTI SECCHI		
Tipo Oswego o equivalente	Kg.	62
Tipo ciambelline da Kg. 1	Kg.	89
Tipo Nic Nac da gr.700	pz	22

ALLEGATO B

BISCOTTI TIPO FROLLINI		
Biscotti tipo frollini	Kg.	7
Biscotti tipo Pavesini da gr. 200	PZ.	18
SFARINATI CONFEZIONATI		
Crackers monodose da gr. 25	Kg.	
Crackers BIOLOGICI non salati da 250 gr.	pz	237
Fette biscottate monoporzione (bifette)	Kg.	
Grissini monodose	Kg.	45
ACETO		
Di vino bianco da lt. 1	Lt.	336
Di mele da lt. 0,500	Lt.	
LEGUMI		
Secchi da gr. 400 (ceci, fagioli, lenticchie, piselli decorticati) BIOLOGICI	Kg.	71
Fagioli borlotti BIOLOGICI in scatola	Kg.	
Fagioli Cannellini BIOLOGICI da gr.400	Kg.	22
VERDURE IN SALAMOIA E SOTT'OLIO		
Verdure tipo Condiriso sott'olio da Kg. 2,5	Kg.	
Olive nere denocciolate	Kg.	9
ZUCCHERO		
Semolato da kg. 1	Kg.	83
Vanigliato impalpabile da kg. 1	Kg.	4
Vanillina in bustina (conf. Da 100)	PZ.	7
Zucchero a velo	Kg.	
SALE		
Iodato, marino, fino da Kg. 1	Kg.	74
Iodato, marino, grosso da Kg. 1	Kg.	89
Marino, grosso da Kg. 10	Kg.	
Marino, fino da Kg. 10	Kg.	
CONFETTURE/POLPA DI FRUTTA		
Confetture in confezioni da gr. 600 (gusti vari)	pz	45
Polpa di frutta BIOLOGICA gr. 100 (gusti vari)	PZ.	805
CAMOMILLA		
Da 100 filtri - Confezioni	PZ.	4
Solubile gr. 500	Kg.	3
THE LIMONE O PESCA		
Deteinato da 100 filtri - Confezioni	PZ.	4

ALLEGATO B

Deteinato - bottiglie da 1,5 lt	PZ.	112
LATTE VEGETALE		
Latte di soia da ml. 500	PZ.	20
Latte di riso da ml. 500	PZ.	20
LIEVITO		
Per dolci, in bustine confezione da 100 pz.	PZ.	4
Lievito di birra in cubetti o da gr.500	Kg.	20
CEREALI E FRUTTA SECCA INTEGRALE (muesli)		
Corn flakes BIOLOGICO 500 gr.	PZ.	64
Fiocchi di cereali e riso soffiato al cioccolato confezioni da gr. 500	Kg.	
Corn flakes senza latte/uovo	PZ.	
MERENDINE		
Crostatine assortite da gr. 40/45	PZ.	
Croissant marmellata gr. 40/50	PZ.	
Tortino tipo "Porretta" BIOLOGICO da gr. 40 conf. 6 pezzi	PZ.	
Plum-cake yogurt BIOLOGICO da gr. 35/40 conf. 6 pezzi	PZ.	469
Cornetto privolat gr. 48 conf. 6 pezzi	PZ.	38
Tortino privolat gr. 48	PZ.	23
Carotella gr. 40	PZ.	
FRUTTA SCIROPATA		
Barattoli da Kg.3 (ananas, pera, pesca, prugna, albicocca)	Kg.	
Macedonia di frutta Kg. 3	Kg.	13
MAIS		
Al naturale barattoli da Kg. 1	PZ.	23
CIOCCOLATO		
Crema spalmabile al cioccolato tipo "Nutella" da gr. 825	PZ.	8
PREPARATI PER PURE'		
X purè di patate in fiocchi confezioni da Kg 4	pz	4
ACQUA OLIGOMINERALE in PET		
Naturale da lt. 1,5 (conf. 6 bott)	pz	126
MINUTERIA VARIA		
Amaretti da gr. 200	PZ.	13

ALLEGATO B

Bicarbonato di sodio da Kg. 1	Kg.	7
Cacao in polvere non zuccherato	Kg.	4
Dado per brodo vegetale senza glutammato	Kg.	
Fecola di patate da Kg.1	Kg.	4
Origano secco	Kg.	3
Orzo solubile	Kg.	3
Pinoli sgusciati	Kg.	
Mandorle sgusciate	Kg.	4
Salaroma arrostiti da Kg.1	Kg.	9
Succo di limone naturale 100% da 1 Lt.	Lt.	34
Uvetta sultanina	Kg.	
Zafferano bustine (conf. 50 bustine)	PZ.	9
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.	1257
Pastina di semola formati assortiti da Kg. 3/5 (avena, farfalline, lettere alfabeto, stelline, tempestina)	Kg.	273
Fusilli integrali da Kg.5	Kg.	91
Semolino gr. 500	Kg.	4
PASTA ALL'UOVO SECCA BIOLOGICA		
Pasta all'uovo secca diversi formati	Kg.	57
RISO		
Riso parboiled BIOLOGICO da Kg. 5	Kg.	410
Riso THAI BIOLOGICO da kg. 5	Kg.	23
FARRO BIOLOGICO		
COUS – COUS BIOLOGICO da Kg.1	Kg	114
ORZO PERLATO		
Sottovuoto da Kg. 1	PZ.	23
FARINA BIANCA		
Tipo "o" BIOLOGICA da Kg. 1	Kg.	114
Tipo "oo" BIOLOGICA da Kg. 1	Kg.	228
FARINA DI MAIS		
Istantanea da Kg. 0,500	PZ.	23
Gialla bramata da Kg. 1	Kg.	69
OMOGENEIZZATI		
Omogenizzato frutta BIOLOGICI gr. 80 (gusti vari)	PZ.	228
Omogenizzato carne gr. 80 (pollo, tacchino, vitello, manzo, prosciutto)	PZ.	100

ALLEGATO B

Omogenizzato pesce gr. 80	PZ.	41
Omogeneizzati formaggio gr. 80	PZ.	20
PRODOTTI PER L'INFANZIA		
Biscotti primi mesi (Tipo Plasmon)	PZ.	20
Biscotti biberon (Tipo Plasmon)	PZ.	20
Crema di riso istant. 250 gr.	PZ.	13
Crema 4 cereali istant. 200 gr.	PZ.	13
Crema di riso mais tapioca istant. 200 gr.	PZ.	13
Bebiriso da gr.300	PZ.	12
Pastina primi mesi vari formati (anellini, forellini, perline, puntine, pokerina, semini, stelline, tempestina)	Kg	12
Liofilizzati di carne	PZ.	
Latte di crescita liquido e/o in polvere (Humana 2, Nutrimune Plasmon 2, Mellin 2, Aptamil 1 e 2) da gr. 500 oppure da ½ Lt.	PZ.	67

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 presunta
Pane grattugiato senza uovo/latte/glutine gr.250	PZ.	
Preparato per impanare senza glutine gr.300	PZ.	
Pane tipo baguette senza uovo/latte/glutine	PZ.	
Farina per pane e pasta senza uovo/latte/glutine	Kg.	
Farina per dolci senza uovo/latte/glutine	Kg.	
Biscotti senza uovo/latte/glutine	Kg.	
Biscotti senza uovo e senza latte 400 gr.	PZ.	22
Biscotto Privolat gr. 400	PZ.	
Crackers senza uovo/latte/glutine gr. 250	PZ.	
Crackers Kamut/Farro	PZ.	
Crackers da gr. 20 di riso	Kg.	
Fette biscottate senza uovo/latte/glutine	PZ.	
Fette croccanti senza uovo/latte/glutine gr. 150	PZ.	
Grissini senza uovo/latte/glutine	PZ.	
Basi per pizza senza uovo/latte/glutine gr.150	PZ.	40
Basi per pizza senza uovo/latte/glutine surgelate	PZ.	
Pasta vari formati senza uovo/glutine	Kg.	4
Pasta vari formati Kamut/Farro	PZ.	

ALLEGATO B

Pasta di riso	PZ.	
Pasta di mais	PZ.	
Brioche classica senza latte/glutine	PZ.	
Brioche con confettura senza latte/glutine	PZ.	
Brioche Kamut/Farro	PZ.	
Frollini senza latte/glutine gr.400	PZ.	
Tagliatelle senza glutine gr. 250	PZ.	
Tagliatelle di semola senza uovo	PZ.	
Yogurt/dessert di soia senza traccia latticini	PZ.	148
The al limone brick 200 ml.	PZ.	
Succo di frutta gusti vari brick 200 ml.	PZ.	
Gelati senza latte/glutine	PZ.	2
Seitan fresco BIOLOGICO 240 g.	PZ.	
Tofu fresco BIOLOGICO 360 g.	PZ.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi



Comune di Anzola dell'Emilia

**Fornitura Generi Alimentari per i nidi d'infanzia periodo
01/01/2020- 31/08/2022 – CIG: _____**

ALLEGATO “B1”

DERRATE ALIMENTARI – LISTINO PREZZI

Nota: dove non indicata la quantità, può non essere inserito il prezzo unitario

Tipologia Prodotti	U.M.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
FRUTTA FRESCA BIOLOGICA		
Albicocche	Kg.	
Arance Tarocco, Navel, Valencia	Kg.	
Banane	Kg.	
Castagne / Marroni	Kg.	
Clementini	Kg.	
Cocomeri	Kg.	
Duroni /ciliegie	Kg.	
Fragole	Kg.	
Kiwi	Kg.	
Limoni	Kg.	
Mele (Golden, Royal Gala, Stark Delicious) 80/85	Kg.	
Meloni	Kg.	
Miyacawa (mandarini)	Kg.	
Pere Abate Fetel, Conference, Decana, William (rosse, Verdi) 70/75	Kg.	
Pesche (Pasta gialla, noci)	Kg.	
Susine	Kg.	
Uva Italia	Kg.	
VERDURA FRESCA BIOLOGICA		
Aglio	Kg.	
Bietola	Kg.	
Carote	Kg.	
Cavolo cappuccio	Kg.	
Cetrioli	Kg.	
Cipolle dorate 60/80	Kg.	
Finocchio	Kg.	
Insalata varie (Gentile, Iceberg, Radicchio rosso, Romana)	Kg.	
Melanzane	Kg.	
Patate	Kg.	
Peperoni	Kg.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Pomodori ciliegini	Kg.	
Pomodori maturi grappoli	Kg.	
Pomodori insalatari	Kg.	
Porri	Kg.	
Sedano bianco	Kg.	
Zucche	Kg.	
Zucchine	Kg.	

PANE FRESCO E ALTRI PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Tipologia Prodotti	U.M.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
<u>PANE FRESCO (A FILIERA CORTA)</u>		
Barilini, spolette, ragnetti com. gr. 50	Kg.	
Crocette gr. 150	Kg.	
Pane francese – Baguettes gr. 50	Kg.	
Pane grattugiato conf. gr. 500	PZ	
Pane toscano a fette conf. 400 gr.	Kg.	

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Tipologia Prodotti	U.M.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
<u>BURRO BIOLOGICO</u>		
BURRO da Kg.1	Kg.	
<u>PANNA</u>		
Panna fresca lt. 1	Lt.	
<u>LATTE</u>		
Fresco intero BIOLOGICO da lt. 1	Lt.	
Fresco intero da lt. 0,500	PZ.	
Parzialmente scremato da lt. 0,500	Lt.	
Alta digeribilità BIOLOGICO parz. screm. da lt.0,500	PZ.	
UHT parzialmente scremato lt. 0,500	PZ.	
UHT scremato lt. 0,500	Lt.	
<u>FORMAGGI</u>		
Parmigiano reggiano BIO DOP 24 MESI	Kg.	
Caciotta BIOLOGICA	Kg.	
Casatella BIOLOGICA	Kg.	
Emmenthal BIOLOGICO	Kg.	
Formaggini a spicchi conf. gr. 140	PZ	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Formaggio spalmabile tipo Philadelphia gr 62	PZ	
Ricotta BIOLOGICA dolce latte vaccino	Kg.	
Sottilette conf. gr. 200 10 fette	PZ.	
Stracchino BIOLOGICO GR.100	PZ	
Edamer \ Fontina	Kg.	
<u>Mozzarella</u>		
Fresca BIOLOGICA confezioni gr. 125	Kg.	
Da gr. 1000 in panetto BIO	Kg.	
Bocconcini BIOLOGICI gr. 10 / gr.30	Kg.	
<u>YOGURT</u>		
Alla frutta BIOLOGICO gr. 125 (gusti vari)	PZ.	
Naturale BIOLOGICO intero gr.125	PZ.	
<u>DESSERT</u>		
Gusto vaniglia gr. 100/125 x 2	PZ.	

CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI

Tipologia Prodotti	U.M.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
<u>BOVINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Fesa a trancio bovino adulto da Kg.1	Kg.	
Girello bovino adulto da Kg.2	Kg.	
Noce vitellone a trancio bovino adulto da Kg. 1 o Kg. 2	Kg.	
Scamone a trancio bovino adulto da Kg.1	Kg.	
<u>POLLO (A FILIERA CORTA)</u>		
Fusi di pollo	Kg.	
Petti di pollo s/ forcella	Kg.	
Petto di pollo a fette gr. 70/80/100	Kg.	
Sovracosce pollo c/pelle c/osso	Kg.	
<u>TACCHINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Arrosto di cosce di tacchino	Kg.	
Fesa tacchino	Kg.	
<u>SUINO (A FILIERA CORTA)</u>		
Filoni disossati senza bardella	Kg.	
Fesa di suino	Kg.	
<u>SALUMI</u>		
Prosciutto Crudo di 1° qualità (di Parma DOP) senza cotenna stag. 18-24 mesi	Kg.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Prosciutto Cotto senza glutammato, proteine del latte e caseinati, di marca inserita nel prontuario per celiaci	Kg.	
Mortadella Bologna IGP	Kg.	
Bresaola IGP	Kg.	
Tacchino arrosto	Kg.	

SURGELATI E CONGELATI

Tipologia Prodotti	U.M.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
<u>PESCE SURGELATO</u>		
Filetti di halibut	Kg.	
Filetti di merluzzo	Kg.	
Filetti di platessa	Kg.	
Seppie da 500 / 1.000 gr.	Kg.	
<u>VERDURE SURGELATE</u>		
Asparagi	Kg.	
Basilico	Kg.	
Bietola in cubo BIOLOGICA (Bieta erbetta)	Kg.	
Broccoli BIOLOGICI	Kg.	
Carciofi a spicchi A LOTTA INTEGRATA	Kg.	
Carciofini cuore A LOTTA INTEGRATA	Kg.	
Carote a cubetti	Kg.	
Carote a disco (rondelle) BIOLOGICHE	Kg.	
Carote primavera baby BIOLOGICHE	Kg.	
Cavolfiore a rosette BIOLOGICO	Kg.	
Fagiolini fini/finissimi BIOLOGICI	Kg.	
Finocchi a spicchi (quarti) BIOLOGICI	Kg.	
Melanzane cubettate BIOLOGICHE	Kg.	
Minestrone BIOLOGICO	Kg.	
Patate crude a spicchi o bastoncini BIOLOGICHE	Kg.	
Patate crude a cubo 20x20 BIOLOGICHE	Kg.	
Patate novelle BIOLOGICHE	Kg.	
Piselli fini BIOLOGICI	Kg.	
Prezzemolo A LOTTA INTEGRATA	Kg.	
Spinaci a cubo BIOLOGICI	Kg.	
Verdure miste per insalata russa BIOLOGICHE	Kg.	
Zucchine a disco (rondelle) BIOLOGICHE	Kg.	
<u>PASTA SURGELATA</u>		
Pasta sfoglia per dolci	Kg.	
Basi per pizza	PZ.	
Pasta sfoglia per lasagne gialle	Kg.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

GELATI		
Biscotto gr. 40/50 2 gusti	PZ.	
Gelato in coppa gr. 50 gusti vari	PZ.	

GENERI VARI

Tipologia Prodotti	U.M.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
UOVA		
<i>Pastorizzate da Kg. 1</i>		
Intere BIOLOGICHE	Kg.	
Solo tuorlo	Kg.	
Solo albume	Kg.	
OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DOP		
da lt. 1	Lt.	
da lt. 5	Lt.	
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE		
Da lt. 1	Lt.	
OLIO DI SEMI DI MAIS		
Da lt. 1	Lt.	
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE		
Da lt.1	Lt.	
POMODORI		
Passata di pomodoro BIOLOGICA da gr. 700	PZ	
Polpa fine di pomodoro BIOLOGICA	Kg.	
TONNO		
Tonno al naturale in confezioni di vetro	Kg.	
PASTA FRESCA		
Gnocchi di patate	Kg.	
Passatelli s/pepe s/noce moscata	Kg.	
Zuppa imperiale	Kg.	
MIELE BIOLOGICO		
Acacia o millefiori da gr. 300/400	PZ.	
SUCCHI DI FRUTTA BIOLOGICI		
Gusti vari in brick da cc 200	PZ.	
Gusti vari in brick da lt. 1	PZ.	
BISCOTTI SECCHI		
Tipo Oswego o equivalente	Kg.	
Tipo ciambelline da Kg. 1	Kg.	
Tipo Nic Nac da gr.700	pz	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

BISCOTTI TIPO FROLLINI		
Biscotti tipo frollini	Kg.	
Biscotti tipo Pavesini da gr. 200	PZ.	
SFARINATI CONFEZIONATI		
Crackers monodose da gr. 25	Kg.	
Crackers BIOLOGICI non salati da 250 gr.	pz	
Fette biscottate monoporzione (bifette)	Kg.	
Grissini monodose	Kg.	
ACETO		
Di vino bianco da lt. 1	Lt.	
Di mele da lt. 0,500	Lt.	
LEGUMI		
Secchi da gr. 400 (ceci, fagioli, lenticchie, piselli decorticati) BIOLOGICI	Kg.	
Fagioli borlotti BIOLOGICI in scatola	Kg.	
Fagioli Cannellini BIOLOGICI da gr.400	Kg.	
VERDURE IN SALAMOIA E SOTT'OLIO		
Verdure tipo Condiriso sott'olio da Kg. 2,5	Kg.	
Olive nere denocciolate	Kg.	
ZUCCHERO		
Semolato da kg. 1	Kg.	
Vanigliato impalpabile da kg. 1	Kg.	
Vanillina in bustina (conf. Da 100)	PZ.	
Zucchero a velo	Kg.	
SALE		
Iodato, marino, fino da Kg. 1	Kg.	
Iodato, marino, grosso da Kg. 1	Kg.	
Marino, grosso da Kg. 10	Kg.	
Marino, fino da Kg. 10	Kg.	
CONFETTURE/POLPA DI FRUTTA		
Confetture in confezioni da gr. 600 (gusti vari)	pz	
Polpa di frutta BIOLOGICA gr. 100 (gusti vari)	PZ.	
CAMOMILLA		
Da 100 filtri - Confezioni	PZ.	
Solubile gr. 500	Kg.	
THE LIMONE O PESCA		
Deteinato da 100 filtri - Confezioni	PZ.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Deteinato - bottiglie da 1,5 lt	PZ.	
LATTE VEGETALE		
Latte di soia da ml. 500	PZ.	
Latte di riso da ml. 500	PZ.	
LIEVITO		
Per dolci, in bustine confezione da 100 pz.	PZ	
Lievito di birra in cubetti o da gr.500	Kg.	
CEREALI E FRUTTA SECCA INTEGRALE (muesli)		
Corn flakes BIOLOGICO 500 gr.	PZ.	
Fiocchi di cereali e riso soffiato al cioccolato confezioni da gr. 500	Kg.	
Corn flakes senza latte/uovo	PZ.	
MERENDINE		
Crostatine assortite da gr. 40/45	PZ.	
Croissant marmellata gr. 40/50	PZ.	
Tortino tipo "Porretta" BIOLOGICO da gr. 40 conf. 6 pezzi	PZ.	
Plum-cake yogurt BIOLOGICO da gr. 35/40 conf. 6 pezzi	PZ.	
Cornetto privolat gr. 48 conf. 6 pezzi	PZ.	
Tortino privolat gr. 48	PZ.	
Carotella gr. 40	PZ.	
FRUTTA SCIROPATA		
Barattoli da Kg.3 (ananas, pera, pesca, prugna, albicocca)	Kg.	
Macedonia di frutta Kg. 3	Kg.	
MAIS		
Al naturale barattoli da Kg. 1	PZ.	
CIOCCOLATO		
Crema spalmabile al cioccolato tipo "Nutella" da gr. 825	PZ.	
PREPARATI PER PURE'		
X purè di patate in fiocchi confezioni da Kg 4	pz	
ACQUA OLIGOMINERALE in PET		
Naturale da lt. 1,5 (conf. 6 bott)	pz	
MINUTERIA VARIA		
Amaretti da gr. 200	PZ.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Bicarbonato di sodio da Kg. 1	Kg.	
Cacao in polvere non zuccherato	Kg.	
Dado per brodo vegetale senza glutammato	Kg.	
Fecola di patate da Kg.1	Kg.	
Origano secco	Kg.	
Orzo solubile	Kg.	
Pinoli sgusciati	Kg.	
Mandorle sgusciate	Kg.	
Salaroma arrostiti da Kg.1	Kg.	
Succo di limone naturale 100% da 1 Lt.	Lt.	
Uvetta sultanina	Kg.	
Zafferano bustine (conf. 50 bustine)	PZ.	
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.	
Pastina di semola formati assortiti da Kg. 3/5 (avena, farfalline, lettere alfabeto, stelline, tempestina)	Kg.	
Fusilli integrali da Kg.5	Kg.	
Semolino gr. 500	Kg.	
PASTA ALL'UOVO SECCA BIOLOGICA		
Pasta all'uovo secca diversi formati	Kg.	
RISO		
Riso parboiled BIOLOGICO da Kg. 5	Kg.	
Riso THAI BIOLOGICO da kg. 5	Kg.	
FARRO BIOLOGICO	Kg.	
COUS – COUS BIOLOGICO da Kg.1	Kg	
ORZO PERLATO		
Sottovuoto da Kg. 1	PZ.	
FARINA BIANCA		
Tipo "o" BIOLOGICA da Kg. 1	Kg.	
Tipo "oo" BIOLOGICA da Kg. 1	Kg.	
FARINA DI MAIS		
Istantanea da Kg. 0,500	PZ.	
Gialla bramata da Kg. 1	Kg.	
OMOGENEIZZATI		
Omogenizzato frutta BIOLOGICI gr. 80 (gusti vari)	PZ.	
Omogenizzato carne gr. 80 (pollo, tacchino, vitello, manzo, prosciutto)	PZ.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Omogenizzato pesce gr. 80	PZ.	
Omogeneizzati formaggio gr. 80	PZ.	
PRODOTTI PER L'INFANZIA		
Biscotti primi mesi (Tipo Plasmon)	PZ.	
Biscotti biberon (Tipo Plasmon)	PZ.	
Crema di riso istant. 250 gr.	PZ.	
Crema 4 cereali istant. 200 gr.	PZ.	
Crema di riso mais tapioca istant. 200 gr.	PZ.	
Bebiriso da gr.300	PZ.	
Pastina primi mesi vari formati (anellini, forellini, perline, puntine, pokerina, semini, stelline, tempestina)	Kg	
Liofilizzati di carne	PZ.	
Latte di crescita liquido e/o in polvere (Humana 2, Nutrimune Plasmon 2, Mellin 2, Aptamil 1 e 2) da gr. 500 oppure da ½ Lt.	PZ.	

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.	Prezzo unitario offerto per U.M. (IVA esclusa)*
Pane grattugiato senza uovo/latte/glutine gr.250	PZ.	
Preparato per impanare senza glutine gr.300	PZ.	
Pane tipo baguette senza uovo/latte/glutine	PZ.	
Farina per pane e pasta senza uovo/latte/glutine	Kg.	
Farina per dolci senza uovo/latte/glutine	Kg.	
Biscotti senza uovo/latte/glutine	Kg.	
Biscotti senza uovo e senza latte 400 gr.	PZ.	
Biscotto Privolat gr. 400	PZ.	
Crackers senza uovo/latte/glutine gr. 250	PZ.	
Crackers Kamut/Farro	PZ.	
Crackers da gr. 20 di riso	Kg.	
Fette biscottate senza uovo/latte/glutine	PZ.	
Fette croccanti senza uovo/latte/glutine gr. 150	PZ.	
Grissini senza uovo/latte/glutine	PZ.	
Basi per pizza senza uovo/latte/glutine gr.150	PZ.	
Basi per pizza senza uovo/latte/glutine surgelate	PZ.	
Pasta vari formati senza uovo/glutine	Kg.	
Pasta vari formati Kamut/Farro	PZ.	

ALLEGATO Offerta Listino Prezzi

Pasta di riso	PZ.	
Pasta di mais	PZ.	
Brioche classica senza latte/glutine	PZ.	
Brioche con confettura senza latte/glutine	PZ.	
Brioche Kamut/Farro	PZ.	
Frollini senza latte/glutine gr.400	PZ.	
Tagliatelle senza glutine gr. 250	PZ.	
Tagliatelle di semola senza uovo	PZ.	
Yogurt/dessert di soia senza traccia latticini	PZ.	
The al limone brick 200 ml.	PZ.	
Succo di frutta gusti vari brick 200 ml.	PZ.	
Gelati senza latte/glutine	PZ.	
Seitan fresco BIOLOGICO 240 g.	PZ.	
Tofu fresco BIOLOGICO 360 g.	PZ.	

* compilare in modo leggibile



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA
PERIODO: 01 GENNAIO 2020 – 31 AGOSTO 2022 - CIG: _____**

ALLEGATO "C"

PROSPETTO ORDINATIVI SETTIMANALE

Giornata effettuazione ordinativo	Tipologia prodotti	Giornata consegna
Martedì, per la settimana seguente.	Tutti i prodotti	Secondo prospetto sotto riportato

PROSPETTO CONSEGNE

Ente	Struttura ed Indirizzo	GIORNO/I - ORARI					
		Prodotti Ortofrutticoli	Pane Fresco e Altri Prodotti da Forno Freschi	Prodotti Lattiero Caseari	Carni Fresche, Salumi Ed Insaccati	Surgelati E Congelati	Generi Vari
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

Nota Bene: Il prospetto sopra riportato si riferisce al normale funzionamento del servizio; le giornate potranno subire modifiche in relazione al calendario scolastico (es: avvio del servizio, periodi di chiusura, festività, ecc...)



**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI
PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA - PERIODO: 01 GENNAIO 2020 – 31 AGOSTO
2022 – CIG: _____**

ALLEGATO "D"

**INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
AI SENSI DELL'ARTICOLO 13 DEL REGOLAMENTO GENERALE SULLA PROTEZIONE DEI DATI
(Regolamento UE 2016/679) e del D.LGS 196/2003**

Il Regolamento UE 2016/679 "Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati" (di seguito anche "GDPR") ha la finalità di garantire che il trattamento dei Suoi dati avvenga nel rispetto dei diritti, delle libertà fondamentali e della dignità delle persone, con particolare riferimento alla riservatezza ed all'identità personale.

In relazione alla raccolta dei dati personali che il Comune di Anzola dell'Emilia si appresta a fare, La informiamo di quanto segue:

TRATTAMENTO: definizione

Per trattamento si intende "qualsiasi operazione o insieme di operazioni, compiute con o senza l'ausilio di processi automatizzati e applicate a dati personali o insiemi di dati personali, quali la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione" (articolo 4 del GDPR), a seguito della raccolta dei suoi dati personali avrà inizio un trattamento sugli stessi da parte di questo Ente.

FINALITÀ e BASE GIURIDICA

I Suoi dati personali verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento di funzioni istituzionali attribuite dalla normativa vigente a questo Ente.

I dati personali saranno trattati nell'ambito della procedura di acquisizione di beni o servizi, o comunque raccolti **dal Comune di Anzola dell'Emilia, quale stazione appaltante**, e il trattamento sarà finalizzato unicamente all'espletamento della predetta procedura, nonché delle attività ad essa correlate e conseguenti, come previsto dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi e dalla Legge sugli Appalti dalla Legge sugli Appalti.

Anche il trattamento di eventuali dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi e dalla Legge sugli Appalti. Nell'ambito di tali finalità il trattamento riguarda anche i dati relativi alle iscrizioni/registrazioni necessari per la gestione dei rapporti con il Comune, nonché per consentire un'efficace comunicazione istituzionale e per adempiere ad eventuali obblighi di legge, regolamentari o contrattuali.

MODALITÀ e PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI

Il trattamento dei Suoi dati personali potrà essere effettuato sia con strumenti elettronici sia senza il loro ausilio, su supporti (secondo i casi) di tipo cartaceo o elettronico e ciò potrà avvenire per il tempo strettamente necessario a conseguire gli scopi per cui le informazioni personali sono state raccolte in relazione all'obbligo di conservazione previsto per legge per i documenti detenuti dalla Pubblica Amministrazione.

I dati verranno conservati secondo i seguenti criteri:

- per un arco di tempo non superiore a quello necessario al raggiungimento delle finalità per i quali essi sono trattati;
- per un arco di tempo non superiore a quello necessario all'adempimento degli obblighi normativi.

A tal fine, anche mediante controlli periodici, verrà verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al perseguimento delle finalità sopra descritte. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultino eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non saranno utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene.

Specifiche misure di sicurezza di tipo tecnico e organizzativo sono osservate da questo Comune per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati.

EVENTUALE ESISTENZA DI PROCESSI DECISIONALI AUTOMATIZZATI (es. PROFILAZIONE)

Si precisa che il trattamento dei Suoi dati personali non comporta alcuna decisione basata unicamente sul trattamento automatizzato, compresa la profilazione.

NATURA FACOLTATIVA O OBBLIGATORIA DEL CONFERIMENTO DEI DATI E CONSEGUENZE IN CASO DI EVENTUALE RIFIUTO

Il conferimento dei Suoi dati è obbligatorio e necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti.

L'eventuale mancato conferimento dei dati personali preclude la partecipazione all'istruttoria della gara.

SOGGETTI E CATEGORIE DI DESTINATARI PER LA COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DEI DATI PERSONALI

I suoi dati potrebbero essere comunicati a:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte della Commissione;
- altri soggetti pubblici che li richiederanno e siano espressamente autorizzati a trattarli (più in specifico, siano autorizzati da norme di legge o di regolamento o comunque ne abbiano necessità per finalità istituzionali) e/o
- ulteriori soggetti anche privati che siano legittimati a conoscerli in base a specifiche norme di legge o di regolamento (ad esempio, ai sensi della legge n. 241/1990 sul diritto di accesso ai documenti amministrativi o ai sensi del decreto legislativo n. 33/2013 sul diritto di accesso civico o delle altre normative di settore che disciplinano il diritto di accesso a dati e informazioni detenuti dalle pubbliche amministrazioni) ma non siano individuabili allo stato attuale del trattamento (ad esempio altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia);
- Soggetti terzi fornitori di servizi per il Comune, o comunque ad essa legati da rapporto contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;
- Legali incaricati per la tutela del Comune in sede giudiziaria.

Dei Suoi dati potranno venire a conoscenza il Designato del trattamento del Comune di Anzola dell'Emilia e i Soggetti Autorizzati del trattamento che, sempre per fini istituzionali, debbano successivamente conoscerli per compiti inerenti al loro ufficio.

La diffusione dei Suoi dati personali (intesa come la conoscenza da parte di soggetti indeterminati) avverrà solo quando prevista da una norma di legge o di regolamento (ad esempio, ai sensi del decreto legislativo n. 33 del 2013 "Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni").

La diffusione degli eventuali dati sensibili idonei a rivelare il Suo stato di salute nonché di dati giudiziari da Lei forniti non è ammessa.

EVENTUALE TRASFERIMENTO DATI AD UN PAESE TERZO

Si precisa che non è previsto alcun trasferimento dei Suoi dati personali a un Paese Terzo.

DIRITTI DELL'INTERESSATO

Nella Sua qualità di Interessato, Lei può esercitare i diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del “Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati” che, alle condizioni e con le limitazioni ivi previste, stabiliscono:

- il **diritto di accesso** dell’interessato (articolo 15) “L’interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la conferma che sia o meno in corso un trattamento di dati personali che lo riguardano e in tal caso, di ottenere l’accesso ai dati personali e alle seguenti informazioni [...]”;
- il **diritto di rettifica** (articolo 16) “L’interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l’interessato ha il diritto di ottenere l’integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa”;
- il **diritto alla cancellazione** (diritto all’oblio) (articolo 17) “L’interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il titolare di trattamento ha l’obbligo di cancellare senza ingiustificato ritardo i dati personali, se sussiste uno dei motivi seguenti [...]”;
- il **diritto di limitazione di trattamento** (articolo 18) “L’interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la limitazione del trattamento quando ricorre una delle seguenti ipotesi [...]”;
- il **diritto alla portabilità dei dati** (articolo 20) “L’interessato ha diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano forniti a un titolare del trattamento e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha forniti qualora [...]”;
- il **diritto di opposizione** (articolo 21) “L’interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati personali che lo riguardano ai sensi dell’articolo 6, paragrafo 1, lettere e) o f), compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni. Il titolare del trattamento si astiene dal trattare ulteriormente i dati personali salvo che egli dimostri l’esistenza di motivi legittimi cogenti per procedere al trattamento che prevalgono sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell’interessato oppure per l’accertamento, l’esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria [...].”

L’esercizio da parte Sua dei diritti menzionati potrà avere luogo con le modalità previste, in via generale, dall’art. 12 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati. Lei potrà, quindi, rivolgere la relativa richiesta al Titolare o al Designato del Trattamento ai recapiti sotto indicati, anche per il tramite di uno degli Autorizzati del trattamento o mediante raccomandata, telefax o posta elettronica o altro mezzo idoneo individuato dal “Garante per la protezione dei dati personali”.

Quanto sopra, fermo restando il diritto dell’interessato di proporre reclamo all’autorità Garante per la protezione dei dati personali (www.garanteprivacy.it).

TITOLARE DEL TRATTAMENTO

Il Titolare del Trattamento è il Comune di Anzola dell’Emilia con sede in via Grimandi, 1 **al quale potrà rivolgersi per l’esercizio dei diritti dell’interessato** scrivendo all’indirizzo scrivendo all’indirizzo mail PEC: comune.anzoladellemilia@cert.provincia.bo.it

RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DEI DATI

Il Comune di Anzola dell’Emilia ha nominato un Responsabile della Protezione dei Dati Personali ai sensi dell’articolo 37 del Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati che può essere contattato, **anche per l’esercizio dei diritti dell’interessato**, alla email: dpo@terredacqua.net.

Per quanto non menzionato nella presente informativa si fa espresso richiamo alle disposizioni vigenti in materia, con particolare riferimento al Regolamento Generale sulla Protezione dei Dati (Regolamento UE 2016/679).



**PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI
PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA
PERIODO: 01 GENNAIO 2020 – 31 AGOSTO 2022**

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

1) Requisiti generali:

- a) l'insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016. L'insussistenza delle cause di esclusione di cui al comma 1 deve essere dichiarata anche per i soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata;
- b) l'insussistenza della causa di esclusione di cui all'art. 53 co. 16 ter del D.lgs 165/2001 inerente il divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione per i soggetti privati che hanno concluso contratti o conferito incarichi di attività lavorativa o professionale ai soggetti indicati nel citato comma 16 ter nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego;
- c) l'insussistenza di ogni altra causa di incapacità o divieto a contrattare con la Pubblica Amministrazione, previste dalla normativa vigente.

2) Requisiti di idoneità professionale:

Iscrizione al Registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato o presso i competenti ordini professionali o iscrizione ad altri Albi o registri anche regionali, per esercizio di attività rientrante nell'oggetto della presente gara.

Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del D.lgs. n. 50/2016 come indicato nell'art. 83 comma 3 del D.lgs. n. 50/2016.

3) Requisiti di capacità tecnica e professionale:

Aver effettuato almeno n. 3 forniture analoghe a quella oggetto del presente appalto, eseguite negli ultimi tre anni dalla data di pubblicazione del bando della presente gara, realizzate a favore di enti pubblici o privati.

4) Requisiti di capacità economica e finanziaria

Aver effettuato, complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari utili, un fatturato specifico netto minimo, riferito a forniture di derrate alimentari, pari ad almeno il 100% del valore a base di gara.

In caso di RTI i requisiti relativi al fatturato devono essere posseduti proporzionalmente all'entità del servizio che ciascun componente l'RTI andrà ad espletare. Il requisito dovrà comunque essere posseduto in misura maggioritaria dalla capogruppo. Il raggruppamento nel suo complesso dovrà possedere i requisiti nella misura del 100%.

Non è ammesso l'avvalimento per soddisfare i requisiti di cui al punto 1) riferiti ai disposti dell'art. 80 del D.lgs. n. 50/2016, né dei requisiti di idoneità professionale di cui al punto 2). In caso di avvalimento, l'istanza di partecipazione dovrà essere corredata dai documenti prescritti dall'art. 89 del D.lgs. n.50/2016. L'ausiliario non può avvalersi a sua volta di altro soggetto. Non è consentito, **a pena di esclusione**, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, ovvero che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.



**DOCUMENTO DI VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZA
NEGLI APPALTI
EX ART.26 c.3 DEL D.Lgs. 81/08**

Affidamento della fornitura di generi alimentari per il
Servizio Nido d'Infanzia
periodo 01.01.2020 – 31.08.2022

Contraenti
Comune di Anzola dell'Emilia (affidante)

_____ (affidataria)



Con il presente documento si intende effettuare, nel rispetto delle prescrizioni dell'art. 26 del D.Lgs 81/2008:

- una valutazione dei rischi interferenziali relativamente alla tipologia di prestazione appaltata
- una analisi dei costi delle corrispondenti misure di prevenzione da adottare.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa che eseguirà la fornitura.

Con il presente documento vengono fornite all'impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente di lavoro
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze rilevate

I soggetti partecipanti alla gara sono invitati a prenderne visione e a compilare la **sezione C** allegata restituendo il documento timbrato e firmato.

Il presente documento fa parte integrante del contratto e potrà in ogni momento subire degli aggiornamenti in relazione alla evoluzione delle prestazioni, alla consegna di altri lavori a nuovi appaltatori, alle mutate condizioni di rischio interferenziale in genere.

Il presente documento non sostituisce il Piano Operativo di Sicurezza (POS) presentato dalla Ditta per le attività oggetto dell'impresa ovvero il Documento di valutazione dei rischi proprio di ciascuna Ditta

I) Descrizione dei luoghi di lavoro, delle attività esercitate, delle attrezzature e delle sostanze pericolose connessi con l'attività appaltata.

Ente Affidante	Comune di Anzola dell'Emilia:	Datore di lavoro: Referente per l'affidamento: Referente per la sicurezza:	Dott.ssa Marina Busi Direttore Area Servizi alla Persona RSPP: Dott.ssa Ana Despa
Documentazioni e di riferimento	Contratto di affidamento della fornitura di generi alimentari per il Servizio Nido d'Infanzia periodo 01.01.2020 – 31.08.2022 C.I.G.: _____		

Luoghi , attività esercitate, attrezzature e sostanze pericolose	Affidatario
Luoghi di lavoro (quelli utilizzati normalmente dal personale dell'affidante e quelli utilizzati dal personale dell'affidatario per l'attività)	Spazi adiacenti alle Cucine Servizio Nido d'infanzia c/o nidi d'infanzia comunali "T. Bolzani" e "G. Rodari"



appaltata) Attività esercitate (quelle esercitate nei luoghi di lavoro frequentati sia dall'affidante che dall'affidatario)	La gestione della fornitura comporta per il fornitore le seguenti prestazioni e prescrizioni in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti applicabili: <ul style="list-style-type: none">- conservare i prodotti richiesti secondo le indicazioni del capitolato tecnico, preparare le spedizioni. I contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie- effettuare il trasporto. Il trasporto deve avvenire rispettando, per ciascun prodotto, le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate. I veicoli utilizzati dal Fornitore per il trasporto devono essere idonei nelle dotazioni e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti- effettuare la consegna. Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'ideale protezione del prodotto e, alla consegna, devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti- effettuare le operazioni di scarico dei prodotti dai mezzi. La consegna dei prodotti oggetto di fornitura deve avvenire su roll o altre attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei punti di consegna, presso l'ingresso delle cucine di ciascuno dei punti di consegna indicati.- consegnare al Comune copia delle schede tecniche di prodotto e del Piano di autocontrollo- comunicare il nominativo del Responsabile del servizio
--	---

Per quanto riguarda gli ambiti di interferenza, nella presente valutazione si è tenuto conto della definizione di “**compresenza**”, dalla quale ne deriva che, per le attività corrispondenti all'appalto, gli operatori si troveranno a condividere nel **tempo** e nello **spazio** il medesimo luogo di lavoro con soggetti diversi con compiti diversi.

Per quanto sopra, i rischi derivanti da interferenze, per l'attività svolta presso gli spazi adiacenti le cucine dei Nidi d'infanzia, risultano minimi in quanto si tratta di mera attività di consegna merci non pericolose per la sicurezza e per la salute.

I rischi potenziali maggiori derivano dall'attività specifica dell'Impresa e sono relativi alle mansioni connesse con l'appalto in oggetto (trasporto – carico/scarico merci); pertanto i rischi dell'attività devono essere individuati, valutati e descritti nella Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (D.Lgs.81/2008 e smi).

Nelle tabelle, più avanti riportate, si evidenziano le possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale del Comune, il personale di altre imprese alle quali siano stati affidati dal Comune lavori, servizi o forniture ed eventuali utenti presenti presso le diverse strutture.

II) Valutazione dei rischi dovuti alle interferenze pericolose

INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

Viene valutato come **RISCHIO RESIDUO**, a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente e l'Appaltatore, quanto di seguito riportato in tabella.

A seconda del livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli



interventi di prevenzione e protezione da attuare.

Il rischio residuo viene così classificato:

BASSO Condizioni che producono al lavoratore lesioni o disturbi lievi con inabilità ed effetti rapidamente reversibili.

MEDIO Condizioni che producono al lavoratore lesioni o disturbi lievi con inabilità ed effetti rapidamente reversibili

ALTO Condizioni che producono al lavoratore un infortunio o un'esposizione i cui effetti risultano acuti o cronici con inabilità irreversibile ed invalidante con invalidità totale o conseguenze letali

In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, misure specifiche di prevenzione e protezione.

Interferenza fisica:	Possibili Rischi Introdotti dall'Affidatario	Misure di sicurezza previste per le interferenze
Traffico veicolare Carico/Scarico merci Fornitura di generi alimentari, materiale vario	Urto con le persone presenti nei locali, caduta di contenitori, manovra dell'automezzo MEDIO	È opportuno che gli operatori della Ditta prestino la massima attenzione quando si è alla guida per evitare incidenti o investimenti. Occorre fare attenzione alle condizioni dei luoghi e durante le operazioni di carico e scarico: prestare la massima attenzione, interrompendo le attività in corso, in presenza di altri veicoli o di persone estranee; non lasciare incustoditi i contenitori, concordando una sorveglianza in caso di assenza degli operatori della ditta
Approntamento area di lavoro Barriere architettoniche Presenza di ostacoli	Rischio di inciampo/urto contro eventuali attrezzature/materiale depositato Rischio di ostruzione di accessi e/o di percorrenza dei luoghi BASSO	La collocazione, anche temporanea, di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito, anche temporaneo non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga. Le attività oggetto del servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. Gli attrezzi e la strumentazione di lavoro dovranno essere mantenuti in perfetto ordine.

III) Misure di sicurezza previste per le interferenze pericolose



OBIETTIVI DI SICUREZZA	Misure di Sicurezza Concordate tra Affidante e Affidatario Limitatamente alle interferenze pericolose
Misure Generali 🏗️ Tecniche 🏗️ Organizzative 🏗️ Comportamentali	Prima di iniziare i lavori, l'affidataria ha preso visione dei luoghi di lavoro dell'affidante ed in particolare di tutto quanto possa interferire con l'attività commissionata onde evitare o limitare i rischi interferenziali segnalando e concordando con l'Affidante le necessarie e opportune misure di sicurezza specifiche. L'affidataria si impegna ad attuare le misure organizzative e tecniche concordate in fase di stipula del contratto di affidamento. L'affidataria informa i propri dipendenti riguardo ai rischi presenti e sulle modalità operative da seguire per rispettare la normativa in materia di sicurezza.
Procedure di presentazione e di identificazione, di accesso e di trasferimento	Il personale dell'affidatario non potrà introdurre nei locali dell'affidante terze persone o farsi accompagnare da terze persone. E' vietato al personale dell'affidataria l'accesso ai locali e luoghi non pertinenti le attività previste nel contratto di affidamento. Le attività saranno organizzate in modo da limitare la presenza contemporanea di più imprese appaltatrici.
Per i Luoghi di lavoro	Nel rispetto delle esigenze dell'affidamento, i responsabili dell'affidataria dovrà, durante l'attività presso le aree dell'affidante, tenere conto delle condizioni di accesso e delle attività dell'affidante, onde limitare al massimo le interferenze con altri lavoratori e consentire sempre un esodo agevole e rapido in caso di emergenza. In caso di versamento di liquidi o di caduta di oggetti, provvedere immediatamente ad asportare il prodotto caduto ed a pulire la pavimentazione. Lasciare liberi da ingombri e ostacoli accessi, passaggi, vie di fuga.
Per le attrezzature e gli automezzi	Informazione/formazione su tutti i dispositivi di scarico merci e sulle modalità di utilizzo in sicurezza. Prestare la massima attenzione nelle fasi di manovra degli automezzi. Anche se la consegna non avviene di norma in concomitanza con il maggiore afflusso di pubblico, occorre tenere conto della potenziale presenza di soggetti terzi nell'area di scarico; l'affidataria avrà cura di rispettare gli orari di consegna concordati per limitare al massimo la presenza di estranei durante la movimentazione degli automezzi e le operazioni di scarico.
Per le Sostanze Pericolose per la sicurezza e per la salute	-
Per i rischi Biologici	-
Per i rischi Elettrici	-
Per i rischi Incendio	E' vietato fumare in prossimità di zone a rischio di incendio o di esplosione (es: cucine)
Per le Atmosfere Esplosive	-



OBIETTIVI DI SICUREZZA	Misure di Sicurezza Concordate tra Affidante e Affidatario Limitatamente alle interferenze pericolose
COSTI PER LA SICUREZZA	In considerazione delle interferenze come sopra indicati e delle relative misure di sicurezza concordate, non si ravvisano costi specifici per l'approntamento di tali misure. Le tessere di riconoscimento previste dal D.Lgs. 81/08 devono essere già in dotazione del personale.
Misure in caso di emergenza	Non ingombrare passaggi, uscite di sicurezza e presidi antincendio.

Data

Per il Comune di Anzola dell'Emilia

L'Affidataria riconosce adeguato il documento e sottoscrive per presa visione



COMUNE DI ANZOLA DELL'EMILIA

BOLOGNA

STAMPA ELENCO IMPEGNI E ACCERTAMENTI

Progressivo	Data	Oggetto
627	22/11/2019	DETERMINAZIONE A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO NIDO D'INFANZIA, PERIODO 01.01.2020 -31.08.2022

IMPEGNI DI SPESA						
Esercizio	Cap.	Anno	Art.	Importo Codice bilancio		Descrizione
2019	18180	2019	397	1.344,72 1.01.08.05.04	UNIONE TERRED'ACQUA C/O COMUNE DI SAN GIOVANNI IN PERSICETO	TRASFERIMENTO UNIONE COMUNI TERRED'ACQUA PER CENTRALE DI COMMITTENZA AREA SERVIZI ALLA PERSONA
2020	101120	2020	69	40.073,90 1.10.01.02.00	DEBITORI/CREDITORI DIVERSI	ACQUISTO GENERI ALIMENTARI - NIDO D'INFANZIA
2021	101120	2021	69	40.073,90 1.10.01.02.00	DEBITORI/CREDITORI DIVERSI	ACQUISTO GENERI ALIMENTARI - NIDO D'INFANZIA
2022	101120	2022	69	26.715,94 1.10.01.02.00	DEBITORI/CREDITORI DIVERSI	ACQUISTO GENERI ALIMENTARI - NIDO D'INFANZIA

TOTALE IMPEGNI DI SPESA

108.208,46