



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE 01/09/2009 – 31/07/2014**

### **I N D I C E**

#### **TITOLO I**

##### **INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

- Art. 01 - Oggetto dell'appalto
- Art. 02 - Definizioni
- Art. 03 - Durata dell'appalto
- Art. 04 - Quantità dei prodotti

#### **TITOLO II**

##### **MODALITA' DI GARA**

- Art. 05 - Finanziamento
- Art. 06 - Requisiti di esecuzione
- Art. 07 - Criterio di aggiudicazione
- Art. 08 - Consegna anticipata della fornitura

#### **TITOLO III**

##### **PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

- Art. 09 - Invariabilità dei prezzi
- Art. 10 - Liquidazione
- Art. 11 - Cessione del credito
- Art. 12 - Spese inerenti la fornitura

#### **TITOLO IV**

##### **ESECUZIONE DELLA FORNITURA E QUALITA' DEI PRODOTTI**

- Art. 13 - Modalità di esecuzione della fornitura
- Art. 14 - Consegna
- Art. 15 - Fornitura documentazione per contributi CE
- Art. 16 - Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari
- Art. 17 - Sistema HACCP



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Art. 18 - Disposizioni igienico sanitarie

## TITOLO V

### **CONTROLLI E PENALI**

- Art. 19 - Diritto di controllo dell'A.C.
- Art. 20 - Soggetti ed organismi preposti al controllo
- Art. 21 - Tipologia dei controlli
- Art. 22 - Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi
- Art. 23 - Inadempienze e penalità
- Art. 24 - Applicazione delle penalità
- Art. 25 - Risoluzione di diritto del contratto
- Art. 26 - Ipotesi di risoluzione del contratto
- Art. 27 - Recesso
- Art. 28 - Controversie

## TITOLO VI

### **NORME GENERALI DI CONTRATTO**

- Art. 29 - Cessione del contratto e subappalto
- Art. 30 - Cambio ragione sociale
- Art. 31 - Stipula del contratto
- Art. 32 - Cauzioni
- Art. 33 - Garanzie assicurative
- Art. 34 - Osservanza delle condizioni normative e retributive dei contratti collettivi nazionali di lavoro
- Art. 35 - Osservanza di leggi e regolamenti



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## TITOLO I

### INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

#### Art. 01

#### Oggetto dell'appalto

01.01. Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura di generi alimentari suddivisi nei seguenti lotti:

LOTTI		IMPORTO ESCLUSO IVA
1)	ORTAGGI DI PRODUZIONE TRADIZIONALE	€ 82.720,00
2)	FRUTTA BIOLOGICA	€ 192.200,00
3)	ACQUA MINERALE	€ 56.550,00
4)	OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	€ 123.900,00
5)	PANE E PRODOTTI DA FORNO	€ 209.315,00
6)	PRODOTTI SURGELATI	€ 144.000,00
7)	GENERI ALIMENTARI VARI	€ 195.130,00
8)	PASTA ALIMENTARE SECCA	€ 38.150,00
9)	LATTICINI	€ 90.930,00
10)	LATTE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	€ 28.665,00
11)	CARNE FRESCA BOVINA E SUINA	€ 139.735,00
12)	CARNI FRESCHE AVICUNICOLE	€ 146.400,00
13)	BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA	€ 14.100,00
14)	PRODOTTI CASEARI	€ 68.400,00
15)	PROSCIUTTO TOSCANO DOP	€ 51.320,00
16)	PASTA ALIMENTARE FRESCA	€ 18.760,00
		<b>€ 1.600.275,00</b>

01.02. Gli importi complessivi per ogni lotto sono da considerare al netto dell'IVA. **Si precisa che gli oneri della sicurezza sono pari 0 (zero) in quanto, pur configurandosi delle interferenze, le predette sono di minimo livello.**

01.03. Gli importi sono da considerare comprensivi della consegna franco destinazione, incluse quindi tutte le spese di trasporto con mezzi idonei, eventuali spese di sosta, imballaggio, nonché di tutti gli oneri, spese e prestazioni inerenti la fornitura. A tal proposito viene ribadito che i prezzi offerti tengono conto anche dei costi da sostenere per le eventuali analisi di cui all'art. 16 comma 16.08. e 16.09. I relativi costi saranno detratti direttamente dall'Amministrazione appaltante dalla prima fattura utile in pagamento trasmettendo all'I.A. copia della fattura delle spese sostenute in proposito.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

01.04. 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**.

01.05. Per ciascun lotto le caratteristiche merceologiche, i quantitativi e le norme specifiche sono riportate nella relativa parte speciale del capitolato. **(Allegato A)**

### **Art. 02**

#### **Definizioni**

02.01. Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- 1) "Stazione Appaltante o "A.C." l'Amministrazione Comunale di Quarrata;
- 2) "Impresa" o "I.A.": l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese risultata/o aggiudicataria/o o di uno o più lotti della fornitura;
- 3) "Capitolato speciale": il presente documento comprensivo di tutti gli allegati tecnici.

### **Art. 03**

#### **Durata dell'appalto**

03.01. Il contratto avrà la durata di cinque anni, con decorrenza dal 01/09/2009 e comunque dalla data di affidamento del servizio e terminerà il 31/07/2014.

03.02. Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'A.C. non avesse potuto ancora provvedere ad aggiudicare l'appalto per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo.

03.03. E' prevista la facoltà, attraverso procedura negoziata senza previa pubblicazione di bando, ai sensi e per gli effetti dell'art. 57, comma 5, lett. b), del D. Lgs n. 163/2006, di ripetere il servizio di cui trattasi, sulla scorta del progetto di base oggetto del presente affidamento, per un ulteriore triennio, se persistenti l'interesse pubblico alla ripetizione dello stesso e l'adeguatezza delle esigenze poste alla base dell'affidamento. Si precisa altresì che la facoltà di procedere a ripetizione del servizio, ferme restando le condizioni di cui al presente comma, può avere per oggetto anche un solo lotto.

03.04. Periodo di prova. Le imprese aggiudicatarie sono soggette ad un periodo di prova di sei (6) mesi. Qualora durante l'esecuzione di detto periodo la fornitura non fosse pienamente rispondente al presente Capitolato Speciale, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di risolvere il contratto ed aggiudicare l'appalto alla ditta che segue in graduatoria. La predetta risoluzione verrà comunicata con lettera A/R da trasmettersi all'appaltatore con



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

almeno 15 (quindici) giorni di anticipo senza che lo stesso possa in alcun modo opporsi, e senza che lo stesso possa vantare alcunché nei confronti dell'amministrazione.

### **Art. 04**

#### **Quantità dei prodotti**

04.01. La quantità di ogni prodotto è da intendersi a carattere presuntivo in quanto le singole quantità potranno variare in eccesso o in difetto a seconda del numero degli utenti e/o delle necessità di servizio.

04.02. Poiché la fornitura è subordinata al numero effettivo degli utenti, alle variazioni che periodicamente, in accordo con l'ASL, si verranno ad apportare al menù, o ad altre cause non prevedibili, le singole derrate richieste in appalto potranno subire delle variazioni quantitative (sia in eccesso che in difetto) e/o qualitative.

04.03. 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 servizi/forniture non predeterminati nel numero, ma necessari secondo le necessità della stazione appaltante.

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

04.05. Quanto previsto nel comma precedente è ulteriormente specificato dagli Artt. 13 e 14 del presente capitolato e nelle norme di dettaglio di ciascun lotto.

04.06. Si fa altresì presente che la stazione appaltante, avuto riguardo alla tutela dell'ambiente (prodotti a Km 0), all'educazione alimentare dei bambini (inserimento di alimenti da filiera corta, alimentazione tradizionale) che ha comportato, e comporterà, lo sviluppo di particolari progetti educativi rivolti alle scuole in campo alimentare, si riserva, per un (1) giorno al mese, di acquistare alcuni prodotti da altri fornitori specificatamente individuati, senza che l'aggiudicatario della fornitura possa pretendere alcun onere economico a titolo di corrispettivo o a titolo di risarcimento danni.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## TITOLO II

### MODALITA' DI GARA

#### Art. 05

##### Finanziamento

05.01. L' appalto è finanziato con i mezzi ordinari di bilancio.

#### Art. 06

##### Requisiti di esecuzione

06.01. La ditta fornitrice per l'esecuzione dell'appalto dovrà essere in possesso, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali previste dalla normativa in vigore per l'espletamento di quanto previsto dal presente capitolato e dalla parte speciale con le liste delle forniture.

06.02. In particolare per partecipare alla gara le ditte partecipanti dovranno possedere i seguenti requisiti:

06.02.01. iscrizione alla C.C.I.A.A. o in un analogo registro professionale o commerciale dello Stato in cui ha la sede legale per attività coincidenti all'oggetto del presente appalto;

06.02.02. essere dotata del sistema di autocontrollo di cui al D.Lgs. 193/2007 e del Reg. CEE n. 852/2004/CE, sia a livello di produzione che di trasporto delle merci;

06.02.03. essere in regola con quanto prescritto dagli artt. 18 e 22 del presente Capitolato;

06.02.04. possedere tutta la documentazione atta a dimostrare quanto richiesto dal presente capitolato per l'esecuzione della fornitura.

#### Art. 07

##### Criterio di aggiudicazione

07.01 L'Appalto sarà affidato con procedura aperta di cui all'articolo 55 del D.lgs. 163/2006.

07.02. I criteri specifici di affidamenti per ciascun lotto sono specificati in dettaglio nell'Allegato B.

07.03. L'Amministrazione si riserva il diritto di procedere all'aggiudicazione della fornitura dei singoli lotti anche nel caso di presentazione di una sola offerta valida sempre che sia ritenuta valida e congrua.

07.04. Nell'Allegato B vengono specificate le modalità in base alle quali sarà proclamata la ditta aggiudicataria

#### Art. 08

##### Consegna anticipata della fornitura

08.01. In riferimento alle particolari esigenze del servizio e tenuto conto dei tempi necessari per la stipula dei vari contratti, la/e ditta/e che risulteranno aggiudicatarie della fornitura, saranno tenute a ricevere la consegna anticipata della fornitura, sotto le riserve di legge e nelle more del perfezionamento contrattuale.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## TITOLO III

### **PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO**

#### **Art. 09**

##### **Invariabilità dei prezzi**

09.01. La ditta dovrà garantire la validità dei prezzi, e di tutto quanto è compreso nell'offerta per tutta la durata dell'appalto.

09.02. I prezzi indicati nell'offerta dovranno essere considerati dalla ditta remunerativi, in quanto dovranno tener conto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla fornitura

09.03. Le parti rinunciano a qualsiasi variazione prezzi per il primo anno di durata dell'appalto. Successivamente, su istanza motivata delle parti, e dopo apposita istruttoria, potrà procedersi ad un aggiornamento, in aumento o in diminuzione del corrispettivo, da concordare in contraddittorio tra le parti medesime. La revisione del prezzo pattuito, conformemente all'art. 115 del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163, verrà determinata sulla base di una istruttoria condotta dal responsabile del procedimento sulla base dei dati di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice dei Contratti. Si rende altresì noto che i dati di riferimento, in assenza della rilevazione costi standardizzati di cui all'art.7 del Codice dei Contratti, verranno presi a dai listini ufficiali della Camera di Commercio di Firenze (Bologna per i prodotti biologici), oppure si utilizzerà l'indice ISTAT per i generi non contemplati nei listini della CCIAA.

#### **Art. 10**

##### **Liquidazione**

10.01. La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A., avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni - naturali e consecutivi - dalla data di ricezione della fattura da parte dell'ufficio protocollo nel rispetto di quanto previsto dalle norme regolamentari di questa Amministrazione Comunale.

10.02. Le parti convengono che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento parziale o totale della cauzione. Dal pagamento dell'importo della fattura in questo caso detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle penalità e quant'altro dovuto dall'I.A.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

---

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Art. 11**

### **Cessione del Credito**

11.01. La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06.

## **Art. 12**

### **Spese inerenti la fornitura**

14.01 Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione della fornitura, sono interamente a carico dell'Impresa.

14.02 Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## TITOLO IV

### **ESECUZIONE DELLA FORNITURA E QUALITA' DEI PRODOTTI**

#### **Art. 13**

##### **Modo di esecuzione della fornitura**

13.01. 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.

13.02. Le forniture dovranno corrispondere a pezzatura, peso e confezionamento richiesti, eventuali eccedenze in più o generi diversi da quelli previsti nel presente Capitolato, non autorizzati direttamente dal Servizio Pubblica Istruzione, non saranno riconosciute e pertanto non saranno pagate.

13.03. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

13.04. Durante il periodo contrattuale l'amministrazione comunale potrà richiedere la fornitura di altri generi non compresi nell'elenco prodotti, necessari per la realizzazione di particolari preparazioni culinarie ma riferiti alle categorie merceologiche oggetto della presente fornitura. A tale richiesta la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il listino dei prezzi applicati per tali generi i quali saranno sottoposti a tutte le condizioni previste da questo Capitolato.

13.05. L'esecuzione della fornitura deve essere coordinata alle esigenze di qualsiasi genere che possono sorgere dalla contemporanea esecuzione di forniture affidate eventualmente ad altre ditte.

13.06. 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.

13.07. Qualora il fornitore non effettuasse in tutto o in parte o ritardasse la somministrazione del genere da fornire secondo le modalità di cui all'art. 14, l'Amministrazione senza obbligo di darne comunicazione, oltre ad applicare le Penali previste dal presente Capitolato, si riserva la facoltà di provvedere all'acquisto di quanto necessario, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, addebitandolo al fornitore.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

---

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

13.08. L'ordine della merce sarà inoltrato dagli addetti incaricati dall'amministrazione comunale almeno due giorni prima della consegna prevista. A tal proposito la ditta aggiudicataria dovrà immediatamente mettere a disposizione dell'A.C. un numero di fax per la trasmissione degli ordinativi.

13.09. Per gli articoli dei lotti n. 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 13, 14, 16 la ditta aggiudicataria dovrà presentare le schede prodotto di cui all'**Allegato D**. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura della stessa tipologia e marca indicata nella scheda di cui sopra per tutta la durata dell'appalto.

13.10. Qualora, durante il rapporto di fornitura, la ditta si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (es. per la cessata produzione del marchio), l'amministrazione comunale si riserva di accettare proposte alternative purché abbiano carattere di eccezionalità e previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo – per qualità e prezzo – da parte del Funzionario Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione o suo delegato.

13.11. Nel caso in cui alcuni prodotti non fossero disponibile sul mercato, a causa di eventi particolari, l'I.A. dovrà proporre la sostituzione con altra tipologia, previa autorizzazione dell'ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Quarrata.

13.12. La mancata reperibilità dei prodotti deve essere debitamente documentata da parte dell'I.A. tramite:

- dichiarazione riguardante la scarsità e/o l'assenza di quel particolare prodotto;
- presentazione dei listini inerenti la commercializzazione di prodotti da cui si evince la scarsità del prodotto sul mercato.

### **Art. 14** **Consegna**

14.01. La ditta deve effettuare la consegna a proprio rischio e spese di qualsiasi natura, presso le sedi indicate nelle varie parti del presente capitolato, nelle quantità ed alle scadenze pattuite nell'ordinazione con le modalità e con le tempistiche previste dall'art.3 della parte speciale del Presente Capitolato (Allegato A). Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi.

14.02. La consegna dovrà essere garantita nel modo più assoluto, indipendentemente dalle condizioni stagionali o di viabilità nelle ore e nei luoghi indicati, confezionati nei singoli quantitativi che verranno richiesti per ciascun servizio. Nessun fatto può essere addotto a giustificazione di eventuali ritardi nelle consegne.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

14.03. Tuttavia, l'Amministrazione, previa tempestiva domanda dell'assuntore, può concedere una proroga per la consegna ove le ragioni prospettate rivestano carattere di forza maggiore. Tale facoltà non costituisce per la ditta un diritto.

14.04. 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.

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

14.06. Conformemente a quanto indicato all'art. 13 punto 13.02. del presente Capitolato, le quantità e le pezzature dei prodotti consegnati debbono corrispondere agli ordini effettuati anche di piccole quantità. I prodotti alimentari consegnati dovranno corrispondere alle caratteristiche merceologiche indicate nella parte speciale del presente Capitolato, nonché ai requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria; in tal caso la vigilanza sanitaria è affidata al Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente territorialmente, che la eserciterà secondo le modalità previste dalle leggi in vigore.

14.07. 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 derrate non idonee, di procedere ad acquisti di merce in danno del fornitore.

14.08. La qualità e quantità saranno accertate dal competente Ufficio o dal personale addetto alle refezioni scolastiche. Se la fornitura risultasse a giudizio insindacabile dell'Ufficio o dell'addetto alle refezioni, in tutto o in parte di qualità inferiore o diversa da quella ordinata o presentata in condizioni diverse da quelle stabilite o se, per qualunque altra causa, fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo a restituire, nel tempo congruo che sarà indicato, il genere corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta.

14.09. Nell'ambito delle procedure attivate da questa A.C. per la periodica verifica dei fornitori, si richiede da parte del fornitore la disponibilità degli atti dell'autocontrollo e la disponibilità a far eseguire audit presso lo stabilimento dalla ASL competente al fine della valutazione delle condizioni igieniche di lavorazione e della corretta applicazione delle metodiche di autocontrollo. Si richiede inoltre la disponibilità a produrre schede tecniche documentate dei prodotti forniti.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

14.10. Inoltre viene riconosciuto all'A.C. il diritto, dal fornitore, al risarcimento dei danni subiti sia per quanto si riferisce all'amministrazione comunale stessa, sia per eventuali conseguenze derivanti dal consumo, e quindi ai consumatori della merce. Pertanto, l'amministrazione comunale sarà esplicitamente sollevata indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo della merce che viene fornita a questo scopo.

14.11. In caso di ritardi nei termini di consegna, l'amministrazione comunale si approvigionerà a suo insindacabile giudizio presso altra ditta e ciò a totale carico della ditta inadempiente, che sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese ed oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto; tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

14.12. In questo caso l'Amministrazione avrà la facoltà di rivalersi o sull'importo dei pagamenti da eseguirsi o sulla cauzione definitiva, che dovrà essere immediatamente reintegrata.

14.13. In ogni caso l'Appaltatore dovrà ritirare entro 1 ora, fatta salva l'ipotesi di sequestro da parte delle autorità sanitarie, la quantità di merce fornita e non ritenuta accettabile e, in mancanza del ritiro, detta quantità rimarrà a rischio e a disposizione dell'appaltatore senza alcuna responsabilità da parte della stazione appaltante per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce potesse subire.

14.14. Eventuali contestazioni riguardanti le forniture saranno risolte inappellabilmente dal responsabile del Servizio o da suo delegato.

14.15. Il ritiro della merce è a totale carico del fornitore.

14.16. 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, oltre alla penale del caso e all'eventuale risoluzione del rapporto in caso di recidiva.

14.17. Verificandosi inadempienze di qualunque genere nell'esecuzione del contratto, viene riconosciuta all'amministrazione comunale la facoltà di applicare penali e di procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza, determinando, a suo giudizio insindacabile, l'entità dei danni sofferti e di rivalersi incamerando il deposito cauzionale e, ove ciò non basti, di ottenere la differenza eventualmente scoperta a titolo di completo risarcimento dei danni subiti.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Art. 15**

### **Fornitura documentazione per contributi CE**

15.01 L'I.A. è tenuta a fornire al Comune di Quarrata i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 2707/00 e s.m.i., riguardante il recupero di contributi CE/ARTEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare le fatture/bolle intestate al Comune dovranno recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche e dovranno indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46 e successive modifiche ed integrazioni).

## **Art. 16**

### **Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari**

16.01. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e **all'allegato tecnico A** e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti di cui al comma 16.08.

16.02. I beni oggetto del presente Capitolato dovranno corrispondere alle qualità descritte ed essere esenti da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni, confezionati e consegnati in conformità alle vigenti disposizioni legislative.

16.03. Conformemente a quanto previsto dall'art. 4 comma 1 della L.R. 6/4/2000 n. 53, e del regolamento approvato con delibera n. 200 del 26/02/2001 tutti i prodotti oggetto del presente appalto non dovranno inoltre contenere O.G.M. (organismi geneticamente modificati).

16.04. Ai sensi dell'art. 4 comma 2 della L.R. 6/4/2000 n. 53 l'I.A. dovrà presentare apposita dichiarazione conforme all'**Allegato C** con la quale dichiara l'assenza di OGM in tutti i prodotti forniti.

16.05. In caso di violazione di quanto previsto all'art. 16 punti 16.03. e 16.04., ai sensi dell'art. 6 comma 4 della L.R. 6/4/2000 n. 53, il contratto verrà ritenuto risolto di diritto con la richiesta in danno prevista ai successivi art. 25 e 26.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

16.06. Le specifiche tecniche dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, DOP, IGP, o con altre specifiche caratteristiche e/o certificazioni sono prescrittive nelle modalità definite nei singoli lotti e dalla normativa di settore.

16.07. Tutti i prodotti facenti parte dei lotti che verranno forniti dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%, quando non diversamente specificato nella parte speciale del presente Capitolato.

16.08. 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.

Nello specifico:

- 1) **Lotto 1 (Ortaggi di produzione tradizionale); Lotto 2 (Frutta di produzione biologica); Lotto 5 (Pane e prodotti da forno); Lotto 7 (Generi alimentari vari) (escluso salumi e insaccati); Lotto 9 (Latticini); Lotto 10 (Latte); Lotto 14 (Prodotti Caseari); Lotto 16 (Pasta fresca e ripiena):** controllo microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g + Salmonella e Listeria monocytogenes/25g.)
- 2) **(Lotto 6) Surgelati:** controllo chimico per ricerca amine biogene (dove possibile) e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g + Salmonella e Listeria monocytogenes/25g.)
- 3) **Lotto 15 (Prosciutto toscano DOP); Lotto 7 (Generi alimentari vari) (Limitatamente ai salumi ed insaccati):** Controllo chimico per ricerca nitrati e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g + Salmonella e Listeria monocytogenes/25g.)
- 4) **Lotto 11 (Carne bovina e suina); Lotto 12 (Carne avicunicola):** Controllo chimico per sostanze ormonali e medicamentose e microbiologico completo (Carica batterica, Coliformi totali, Coliformi fecali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Clostridi solfito riduttori U.FC./g + Salmonella e Listeria monocytogenes/25g.).

16.09. Le relative spese, fino ad un massimo di tre controlli analitici completi nel corso dell'anno per ciascuno dei prodotti alimentari di cui sopra, saranno computate a carico della ditta fornitrice. I costi di tali analisi saranno addebitati come previsto all'art. 1 comma 01.03.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Art. 17**

### **Sistema HACCP**

17.01. Come previsto dall'art. 6 al punto 06.02.03. la ditta fornitrice dovrà operare in regime di autocontrollo e dovrà pertanto, individuare ogni fase che potrebbe rilevarsi critica per la sicurezza degli alimenti: essa dovrà garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

17.02. Allo stesso modo dovrà accertarsi che le aziende presso le quali si approvvigiona rispondano agli stessi criteri di sicurezza.

17.03. A tal proposito, il fornitore, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, dovrà essere in grado di fornire l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative analisi.

17.04. 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.

17.05. In particolare le merci dovranno essere preparate, confezionate e eventualmente refrigerate in impianti riconosciuti idonei ai sensi delle normative vigenti e per i quali sussiste l'obbligo della applicazione dei piani di autocontrollo anche per il monitoraggio dei parametri microbiologici e chimici delle produzioni. Pertanto il fornitore dovrà essere in grado di produrre, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la documentazione comprovante l'esecuzione e l'esito di tali controlli secondo quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 e sue successive modifiche e integrazioni.

## **Art. 18**

### **Disposizioni igienico sanitarie**

18.01. Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla normativa attualmente in vigore sia per quanto previsto in generale che in particolare per le singole classi merceologiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## TITOLO V

### CONTROLLI E PENALI

#### Art. 19

##### **Diritto di controllo dell'A.C.**

19.01. E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità delle forniture alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

#### Art. 20

##### **Soggetti ed Organismi preposti al controllo**

20.01. I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo
- i competenti Servizi della A.S.L.,
- il personale incaricato dall'A.C.
- la Commissioni mensa.

20.01. I componenti della Commissione mensa si dovranno limitare alla mera osservazione dei prodotti e dei loro imballaggi oltre che alla verifica dei prodotti dopo la eventuale lavorazione da parte dei centri di cottura.

#### Art. 21

##### **Tipologia dei controlli**

21.01. I controlli possono essere effettuati dal personale dell'A.C. e/o da personale incaricato dalla medesima Amministrazione.

21.02. I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici

21.02.01 I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

- controllo quantità e della qualità delle derrate in relazione a quanto richiesto ed alle caratteristiche merceologiche previste
- controllo data scadenza prodotti
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.
- stato igienico attrezzature
- stato igienico sanitario personale

L'A.C. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ritenuti necessari.

21.02.02. I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

21.03. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

21.04. L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM e di mangimi animali.

21.05. Gli incaricati del ritiro della merce, come indicato all'art. 14 comma 14.08. eseguiranno i controlli a vista riguardo ai quantitativi ed alla qualità delle derrate alimentari, ed a loro insindacabile giudizio potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite e così pure contestare eventuali differenze di peso e di quantità.

21.06. Nel caso in cui il personale addetto al ritiro o quello di cucina, notasse irregolarità di qualunque tipo, verrà data comunicazione al responsabile del Servizio Pubblica Istruzione che, se necessario, informerà l'Azienda USL che provvederà, per la parte di competenza, ad accertarne le cause; ove non sussistano pregiudizi di carattere sanitario i prodotti verranno restituiti alla ditta fornitrice che dovrà provvedere alla sostituzione o integrazione delle stesse. In caso di inadempienza, o di urgenza per la preparazione alimentare del menù programmato, l'Amministrazione comunale procederà ad acquisti diretti in danno del fornitore.

21.07. In caso di rifiuto nella fase di consegna, la merce dovrà essere ritirata immediatamente dal fornitore.

## **Art. 22**

### **Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi**

22.01. L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta rilasciati da parte delle



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti.

22.02. L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

22.03. L'amministrazione comunale, ai sensi dell'art.16 LRT 38/2007, provvederà a controllare il rispetto da parte dell'impresa dei seguenti adempimenti:

- a) nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale (art. 2, comma 1 lett. f) D. Lgs. 81/2008);
- b) nomina del medico competente (art. 2 comma 1 lett. h) D. Lgs. 81/2008);
- c) redazione del documento di valutazione dei rischi (art. 28 D. Lgs. 81/2008).

22.04. L'impresa appaltatrice dovrà inviare, su richiesta dell'amministrazione comunale, copia del Documento di Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute previsto all'art. 28 del D. Lgs. 81/2008.

## **Art. 23**

### **Inadempienze e penalità**

23.01. 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. In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione della fornitura o di violazione alle disposizioni del presente capitolato, l'amministrazione comunale invierà contestazione scritta mediante lettera raccomandata A/R. In caso di necessità la contestazione avrà valore anche a mezzo fax. A tal proposito la ditta fornitrice dovrà comunicare prima dell'inizio della fornitura un numero di fax sempre disponibile per comunicazioni urgenti.

23.02. Alle irregolarità contestate seguiranno le relative comminazioni di penali, calcolate in rapporto alla gravità dell'inadempienza e/o recidiva, fatta salva la risoluzione del contratto in base al successivo art. 27.

23.03. La penale verrà comminata sulla base delle indicazioni fornite al Funzionario Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione dagli addetti al ricevimento incaricati dall'amministrazione comunale.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

23.04. L'amministrazione comunale, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità distinte in due livelli di gravità delle inadempienza:

23.04.01. Le penali di 1° LIVELLO danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico, salvo i casi di recidiva e/o gravità indicati;

23.04.02. Le penali di 2° LIVELLO, tenuto conto della gravità delle stesse, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti negli articoli 25 e 26.

## PENALI DI 1° LIVELLO

	Penale in euro	Tipologia
1)	1.000,00	In caso di derrate non conformi ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato tecnico A
2)	3.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate
3)	1.000,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
4)	3.000,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.
5)	1.000,00	Per mancata presenza, presso ogni centro refezionale, dei documenti previsti dal capitolato (bolle di consegna, ecc)
6)	1.000,00	Per il mancato rispetto delle modalità di trasporto di cui al titolo IV
7)	500,00	Per mancato rispetto delle quantità richieste e delle pezzature di cui all'allegato tecnico A
8)	1.000,00	Per ogni ritardo che non sarà ritenuto giustificato dall'amministrazione comunale nella consegna, ovvero oltre 1 ora dall'orario previsto
9)	1.000,00	Per ogni derrata consegnata con una vita residuale inferiore al 70 % o per qualsiasi motivo non determinabile
10)	Da 500 a 3.000,00	per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal Capitolato speciale, a seconda della gravità.

23.05. Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

23.06. Qualora l'I.A. sia stata sanzionata – in ciascun anno scolastico - – con penali di 1° livello - nel lotto aggiudicato complessivamente per 3 volte, dalla 4 irregolarità riscontrata sarà discrezione dell'amministrazione procedere alla eventuale risoluzione con le modalità di cui agli artt. 25 e 26.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## PENALI DI 2° LIVELLO

11)	3.000,00	Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'Autorità penale;
12)	3.000,00	Per ogni certificato di verifica chimica-microbiologica non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti, di cui all'art. 16 comma 16.08.
13)	3.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto consegnato.
14)	1.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente csa e suoi allegati tecnici
15)	3.000,00	In caso di derrate non conformi, in maniera rilevante, ai parametri previsti dalle Specifiche Merceologiche, di cui all'allegato tecnico A

23.06. Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

23.07. Nel caso di infrazioni previste tra le penali di 2° livello, fosse rilevata, ad insindacabile giudizio dell'A.C., una infrazione di particolare gravità, sarà discrezione dell'A.C. procedere all'eventuale risoluzione del contratto.

## Art. 24

### Applicazione delle penalità

24.01. L'applicazione delle penalità, di competenza dell'A.C., dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale le ditte appaltatrici avranno facoltà di presentare le loro controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata dall'A.C.. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, l'A.C. dovrà procedere entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 23 del presente capitolato. L'A.C. potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione o comunque nei termini previsti dall'A.C. nella sua comunicazione. Il mancato adeguamento alle prescrizioni dell'A.C. nei termini prescritti comporta la risoluzione del contratto.

24.02. Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere applicate mediante l'incameramento della cauzione.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

24.03. L'A.C. potrà sospendere la liquidazione delle fatture ancora in pagamento qualora fossero in corso contestazioni. La sospensione del pagamento interrompe i termini di cui all'art. 10 comma 10.01. del presente capitolato.

## **Art. 25**

### **Risoluzione di diritto del contratto**

25.01. Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, potrà fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e/o valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

25.02. In ogni caso, qualora si verificassero disservizi l'Amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto di appalto, con preavviso di giorni 7 (sette), restando inteso che la ditta appaltatrice non avrà diritto ad avanzare alcuna pretesa di sorta.

25.03. Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificate utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

25.04. Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

## **Art. 26**

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

26.01. Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa contestazione all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A.. Resta altresì inteso che in tutti i casi di risoluzione, l'Amministrazione



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

tratterrà, a titolo di penale, la cauzione definitiva e i crediti eventualmente maturati dalla ditta per le forniture rese, sempre fatto salvo la richiesta del maggior danno.

26.02. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- 26.02.01. in caso di grave negligenza, di contravvenzione nella esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- 26.02.02. in caso di frode, fallimento o concordato fallimentare, o liquidazione coatta amministrativa;
- 26.02.03. in caso di accertamento di violazione del divieto di somministrazione dei prodotti contenenti O.G.M.;
- 26.02.04. in caso di cessione del contratto o di subappalto senza autorizzazione preventiva;
- 26.02.05. reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione della fornitura;
- 26.02.06. mancato reintegro della cauzione definitiva;
- 26.02.07. abbandono dell'appalto;
- 26.02.08. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'I.A. ;
- 26.02.09. gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.
- 26.02.10. interruzione non motivata della fornitura;
- 26.02.11. cessione totale del contratto a terzi;
- 26.02.12. mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- 26.02.13. applicazione di retribuzione al personale dipendente non conforme al C.C.N.L. di categoria
- 26.02.14. violazione della normativa sulla tutela dei dati personali, laddove vi sia una diffusione, e/o comunicazione e/o divulgazione di dati riservati di cui il personale dell'impresa sia venuto a conoscenza in ragione del servizio espletato;
- 26.02.15. qualora si verificassero da parte della ditta appaltatrice inadempienze o gravi negligenze riguardo gli obblighi previdenziali, o assicurativi, o contributivi, o assistenziali o contrattuali nei confronti del personale dipendente;

26.03. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio secondo quanto stabilito nell'articolo 27 attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con cui il contratto è stato risolto.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

---

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

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

26.05. Il presente articolo si intende espressamente approvato dalle ditte partecipanti alla gara, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 C.C.

### **Art. 27**

#### **Recesso**

27.01. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere con preavviso di almeno 1 (uno) mese, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico.

27.02. In tal caso il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria il pagamento della fornitura prestata, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto. La ditta rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del Codice Civile.

### **Art. 28**

#### **Controversie**

28.01. La ditta aggiudicataria non potrà sospendere le forniture né rifiutarsi di eseguire disposizioni dell'amministrazione comunale per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

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



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## TITOLO VI

### NORME GENERALI DEL CONTRATTO

#### Art. 29

#### Cessione del contratto e Sub-appalto

29.01. Ai sensi dell'art. 118 comma 1 del D.Lgs. 163/2006, non potrà la ditta fornitrice, a qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, pena la risoluzione del contratto, con diritto all'incameramento della cauzione e alla rifusione di ogni eventuale maggior danno.

29.02. Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, è ammesso il subappalto nella misura non superiore al 30% dell'importo contrattuale. Il subappalto non comporta nessuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile di quanto subappaltato.

29.03. In caso di subappalto non autorizzato secondo quanto previsto sotto, lo stesso sarà causa di risoluzione immediata del contratto, con contestuale incameramento della cauzione definitiva, sempre fatto salvo il diritto a richiedere eventuali maggiori danni verificatisi.

29.04. Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

29.05. L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) l'Impresa, in sede di partecipazione alla gara, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) l'Impresa deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D. Lgs. 163/06, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 richiamato dal bando di gara, per lo svolgimento delle attività a lui affidate. Nei confronti del subappaltatore, l'amministrazione effettuerà i dovuti controlli; in caso di esito negativo il comune si riserva di non autorizzare il subappalto stesso;
- d) Non deve sussistere, nei confronti del sub appaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 575/1965 e successive modifiche e integrazioni





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

29.06. E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Si precisa che l'Amministrazione Comunale non procederà in alcun modo al pagamento diretto dei subappaltatori.

29.07. Si intendono inoltre tutte richiamate le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste all'art. 118 del D. Lgs. 163/06.

## **Art. 30**

### **Cambio ragione sociale**

30.01. Le imprese che cambieranno ragione sociale, ovvero in caso di trasformazione, fusione o incorporazione di società, dovranno documentare con copia autentica degli atti originali il cambiamento della ragione sociale della ditta, la trasformazione di tipo societario, la fusione o l'incorporazione.

30.02. L'amministrazione comunale non potrà dare corso ai pagamenti delle fatture fino alla presa d'atto di tali variazioni.

## **Art. 31**

### **Stipula del contratto**

31.01. L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate all'I.A. con apposita nota.

31.02. Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune di Quarrata e contestuale incameramento della cauzione provvisoria, fermo restando la facoltà di richiedere il maggior danno.

31.02. L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'A.C., dovrà:



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

- 31.02.01. presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06, nelle forme ammesse dalla legge;
- 31.02.02. versare l'importo delle spese contrattuali;
- 31.02.03. presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

31.03. In particolare, dovrà essere presentata:

- 31.03.01. polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato all'art. 33 del presente Capitolato Speciale.
- 31.03.02. atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stata prevista in offerta).

31.04. Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione richiesta, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge.

31.05. L'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla consegna d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

## **Art. 32 Cauzioni**

32.01. Le imprese concorrenti dovranno presentare una cauzione provvisoria il cui importo e le modalità saranno determinate negli atti di gara. Si rinvia in ogni caso all'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 ed al disciplinare di gara.

32.02. L'aggiudicatario dovrà inoltre prestare una cauzione definitiva calcolata secondo le modalità di cui all'art. 113 del Codice dei Contratti.. La durata di detta cauzione dovrà essere pari alla durata dell'appalto.

32.03. La cauzione definitiva sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'appaltatore e comunque non prima della regolazione di ogni conto dare/avere.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Art. 33**

### **Garanzie assicurative**

33.01. L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati al Comune di Quarrata ed a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

33.02. L'aggiudicatario provvede ad assicurare se stesso ed il personale impegnato per la responsabilità civile verso i terzi, per qualsiasi evento o danno che possa causarsi, esonerando espressamente il Comune di Quarrata da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti, anche in itinere, che dovessero verificarsi nell'espletamento delle attività oggetto della convenzione.

33.03. A tale scopo l'aggiudicatario si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che il Comune di Quarrata debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, con un massimale complessivo non inferiore a 5.000.000 (*cinquemilioni/00*) di Euro per ogni sinistro. La predetta polizza dovrà essere contratta esclusivamente per le forniture del presente appalto: si sottolinea che non verranno accettate polizze "generiche" di cui l'impresa sia già in possesso per la sua attività. Dovranno essere esplicitamente previsti i seguenti limiti di risarcimento: garanzia smercio (danni cagionati da errata conservazione dei prodotti nei limiti del max), RC personale di tutti i dipendenti e di coloro che partecipano all'attività dell'Assicurato - danni a mezzi sotto carico e scarico - terzi l'Amministrazione Comunale ed i rispettivi dipendenti ed amministratori - danni da incendio cagionati da incendio di cose dell'assicurato con limite di risarcimento non inferiore ad euro 1.000.000,00, danni nell'ambito con limite di risarcimento non inferiore ad € 500.000,00.

33.04. A pena improcedibilità alla stipulazione del contratto per fatto addebitabile all'aggiudicatario, in occasione della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario dovrà presentare copia conforme delle polizze sottoscritte. Resta inteso che, in caso di mancato deposito della polizza, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, all'incameramento della cauzione e all'aggiudicazione al secondo classificato.

## **Art. 34**

### **Osservanza delle condizioni normative e retributive dei contratti collettivi nazionali di lavoro.**

34.01. Nell'esecuzione delle forniture che formano oggetto del presente appalto, l'impresa si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo di lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende del



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

settore e negli accordi locali integrativi dello stesso in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono i lavori anzidetti.

34.02. L'impresa si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci.

34.03. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

34.04. La Ditta è responsabile, in rapporto alla stazione appaltante, dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del sub-appalto.

34.05. Il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato, non esime l'impresa dalla responsabilità di cui al comma precedente e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della stazione appaltante.

34.06. In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'ispettore del lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà alla ditta ed anche all'ispettore suddetto, se del caso, l'inadempienza accertata e procederà alla sospensione del pagamento della fornitura, destinando le somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra. Il pagamento alla ditta delle somme accantonate non sarà effettuato sino a quando dall'ispettorato del lavoro non sia stata accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

34.07. Per le sospensioni dei pagamenti di cui sopra la ditta non potrà opporre eccezione alla stazione appaltante, né ha titolo a risarcimento danni.

### **Art. 35**

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

35.01. Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato), nonché le norme del codice civile e a quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **ALLEGATO A)**

### **PARTE SPECIALE - LISTA DELLE FORNITURE PER L'ESECUZIONE DELL'APPALTO**

#### **Articolo 1**

01.01.PS Il contenuto del presente allegato al Capitolato speciale va ad indicare nel dettaglio le caratteristiche di gran parte delle derrate alimentari richieste per l'appalto e suddivise per i singoli lotti.

01.02.PS Nel caso vi fossero contrasti tra la parte speciale e la parte generale del Capitolato valgono le prescrizioni della parte speciale.

01.03.PS Per le derrate non descritte e per le caratteristiche non specificate valgono le prescrizioni della parte generale.

#### **Articolo 2**

02.01.PS Nel presente articolo vengono descritte le caratteristiche dei prodotti oggetto dell'appalto suddivisi per lotti.

#### **02.02.01.PS LOTTO I – VERDURA ED ORTAGGI DI PRODUZIONE TRADIZIONALE**

I prodotti ortofrutticoli devono provenire da coltivazioni nazionali e appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria.

I prodotti ortofrutticoli devono avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo nello spazio di due o tre giorni;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti ed in ogni caso gli eventuali residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente, mentre non è ammessa la presenza di additivi anche se consentiti dalla vigente normativa;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e di coltivazione richieste;
- d) 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;
- e) essere omogenei ed uniformi e le partite, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- f) 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.

Sono esclusi dalla somministrazione 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...



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

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.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti dovranno possedere i requisiti seguenti:

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità e in particolare di selezione accurata ed esenti da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità sciolte o aderenti, nonché di corpi o prodotti estranei;
- c) essere fresche e omogenee per maturazione;
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda delle specie e coltivazioni ordinate;
- e) 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;
- f) essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità;
- g) risultare accuratamente mondate e pulite;
- h) essere esenti da qualsiasi difetto che possa alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi;
- i) gli ortaggi a bulbo devono essere privi di germogli.

### In particolare:

**Patate** (patate comuni e patate novelle): devono essere di morfologia uniforme, con peso minimo di gr. 150 e massimo di gr. 250 e devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà; sono tollerate differenze di peso in +/- 15% entro i limiti minimo e massimo sopra indicati.

La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso del prodotto novello. 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 virosi 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. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate senza danneggiare le radici.

**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 devono essere completamente secchi). I bulbi devono essere resistenti e compatti, non germogliati e privi di ciuffo radicale. Le cipolle dovranno avere una pezzatura compresa tra gr.150 e gr.180 con una tolleranza in +/- 15%.

**Pomodori da insalata:** 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. La pezzatura deve essere omogenea e compresa nei limiti di gr. 100/200.

**Ortaggi a foglia:** devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, privi di foglie gialle o rinsecchite. Possono essere presentati in foglie o in cespi, senza stelo fiorifero e con caratteristiche generali di cui sopra.

**Insalata** (varietà: Cicoria bianca lunga milanese, Indivia riccia, Indivia scarola, Radicchio rosso di Chioggia, lattuga a cappuccio e Icerberg): oltre a possedere le caratteristiche degli ortaggi a foglia le insalate devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

**Finocchi:** i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, 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. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Saranno ammesse lievi ammaccature e lesioni cicatrizzate tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di 7 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.

**Peperoni:** nei colori verde, rosso e giallo e con un peso di g 150/200 (con una tolleranza del 10%); devono essere interi, sani, freschi; puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; bene sviluppati, esenti da danni prodotti dal gelo; privi di lesioni non cicatrizzate; esenti da bruciature prodotte dal sole; muniti di peduncolo; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; esenti da danneggiamenti provocati da parassiti animali, da malattie e difetti che ne pregiudichino la commestibilità; consistenti; muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

**Melanzane:** devono essere lisce, intere, consistenti, senza alcun segno di ammolimento e marciume: devono essere esenti da retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

## 02.02.02.PS LOTTO II – FRUTTA DI PRODUZIONE BIOLOGICA

I prodotti ortofrutticoli, con eccezione delle banane, devono provenire da coltivazioni nazionali. Tutti i prodotti devono attenersi scrupolosamente alle disposizioni dei Regolamenti CE n. 834/2007 e 889/2008 e loro eventuali integrazioni e modificazioni.

I prodotti ortofrutticoli devono appartenere alle categorie commerciali prima ed extra in base a quanto previsto dalla specifica normativa nazionale e comunitaria.

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;
- 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;
- Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta all'eccessiva conservazione.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura.

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

**Mele e pere:** 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. Il calibro minimo non deve essere inferiore alle seguenti misure: mele -cm 6.5; pere -cm 6, il peso totale del singolo pezzo deve aggirarsi attorno ai 150 gr. Ed in ogni caso non superare i 180 gr.

**Pesche:** (varietà a pasta gialla o bianca): devono essere di giusta maturazione, sode a succo dolciastro; il calibro minimo non deve essere inferiore a cm 6 ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 gr.

**Uva:** 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

**Banane:** devono avere forma tipica, piccolo 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 gr.

**Kiwi:** La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza nessuna alterazione. La buccia si presenterà integra. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 70/90.

**Albicocche:** Devono essere intere e sane, senza alterazioni o lesioni e senza attacchi parassitari, prive di ogni impurità e di sapori anormali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 40/70.

**Agrumi:** 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. Calibri minimi saranno i seguenti: arance -cm 6,5; limoni -cm 5; mandarini -cm 5. In ogni caso il peso delle arance non dovrà superare i 180 gr. cadauna.

### **02.02.03.PS LOTTO III - ACQUA MINERALE**

L'acqua minerale naturale deve essere del tipo oligominerale, molto leggera e diluibile, con basso residuo fisso e basso contenuto di sali, con contenuto di minerale tra 50 e 500 mg per lt (D.Lgs. n.105 del 25/01/1992) e dovrà rispettare i limiti di concentrazione previsti dalla Direttiva CE 2003/04/CE.

Oltre a quanto previsto per tutti i generi alimentari nel successivo art. 3 per questo lotto è prevista la consegna settimanale presso le strutture e le scuole indicate nell'**Allegato E**. La consegna dovrà avvenire, salvo diverso accordo tra le parti conseguente all'organizzazione del servizio di refezione nei singoli plessi, dalle ore 10,30 alle ore 11,30. Il prodotto, nel quantitativo richiesto, dovrà essere consegnato e trasportato direttamente nei locali dove il prodotto stesso viene conservato senza che questo comporti un aumento del prezzo offerto.

### **02.02.04.PS LOTTO IV - OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

L'olio extravergine di oliva dovrà essere IGP "Toscano" con la menzione geografica aggiuntiva di "Montalbano". Le caratteristiche organolettiche e del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione approvato con DM 21/07/1998 (GU n. 243 del 17/10/1998) e sue modifiche o integrazioni.

La fornitura dovrà avvenire in base all'ordinativo inviato sia in contenitori da litri 0,750 o 5,000.

### **02.02.05.PS LOTTO V - PANE E PRODOTTI DA FORNO**

#### **Pane Toscano**

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.M. 5 febbraio 1970 nonché dal DPR 09/02/2001 n. 187, soprattutto in relazione al contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Dovrà essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro di cattivi odori.

Deve essere prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0", avere un contenuto di umidità massima del 35% e dovrà essere fornito in pezzature da g. 1000 (su richiesta anche da g. 500).

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.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

L'aroma ed il sapore devono essere caratteristici e gradevoli. Non potrà essere accettato per la somministrazione pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale e non è consentito l'impiego di alcun additivo né prima, né durante la panificazione.

## **Cofaccino all'olio**

Il cofaccino dovrà essere preparato con farina di tipo "0" (a richiesta dell'Amministrazione appaltante potrà essere richiesto l'utilizzo di farina di tipo "1").

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 (o rossa)**

L'impasto dovrà avere le stesse caratteristiche del cofaccino. Il peso della pasta non potrà essere superiore al 48% del peso complessivo del prodotto. 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.

Per il progetto "C'è del buono a colazione" l'Amministrazione Comunale fornisce a tutti gli alunni in giorni diversi sia il pane con l'olio che la pizza e il cofaccino. All'inizio di ogni anno scolastico il Servizio Pubblica Istruzione predisporrà un programma per la fornitura di tali prodotti direttamente alle scuole interessate dal progetto e indicate nell'**Allegato E**. In tale piano saranno indicati i giorni, le classi ed il numero degli alunni e degli insegnanti interessati. Per quanto riguarda il pane, dovrà essere consegnato nel quantitativo indicato direttamente alle scuole il giorno prima di quello previsto al progetto. Per la pizza ed il cofaccino dovranno essere consegnati la prima in porzioni di ca. g.65 +/- g.5 e la seconda in porzioni di ca. g.45 +/- g.5. La consegna prevede che i prodotti, nei quantitativi indicati nel programma di cui sopra, siano già porzionati e suddivisi numericamente in confezioni separate classe per classe. La consegna dovrà avvenire nei giorni indicati tra le ore 8,30 e le ore 9,30. In sede di offerta dovrà essere tenuto conto delle modalità di consegna sopra indicate per determinare il prezzo degli artt. 2 e 7 del lotto 5.

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

Il trasporto dovrà essere effettuato in contenitori ben puliti di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dovranno essere adibiti solo a questo uso e dovranno essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

## **02.02.06.PS LOTTO VI – 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

***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.***

In particolare, i prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata. Tutte le confezioni fornite al momento della consegna dovranno contenere un prodotto qualitativamente omogeneo ed una pezzatura compresa tra 1 e 10 Kg. Tutti i prodotti sopra specificati, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

## ***PRODOTTI ITTICI***

***Per questi prodotti è richiesta la conformità alla normativa vigente ed in particolare dovranno essere rispettati il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti ed il valore ABVT (azoto basico volatile totale).***

***I filetti e le trance di pesce surgelati, così come i filetti di filetto (cuore), 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, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne e dovranno essere completamente deliscati. 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.***

***La glassatura, quando prevista, non dovrà superare il 10% del peso del prodotto e dovrà essere indicata sull'imballaggio. Sull'imballaggio, oltre a quanto previsto per legge, dovrà essere indicato il nome latino che dovrà corrispondere con il prodotto richiesto nell'ordine e specificato nell'offerta.***

***Il peso netto è da intendersi come peso del prodotto scongelato e sgocciolato.***

***Durante l'intero periodo della fornitura la ditta aggiudicataria dovrà disporre dei certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera, nonché, per i prodotti nazionali, del documento commerciale di accompagnamento riportante gli estremi del n. di riconoscimento CEE dello stabilimento di produzione.***



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## VERDURE SURGELATE

***I prodotti 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, essere dell'ultimo raccolto, 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.***

### ***Caratteristiche particolari:***

*Spinaci, bietole, zucchine, carciofi, rape, patate, broccoli*

***Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee, di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante col colore normale; porzioni scolorate, corpi estranei; taglio imperfetto; insufficiente asportazione della parte basale e/ radici.***

### **Fagiolini**

***Dovranno essere il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine.***

***Si richiedono fagiolini interi e uniformi. Sono considerati difetti i fagiolini macchiati, frammentati, screpolati e la presenza di corpi estranea.***



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **Minestrone**

***Dovrà essere composto almeno da 10 tipi di verdure diverse tagliate a pezzetti e pronte per la cottura.***

***Si conferma che l'etichettatura dovrà rispondere ai requisiti di legge ed applicata ad ogni confezione.***

***Inoltre, sulle confezioni originali e sigillate da produttore dovrà essere riportato il paese di spedizione e il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto CE.***

***I veicoli impiegati per il trasporto di prodotti ittici surgelati dovranno garantirne la conservazione alla temperatura prevista pari a  $-18\%$  (+/- 3°C).***

***I documenti commerciali di accompagnamento dovranno riportare anche il numero di identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto dalla CEE.***

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

**02.02.07.PS LOTTO VII - GENERI ALIMENTARI VARI**

## **LEGUMI E CEREALI SECCHI**

***Legumi secchi: 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. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.***

***Il riso*** dovrà essere conforme ai requisiti prescritti dalla **NORMATIVA VIGENTE**. Deve essere del tipo parboiled. Deve resistere alla cottura senza deformazione dei grani, non meno di 15 minuti. I grani di riso devono essere interi, con tolleranza del 3% di rottura. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe ed altri agenti infestanti, ed alterazioni di tipo microbiologico. Il riso dovrà essere il prodotto dell'ultima coltivazione.

## **DOLCI E COLAZIONE**

**Biscotti secchi:** dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina, zucchero e/o miele, uova, latte, burro e/o grassi 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 saccarina, dolcificanti artificiali e di grassi idrogenati. 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, nonchè emulsionanti, strutto raffinato, olii o grassi idrogenati.

**La confettura** extra di frutta deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, 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 ed assenza della tossina botulinica), non devono contenere conservanti aggiuntivi, dolcificanti artificiali, aromi non naturali, sostanze acide, coloranti nocivi e non deve essere dolcificata con sostanze edulcoranti sintetiche.

**L'orzo solubile** dovrà essere orzo tostato, macinato e solubilizzato. Non dovrà presentare insetti, parassiti, muffe, colorazioni ed odori diversi da quelli che gli sono propri. Non dovrà contenere conservanti o coloranti in genere.

**Merendine:** si intendono prodotti dolciari da forno confezionati in monoporzione. Dovranno essere composti dai seguenti ingredienti principali: farina tipo "0", "1" o "integrale", zucchero e/o miele, e/0 concentrati di frutta, uova, latte, burro e/o grassi non idrogenati, polvere lievitante. I biscotti non devono contenere additivi o altri ingredienti non previsti dalla legge; non è ammesso l'uso di saccarina o dolcificanti artificiali, di strutto, di grassi idrogenati. 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

## **SALUMI E INSACCATI**

La "**Bresaola della Valtellina IGP**" dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 28 gennaio 1998 - GURI n.5 dell'8 agosto 1999 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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.

La **Finocchiona toscana** dovrà essere preparata secondo le indicazioni previste nel sito internet dell'Arsia della Regione Toscana, nella parte relativa ai prodotti tradizionali. In particolare la finocchiona toscana ha la forma cilindrica tipica del salame, colore rosa e odore e sapore intenso di finocchio. Le carni suine selezionate vengono macinate e quindi impastate aggiungendo sale, pepe, aglio, vino rosso e semi di finocchio selvatico. Il composto viene insaccato in budelli, legato e, infine, fasciato. L'insaccato dovrà essere preparato in Toscana.

La **Mortadella Bologna IGP** dovrà avere le caratteristiche previste dal disciplinare di produzione approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria così come riportato sul sito internet dell'Arsia della Regione Toscana e dovrà riportare su tutte le confezioni l'apposito marchio di riconoscimento comunitario.

Il **prosciutto cotto** deve essere di produzione nazionale, di "alta qualità" secondo quanto previsto dal DM 21/09/2005, proveniente da suini di allevamento nazionale.

In particolare deve essere privo di polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nella quantità consentita dalla normativa vigente. Dovrà essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca del peso compreso fra 6 e 8 Kg. di suino, nato, allevato e macellato in Italia. 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.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Il **Salame toscano** dovrà essere preparata secondo le indicazioni previste nel sito internet dell'Arsia della Regione Toscana, nella parte relativa ai prodotti tradizionali. In particolare il salame toscano un insaccato stagionato di carne suina e spezie, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. Le pezzature vanno dai 500 gr ai 2 kg. Le parti magre del maiale (prosciutto, spalla, collo) vengono tritate finemente e unite al grasso ricavato dalla regione dorsale tagliato a cubetti. Si impasta il tutto con aromi (sale, pepe in grani, vino rosso, aglio e zucchero) e si insacca in budello di maiale o di manzo. L'insaccato dovrà essere preparato in Toscana.

Lo "**Speck dell'Alto Adige IGP**" dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione pubblicato sulla GURI n.251 del 6 ottobre 2000 e sue eventuali successive modifiche e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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.

## ALTRI GENERI

Per l'**olio di semi di arachide** vale la disciplina in vigore. Saranno escluse dalla fornitura i prodotti che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii estranei, ovvero olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore rancido, di muffa, di fumo e simili.

Le **olive verdi/nere** in salamoia devono essere denocciolate, mature sane, ben lavate, prive di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescita di muffe o altre alterazioni.

**Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro.** Dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente per la tipologia di prodotto ed in particolare dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche: essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato; avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ad essere privi di odori e sapori estranei oltre che di antifermentativi, acidi, metalli tossici e di coloranti. Il peso del prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 70%.

Il prodotto dovrà essere di provenienza italiana. Sarà onere del fornitore produrre la documentazione atta a dimostrare la provenienza conforme del prodotto.

Il **pesto** non deve presentare odore e sapori anomali dovuti ad inaridimento. Gli ingredienti principali dovranno essere: basilico, olio extra vergine di oliva, aglio, sale marino, pinoli, pecorino e/o grana; tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi.

Il **tonno** dovrà essere a trancio intero di prima qualità (varietà Yellowfin) solo all'olio d'oliva, escludendo quello in olio di semi. Sono richiesti tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, di provenienza Italia, Spagna o Portogallo, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue). Le confezioni devono essere esenti da fenomeni di alterazione visibile, non devono presentare untuosità, difetti di aggraffatura, bombaggio, arrugginimento, ammaccature.

I **tortellini secchi** dovranno essere composti da carne bovina e suina, formaggio grattugiato e aromi vari. Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Uova fresche.** Per la preparazione con sgusciatura successiva a cottura completa devono essere fornite uova fresche di categoria A extra, di produzione nazionale, in confezioni originali conformi alle normative nazionali e comunitarie. Il peso dovrà essere (secondo i criteri attualmente vigenti per l'etichettatura) "L Grandi" tra 63 e 73 g. Le uova dovranno provenire da allevamento all'aperto e la relativa codifica "1" dovrà comparire sulle uova. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Non devono contenere additivi, residui da concimi chimici e pesticidi e coloranti artificiali. Immerse in una soluzione salina al 10% di cloruro di sodio, dovranno affondare.

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.

**Uova fresche pastorizzate.** Per preparazioni alimentari che prevedono sgusciatura a crudo sono richieste uova intere (tuorlo e albume) di produzione nazionale, fresche, sgusciate, pastorizzate, omogeneizzate, senza aggiunta di coloranti e/o conservanti. Devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti colorati per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. 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.

**Verdure miste al naturale.** Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta; in particolare i vegetali dovranno corrispondere alla specie botanica ed al cultivar dichiarate in etichetta. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. I vegetali immersi nel liquido di governo non deve essere staccato o spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico o di una non corretta conservazione nel liquido di governo.

## **02.02.08.PS LOTTO VIII - PASTA ALIMENTARE SECCA**

La pasta di semola di grano duro dovrà presentare requisiti di conformità alle norme vigenti. La pasta, allo stato secco, deve essere stata preparata con semole o semolati di grano duro. Nella formazione dell'impasto non debbono essere utilizzate farine scadenti, né farine di altri cereali, non possono essere addizionate sostanze coloranti per simulare il colore caratteristico. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

Rimossa, non dovrà lasciar cadere polvere o farina. Deve avere sapore e odore gradevole, non di muffa o di rancido, avere colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, frattura vitrea.

Dovrà inoltre avere caratteristiche tali da essere adatta per la preparazione con doppia cottura. A tal fine l'affidatario dovrà fornire prima dell'inizio dell'appalto una campionatura con la quale sarà effettuata una prova di cottura. Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa. Nel caso la prova abbia un esito positivo l'affidatario dovrà garantire per tutta la durata dell'appalto l'unicità della tipologia di fornitura. Nel caso che la pasta non superi, ad indiscutibile giudizio del Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione, la prova di cottura (sia singola che doppia), verrà richiesta all'affidatario la sostituzione del prodotto sottoposto a prova con altro che dovrà risultare idoneo e gradito.

La pasta all'uovo secca dovrà rispondere agli stessi requisiti generali della pasta di semola di grano duro. In particolare dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni kg di semola.

Sarà richiesta la fornitura di diverse forme di pasta, per garantire un'alternanza quotidiana; la tipologia di pasta richiesta è specificata nel modulo dell'offerta.

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e pulite e con i requisiti richiesti dalla legge. A seconda della tipologia di pasta richiesta il prodotto potrà essere fornito in confezioni da Kg. 0,5, Kg. 1,0 o Kg. 3,0.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **02.02.09.PS LOTTO IX – LATTICINI di produzione tradizionale**

La ditta appaltatrice nella fornitura dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 15 della parte generale del CSA

### **BURRO**

Il burro deve rispondere per quello che riguarda la modalità di produzione, composizione e qualità merceologica a quanto disposto dalla normativa vigente. Deve provenire da stabilimenti autorizzati con bollo CE; essere di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore e consistenza uniforme sia in superficie che all'interno. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Deve possedere un colore giallo paglierino o bianco-giallastro ed un aroma delicato.

### **MOZZARELLA FIORDILATTE**

La mozzarella dovrà essere prodotta esclusivamente con latte vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili 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. 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.

### **RICOTTA VACCINA**

La ricotta, ottenuta dal siero di latte vaccino, deve essere fresca, morbida e di prima qualità; prodotta in condizioni igieniche ottimali deve essere fornita in contenitori a norma di legge adeguatamente etichettati.

### **STRACCHINO**

Lo stracchino dovrà essere di prima scelta, prodotto con latte intero pastorizzato lavorato in modo che non presenti crosta; pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta; sapore dolce con lievi sfumature acidule.

### **YOGURT**

Lo yogurt richiesto è quello alla frutta. Deve essere ottenuto dalla lavorazione del latte fresco intero di vacca addizionato a fermenti lattici vivi, così come previsto dalle norme vigenti (Con fermenti vivi di *Lact. bulgaricus* e *Str. thermophilus* in misura di 109 UFC/ml di ognuno e non inferiore a 107 UFC/ml verso la fine del periodo di conservazione). La componente frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **02.02.10.PS LOTTO X – LATTE di produzione biologica**

**La ditta appaltatrice nella fornitura dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 15 della parte generale del CSA**

Il latte **parzialmente scremato ed intero** deve provenire da produzioni conformi alla vigente normativa per i prodotti biologici ed in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

I prodotti devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere 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 per le stesse dovranno essere in regola con la normativa di settore. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni da 1 litro.

Il latte richiesto dovrà essere di vacca e fornito sia intero (con un tenore di materia grassa non inferiore al 3,2%) che parzialmente scremato.

Il latte dovrà essere "fresco" secondo quanto previsto dalla normativa in vigore o a media conservazione. In tal caso viene ammesso il solo trattamento ESL. In caso di fornitura di latte "fresco" dovrà avere al momento della consegna un residuo di vita di almeno 3 giorni dopo quello della consegna. Nel caso di latte ESL tale periodo potrà arrivare a 15 giorni. Non è ammessa la fornitura di latte non "fresco" o che abbia subito un trattamento diverso da quello ESL.

## **02.02.11.PS LOTTO XI - CARNE FRESCA BOVINA E SUINA**

### **CARNE BOVINA**

Le **carni bovine** 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 nell'art.12 comma 3 del DM 30/08/2000.

Le carni bovine che verranno fornite nel corso dell'appalto dovranno essere tassativamente munite dei certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali di nessun tipo).

Le carni bovine refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno presentare i requisiti di conformità al D. Lgs. 286/94 e al Regolamento CEE n. 1760 del 17/7/2000 oltre che ad ogni altra norma di modifica ed integrazione fosse intervenuta o dovesse intervenire a riguardo.. 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.

La carne da fornire dovrà essere costituita da magro fresco di prima qualità proveniente da vitelloni ben nutriti, di buona razza di carne, nelle pezzature indicate nella lista forniture. In particolare, le carni bovine oggetto della presente fornitura devono provenire da carcasse di bovini di età superiore a otto mesi ma non a superiore a dodici mesi (Reg. CE 700/2007 - Cat. Z, all. 1 – vitellone, oppure da carcasse di animali femmine, che non hanno partorito (Reg. CE 1183/2006 art. 4 Cat. E), ed inquadrabili nelle seguenti categorie e classi secondo le tabelle previste dal Regolamento CE n. 1183/2006:

Categoria di appartenenza - A - (Carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a due anni)

Classe di conformazione - U - (Ottima)



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Classe di stato di ingrassamento - 2 - (Scarso - sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

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. La lavorazione ed il confezionamento dovranno essere effettuati non prima di 8 giorni e non oltre i 15 giorni dalla macellazione. Al momento della consegna dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

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 sottovuoto 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 maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1760/2000 e dal DM 30/08/2000 e loro integrazioni e/o modifiche e ogni altra indicazione obbligatoria per legge sopra non prevista o che dovesse intervenire nel periodo dell'appalto.

Sull'imballaggio secondario, 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 reimpaccaggio, 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).

La carne bovina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste (tipologia di taglio e quantitativo), inclusa l'intera fornitura della carne in fettine nei giorni stabiliti dal menù delle refezioni comunali e dovrà essere consegnata **completamente pulita e priva di scarti o con uno scarto massimo del 3%** sul peso complessivo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

## CARNE SUINA

Le carni suine devono essere provenienti da animali nati, ingrassati, macellati e sezionati in Italia. Non è ammessa la fornitura di carni surgelate o congelate.

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.

Le carni dovranno essere tassativamente munite dei certificati di tracciabilità con indicazione della data e luogo di nascita, luogo di allevamento e di macellazione, numero CEE di macellazione e di sezionamento, categoria e classificazione dell'animale, oltre alla dichiarazione del tipo di mangime utilizzato (che deve risultare assente di proteine animali di nessun tipo).

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.

La carne, al giusto punto di follatura, dovrà essere consegnata sottovuoto e al momento della consegna dovrà avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti sottovuoto 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



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

quanto a composizione e prove di migrazione. Gli imballaggi secondari (cartoni) 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 maniera facilmente visibile e leggibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita e stato fisico del prodotto (fresco)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi preferibilmente entro ...."
- data di confezionamento
- 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).

La carne suina dovrà essere fornita nelle pezzature richieste, inclusa l'intera fornitura della carne in fettine nei giorni stabiliti dal menù delle refezioni comunali e dovrà essere consegnata **completamente disossata, pulita e priva di scarti o con uno scarto massimo del 3%** sul peso complessivo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere certificati ad ogni consegna.

## **02.02.12.PS LOTTO XII - CARNI FRESCHE AVICUNICOLE**

Le **carni avicunicole** (pollame, coniglio, tacchino) devono essere di origine nazionale, provenienti da stabilimenti in regola con le normative vigenti. Devono essere privi di odori e sapori anomali. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti: i requisiti e le pezzature dovranno essere certificati ad ogni consegna. In particolare:

I **conigli** dovranno essere consegnati spellati, eviscerati (privi delle interiora tranne il fegato), privi della testa e disossati. La data di macellazione non dovrà essere anteriore alle 48 ore dalla consegna. La carne dovrà essere priva di alterazioni ed insudiciamenti, chiara e tenera, profumata e saporita, priva di qualunque odore e sapore anormale e/o disgustoso, recante i caratteri organolettici tipici delle carni di prima categoria commerciale, confezionata ed etichettata ai sensi della normativa vigente.

I **pollame** dovrà possedere le seguenti categorie:

- dovrà essere di categoria A (Reg. CE 1906/1990) esclusivamente fresco e proveniente da allevamenti italiani
- le carni dovranno provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse dalla fornitura quelle allevate in batteria, devono essere in ottimo stato di nutrizione con giusto rapporto scheletro carne
- gli animali forniti inoltre dovranno essere del tutto privi di larve di insetti e di qualunque altro parassita vegetale o animale e presentarsi atti ad una buona e sana alimentazione umana.

La macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a tre giorni e non inferiore a dodici ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera; il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi; il dissanguamento deve essere completo; il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti; non ci devono essere ammassi adiposi nella regione perirenale ed in quella della cloaca; il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene; la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e plumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre; la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida e non infiltrata di sierosità. Le carni, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto: al momento della consegna, i prodotti sottovuoto 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



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

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) 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 (fresco)
- denominazione e sede della ditta produttrice e/o confezionatrice
- termine minimo di conservazione espresso in termini "da consumarsi preferibilmente entro ...."
- data di confezionamento
- 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.

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 ad un'idonea temperatura (da 0°C a +4°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).

## **02.02.13.PS LOTTO XIII - BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA**

I **succhi di frutta** devono essere a base di frutta nella percentuale del 100% per i succhi di ananas e arancia e del 50% minimo per i succhi di pera, albicocca e pesca; i succhi di ananas e arancia non dovranno avere zuccheri aggiunti. Le confezioni dovranno contenere solo il succo dei frutti dichiarati in etichetta, sani, e giunti a corretta maturazione. Non devono contenere additivi non consentiti dalla normativa, anticrittogamici e pesticidi, né dolcificanti artificiali o aromi non naturali.

Il Vin Santo dovrà rispettare il disciplinare di produzione relativo al **Vin Santo Montalbano DOC** e dovrà avere la corrispondente etichettatura. Il vino Chianti richiesto dovrà essere **Vino Chianti Montalbano DOCG** e dovrà essere prodotto rispettando il relativo disciplinare di produzione. Ogni bottiglia dovrà recare oltre che l'etichettatura di legge anche il bollo comprovante la DOCG. Lo stesso vale per l'**Asti Spumante DOCG**.

## **02.02.14.PS LOTTO XIV – PRODOTTI CASEARI**

**La ditta appaltatrice nella fornitura dovrà rispettare quanto previsto dall'art. 15 della parte generale del CSA**

Dovranno essere prodotti con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti, prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente.

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. I formaggi dovranno conservare la morbidezza e la pastosità tipica della varietà richiesta in tutto il loro spessore, senza presentare colio, gessosità o gonfiore.

In particolare per i formaggi DOP:



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## **GRANA PADANO DOP**

Il formaggio dovrà essere "Grana Padano DOP". Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DPR n. 1269 del 30 ottobre 1955, modificato dal DPR 26 gennaio 1987 - GURI n. 295 del 22 dicembre 1955 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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 essere fornito in confezioni sottovuoto in pezzi di circa 1 Kg, grattugiato in confezione da 1 Kg., in porzioni da 20/25 grammi in confezione da 1 Kg.

Il prodotto dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi facilmente verificabile dal prodotto o dalla confezione.

## **PECORINO TOSCANO DOP**

Il formaggio dovrà essere "Pecorino Toscano DOP". Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 10 luglio 1995 - GURI n.186 del 10 agosto 1995 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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 maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni e meno di 4 mesi).

## **ASIAGO DOP**

Il formaggio dovrà essere "Asiago DOP" pressato - fresco. Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato con DM 6 giugno 1995 - GURI n. 146 del 24 giugno 1995 e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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 maturazione tale da essere considerato "fresco" (almeno 20 giorni).

## **GORGONZOLA DOP**

Il formaggio dovrà essere "Gorgonzola DOP". Il prodotto dovrà rispettare quanto previsto dal disciplinare di produzione approvato dalla normativa nazionale e tutelato dal relativo consorzio e riconosciuto dalla normativa comunitaria. 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.

## **02.02.15.PS LOTTO XV – PROSCIUTTO TOSCANO DOP**

Il prosciutto da fornire dovrà essere "prosciutto Toscano DOP". Le caratteristiche del prodotto dovranno essere quelle previste dal disciplinare di produzione approvato per legge e riconosciuto dalla normativa comunitaria.

Il prodotto non dovrà avere una stagionatura inferiore ai dodici mesi e dovrà essere fornito sotto forma di cosce disossate in confezione sottovuoto.

## **02.02.16.PS LOTTO XVI – PASTA FRESCA E RIPIENA**

Gli **gnocchi** di patate devono essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva o modificata. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Devono essere di qualità superiore in confezioni originali da gr. 500 a gr. 1.000 o superiori riportanti la data di scadenza, precisando giorno, mese, anno. Conservazione in frigo a + 3°C.

Devono presentare le seguenti caratteristiche: prodotti con buona tecnica di fabbricazione, con farina di grano tenero tipo "0" o "00", patate, sale ed acqua; esenti da odori e sapori anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; buone caratteristiche microbiche; etichettatura conforme alla normativa; gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi alla normativa vigente e comunque il prodotto non deve contenere latticini e/o derivati; non devono contenere uovo e/o derivati; dopo la cottura devono avere consistenza solida, non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

Le **paste ripiene** dovranno contenere ripieni di spinaci e ricotta fresca per quanto riguarda i ravioli mentre per i tortellini dovranno essere composti da carne bovina e suina, formaggio grattugiato e aromi vari. Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

### **Articolo 3**

03.01.PS Il presente articolo, ad integrazione di quanto contenuto nel Capitolato Speciale va a specificare modalità e tempistica delle consegna.

03.02.PS La consegna dei prodotti dovrà avvenire, a seguito di ordine da parte del Comune, tre giorni la settimana: il lunedì, il mercoledì ed il venerdì. L'ordine dei prodotti dovrà essere inviato (a mezzo fax al numero appositamente indicato dall'azienda appaltatrice come previsto all'articolo 13 comma 13.08 del capitolato speciale), almeno entro il secondo giorno antecedente la data della fornitura. Saltuariamente, per casi eccezionali o per forniture o preparazioni alimentari particolari, potrà essere richiesta la fornitura in giorni diversi anche con l'invio dell'ordine il giorno prima della consegna, senza aggravio dei costi di fornitura.

La consegna dovrà essere effettuata all'orario indicato nell'ordine nella fascia orario tra le 6.00 e le 8.00 (salvo diverso accordo tra le parti durante l'esecuzione del contratto).

La consegna dovrà essere effettuata presso i magazzini del centro di cottura e dell'Asilo Nido, situati entrambi in Via Lippi. Saltuariamente potranno essere richieste consegne presso altri indirizzi diversi da quelli indicati senza che questo comporti un aggravio dei costi della fornitura.

Per i prodotti del Banco Alimentare ordinati dal Servizio Sociale la consegna dovrà essere effettuata negli stessi giorni presso la sede dell'associazione "Pozzo di Giacobbe" posta in Via Fiume 53 a Quarrata o presso altro indirizzo che durante il periodo dell'appalto verrà individuato dal Servizio Sociale. La consegna per il Banco Alimentare dovrà avvenire nella fascia orario dalle ore 7.30 alle ore 8.30; in ogni caso, la consegna dovrà essere effettuata successivamente a quella presso i magazzini sopra indicati.

Eccezioni: per i lotti 3 (Acqua) e 5 (Pane e prodotti da forno) le modalità di consegna di tutti o di alcuni dei prodotti inseriti nei lotti sono specificati nella parte speciale relativa al singolo lotto.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato sarà oggetto dell'applicazione delle penali come indicato nella parte generale del Capitolato Speciale.

### **Articolo 4**

04.01.PS Gli imballaggi dovranno rispettare le norme dettate dalle disposizioni vigenti in materia sia in ambito comunitario che nazionale e locale.

04.02.PS Per imballaggio si intende tutto quanto permette il trasporto, la conservazione e l'immagazzinamento del prodotto.

04.03.PS Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da garantire fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Su tutti gli imballaggi dovrà essere riportata esternamente una etichettatura contenete quanto previsto dalla normativa e dal presente Capitolato. Nel caso di prescrizioni sui prodotti per le quali l'etichettatura prevista per legge non permetta di verificarne la rispondenza, dovrà essere cura del fornitore dimostrare la rispondenza dei prodotti forniti a quanto richiesto dal Capitolato speciale.

04.04.PS Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate sulla parte esterna, non a contatto con il prodotto e conformi alla normativa vigente.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

04.05.PS Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà; in particolare per i prodotti in cassetta come la frutta e/o la verdura, dovranno essere di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie. I prodotti non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

04.06.PS I prodotti biologici devono arrivare nei magazzini nelle confezioni originali ed essere munite di etichette che attestino la certificazione di prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 15 del regolamento C.E.E. n. 2092/91. 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 ministeriale, norme dell'organismo di controllo.

04.07.PS La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dalla normativa vigente, così come l'idoneità dei materiale e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, nonché l'idoneità dei mezzi di trasporto e il rispetto delle modalità di conservazione e trasporto.

04.08.PS La ditta fornitrice, anche quando non produttrice diretta delle confezioni fornite, sarà ritenuta responsabile del mancato rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni indicate. In tal caso verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**ALLEGATO B)**

## **Elenco dei lotti e criteri di aggiudicazione**

**Lotto n. 1 "ortaggi di produzione tradizionale" → prezzo più basso**

**Lotto n. 2 "frutta biologica" → prezzo più basso**

**Lotto n. 6 "prodotti surgelati" → prezzo più basso**

**Lotto n. 7 "generi alimentari vari" → prezzo più basso**

**Lotto n. 11 "carne fresca bovina e suina" → prezzo più basso**

**Lotto n. 12 "carne fresca avicunicola" → prezzo più basso**

**Lotto n. 13 "bibite e succhi di frutta" → prezzo più basso**

**Lotto n. 14 "prodotti caseari" → prezzo più basso**







# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Lotto n. 16 "pasta alimentare fresca" prezzo più basso.**

**Lotto n. 3 "acqua minerale" offerta economicamente più vantaggiosa**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

## **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza dallo stabilimento di imbottigliamento alla sede della mensa centralizzata in Via Lippi 6 . Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata.

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 30 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 30 chilometri o uguali o inferiori a 70
- 5 punti con distanze superiori a 70 chilometri o uguali o inferiori a 150
- 0 punti per distanze superiori a 150 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi  
(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza delle tecniche di imbottigliamento del prodotto, la visita dei locali di imbottigliamento con mezzi o comunque con spese a carico del fornitore e delle sorgenti anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;
- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate al prodotto fornito a cura e spese del fornitore;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini;
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio

**Lotto n. 4 "olio extravergine d'oliva"  
più vantaggiosa**



**offerta economicamente**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

### **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza – viene calcolata attraverso la media delle distanze dal luogo di coltivazione delle olive, dalla frangitura e dall'imbottigliamento, alla sede della mensa centralizzata in via Lippi 6.

Per luogo di coltivazione delle olive si intende la frazione/località dove è ubicato l'appezzamento di terreno più rappresentativo dell'azienda; in caso di mancata indicazione della località/frazione si prenderà a riferimento il Comune ove è ubicato l'appezzamento.

Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata.

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 8 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 8 chilometri o uguali o inferiori a 15
- 5 punti con distanze superiori a 15 chilometri o uguali o inferiori a 20
- 0 punti per distanze superiori a 20 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi  
(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza delle tecniche di coltivazione, della raccolta, della frangitura e dell'imbottigliamento del prodotto, la visita dei locali di imbottigliamento, di conservazione del prodotto e della coltivazione degli oliveti, con mezzi o comunque con spese a carico del fornitore, anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione e al consumo del prodotto fornito a cura e spese del fornitore ;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini.
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;
- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio

**Lotto n. 5 "pane e prodotti da forno"  
più vantaggiosa**



**offerta economicamente**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

### **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza dal forno di produzione alla sede della mensa centralizzata in via Lippi 6. Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata.

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 10 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 10 chilometri o uguali o inferiori a 30
- 5 punti con distanze superiori a 30 chilometri o uguali o inferiori a 50
- 0 punti per distanze superiori a 50 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi  
(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza del prodotto, delle materie prime utilizzate per la preparazione, la visita dei locali di produzione, con mezzi o comunque con spese a



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

carico del fornitore, anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;

- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione e al consumo del prodotto fornito a cura e spese del fornitore;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini.
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;
- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio

**Lotto n. 8 "pasta alimentare secca"  
più vantaggiosa**



**offerta economicamente**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

### **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza dallo stabilimento di produzione alla sede della mensa centralizzata in via Lippi 6. Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata.

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 30 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 30 chilometri o uguali o inferiori a 70
- 5 punti con distanze superiori a 70 chilometri o uguali o inferiori a 150
- 0 punti per distanze superiori a 150 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi

(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza del prodotto, delle materie prime utilizzate per la preparazione, la visita dei locali di produzione, con mezzi o comunque con spese a



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

carico del fornitore, anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;

- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione e al consumo del prodotto fornito a cura e spese del fornitore;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini.
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;
- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio

**Lotto n. 9 "latticini" → offerta economicamente più vantaggiosa**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

### **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza dallo stabilimento di produzione alla sede della mensa centralizzata in via Lippi 6 . Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 30 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 30 chilometri o uguali o inferiori a 70
- 5 punti con distanze superiori a 70 chilometri o uguali o inferiori a 150
- 0 punti per distanze superiori a 150 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi

(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza del prodotto, delle materie prime utilizzate per la preparazione, eventuale visita dei locali di produzione e di stoccaggio delle derrate



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

alimentari, con mezzi o comunque con spese a carico del fornitore, anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;

- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione e al consumo del prodotto fornito a cura e spese del fornitore;
- L'utilizzo di latte di produzione regionale;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini.
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;
- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio

**Lotto n. 10 "latte di produzione biologica"  
economicamente più vantaggiosa**



**offerta**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

### **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza dallo stabilimento di produzione alla sede della mensa centralizzata in via Lippi 6 . Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 30 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 30 chilometri o uguali o inferiori a 70
- 5 punti con distanze superiori a 70 chilometri o uguali o inferiori a 150
- 0 punti per distanze superiori a 150 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi  
(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

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

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza del prodotto, delle materie prime utilizzate per la preparazione, eventuale visita dei locali di produzione e di stoccaggio delle derrate alimentari, con mezzi o comunque con spese a carico del fornitore, anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;
- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione e al consumo del prodotto fornito a cura e spese del fornitore;
- L'utilizzo di latte di produzione regionale;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini.
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;
- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio

**Lotto n. 15 "prosciutto crudo doc"  
più vantaggiosa**



**offerta economicamente**

**Offerta economica = punti 75**

**Qualità del servizio = punti 25**

### **Criteria per l'attribuzione dei punti per la qualità del servizio**

1) Distanza dallo stabilimento di produzione alla sede della mensa centralizzata in via Lippi 6. Il calcolo della distanza sarà effettuato per mezzo del sito internet <http://www.viamichelin.com/viamichelin/ita/tpl/hme/MaHomePage.htm> con la specifica dell'itinerario "il più rapido" per raggiungere la sede della mensa centralizzata.

Nel caso di passaggi intermedi del prodotto tramite depositi o corrieri la distanza dovrà essere calcolata tenendo presente questi passaggi.

Punteggio massimo attribuibile 15 punti così ripartiti:

- 15 punti con distanze uguali o inferiori a 30 chilometri
- 10 punti con distanze superiori a 30 chilometri o uguali o inferiori a 70
- 5 punti con distanze superiori a 70 chilometri o uguali o inferiori a 150
- 0 punti per distanze superiori a 150 chilometri

2) Organizzazione della modalità della fornitura

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti:

- 5 punti per la fornitura diretta dal produttore senza nessun intermediario
- 3 punti per la consegna con un passaggio dalla produzione al consumo
- 1 punto per la consegna con due passaggi dalla produzione al consumo
- 0 punti per la consegna con oltre due passaggi intermedi

(per passaggi si intende anche l'utilizzo di un magazzino diverso dalla sede di produzione)

3) Progetto educativo da compilare in massimo di 5 pagine

Punteggio massimo attribuibile 5 punti così ripartiti

- 5 punti per progetti giudicati ottimi
- 3 punti per progetti giudicati buoni
- 1 punto per progetti giudicati sufficienti
- 0 punti per progetti giudicati insufficienti



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

---

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

Nell'attribuzione del giudizio saranno valutati in particolar modo:

- L'organizzazione e realizzazione di iniziative finalizzate a favorire la conoscenza del prodotto, dei metodi di allevamento, dei mangimi utilizzati, eventuale visita dei locali di trasformazione e di conservazione del prodotto, con mezzi o comunque con spese a carico del fornitore, anche attraverso percorsi formativi da realizzare all'interno delle scuole con personale proprio specializzato nel settore oggetto del lotto;
- L'offerta di percorsi di educazione alimentare che prevedano in particolare attività di informazione, formazione e sensibilizzazione degli utenti alle problematiche ambientali legate all'alimentazione e al consumo del prodotto fornito a cura e spese del fornitore;
- La realizzazione di una o più iniziative nel corso della durata contrattuale di programmi di educazione alimentare ovvero di supporto ai genitori nella scelta degli alimenti per i bambini.
- La realizzazione di eventuali depliant informativi sul prodotto fornito;
- Quant'altro l'azienda ritenga opportuno attuare, oltre quanto già previsto dal capitolato d'appalto, per migliorare la qualità del servizio.





# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**ALLEGATO C)**

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA AI SENSI DEGLI ARTT.46 E 47

**del D.P.R.445 DEL 28.12.2000**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_, residente in \_\_\_\_\_, in qualità di legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_, (eventualmente: giusta procura generale/speciale n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ da allegare in copia conforme all'originale) con sede in \_\_\_\_\_, P. IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_

Consapevole della responsabilità penale ex art. 76 D.P.R.445/2000 in caso di falsa dichiarazione

**DICHIARA AI SENSI DEGLI ARTT.46 E 47 DEL D.P.R. N.445 DEL 28.12.2000**

sotto la propria responsabilità:

- 1) di aver preso conoscenza della certificazione obbligatoria di cui all'art. 16 comma 16.04. del capitolato speciale d'appalto (Allegato A) e delle sue conseguenze (art. 16 comma 16.05. CSA);
- 2) che tra i prodotti oggetto del lotto n. \_\_\_\_\_ sono assenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.);
- 3) che la ditta si impegna a non fornire nel corso della fornitura prodotti contenenti O.G.M.;
- 4) di aver preso visione e di accettare quanto previsto dall'art. 16 comma 16.05. del capitolato speciale d'appalto (Allegato C) in caso di violazione del divieto di somministrazione di tali prodotti e di quanto dichiarato nei punti precedenti.

Si allegano:

- copia fotostatica (non autenticata) del documento di identità del sottoscrittore (carta di identità – patente di guida o passaporto);
- certificazioni attestanti quanto dichiarato (non obbligatorie).

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

IN FEDE

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 della Legge 196/03 che i dati personali saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

IN FEDE



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

**Allegato D**

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Azienda Aggiudicataria			
Lotto n.		N. ordine articolo	
Descrizione articolo			
Produttore/fornitore			
Marca prodotto			
Tipo confezione			
Nello spazio sottostante riportare tutti i dati presenti in etichetta o copia fotostatica della stessa			



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

## ALLEGATO E

### ELENCO SCUOLE

n.	Tipologia	denominazione	indirizzo	Telefono
1	Nido d'infanzia	IL GIROTONDO	Via Lippi 19 QUARRATA	057372137
2	Nido d'Infanzia	- BOSCO DEI FOLLETTI - MAGA MAGO'	Via Larga 179 CASINI	0573744153
3	Scuola dell'Infanzia	SACRO CUORE	Piazza della Chiesa FERRUCCIA	0573718652
4	Scuola dell'Infanzia	BURIANO	Via di Buriano 55 BURIANO	0573750133
5	Scuola dell'Infanzia	LUCCIANO	Via delle Poggiole 200 LUCCIANO	0573750019
6	Scuola dell'Infanzia	SANTONUOVO	Via del Paradiso 1 SANTONUOVO	0573734237
7	Scuola dell'Infanzia	VIA CINO	Via Cino da Pistoia 45 QUARRATA	0573737889
8	Scuola dell'Infanzia	BARBA	Via di Brana 41 BARBA	0573718418
9	Scuola dell'Infanzia	CATENA	Via Seano 34 CATENA	0573744279
10	Scuola dell'Infanzia	VALENZATICO	Via delle Corbellicce 51 VALENZATICO	0573735608
11	Scuola dell'Infanzia	VIGNOLE	Via IV Novembre VIGNOLE	0573717584
12	Scuola Primaria	SANTONUOVO	Via Rubattorno 31 SANTONUOVO	0573775250
13	Scuola Primaria	SANTA LUCIA	Via Santa Lucia 30 QUARRATA	0573775250
14	Scuola Primaria	VIA TORINO	Via Torino 77 QUARRATA	057373311
15	Scuola Primaria	CATENA	Via Vecchia Fiorentina II tr. 242 CATENA	0573744136
16	Scuola Primaria	VALENZATICO	Via delle Corbellicce 57 VALENZATICO	0573735297
17	Scuola Primaria	VIGNOLE	Via di Mezzo 143 VIGNOLE	0573705043
18	Scuola Secondaria di Primo grado	CENTRALE	Via Francesco Petrarca 16 QUARRATA	057372444
19	Scuola Secondaria di Primo grado	SUCCURSALE	Via Cino da Pistoia 12 QUARRATA	057372117
20	Scuola Secondaria di Primo grado	VIGNOLE	Via IV Novembre 164 VIGNOLE	0573718502



# CITTA' DI QUARRATA

Provincia di Pistoia

*Servizio Pubblica Istruzione, Formazione e Trasporti Integrati*

21		<b>MENSA CENTRALIZZATA</b>	<b>Via F. Lippi 6 QUARRATA</b>	<b>0573778897</b>
----	--	--------------------------------	------------------------------------	-------------------