



CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER  
LA FORNITURA DI  
DI GENERI ALIMENTARI PER I NIDI  
D'INFANZIA COMUNALI  
01/09/2022 – 31/08/2023**

**INDICE**

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Finanziamento
- Art. 4 - Criterio di aggiudicazione
- Art. 5 - Fatturazione e modalità di liquidazione
- Art. 6 - Quantità, tipologia e qualità dei prodotti
- Art. 7 - Modalità di esecuzione e consegna delle forniture
- Art. 8 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari, degli imballaggi e dei trasporti
- Art. 9 - Tipologia dei controlli
- Art. 10 - Inadempienze e penalità
- Art. 11 - Modifica del contratto durante la validità
- Art. 12 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 13 - Subappalto, cessione del contratto e cessione dei crediti
- Art. 14 - Osservanza dei contratti collettivi nazionali di lavoro e delle condizioni normative, assicurative, assistenziali, previdenziali e retributive
- Art. 15 - Recesso dal contratto
- Art. 16 - Osservanza di leggi e regolamenti
- Art. 17 - Foro competente
- Art. 18 - Richiamo alla legge e altre norme
- Art. 19 - Clausola CONSIP
- Art. 20 - Struttura organizzativa competente



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## Articolo 1

### Oggetto dell'appalto

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di generi alimentari per la preparazione dei pasti presso i Nidi d'Infanzia Comunali, secondo le seguenti categorie merceologiche ed importi:

| Lotto |   | Importo escluso IVA | CIG |
|-------|---|---------------------|-----|
| 1     | Frutta e verdura biologica                    | € 7.500,00          |     |
| 2     | Generi alimentari Vari                        | € 23.000,00         |     |
| 3     | Pane e prodotti da forno                      | € 4.000,00          |     |
| 4     | Acqua minerale in bottiglia                   | € 1.000,00          |     |
| 5     | Olio Extravergine di oliva biologico italiano | € 3.500,00          |     |

Gli importi sono da considerare comprensivi della consegna franco destinazione, incluse quindi tutte le spese di trasporto con mezzi idonei, imballaggio, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni inerenti la fornitura.

L'importo dell'affidamento per ciascun lotto sarà determinato dall'applicazione dei prezzi unitari offerti dalla ditta partecipante, moltiplicato per le relative quantità, **IVA esclusa**.

Per ciascun lotto le caratteristiche merceologiche, i quantitativi e le norme specifiche sono riportate nell'articolo 8 del presente capitolato speciale d'appalto e nelle tabelle per l'offerta economica di ogni singolo lotto.

Nel rispetto di quanto indicato nei principi per la sostenibilità ambientale indicati dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare con Decreto del 25/07/2011, il presente capitolato, tenendo conto anche degli articoli 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., individua per ogni lotto derrate alimentari conformi alle predette prescrizioni ambientali

## Articolo 2

### Durata dell'Appalto

La fornitura è aggiudicata con riferimento al periodo decorrente dal 01/09/2022 al 31/08/2023.

L'Amministrazione, alla scadenza del contratto di cui al precedente articolo 2 comma 1, si riserva la facoltà di disporre la proroga tecnica del contratto ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. n.50/2016, nella misura strettamente necessaria e per un periodo comunque non superiore a sei mesi alle medesime condizioni contrattuali, nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica. L'Impresa è obbligata ad accettare la proroga. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell'Amministrazione ed è quindi insindacabile da parte della ditta appaltatrice.

## Articolo 3

### Finanziamento

Il presente appalto verrà finanziato con i mezzi ordinari del Bilancio Comunale.

## Articolo 4

### Criterio di aggiudicazione

Trattandosi di forniture connotate da ordinarietà e caratterizzate da elevata standardizzazione, in relazione alla diffusa presenza sul mercato di operatori in grado di offrire in condizioni analoghe il prodotto richiesto ed essendo le caratteristiche di ogni prodotto specificatamente indicate e definite con criteri di qualità e di certificazione nel capitolato speciale d'appalto e negli allegati tecnici, l'aggiudicazione avverrà per ogni singolo lotto secondo il criterio della migliore offerta presentata, ai sensi dell'art. 95, comma 4, lett. b), del D.Lgs. 50/2016.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

L'aggiudicazione avverrà per singolo lotto in favore del soggetto economico che avrà presentato la migliore offerta in termini economici. In particolare l'offerta economica è determinata per ciascun lotto dalla somma dei parziali (n. prodotti indicati per ogni singolo articolo moltiplicati per il prezzo unitario proposto dall'Operatore economico) al netto dell'IVA.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida e ritenuta congrua ai sensi del presente capitolato. L'Amministrazione Comunale resta libera di non addivenire all'aggiudicazione, qualora nessuna delle offerte presentate sia da ritenersi idonea, senza che per ciò possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte delle imprese concorrenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, nel caso in cui le offerte presentino un prezzo anormalmente basso, di chiedere le necessarie giustificazioni, arrivando anche all'esclusione qualora le giustificazioni presentate non siano ritenute valide

### **Articolo 5**

#### **Fatturazione, modalità di liquidazione e tracciabilità dei pagamenti**

Per il Comune di Quarrata è stato individuato un unico ufficio incaricato per la ricezione delle fatture elettroniche, al quale l'Indice delle Pubbliche Amministrazioni (IPA) ha attribuito il codice univoco UFNA32.

Ai fini del pagamento delle somme previste in appalto, l'affidatario emetterà fattura con esplicito riferimento ad ogni singolo documento di trasporto emesso dal fornitore, nonché alla esatta indicazione dei prodotti che sono stati forniti.

La fatturazione della merce dovrà essere emessa per i Nidi d'infanzia con l'indicazione/dettaglio dei prodotti di derivazione biologica, agricoltura integrata, da pesca sostenibile, prodotti DOP e prodotti convenzionali.

I pagamenti saranno disposti previo accertamento da parte della Stazione appaltante del servizio effettuato in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste. Il pagamento potrà avvenire solo a seguito di apposita verifica della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa dell'affidatario (D.U.R.C.). In caso di esito negativo, si applicherà quanto previsto in materia di intervento sostitutivo dall'art. 30 comma 5 e 5 bis del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. L'Amministrazione, per garantire la puntuale osservanza delle norme contrattuali, può sospendere i pagamenti al soggetto Esecutore, qualora le siano contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio fino al ristabilirsi delle condizioni contrattuali.

A decorrere dal 1° gennaio 2015 questa Amministrazione è soggetta al regime dello split payment; l'art.2 del Decreto MEF del 23 gennaio 2015 ha chiarito che i fornitori che emettono la fattura ad una PA soggetta a split payment devono riportare l'annotazione "scissione dei pagamenti".

Le ditte aggiudicatrici assumono tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità del contratto stesso.

### **Articolo 6**

#### **Quantità, tipologia e qualità dei prodotti**

Le quantità dei generi alimentari richiesti sono indicate negli allegati prospetto: Lotto 1) - Lotto 2) - Lotto 3) - Lotto 4) - Lotto 5), appositamente predisposti per la formulazione delle offerte. Le quantità riportate sono approssimativamente quelle utilizzate dal Servizio per la preparazione di circa 20.000 pasti per i tre nidi d'infanzia comunali.

Quindi per la natura della fornitura richiesta, la stazione appaltante non è in grado di quantificare con esattezza la quantità degli stessi, tale per cui l'affidamento in oggetto si può qualificare con la formula del "contratto aperto", inteso come quello in cui la prestazione è pattuita con riferimento ad un determinato arco di tempo, per forniture non predeterminati nel numero, ma necessari secondo le necessità della stazione appaltante.

Sarà obbligo del fornitore consegnare, per il prezzo di aggiudicazione, solo quelle quantità che gli verranno di volta in volta richieste dal personale comunale autorizzato all'effettuazione degli



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

ordini, senza diritto di reclamare indennità o compensi di sorta per minori o maggiori quantitativi rispetto a quanto indicato nell'elenco descrittivo per quantità e prezzi unitari oggetto dell'offerta di gara

Per quanto non indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di igiene e merceologia alimentare. In particolare i generi alimentari forniti debbono corrispondere, per qualità, caratteristiche organolettiche e pezzature, alla descrizione riportata nelle tabelle merceologiche dei singoli lotti.

Tutti i generi alimentari all'atto della consegna devono essere in confezioni che ne consentano un facile ed immediato controllo.

Per ciascuna tipologia di prodotto la ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre, pena revoca dell'aggiudicazione, alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio della fornitura, le relative schede tecniche merceologiche. Nel caso di momentanea indisponibilità nella fornitura - e la conseguente esigenza di provvedere alla sostituzione del prodotto richiesto con prodotto analogo - l'aggiudicatario provvederà a darne anticipata informazione, inviando contestualmente la corrispondente scheda tecnica merceologica per le valutazioni del caso, cui seguirà la formale autorizzazione a procedere. Il personale preposto ai controlli in entrata dei prodotti in fase di approvvigionamento respingerà tutte le forniture che, al momento della consegna, non dovessero rispettare le predette prescrizioni.

## **Articolo 7**

### **Modalità di esecuzione e consegna delle forniture**

Tutta la fornitura deve essere eseguita nel rispetto integrale delle norme igienico-sanitarie vigenti per quanto concerne le fasi di lavorazione, confezionamento, conservazione e trasporto e secondo le prescrizioni dettate dall'Amministrazione, in modo che risponda perfettamente a tutte le condizioni stabilite nel presente capitolato. Le forniture dovranno corrispondere a pezzatura, peso e confezionamento richiesti, eventuali eccedenze in più o generi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato e specificati all'articolo 8 del presente CSA.

Tutti i pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate si intendono al netto dei contenitori, qualsiasi sia la loro caratteristica.

L'ordine della merce sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'amministrazione comunale di norma almeno sette giorni prima della consegna prevista, attraverso specifico buono d'ordine trasmesso via mail. Gli eventuali annullamenti parziali o totali di quantitativi già trasmessi saranno comunicati almeno 24 ore prima della consegna della fornitura richiesta.

Il trasporto dei generi alimentari dovrà avvenire in maniera rigorosamente corrispondente alla normativa vigente, pena la non accettazione della fornitura. In particolare, i prodotti alimentari dovranno essere trasportati con automezzi idonei; le merci dovranno essere trasportate, confezionate o imballate opportunamente separate per tipologia e, per i prodotti deperibili, alle temperature di veicolazione confinate e previste per legge.

Le consegne verranno effettuate a cura e spese della ditta fornitrice, franco magazzino compratore, con idonei mezzi di trasporto, come previsto dalla vigente normativa in materia, e il fornitore dovrà provvedere allo scarico della merce dalla sponda del mezzo ed al trasporto fino dentro il magazzino comunale.

L'accettazione della merce da parte del personale incaricato non solleva l'Esecutore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all'atto della consegna

La ditta è pienamente responsabile di eventuali danni arrecati a terzi utenti o all'Amministrazione per il mancato rispetto delle norme di cui sopra oltre che degli eventuali danni arrecati, per fatto proprio o dei propri dipendenti, a altre opere e forniture, anche se eseguite da altre ditte.

Qualora il fornitore non effettuasse in tutto o in parte o ritardasse la somministrazione del genere da fornire nelle modalità previste, l'Amministrazione senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le penali previste dal presente Capitolato, si riserva la facoltà di provvedere



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

all'acquisto di quanto necessario, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitandolo al fornitore.

Nel caso in cui alcuni prodotti non fossero disponibili sul mercato, a causa di eventi particolari debitamente documentati, il fornitore potrà proporre la sostituzione con altra tipologia, previa autorizzazione degli uffici competenti del Comune di Quarrata.

Se, da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata risultasse di qualità inferiore, l'Amministrazione comunale ha il diritto insindacabile di ordinarne il rifiuto pretendendone l'immediata sostituzione con altra idonea e, ove ciò non avvenga, o venga sostituita con prodotti non idonei, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

In ogni caso poi, quando i generi somministrati, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti di contratto, tanto da legittimare la svalutazione, l'Amministrazione comunale ne darà nota al fornitore ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Il fornitore dovrà effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura nelle frequenze e nelle sedi indicate nella tabella sottostante con gli orari a fianco indicati:

| Lotto       |   | Orario                          | Sede   |
|-------------|---|---------------------------------|--|
| settimanale | Frutta e verdura                        | Dalle ore 7,30<br>alle ore 9,30 | Cucina centrale Via Lippi 11   |
| settimanale | Generi alimentari<br>Vari               | Dalle ore 7,30<br>alle ore 8,30 | Cucina centrale Via Lippi 11   |
| giornaliero | Pane e prodotti da<br>forno             | Dalle ore 7,30<br>alle ore 9,00 | Cucina centrale Via Lippi 11   |
| mensile     | Acqua minerale in<br>bottiglia          | Dalle ore 7,30<br>alle ore 9,00 | - Cucina centrale Via Lippi 11<br>-Nido Bosco dei folletti-Via Larga 144 |
| mensile     | Olio Extravergine<br>Biologico Italiano | Dalle ore 7,30<br>alle ore 9,00 | Cucina centrale Via Lippi 11   |

Sulla base delle esigenze del servizio, potrà essere richiesta la variazione del giorno di riferimento per la consegna dei prodotti, fermo restando il numero di consegne stabilito.

La ditta affidataria individuerà al proprio interno un referente responsabile della fornitura per le comunicazioni con il Comune. Il nominativi e i rispettivi contatti telefonici, e-mail, pec, dovranno essere comunicati prima dell'avvio della fornitura. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempimenti contestati dal Comune al referente responsabile si intendono come presentate direttamente al fornitore.

## **Articolo 8**

### **Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari, degli imballaggi e dei trasporti**

#### **LOTTO 1 FRUTTA E VERDURA BIOLOGICI**

Tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere di produzione biologica.

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da **coltivazioni nazionali** (ad eccezione delle banane) e appartenere alla categoria commerciale prima in base a quanto previsto dal Regolamento di esecuzione (UE) 543/2011.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, nel caso siano stati utilizzati presidi sanitari consentiti, gli eventuali residui dovranno rimanere nei limiti previsti dalla normativa.
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Non saranno accettati i prodotti ortofrutticoli che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale, ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballi.
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, oppure tracce visibili di appassimento, o danni ed alterazioni dovute al gelo.

I prodotti ortofrutticoli devono essere di **prima qualità** e appartenere alla 1° categoria ai sensi del Regolamento UE sopra citato, devono inoltre:

- corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, **nonché di corpi o prodotti estranei**;
- essere fresche e omogenee per maturazione;
- essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, taluni prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

**Patate** (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentino tracce di verde (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione e di parassitari, affette da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo o flaccidità della polpa. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi, e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

**Carote:** devono essere sane, pulite, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei, prive di umidità esterna, intere di aspetto fresco. Il calibro minimo nella sezione massima dovrà essere di 20 mm e senza foglie.

**Cipolle:** i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi per l'uso previsto (per le cipolle provenienti dalla conservazione, almeno le prime due tuniche esterne e l'eventuale stelo



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale.

**Insalata IV° gamma** (varietà: VALERIANA – INSALATA MISTA), il prodotto deve ottemperare a quanto specificato e indicato nel Decreto 3746 del 20/06/2014;

**Pomodori** (varietà: Ciliegino e Tondo a grappolo): devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.

**Zucchine:** devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati e teneri.

**Cavoli:** (varietà Cappuccio, Cavolfiore, Verza o cavolo nero) devono essere sani, interi, puliti privi di umidità esterna anormale e privi di odori estranei. Il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate

**Finocchi:** i grumoli dovranno essere consistenti, non pefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm.

**Sedani:** devono essere di buona qualità, avere forma regolare, esenti da malattie su foglie e nervature principali, con nervature intere, non sfilacciate o schiacciate. Sono richiesti sedani con pezzatura media di 700/800 grammi.

**Mele** (varietà: stark delicious, royal gala, golden delicious, red delicious, pink lady e fuji) e **pere** (varietà: william, abate, conference, kaiser, coscia): devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione. Le pere non devono essere grumose.

**Pesche e pesche noce** (varietà a pasta gialla): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro.

**Uva** (varietà: italia, regina, victoria): deve essere configurata da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione uniforme; i grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffa, ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.

**Banane:** devono avere forma tipica, picciolo integro, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature. Il sapore deve essere gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità. La grammatura deve essere compresa entro il peso di 180 - 200 gr.

**Kiwi:** La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra.

**Albicocche e Susine:** Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali.

**Arance:** (varietà arance: moro, tarocco, sanguinella, navel) gli agrumi devono essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti, la buccia non deve essere eccessivamente rugosa né gonfia né distaccata dagli spicchi e né deformata. I frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti.

## **LOTTO 2 GENERI ALIMENTARI VARI**

**Biscotti secchi:** dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi vegetali non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti devono essere ottenuti dalla lievitazione e cottura di impasti dei suddetti ingredienti. I biscotti non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge; non è ammesso l'uso di **grassi idrogenati e olio di palma**. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli. Le confezioni dovranno essere integre e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa in vigore e sufficienti a poter verificare il rispetto di quanto richiesto nel presente capitolato.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Fette biscottate:** Devono essere ottenute dalla lievitazione e cottura di impasti preparati con farina di tipo "0". Le fette biscottate non devono contenere coloranti e aromatizzanti di origine chimica, nonché emulsionanti, strutto raffinato, olii o grassi idrogenati.

**La confettura extra di frutta** deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida, con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza; deve contenere solo frutti appartenenti alla specie dichiarata, sani e giunti a corretta maturazione. Deve essere garantita per sterilità (assenza di contaminanti batterici e fungini, non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non deve essere dolcificata con sostanze edulcoranti sintetiche. In confezioni da 350 a 700 grammi.

**Latte di produzione biologica,** deve provenire da produzioni italiana conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione, nome dell'organismo di controllo.

Le confezioni ed i sistemi di trasporto utilizzati dovranno essere in regola con la normativa di settore. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1 litro.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

**Pomodori pelati, polpa, passata e concentrato di pomodoro, tutti di produzione biologica**

I prodotti a base di pomodoro devono provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici e deve arrivare nei magazzini nelle confezioni originali munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione, nome dell'organismo di controllo.

Prodotto ottenuto da pomodori pelati di "**origine italia**", sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione, una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.

I pomodori usati per la produzione dovranno essere coltivati e trasformati in italia ed in etichetta dovrà essere riportata la dizione "**Origine del pomodoro: Italia**" conformemente al Reg UE 1169/2011

**Uova pastorizzate da allevamenti biologici.** Sono richieste uova intere (misto d'uovo - tuorlo e albume) dovranno provenire da **allevamenti nazionali a produzione biologica**, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Il prodotto deve avere odore e sapore tipici delle uova fresche; nelle confezioni non dovranno essere presenti corpi estranei di alcuna natura. Il confezionamento ed il trasporto del prodotto dovrà avvenire nel rigoroso rispetto della normativa vigente.

**Uova fresche biologiche** - Le uova fresche, di categoria A, dovranno provenire da **allevamenti nazionali a produzione biologica** e la relativa codifica "**0**" dovrà comparire sul guscio. Devono essere fornite uova, in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie. Le uova fornite non devono avere subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né refrigerazione; devono avere guscio intero e vi deve essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Farina Bianca 00 biologica** di produzione italiana, da grano tenero. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, la data di scadenza.

**Farina di Mais per polenta** a cottura rapida senza glutine. Ottenuta mediante macinazione di mais proveniente da colture nazionali. La farina avrà subito precottura in modo da ottenere un prodotto ben sgranato, privo di grumi. La farina non deve provenire da coltivazione di mais transgenico OGM. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da 500g o 1 kg.

**PASTA ALIMENTARE SECCA BIOLOGICA.** La pasta deve essere prodotto con semola di grano duro al 100% di provenienza Italia e biologica documentata da etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico secondo il Reg. CE 834/2007.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata. Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli. Rimossa dalla confezione, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la sua struttura e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale ed etichettatura secondo normativa vigente. I formati possono essere: casarecce, pennine rigate, fusilli, sedanini rigati, mezze penne rigate, farfalle, fusilli, chiocchie, conchiglie, pastina tipo stelline (per minestra in brodo), pastina tipo ditalini (per passati e vellutate).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

**Sale marino iodato grosso e fino.** E' richiesto il sale marino da cucina, sia fino che grosso, del tipo **iodato** ottenuto dall'acqua di mare, oppure dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. Dovrà essere in pezzature al max di 1kg per evitare la scorretta utilizzazione dello iodio che tende a depositarsi sul fondo.

**Burro- con "origine del latte: italia"** Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute,, sottoposto a centrifugazione Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno bianco-giallastro, sapore gradevole. Sono richiesti pani da 500g a 1000 g sigillati.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

### **FORMAGGI**

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte; dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiore. Le confezioni dovranno essere integre e essere regolarmente etichettate secondo normativa vigente; dovranno inoltre riportare le modalità di conservazione e la presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

**Mozzarella e mozzarelle fiordilatte - con "origine del latte: italia"** - La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed avere le seguenti caratteristiche: forma rotondeggiante ovoidale; superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta; pasta morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie di sapore leggermente acidulo. Le mozzarelle dovranno essere confezionate in contenitori chiusi con presenza di idoneo liquido di governo. Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti. La mozzarella fresca tipo fior di latte, può essere richiesta in pezzatura da 100g, in confezioni singole o multiple con liquido di governo.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Le diverse confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Le confezioni dovranno essere a loro volta inserite in imballaggi in grado di garantire una protezione efficace dei prodotti oggetto della fornitura. La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

**Stracchino – con "origine del latte: italia"**- Il prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione esclusivamente 100% italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo, senza conservanti e ricco di fermenti. Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

**Parmigiano reggiano DOP grattugiato.** Il formaggio dovrà avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela. Dovrà avere un confezionamento adatto a fare in modo che la rispondenza di tali caratteristiche e di quanto richiesto dal presente disciplinare possa essere verificato. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sottovuoto da chilogrammi 1.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

**Ricotta vaccina – con "origine del latte: italia"** La ricotta, deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente 100% italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità acido citrico. La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-pagliarino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero. Il prodotto deve essere fornito in recipienti chiusi confezionati singolarmente da 1000g a 1500g.

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

**Yogurt bianco/alla frutta biologico – con "origine del latte: italia"** Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino nazionale o comunitario con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. Tutte le confezioni devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007 e successive integrazioni e modifiche..

Sono richieste confezioni da 125g o da 500 g

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

## **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti oggetto della fornitura dovranno essere rappresentati da prodotti ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo, dal momento della produzione fino alla consegna, in maniera costante ed ininterrotta. Il metodo di surgelazione dovrà essere applicato su materie prime sane, fresche ed in buone condizioni igieniche.

**Nella presentazione del prodotto dovranno essere riportate tutte le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente. Non saranno accettati i prodotti con segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristallo di ghiaccio sulla parte esterne della confezione e di grumi all'interno.**

Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

(rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda.

I prodotti devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.

**Tutti i prodotti SURGELATI, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 50% .**

### **VERDURE SURGELATE da produzione BIOLOGICA**

**Le verdure dovranno provenire da agricoltura biologica di produzione nazionale,** correttamente etichettati e certificati, e dovranno, all'origine, rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere in ogni caso sani e in buone condizioni igieniche, atte a subire surgelazioni e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle presenti norme generali e dalle eventuali norme speciali. Essi devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni e dai trattamenti preliminari previsti dalla legge.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie, ben lavate e perfettamente nette da corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione. Non dovranno presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni, macchie, spaccature e imbrunimenti. Non devono essere impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. Su tutti i prodotti dovranno essere assenti additivi chimici e residui di fitofarmaci, non dovranno essere presenti germi patogeni e/o loro tossine.

Oltre alle caratteristiche generali sopra riportate, i prodotti dovranno possedere i requisiti di seguito descritti:

Le confezioni e/o le etichette (o in alternativa i documenti commerciali di accompagnamento) dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.

### **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

**La glassatura dovrà essere compresa tra il 10% ed il 20% del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'imballaggio o sulla sched tecnica. Le quantità indicate, nonché il prezzo dei prodotti, saranno identificate nella misura ponderale quantità-prezzo ovvero "netto al chilo scongelato"**

Come indicato anche nel prospetto di offerta i prodotti ittici richiesti, al di là della definizione italiana dovranno essere quelli individuati dal loro nome latino pertanto con la definizione "Nasello" si richiede "Merluccius Capensis/Paradoxus", con "Merluzzo" si richiede "Macroronus Novazelandiae", con "Platessa" si richiede "Pleuronectes Platessa".

Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93.

**I prodotti dovranno possedere la certificazione MSC (Marine Stewardship Council) ed il fornitore possedere il relativo Certificato di Catena di custodia - Msc**

I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i fiore di filetto (cuore), devono essere surgelati con il metodo **IQF** in confezioni originali e sigillate dal produttore, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; non dovranno presentare altresì corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 1-1995). Non dovranno presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie (bianco per platessa). Dovranno essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non dovrà essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **LEGUMI E CEREALI SECCHI BIOLOGICI**

**Legumi e cereali secchi biologici** dovranno provenire da **coltivazioni italiane**. Devono essere in confezioni originali, mondati, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati.

I prodotti forniti devono provenire da "agricoltura biologica" ed essere conformi alle normative vigenti provenienti da colture Italiane.

I legumi e i cereali secchi devono essere in confezioni originali, sani, mondati, puliti, di pezzatura omogenea, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei e non presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, uniformemente essiccati, inoltre dovranno essere privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati, senza glutine (residui di colture di grano). L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Regolamento CE n. 834 /2007 e successive modifiche e integrazioni.

I legumi richiesti sono: Fagioli Cannellini, Fagioli Borlotti, Lenticchie decorticate, Ceci.

I cereali richiesti sono: Farro Perlato, Orzo Perlato, **Riso**

Il **riso** dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla normativa vigente. Deve essere del tipo **parboiled**. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico.

Tutti i prodotti dovranno avere al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 50%**

## **CARNE FRESCA BOVINA, SUINA, AVICOLA REFRIGERATA FRESCA DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI E PROSCIUTTO COTTO AQ**

Le carni bovine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di bovino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 275/2007 che modifica il Reg. CE 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni).

Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).

Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati. Le confezioni di carne devono riportare l'etichettatura, al fine della rintracciabilità delle carni, come previsto dal Regolamento (CE) n. 275/2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1760/2000 (anagrafe bovina ed etichettatura carni) ed il Regolamento (CE) n. 1825/2000 (modalità applicazione etichettatura).

Le carni bovine devono naturalmente essere conformi alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione dall'encefalopatia bovina spongiforme (BSE), così come di tutte le altre disposizioni relative alla salute degli animali e dei consumatori. Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

I tagli di carne richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta (Lotto 5) e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio e nella quantità richiesta, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Le CARNI BOVINE fresche, refrigerate e confezionate sottovuoto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE categoria A Vitelloni (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore ai 24 mesi) o categoria E Manze (carcasse di altri animali femmine), CONFORMAZIONE-STATO D'INGRASSAMENTO= U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); copertura in grasso: 2 (Scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

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

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccesso di sierosità rosso-bruna. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni di sottovuoto dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (specie e taglio)
- numero che identifica l'animale od il lotto di animali;
- indicazione del luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro ...."
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che

ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto. I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche la riproduzione prestampata del numero di riconoscimento veterinario dello stabilimento (laboratorio di sezionamento o deposito frigorifero).

Il prodotto dovrà al momento della consegna un **residuo di vita commerciale di almeno il 60%**

### **CARNE SUINA BIOLOGICA**

Le carni suine biologiche, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011. Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008). Il sezionamento e



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione. Il trasporto dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente, con separazione fisica della carne biologica rispetto ad altra eventualmente trasportata in contemporanea e l'individuazione immediata della stessa eventualmente attraverso l'uso di imballaggi dedicati.

Le carni suine, fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da animali nati, ingrassati e macellati in Italia e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione "Carni di suino nato, ingrassato e macellato in Italia" oppure la dizione "Origine: Italia" conformemente a quanto indicato nel Reg CE 1169/2011

Le carni fresche dovranno essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni patologiche; il grasso eventualmente presente dovrà avere colorito bianco e consistenza soda. La carne non deve essere con aggiunta di condimenti, aromi, additivi, né essere stata sottoposta a trattamenti particolari con sostanze conservanti: antiossidanti (acido ascorbico, nitrati, nitriti, ecc.) e/o antibiotici (tetracicline) e non deve presentare zone sbiadite e/o con colorazioni anomale.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori o che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali o di altro tipo utilizzate a scopo anabolizzante, né contenere residuo di altre sostanze medicamentose.

Il taglio anatomico richiesto è in filoni di arista fresco disossato. I tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII del All.1 del D.L.von.286 /94. I suddetti tagli devono essere confezionati usando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. La confezione deve avere involucro integro, ben aderente alla carne. Ed etichettatura a norma di legge.

I tagli di carne richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio e nella quantità richiesta, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti integri, originali e sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta.

Sulle singole confezioni di sottovuoto dovranno essere riportate in etichetta facilmente visibile, leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie e taglio*)
- numero di animale o lotto di animali;
- indicazione del **luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento**,
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- data di confezionamento
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi preferibilmente entro ...."
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento ai sensi del D.Lgs. n. 286/94.

Sull'imballaggio secondario (cartoni), dovranno essere fissate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto. Inoltre, se la ditta appaltatrice effettua solamente



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

operazioni di reimballaggio, sugli imballaggi secondari dovrà figurare il proprio numero di riconoscimento veterinario.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione alla temperatura prevista dal D. Lgs. n. 286/94 (da 0°C a +7°C) per tutta la durata del trasporto.

Il prodotto dovrà avere, al momento della consegna, un residuo di vita commerciale di almeno il 60%

### **CARNI FRESCHE AVICOLE BIOLOGICHE**

Le carni avicole (pollo e tacchino), fresche, refrigerate, confezionate sottovuoto, devono essere provenienti da **animali nati, ingrassati e macellati in Italia** e dovranno riportare obbligatoriamente in etichetta l'indicazione la dizione "**Origine: Italia**" conformemente a quanto indicato dal Reg. UE 1169/2011 come applicato nel Reg UE 1337/2013 e di essere di classe A ai sensi del Reg. CE n. 1906/1990 e suoi aggiornamenti, esclusivamente allevati a terra e nutriti con mangimi non contenenti O.G.M.

Devono provenire da allevamento nazionale biologico a norma del Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008). Il sezionamento e confezionamento dovranno avvenire in laboratori riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. 537/92 come modificato dal D.Lgs 19.03.1996 n. 251 e loro modificazioni. Sulle singole confezioni dovranno essere applicate etichette con le indicazioni relative al metodo di produzione biologico e quelle presenti sull'attestato di macellazione.

Le carni avicole, utilizzate per la preparazione dei pasti, dovranno essere completamente spennate, spiumate ed esenti da grumi di sangue, da fratture e da tagli, la pelle deve essere pulita, elastica non disseccata.

Le carni dovranno essere prive di odori e sapori anomali. pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue; privi di ossa rotte sporgenti. Non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o di antibiotici, residui di antiparassitari e medicinali in genere.

Il **documento commerciale** di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti, in particolare il pollame dovrà essere di **classe A** (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani.

I tagli di prodotto richiesti sono quelli indicati nella scheda di offerta e dovranno essere di volta in volta forniti, nel taglio e nella quantità richiesta, secondo quanto indicato nell'ordine specifico del magazzino delle cucine centralizzate. I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

Le singole pezzature di prodotto fresco dovranno essere confezionate in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti non dovranno manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato del sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità. In alternativa le carni potranno essere confezionate in appositi contenitori ad uso alimentare, protetti da pellicola trasparente di materiale idoneo all'uso, purché atti a garantire l'igiene e la conservazione del prodotto per i tempi indicati secondo la normativa vigente e quanto espressamente richiesto nel presente allegato. I materiali impiegati per il confezionamento dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Gli imballaggi secondari (cartoni o altro) non dovranno al momento della consegna essere inibiti da sierosità sanguinolenta. Le singole confezioni dovranno essere integre e originali oltre che sigillate dal produttore.

Sulle singole confezioni dovranno essere riportate in maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (*specie, categoria e taglio*)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- numero di lotto di produzione;



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

- indicazione del **luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, ("Origine") numero CEE di macellazione e di sezionamento,**

- data di confezionamento

- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi entro ..."

- istruzioni relative alla conservazione del prodotto

- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE che ha effettuato il sezionamento e/o confezionamento.

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti dovranno essere autorizzati al trasporto carni fresche garantendone la loro conservazione ad un'adeguata temperatura (da 0°C a +4°C) per tutta la durata del trasporto.

**I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 60%,**

**PROSCIUTTO COTTO** E' richiesta la fornitura di **prosciutto cotto** di produzione nazionale, di "**Alta qualità**" secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, con cosce fresche provenienti da suini di **allevamento nazionali**, nati, allevati e macellati in Italia.

In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente.

Deve essere consegnato avvolto in idoneo involucro: all'interno non deve esserci liquido percolato in eccesso. L'esterno non deve presentare patine o odore sgradevole: il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido. Il grasso non deve essere in eccesso: la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa. Non deve presentare alterazioni di odore, sapore, o colore né iridescenze, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il prosciutto cotto dovrà essere confezionato in pezzature tra i 5 e gli 8 kg.

**Il prodotto dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 60%.**

### **LOTTO 3 - PANE E PRODOTTI DA FORNO**

#### **Pane Toscano biologico**

Prodotto con farina proveniente da agricoltura biologica di produzione nazionale e lieviti certificati biologici nel rispetto dei protocolli della certificazione di panificazione biologica. da gr. 1000, di farina di frumento "0" non contenente a cottura completa umidità superiore al 38% (legge del 4.7.67 n. 580)

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente, lavabili e muniti di copertura e chiusura eventualmente preincartati in sacchetti kraft o in materiale plastico microforato idoneo al contatto con pane e affini;

- in modo che risulti al riparo da polveri ed altre fonti di inquinamento;

- con automezzi adibiti al solo trasporto di pane che devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Cofaccino all'olio**

Il cofaccino dovrà essere preparato con farina di tipo "0" o "00" di produzione nazionale. Deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerata. La lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico. Non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la lievitazione.

L'olio utilizzato, nella percentuale minima del 4% su sostanza secca, dovrà essere olio extravergine di oliva. Il prodotto dovrà avere aroma e sapore caratteristici.

## **Pizza Margherita e pizza rossa**

L'impasto dovrà avere le stesse caratteristiche del cofaccino. Gli ingredienti dovranno essere quelli caratteristici della pizza Margherita, in particolare: la mozzarella dovrà essere fiordilatte in quantità del 20% minimo su prodotto cotto; il pomodoro dovrà essere di provenienza italiana ed in quantità del 25% minimo su prodotto cotto; considerato che generalmente l'olio è in parte miscelato con il pomodoro, il sale e l'origano, la pizza dovrà essere spalmata con olio extravergine di oliva. A richiesta l'Amministrazione Appaltante potrà richiedere pizza "rossa" intesa senza mozzarella per alcune diete particolari.

## **LOTTO 4 - ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali e dovrà rispettare i parametri chimico-fisici di concentrazione previsti DM della Salute 10/02/2015, del Dlgs n.176 del 08/10/2011 in attuazione della Dir. 2009/54/CE nonché le indicazioni del DM della Salute del 11/09/2003 in attuazione dalla Direttiva CE 2003/40/CE e dal DM n. 542 del 12/11/1992 e sue modificazioni.

I nitrati espresso come ione nitrico deve assente, o comunque inferiore a 10 mg per litro, i fluoruri inferiori a 1,5 mg per litro, sodio inferiore a 20 mg.

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET da 1,5 litri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Sulle etichette devono essere riportate le seguenti indicazioni, relative a quanto richiesto dall'art. 12 del D. Lgs. 176/2011,:

- acqua minerale naturale;
- denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata;
- i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento al D.M. 12/11/1992 n. 542 (integrazione della precedente circolare n. 80 del 3 giugno 1972) dove sono precisati i limiti di carica microbica;
- data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite;
- termine minimo di conservazione;
- lotto di produzione;
- contenuto in volume del recipiente;
- titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento;
- riferimento al D.M. del 17/02/81 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in contenitori in PET;
- poiché si tratta di alimentazione in favore di bambini in età infantile, si richiede un residuo fisso non superiore a 300 mg/l.

I prodotti facenti parte del lotto dovranno avere un residuo di vita commerciale pari almeno a 10 mesi.

## **LOTTO 5 - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**

L'olio extravergine di oliva dovrà essere **biologico**, prodotto, con olive di **coltivazione italiana**, nell'ultima campagna olearia dell'anno in corso, certificato a norma del Regolamento (CE)



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 834/2007, e successive modifiche (Regolamento (CE) n. 967/2008 recante modifica al Regolamento (CE) n. 834/2007 e Regolamento (CE) n. 1254/2008 che modifica Regolamento (CE) n. 889/2008).

La fornitura dovrà avvenire in base all'ordinativo inviato sia in bottiglie da litri 0,75 o latte da litri 5,00.

### **Articolo 9**

#### **Tipologia dei controlli**

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

Le ditte aggiudicatrici dovranno operare in regime di autocontrollo e dovranno pertanto, individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti: dovranno garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP. Allo stesso modo dovranno accertarsi che le aziende presso le quali si approvvigiona rispondano agli stessi criteri di sicurezza. In caso di ulteriori accertamenti potrà essere richiesta, e dovrà essere presentata, la documentazione completa relativamente ai piani di autocontrollo sia della ditta fornitrice che degli eventuali suoi fornitori. Restano fermi gli obblighi e gli adempimenti previsti dalla normativa di settore in merito al controllo sulla qualità e conformità merceologica ed igienico-sanitaria delle forniture nonché in merito al rispetto da parte dell'Esecutore delle disposizioni normative vigenti in materia sulle condizioni di trasporto, di imballaggio, di tracciabilità del prodotto alimentare e di Sistema di Autocontrollo Igienico-Sanitario degli alimenti rispetto alla filiera di rispettiva competenza.

Nel caso in cui una o più partite di derrate alimentari vengano dichiarate non accettabili per non conformità, l'aggiudicatario dovrà provvedere al ritiro delle quantità contestate e la stazione appaltante potrà, a suo esclusivo giudizio, richiedere allo stesso altra quantità in sostituzione, ovvero provvedere a fornitura alternativa direttamente presso altro fornitore. L'aggiudicatario dovrà ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile e, in pendenza o in mancanza di ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore, senza alcuna responsabilità da parte della stazione appaltante per gli ulteriori, eventuali degradamenti o deprezzamenti che la merce possa subire. Il ritiro della merce è a totale ed esclusivo carico dell'Esecutore.

La sostituzione dei prodotti eventualmente contestati deve avvenire in tempi e con modalità tali da non compromettere la continuità del servizio di ristorazione.

La Stazione Appaltante si riserva di contestare all'aggiudicatario la fornitura anche nel caso in cui la difformità dei prodotti sia evidenziata in fasi successive all'accettazione.

Il personale in servizio è autorizzato ad effettuare il controllo della fornitura, assolvendo a tale compito secondo la metodologia ritenuta più idonea, anche con l'ausilio di apparecchi fotografici o di riprese video, in particolare verificherà:

- Tipologia di prodotto consegnato;
- Peso per ogni prodotto consegnato
- Documenti accompagnatori: documento di trasporto valorizzato o fattura accompagnatoria corrispondente alla merce consegnata per genere e quantità
- Etichettatura secondo la normativa vigente in particolare quanto previsto dal Reg. UE 1169/11 e dal D. Lgs 114/2006 e successive modifiche e integrazioni
- Integrità delle confezioni e segnali di alterazioni
- Data di scadenza e Residuo Vita Commerciale non inferiore alle percentuali stabilite
- Mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti, che devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia, manutenzione e temperatura della cella frigorifera.
- I contenitori che devono essere idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili; durante le varie fasi di consegna i contenitori devono essere tenuti sollevati da terra



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati

- Temperatura dei prodotti alla consegna, quando previsti.

### Articolo 10

#### Inadempienze e penalità

La ditta fornitrice, nell'esecuzione del servizio di fornitura previsto dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

Eventuali violazioni riscontrate in un qualsiasi modo, anche attraverso segnalazioni esterne, sono contestate entro 48 ore sulla base delle indicazioni fornite dal RUP sulla base delle segnalazioni pervenute dagli addetti al ricevimento e le penali saranno applicate direttamente senza possibilità di contestazione da parte della ditta affidataria. La notifica avverrà esclusivamente a mezzo di PEC (che dovrà essere obbligatoriamente comunicata in sede di gara). La penalità applicata dovrà essere pagata entro 30 giorni, trascorsi i quali si potrà procedere alla riscossione incamerando l'importo dalla cauzione definitiva o, previo accordo, anche tramite compensazione con i crediti della ditta affidataria.

La procedura sopra descritta potrà portare alle seguenti sanzioni:

|   |  |                             |
|---|--|-----------------------------|
| 1 | n caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'articolo 8   | 300,00 €                    |
| 2 | Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi  | 500,00€                     |
| 3 | Nel caso in cui il prodotto a seguito di verifica chimica-microbiologica non risulti conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti.  | 500,00€                     |
| 4 | Per ogni ritardo che non sarà ritenuto giustificato dall'amministrazione comunale nella consegna delle derrate alimentari  | 200,00 €                    |
| 5 | modalità di trasporto delle derrate alimentari, ivi compreso il rispetto delle temperature controllate per gli alimenti a diversificata deperibilità (freschi e refrigerati, congelati e surgelati) e condizioni igienico-sanitarie degli autoveicoli di trasporto non rispondenti alle norme vigenti [D.P.R. 327/1980 e Reg. (CE) 852/2004] | 500,00€                     |
| 6 | per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale e agli allegati tecnici, a seconda della gravità, desumendo l'importo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile   | Da € 100,00<br>a € 2.000,00 |

Le penali di cui al comma precedente devono intendersi per ogni irregolarità rilevata.

In ogni caso per qualsiasi violazione agli obblighi contrattuali contenuti nel presente CSA, agli obblighi derivanti dall'offerta presentata e/o nel contratto che verrà stipulato, il Comune si riserva l'applicazione di penali che verranno appositamente comunicate.

Il pagamento della penale non esonera l'impresa dall'obbligazione di risarcire l'eventuale danno arrecato al Comune e/o a terzi in dipendenza dell'inadempimento.

Nei casi di risoluzione anticipata del contratto l'impresa sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed al risarcimento delle maggiori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere per il rimanente periodo contrattuale, sia in caso di esercizio diretto delle prestazioni sia in caso di nuovo affidamento.

L'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per il risarcimento dei danni e per maggiori spese, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi ancora da corrispondere e/o sulla cauzione.

Oltre quanto genericamente previsto dall'art. 1.453 C.C. per casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali e oltre a quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1.456 C.C. l'applicazione per più di tre volte di penali nel periodo di vigenza del contratto



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Nei casi previsti dal presente articolo, il soggetto gestore incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Ente, salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

In tutti i casi di risoluzione, la stazione appaltante si riserva il diritto di interpellare il secondo classificato della graduatoria definitiva

### **Articolo 11**

#### **Modifica del contratto durante la validità**

Le ditte aggiudicatarie dovranno eseguire le forniture in conformità al contratto. Le modifiche del contratto dovranno essere autorizzate dalla Stazione Appaltante nei soli casi previsti dall'art. 106, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del D. Lgs n. 50/2016 es.m.i. e non possono comunque alterare la natura generale del contratto.

Eventuali modifiche, apportate dalle ditte affidatarie in difetto di predetta autorizzazione, non possono costituire fonti di pagamento o di rimborso.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora nel corso dell'esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle forniture fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre alle ditte aggiudicatarie l'esecuzione alle stesse condizioni originarie e le stesse non possono esercitare il proprio diritto alla risoluzione del contratto stesso. In tal caso le ditte aggiudicatarie sono tenute ad accettare senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove forniture. Nel caso di eccedenza rispetto la limite del quinto dell'importo del contratto la stazione appaltante procederà alla redazione di un atto aggiuntivo al contratto principale.

### **Articolo 12**

#### **Ipotesi di risoluzione del contratto**

L'Amministrazione comunale potrà richiedere la risoluzione del contratto nei termini e modalità indicate nell'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016 fatto salvo quanto previsto ai commi 1, 2 e 4 dell'art.107 del D. Legs. n. 50/2016 in materia di sospensione dell'esecuzione del contratto. Inoltre, ai sensi dell'art. 1456 C.C., ha facoltà di risolvere anticipatamente in qualsiasi momento il rapporto contrattuale, previa costituzione in mora, in caso di apertura di procedure concorsuali a carico della impresa appaltatrice, nonché in caso di inadempienza di una delle seguenti condizioni:

- a) interruzione del servizio salvi i casi di forza maggiore comunque imprevisi ed imprevedibili per i quali, le giustificazioni addotte dall'affidatario, non siano state ritenute valide dalla stazione appaltante;
- b) apertura di una procedura concorsuale a carico del prestatore di servizio o a carico della ditta capogruppo nel caso di raggruppamento di imprese;
- c) mancata richiesta anticipata di subingresso di altra ditta in caso di cessione o affitto d'azienda;
- d) cessazione dell'attività del prestatore del servizio, mancata osservanza delle norme relative al subappalto;
- e) truffa o frode in commercio;
- f) mancato rispetto dell'inizio delle attività nei termini previsti, sospensione ingiustificata del servizio;
- g) per presenza di carica batterica superiore ai limiti consentiti dalle norme di legge, accertata attraverso specifiche analisi,
- h) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;
- j) inosservanza, da parte dell'Esecutore, degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti;
- k) mancato reintegro della cauzione definitiva;
- l) accertamento della violazione del divieto previsto dall'art. 4 della L. R. Toscana n. 53/2000 in materia di organismi geneticamente modificati (OGM);
- m) frode, grave negligenza, contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

n) fornitura di prodotti inquinati, contaminati e causa di gravi tossinfezioni alimentari, presenza di carica batterica nelle derrate alimentare superiore ai limiti consentiti dalle norme,.

o) in caso di applicazione delle penalità di cui al precedente art. 14 in un valore complessivo superiore al 10% dell'ammontare netto contrattuale;

p) ogni altro caso espressamente previsto nel CSA.

Sarà comunque oggetto di risoluzione del contratto di diritto qualunque accertamento negativo in ordine a quanto dichiarato a richiesta sulla qualità e tipologia degli alimenti richiesti.

Per la costituzione in mora, l'Amministrazione Comunale provvede a contestare l'inadempimento all'affidatario, dando, se del caso, un termine per mettersi in regola con gli obblighi previsti dal contratto o dal capitolato speciale. Scaduto il termine stabilito senza che l'affidatario abbia ottemperato, ovvero non appena si verifica l'inadempimento, nei casi in cui sia impossibile la regolarizzazione rispetto agli obblighi contrattuali, il Comune revocherà l'aggiudicazione o darà atto dell'intervenuta risoluzione del contratto.

A seguito dell'anticipata risoluzione del rapporto, l'Amministrazione comunale potrà procedere ad incamerare la cauzione definitiva per la somma necessaria a coprire i danni patiti, salvo la possibilità di agire in giudizio per chiedere il maggior danno in caso di insufficienza della cauzione.

L'aggiudicatario è comunque tenuto a garantire la prosecuzione delle forniture, al prezzo stabilito nel contratto, fino all'atto del subentro del nuovo affidatario.

## **Articolo 13**

### **Subappalto, cessione del contratto e cessione dei crediti**

Ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs. 50/2016, è fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere il contratto, anche parzialmente, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d) dello stesso D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di subappalto, i pagamenti relativi alla parte di servizio svolta dal subappaltatore verranno effettuati dall'aggiudicatario che sarà obbligato a trasmettere, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti via via corrisposti al subappaltatore.

Nel rispetto di quanto indicato nel presente articolo e nei richiami legislativi sopra riportati, le ditte partecipanti dovranno indicare in sede di offerta le parti di servizio che intendono affidare a terzi.

## **Articolo 14**

### **Osservanza dei contratti collettivi nazionali di lavoro e delle condizioni normative, assicurative, assistenziali, previdenziali e retributive**

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, le ditte aggiudicatrici si obbligano ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale e artigianale, dalla struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica sindacale.

Il soggetto affidatario è inoltre tenuto all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, nonché al pagamento dei salari e dei contributi assicurativi e previdenziali, come previsto dalla vigente normativa.

In caso di DURC negativo, l'Amministrazione sospenderà immediatamente i pagamenti e verrà applicato quanto previsto dall'art. 4 del DPR 207/2010.

Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra l'impresa non potrà opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

## **Articolo 15**

### **Recesso dal contratto**



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

## *Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

E' sempre facoltà dell'Ente appaltante procedere al recesso dal contratto nei casi in cui, a suo giudizio, vengano meno ragioni di interesse pubblico che determinano l'attivazione del servizio.

### **Articolo 16**

#### **Osservanza di leggi e regolamenti**

La partecipazione all'appalto *de quo*, oggetto del presente capitolato, comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le clausole e condizioni previste nei regolamenti e nelle disposizioni cui sopra nonché delle norme in esso riportate.

### **Articolo 17**

#### **Foro competente**

Ogni questione che dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale e l'Aggiudicatario, così durante la durata dell'appalto come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, giuridica, organizzativa ed amministrativa, nessuna esclusa) purché riflettente l'interpretazione o esecuzione dei patti contrattuali verrà devoluta all'Autorità Giudiziaria. Per ogni controversia è competente esclusivo il Foro di Pistoia.

### **Articolo 18**

#### **Richiamo alla legge e altre norme**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

### **Articolo 19**

#### **Clausola CONSIP**

Il Comune di Quarrata si riserva, in autotutela, di annullare la gara o di non procedere alla stipula del contratto, senza corresponsione di alcun indennizzo, nell'ipotesi in cui la Consip S.p.A. stipuli una convenzione in materia i cui parametri qualità prezzo risultino migliorativi rispetto a quelli previsti dal presente appalto. In base a quanto previsto dall'art. 1 c. 13 del D.L. n. 95/2012, la Stazione Appaltante ha altresì diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione da inviare via P.E.C. con formale preavviso con inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto delle prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26 c. 1 della L. n. 448/1999 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorative rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26 c. 3 della L. N. 488/1999

### **Articolo 20**

#### **Struttura organizzativa competente**

La struttura organizzativa dell'Amministrazione Comunale cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è il Servizio Pubblica Istruzione all'interno dell'Area Servizi alla Persona.

Trovano applicazione le disposizioni contenute nel D.Lgs. n. 50/2016 e nel DPR 207/2010 in ordine alle competenze del Responsabile del Procedimento come incaricato dalla stazione appaltante a norma degli artt. 272 e 300 del DPR 207/2010.

**Ai sensi e per gli effetti di quanto previsto agli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile il sottoscritto dichiara di approvare espressamente le disposizioni dei seguenti articoli: articolo 11; articolo 12; articolo 19 del presente CSA. Pertanto con la sottoscrizione digitale del file denominato "capitolato speciale d'appalto" dichiaro di conoscere e accettare, avendone ben compreso il significato, le clausole contenute negli articoli elencati.**