



# COMUNE DI MARCIANA MARINA

PROVINCIA DI LIVORNO

Codice Fiscale 82002040499

AREA AMMINISTRATIVA

U.O. SERVIZI SCOLASTICI E SOCIALI

Viale G. Vadi n. 7 57033 Marciana Marina - Telefono 0565/99002 -99368 Fax 0565/904321

Sito Internet: [www.comune.marcianamarina.li.it](http://www.comune.marcianamarina.li.it) e-mail: [d.smordoni@comune.marcianamarina.li.it](mailto:d.smordoni@comune.marcianamarina.li.it)

Pec: [comunemarcianamarina@postacert.toscana.it](mailto:comunemarcianamarina@postacert.toscana.it)\*



**Allegato B**

## CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 36 COMMA 2 LETT. B) DEL D. LGS. N. 50/2016 CON MODALITA' TELEMATICA IN SEGUITO A MANIFESTAZIONE DI INTERESSE PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA MENSA SCOLASTICA DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA PRIMO GRADO DEL COMUNE DI MARCIANA MARINA – ANNO SCOLASTICO 2018-2019**

**La fornitura è suddivisa in 5 lotti e sono ammesse offerte per singoli lotti:**

**Lotto1 “Generi alimentari vari” - CIG N.: Z9324A9FDC**

**Lotto 2 “Frutta e verdura” - CIG. N.: ZB424A9FEE**

**Lotto 3 “Carni fresche” - CIG N.: Z0624AA018**

**Lotto 4 “Pane” - CIG N.: ZEF24AA025**

**Lotto 5 “Surgelati” - CIG. N.: Z3224AA030**

### **Art. 1 - Oggetto**

Il presente Capitolato ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari per la mensa scolastica delle scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado del Comune di Marciana Marina.

### **Art. 2 – Durata dell'affidamento**

L'affidamento sarà valido per l'anno scolastico 2018/2019 con decorrenza dalla data di apertura della refezione scolastica e fino al termine dell'anno scolastico 2018/2019 (30 Giugno 2019);

### **Art. 3 – Importo a base di gara**

L'importo stimato a base di gara è pari ad €. 39.500,00 oltre IVA ed è suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO 1 – Generi alimentari vari – l'importo stimato a base di gara è pari ad €. 12.300,00 oltre IVA, soggetto a ribasso; CIG N. Z9324A9FDC

LOTTO 2 – Frutta e verdura – L'importo stimato a base di gara è pari ad €. 9.200,00 oltre IVA, soggetto a ribasso; CIG. N. ZB424A9FEE

LOTTO 3 – Carni fresche – L'importo stimato a base di gara è pari ad €. 14.900,00 oltre IVA, soggetto a ribasso; CIG N. Z0624AA018

LOTTO 4 – Pane – L'importo stimato a base di gara è pari ad €. 1.500,00 oltre IVA, soggetto a ribasso; CIG N. ZEF24AA025

LOTTO 5 – Surgelati – L'importo stimato a base di gara è pari ad €. 1.600,00 oltre IVA, soggetto a ribasso; CIG. N. Z3224AA030

Per l'affidamento della presente fornitura non sono configurabili oneri per la sicurezza né sono configurabili interferenze per cui non si procede alla redazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) ai sensi dell'art. 26 del D. Leg.vo n. 81/2008 e pertanto gli oneri della sicurezza per rischi interferenziali sono pari a euro 0,00 (zero) trattandosi nello specifico di prestazione di "mera fornitura di beni" rientranti nei casi di cui al combinato disposto della Determinazione Anac n. 3/2008 e dell'art. 26 comma 3bis del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.

L'importo a base di gara è stato calcolato tenendo conto dei prezzi applicati negli affidamenti dell'ultimo biennio.

L'importo posto a base di gara è presunto e puramente indicativo e non impegna questa Amministrazione al raggiungimento dell'importo massimo sopraindicato riservandosi, l'Amministrazione medesima, la potestà di richiedere le forniture secondo le effettive necessità; pertanto l'esatto ammontare della fornitura, sarà quello risultante applicando i prezzi unitari offerti dall'appaltatore in sede di gara alle effettive quantità richieste ed acquistate di volta in volta in costanza di rapporto contrattuale, secondo una valutazione discrezionale del proprio fabbisogno. Le forniture richieste nell'arco di validità contrattuale potranno risultare, a consuntivo, anche di importo inferiore rispetto all'impegno di spesa derivante dal contratto.

Nel corso del periodo di affidamento l'Amministrazione Comunale potrà richiedere, e quindi l'aggiudicatario avrà l'obbligo di accettare, alle stese condizioni economiche, un aumento ovvero una diminuzione della fornitura oggetto dell'affidamento, fino alla concorrenza di 1/5 dell'importo complessivo. Rimane escluso, in caso di riduzione, il diritto a qualsivoglia compenso o indennizzo, a qualsiasi titolo, anche risarcitorio da parte dell'aggiudicatario. Rimane in ogni caso escluso per l'aggiudicatario qualsivoglia diritto di recesso o di risoluzione del rapporto, mantenendo lo stesso, comunque, l'obbligo all'esecuzione delle prestazioni così come ridotte.

Il prezzo offerto, risultante dal ribasso, dovrà essere comprensivo di tutti gli oneri relativi al personale impiegato nella fornitura e di ogni altro onere dovuto all'impresa sulla base delle norme in vigore, in connessione con l'esecuzione del contratto.

L'aggiudicazione avverrà per singolo lotto. Le ditte potranno presentare offerta per uno o più lotti.

#### **Art. 4 - Descrizione della fornitura**

La fornitura comprende i prodotti indicati nelle schede tecniche (allegati B1, B2, B3, B4, B5), nelle quantità presunte per ciascuno specificate.

Relativamente a ciascun prodotto, in sede di offerta, dovrà essere indicata la Marca ed eventualmente la marca dei prodotti forniti in sostituzione di quelli maggiormente utilizzati.

#### **Art. 5 - Caratteristiche dei Prodotti**

Tutti i prodotti forniti dovranno avere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi ai requisiti imposti dalle normative vigenti applicabili; inoltre dovranno essere conformi ai requisiti e alle caratteristiche specificati nel presente capitolato e nelle schede tecniche di cui al precedente art. 4; per quanto non indicato si fa riferimento alle vigenti normative in materia di igiene e merceologia alimentare.

Tutti i prodotti dovranno presentare le caratteristiche organolettiche proprie (consistenza, odore, colore e sapore).

Tutti i prodotti dovranno presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, dovranno essere privi di muffe, eventuali impurità e corpi estranei.

I prodotti di origine animale dovranno essere dotati di bollatura sanitaria/marchio di identificazione come da Regolamento CE n.853/2004 e Regolamento CE n. 854/2004;

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

Per ciascuna tipologia di prodotto la ditta aggiudicataria assume l'impegno a produrre alla Stazione Appaltante, preliminarmente all'avvio della fornitura, le relative schede tecniche merceologiche.

#### **Art. 6 – Condizioni generali della Fornitura**

Il Fornitore è obbligato a:

- garantire la rintracciabilità di tutti i Prodotti consegnati e dei materiali destinati ad entrare in contatti con i Prodotti, ai sensi delle normative nazionali e comunitarie vigenti;
- consegnare i Prodotti in confezioni integre, chiuse all'origine, con etichettature a norma di legge;
- controllare che il termine minimo di conservazione o la data di scadenza siano ben visibili e chiaramente leggibili su ogni confezione;
- appurare che gli imballaggi siano integri e rispondano ai requisiti di legge;
- compilare in modo esauriente i documenti di trasporto e le fatture.

I prodotti dovranno presentare, al momento della consegna, un'adeguata vita residua (shelf – life) a garanzia della freschezza degli alimenti.

I prodotti dovranno altresì essere trasportati con mezzi idonei, alle temperature previste dalla legge ed opportunamente separati per tipologia di prodotto.

Qualora, nel corso della validità del presente affidamento, si rendesse necessario acquistare prodotti non inseriti nel presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale, per tali generi alimentari, si riserverà di richiedere apposito preventivo di spesa.

#### **Art. 7 - Pianificazione fornitura**

Il Comune e il Fornitore concorderanno, prima dell'avvio della fornitura, le modalità operative di approvvigionamento, in particolare i giorni e gli orari in cui dovranno essere effettuate le consegne; Le modalità operative di approvvigionamento saranno concordate tenendo presente che:

- a) le frequenze obbligatorie di consegna dovranno essere quelle indicate per ciascun lotto, in ragione dell'articolazione del menù osservato;
- b) la fascia oraria di consegna sarà dalle ore 8:30 alle ore 9.30;
- c) potranno essere richieste consegne in giorni diversi da quelli programmati nel caso di festività nazionali o locali ricadenti nei giorni di consegna d) il punto di consegna sarà il seguente:

Mensa Scolastica Marciana Marina – Via Oliviero Murzi n. 2;

#### **Art. 8 – Opzioni.**

I fornitori che risulteranno aggiudicatari delle suddette forniture, nel caso in cui il Comune decida di organizzare il servizio di Campo solare estivo da erogare ai bambini residenti nel Comune di Marciana Marina nei mesi di Luglio ed Agosto 2019, ferma restando l'adozione di separato ed apposito specifico impegno di spesa, dovranno rendersi disponibili ad effettuare le forniture e ad applicare gli stessi prezzi e condizioni offerte in sede di gara.

#### **Art. 9 - Responsabile del Servizio per la Ditta aggiudicataria**

Il Fornitore si obbliga ad indicare il nominativo di un Responsabile del Servizio che sarà il referente per il Comune. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal Comune al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente al Fornitore.

#### **Art. 10 - Adempimenti del Fornitore**

Il Fornitore, dopo la comunicazione di aggiudicazione e almeno 5 giorni prima della data di inizio della Fornitura:

- a) dovrà consegnare al Comune copia delle schede tecniche dei prodotti;
- b) dovrà comunicare al Comune: 1) il nominativo del Responsabile del servizio, con recapito telefonico e indirizzo e-mail 2) il numero di fax e indirizzo e-mail al quale dovranno essere inviati gli ordini;
- c) comunicare tempestivamente all'Ufficio Scuola del Comune e al personale addetto alla refezione scolastica qualsiasi interruzione, sospensione o variazione della fornitura che dovesse verificarsi per causa di forza maggiore;

- d)provvedere a tutte le forme assicurative sociali, previdenziali, infortunistiche del personale eventualmente impiegato nell'espletamento del servizio;
- e) attenersi all'osservanza scrupolosa del contratto collettivo nazionale e degli accordi locali integrativi in vigore per il tempo e nelle località dove si esercita la fornitura, garantendo quindi condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai CCNL ai dipendenti eventualmente impiegati. L'affidatario si obbliga ad applicare i contratti e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci.
- f)far fronte a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro.

**Art. 11 - Modalità di esecuzione della fornitura**

I quantitativi (e conseguentemente anche gli importi di cui all'art. 3) sono presunti e non vincolanti per l'amministrazione che si riserva di aumentarli o diminuirli in rapporto alle esigenze effettive, senza che la ditta fornitrice possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi non contemplati nel presente Capitolato.

I prodotti che verranno indicati negli ordinativi dovranno essere consegnati con le frequenze di consegna e nei giorni e nelle fasce orarie stabiliti nel presente capitolato.

Il Comune, nell'effettuare l'ordine, potrà esprimere la propria preferenza per la consegna di una delle Marche del Prodotto offerta in sede di gara. Il Fornitore dovrà provvedere alla consegna della marca richiesta qualora vi sia disponibilità della stessa. L'obbligo di consegna del Fornitore si intenderà correttamente adempiuto anche qualora il Fornitore consegni una Marca diversa da quella richiesta, a condizione che si tratti di una delle Marche offerte in sede di gara per quel prodotto. Il Fornitore si impegna a consegnare i prodotti e le quantità ordinate nei giorni e nelle fasce orarie definiti nella Pianificazione della Fornitura.

**Art. 12 - Conservazione, confezionamento, trasporto e consegna dei prodotti.**

Il Fornitore deve approntare e conservare i prodotti, preparare le spedizioni, effettuare il trasporto e la consegna in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti applicabili.

I contenitori, imballaggi ed in genere tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, integri e senza alterazioni manifeste, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento o al facchinaggio.

Le confezioni dei prodotti consegnati devono garantire un'idonea protezione del prodotto e, alla consegna, devono risultare integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori e perdita di sottovuoto; se in latta non devono presentare difetti come ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.

Il trasporto deve avvenire rispettando, per ciascun prodotto, le condizioni di temperatura ottimali e raccomandate.

I veicoli utilizzati dal Fornitore per il trasporto devono essere idonei nelle dotazioni e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. In particolare, per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata, i veicoli devono essere provvisti di autorizzazione sanitaria e di idonee attrezzature di frigoconservazione con monitoraggio costante della temperatura.

Il fornitore dovrà effettuare la consegna dei prodotti presso il punto di consegna indicato.

Il Fornitore è tenuto allo scarico della merce dall'automezzo. La consegna dei prodotti oggetto di fornitura deve avvenire su attrezzature e/o supporti adeguati allo stato fisico dei punti di consegna.

Ai fini della applicazione delle penali di cui agli articoli successivi, verranno considerati:

- ritardata consegna, quella effettuata con oltre 1 ora di ritardo rispetto alla fascia concordata ai sensi dell'art. 7);
- mancata consegna, quella NON effettuata nel giorno prestabilito ovvero effettuata nel giorno stabilito ma in orari in cui non è presente il personale del punto di consegna.

**Art. 13 - Sostituzione di Prodotti indicati in sede di offerta.**

Qualora sopraggiunga l'indisponibilità definitiva di una Marca indicata in sede di offerta, il Fornitore può chiederne la sostituzione definitiva purché la Marca proposta in sostituzione abbia caratteristiche almeno equivalenti. Le sostituzioni di cui sopra non daranno in nessun caso diritto al Fornitore di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario offerto in sede di gara.

Il Comune si riserva la facoltà di valutare la richiesta e di effettuare, o far effettuare, le prove ritenute opportune di caso in caso, volte a confermare il possesso, da parte del Prodotto offerto in sostituzione, di caratteristiche equivalenti o superiori rispetto al Prodotto offerto in sede di gara. Al termine della valutazione il Comune comunicherà al Fornitore se avrà accettato o meno la sostituzione di prodotto richiesta.

**Art. 14 - Indisponibilità temporanea di prodotti.**

In caso di non disponibilità di Prodotti (intendendosi per "non disponibilità del "Prodotto" la non disponibilità temporanea della marca o marche indicate) dovuta ad eventi occasionali di rotture di stock, il Fornitore dovrà comunicare per iscritto la mancata disponibilità, indicando:

- la Denominazione di Vendita,
- il periodo temporale di non disponibilità,
- il Prodotto offerto in sostituzione.

Il Fornitore, al fine di non incorrere nel pagamento delle penali previste per il caso di mancata consegna:

- dovrà comunicare la non disponibilità del/i Prodotto/i al Comune, prima di ricevere eventuali Richieste di Approvvigionamento relative al/i Prodotto/i medesimo/i;
- dovrà offrire in sostituzione prodotti che abbiano caratteristiche qualitative equivalenti o superiori a quello/i temporaneamente sostituito/i.

I prodotti proposti in sostituzione dovranno essere forniti alle medesime condizioni economiche di quelli oggetto di temporanea sostituzione.

**Art. 15 - Pagamenti**

Il Fornitore è tenuto ad emettere fatture elettroniche secondo le norme che disciplinano la materia. La fattura elettronica dovrà riportare i riferimenti delle richieste di approvvigionamento e dei documenti di accompagnamento della merce.

La fattura dovrà essere intestata a: Comune di Marciana Marina – Via G. Pascoli n. 1 – 57033 Marciana Marina (LI). Codice UFH 531 e dovrà altresì contenere il Codice CIG.

Il pagamento delle fatture sarà disposto con determinazione del Responsabile dell'Area Amministrativa previo accertamento della regolarità della fornitura e previo accertamento della regolarità del Documento Unico di Regolarità contributiva (DURC).

**Art. 16 - Piano di autocontrollo**

Il Fornitore dovrà autocertificare, con documento da consegnare almeno 5 giorni prima dell'inizio della fornitura, che la fornitura delle derrate alimentari richieste avverrà in conformità ad un sistema di autocontrollo aziendale secondo il sistema HCCP, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente e, in particolare dal Regolamento Comunitario n. 852/2004.

**Art. 17 - Verifiche alla consegna e sostituzioni**

All'atto del ricevimento della merce, il Comune, tramite il cuoco o suo sostituto, effettuerà controlli qualitativi e quantitativi sulle merci. Nello specifico saranno eseguiti i seguenti controlli:

- Controllo della rispondenza della merce all'ordine;
- Controllo della rispondenza della merce consegnata al DDT (documento di trasporto);
- Controlli "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione ( bilance, termometri) sullo stato della merce consegnata.

- Controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari. Con riferimento ad eventuali scostamenti quantitativi, il Comune può: 1) respingere l'eccedenza di fornitura; 2) accettare le differenze quantitative riscontrate, anche modificando i quantitativi di forniture successive; 3) chiedere al Fornitore l'invio della merce mancante nel più breve tempo possibile, fermo restando che ogni onere per l'integrazione della fornitura è carico del Fornitore. Il Fornitore è obbligato a sostituire i Prodotti che, a seguito delle sopra specificate verifiche "a vista" e/o mediante strumenti di misurazione effettuate dagli addetti alle mense al momento della consegna dei Prodotti stessi, risultino non conformi ai requisiti di legge e ai requisiti specificati nel presente Capitolato e nelle schede tecniche. La non conformità viene dichiarata e sottoscritta dall'addetto alla mensa sul documento di accompagnamento della merce ed il prodotto viene restituito. Tale sostituzione dovrà essere eseguita dal Fornitore entro il giorno lavorativo successivo, salvo il caso in cui il Comune, per ragioni tecnico-organizzative, indichi una data diversa. In caso di inadempimento agli obblighi di sostituzione previsti nel presente articolo si applicheranno le penali previste all'art. 21, previa formale comunicazione al Fornitore.

**Art. 18 - Verifiche successive alla consegna e sostituzioni**

L'accettazione da parte degli addetti alla mensa della merce consegnata non solleva il fornitore da responsabilità e obbligazioni in ordine a vizi occulti o non rilevati o rilevabili all'atto della consegna. Il Fornitore è obbligato a sostituire i Prodotti anche qualora la non conformità degli stessi emerga in un momento successivo alla consegna. La richiesta di ritiro di tali prodotti deve essere comunicata per iscritto al Fornitore entro 2 Giorni lavorativi dalla consegna.

Il ritiro della merce non conforme deve essere effettuato entro il giorno lavorativo successivo alla richiesta. La sostituzione dei Prodotti dovrà essere effettuata contestualmente al ritiro, salvo il caso in cui il Comune, per ragioni tecnico-organizzative, indichi una data diversa.

In caso di inadempimento agli obblighi di ritiro e/o sostituzione previsti nel presente articolo si applicheranno le penali previste all'art. 21, previa formale comunicazione al Fornitore.

**Art. 19 - Reclami sui prodotti o servizi.**

Qualora ritenuto necessario, in aggiunta a quanto previsto agli articoli precedenti, il Comune segnalerà per iscritto al Fornitore le carenze riscontrate relative ai Prodotti forniti o servizi resi.

Il Fornitore è tenuto a inviare al Comune le proprie deduzioni entro 7 Giorni lavorativi dalla ricezione del reclamo. In mancanza di tali deduzioni il reclamo si intenderà accettato.

**Art. 20 – Verifiche di non conformità dei prodotti.**

Qualora il Fornitore non ottemperi all'obbligo di ritiro di cui al precedente art. 18, il Comune provvederà a preparare ed identificare i campioni di prodotti riscontrati non conformi e a inviarli ad un Laboratorio di analisi per l'esecuzione delle determinazioni analitiche ritenute idonee per valutare la conformità.

Nel caso in cui le determinazioni analitiche attestino la non conformità del prodotto esaminato, il Comune comunica per iscritto al Fornitore gli esiti delle verifiche analitiche effettuate.

Nel caso in cui il Fornitore non accetti i risultati delle verifiche effettuate, le parti di comune accordo incaricano un altro Laboratorio di analisi. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza confermino la non conformità del prodotto, il Fornitore è tenuto a pagare le spese analitiche di prima e di seconda istanza, fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni e a ritirare il prodotto. Nel caso in cui le analisi di seconda istanza non rilevino la non conformità contestata dal Comune a seguito delle verifiche analitiche di prima istanza, al Fornitore sono poste a carico solamente le spese delle analisi di seconda istanza.

### **Art. 21 - Penali**

Qualora il Fornitore non ottemperi agli obblighi derivanti dalle disposizioni di legge in materia, dal capitolato d'appalto e dal contratto, con atto del Responsabile dell'Area Amministrativa, saranno applicate le seguenti penali:

- €. 50,00 per ogni giorno di ritardo rispetto al termine indicato al precedente art. 9 per la consegna delle schede tecniche dei prodotti;
- €. 300,00 qualora il Fornitore effettui le consegne in ritardo (oltre un'ora) rispetto agli orari concordati ai sensi dell'art. 7 per più di 3 consegne anche non consecutive;
- Nel caso di mancata consegna, nel giorno di consegna concordato ai sensi dell'art. 7 dei prodotti ordinati o di consegna incompleta (mancanza di prodotti) o errata (i prodotti consegnati non corrispondono a quelli ordinati): penale pari al 10% del valore dei prodotti ordinati e non consegnati;
- €. 400,00 per ogni consegna di derrate scadute;
- €. 100,00 per ogni giorno di ritardo, rispetto ai termini indicati ai precedenti articoli, per il ritiro e/o la sostituzione dei prodotti che, a seguito di verifiche alla consegna o successive, risultino non conformi ai requisiti di legge o specificati nel capitolato;
- Per altri inadempimenti o violazioni: penali da €. 100,00 ad €. 1.000,00 in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

L'applicazione della penale sarà preceduta dalla contestazione scritta dell'inadempimento riscontrata. Nella contestazione sarà assegnato un termine di giorni 10 (dieci) per la presentazione di giustificazioni e/o controdeduzioni.

Qualora le giustificazioni e/o controdeduzioni non pervengano o siano ritenute inidonee a disculpare il Fornitore, il Comune si riserva la facoltà insindacabile di applicare le penali.

L'applicazione della penale non esclude il diritto del Comune a pretendere il risarcimento per l'eventuale ulteriore danno.

### **Art. 22 – Inadempienze e risoluzione del contratto.**

Si procederà di diritto alla risoluzione del contratto di cui alla presente fornitura nei seguenti casi:

- Avvenuta applicazione di n. 3 penalità;
- Subappalto anche parziale o cessione in tutto o in parte a terzi delle attività di cui alla presente fornitura;
- Perdita, da parte della Ditta aggiudicataria, dei requisiti per l'effettuazione della fornitura, quali il fallimento o la irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrarre con la pubblica amministrazione;
- Interruzione della fornitura protratta per n. 8 giorni oltre il giorno di consegna;
- Violazione degli obblighi relativi all'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro;
- Mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della legge n.136/2010,
- Violazione degli obblighi derivanti dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici, ai sensi dell'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013.

In tali casi, il Comune dovrà comunicare, mediante lettera raccomandata A/R e con preavviso di 30 giorni, che intende avvalersi della clausola risolutiva espressa.

### **Art. 23 – Risoluzione ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016**

Oltre a quanto previsto al precedente articolo 23, il contratto di cui alla presente fornitura, durante il periodo della sua efficacia:

- Può essere risolto se una o più delle condizioni di cui all'art. 108, comma 1, lett. a), b), c), d) del D.Lgs. n. 50/2016 sono soddisfatte;
- È risolto nei casi previsti dall'art. 108, commi 2 e seguenti, del D.Lgs. n. 50/2016.

**Art. 23-bis - Recesso**

L'impresa è tenuta all'accettazione in qualsiasi momento del recesso unilaterale dal contratto, salvo l'obbligo di preavviso di almeno di mesi uno, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico o quando vengano a mancare i presupposti di pubblico interesse che hanno determinato l'appalto, senza che l'appaltatore possa nulla pretendere.

**Art. 24 - Invariabilità dei prezzi.**

I prezzi, indicati in sede di offerta e fissati all'atto dell'aggiudicazione, rimarranno invariati per tutta la durata della fornitura e dovranno essere comprensivi di tutti gli oneri di natura fiscale, ad esclusione dell'IVA.

I suddetti prezzi dovranno inoltre essere comprensivi di tutti gli oneri concernenti la fornitura (trasporto, imballo, scarico, spese di fatturazione, ecc.) che devono pertanto intendersi a carico della Ditta offerente. Viene esclusa l'applicazione della revisione dei prezzi.

**Art. 25 – Sicurezza**

La Ditta aggiudicataria assume la veste di datore di lavoro ed è tenuta ad osservare ed attuare gli adempimenti previsti dal D. Lgs. n. 81/2008 a carico del datore di lavoro e titolare di attività.

L'Amministrazione aggiudicatrice, prima dell'aggiudicazione definitiva, provvede a controllare il rispetto da parte dell'impresa, nei casi nei quali la stessa vi sia tenuta, dei seguenti adempimenti:

- la nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione aziendale di cui all'art. 31 del D.Lgs. n. 81/2008;
- la nomina del medico competente di cui all'art. 18, comma 1, del D.Lgs. n. 81/2008, nei casi previsti dall'art. 41 del decreto stesso;
- la redazione del documento di valutazione dei rischi ai sensi degli art. 17, comma 1, lett. a) e 28 del D.Lgs. n. 81/2008;
- l'adeguata e documentata formazione dei propri lavoratori in materia di sicurezza e di salute ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

**Art. 26 – Responsabilità del Fornitore**

La Ditta aggiudicataria è responsabile per infortuni o danni arrecati a persone o cose, per fatto proprio o dei suoi dipendenti e collaboratori nell'esecuzione della fornitura in oggetto, con conseguente esonero del Comune da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Si accolla quindi, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che, nell'espletamento della fornitura o in conseguenza della fornitura derivino al Comune, agli utenti o a terzi, a cose o a persone, esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità. La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare, prima dell'inizio della fornitura, una adeguata polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi per danni arrecati al Comune (compresi dipendenti e collaboratori) o a terzi, a cose o persone. Tale polizza, con validità corrispondente all'affidamento della fornitura, dovrà avere un massimale minimo di €. 3.000.000,00 per sinistro.

In alternativa alla stipula di una nuova polizza, la Ditta aggiudicataria potrà produrre una polizza già attivata, completa di una appendice nella quale sia chiaramente indicato che la polizza in questione copre anche la fornitura oggetto del presente appalto.

L'appendice dovrà prevedere un massimale non inferiore a quello stabilito nel presente articolo e dovrà evidenziare chiaramente che il massimale è riservato a sinistri derivanti dall'esecuzione del presente appalto. Copia della polizza quietanzata dovrà essere consegnata al Comune almeno 5 giorni prima dell'inizio della fornitura.

La Ditta aggiudicataria è altresì sottoposta a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti e soci, nel caso di cooperative, risultanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazioni sociali ed assume a proprio carico tutti gli oneri relativi.

#### **Art. 27 - Riservatezza dei dati**

Il Comune di Marciana Marina dichiara che, in esecuzione degli obblighi imposti dal Regolamento UE 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, relativamente alla presente procedura di gara ed al successivo contratto, potrà trattare i dati personali del concorrente sia in formato cartaceo che elettronico, per finalità pubblica, di natura precontrattuale e contrattuale e per connessi eventuali obblighi di legge.

Il trattamento dei dati avverrà ad opera di soggetti impegnati alla riservatezza, con logiche correlate alle finalità e comunque in modo da garantire la sicurezza e la protezione dei dati.

In qualsiasi momento potrete esercitare i diritti di cui al Regolamento UE 679/2016.

Il titolare del trattamento è il Comune di Marciana Marina ([comunemarcianamarina@postacert.toscana.it](mailto:comunemarcianamarina@postacert.toscana.it))

L'operatore economico aggiudicatario sarà nominato responsabile del trattamento dei dati per le attività collegate con l'esecuzione del servizio appaltato. L'aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo o in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

#### **Art. 28 – Tracciabilità dei flussi finanziari**

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente appalto.

#### **Art. 29 - Subappalto**

Non sono ammessi il subappalto anche parziale e la cessione in tutto o in parte a terzi della fornitura in oggetto.

#### **Art. 30 – Garanzia Definitiva.**

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016.

La fideiussione deve recare la firma di un soggetto autorizzato a rilasciare la fideiussione per conto dell'istituto, banca, azienda o compagnia di assicurazione, e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

La garanzia definitiva è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento danni derivante dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La cauzione è disciplinata come disposto dall'art. 103 D.lgs.50/2016 e s.m.i.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 D.Lgs 50/2016 e s.m.i per la garanzia provvisoria.

Ogni qualvolta l'Amministrazione comunale si rivalga sul deposito cauzionale, per qualsiasi motivo, l'aggiudicatario è tenuto a reintegrare la somma del deposito entro trenta (30) giorni.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente previa detrazione dei corrispettivi dovuti.

#### **Art.31 – Spese contrattuali**

Sono a totale carico del fornitore tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, comprese le spese di registrazione in caso d'uso, copia degli atti, bolli postali, imposta di registro.

**Art. 32 - Diritto di recesso a fronte convenzioni Consip migliorative**

Ai sensi dell'art. 1 c. 13 del D.L n. 95/2012 convertito in Lg. 7/8/2012, n. 135, si precisa che l'Amministrazione ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. ai sensi dell'art. 26, c. 1, Lg. n. 488/99 successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip s.p.a., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, c. 3, Lg. n. 488/99.

**Art. 33- Norme di comportamento dei collaboratori e/o dipendenti dell'impresa appaltatrice – incompatibilità ex dipendenti comunali**

L'appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal codice nazionale di comportamento dei dipendenti pubblici (DPR 62/2013) e dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Marciana Marina approvato con Delibera di Giunta Comunale n°36 del 16.04.2014.

Tali codici sono consultabili e possono essere scaricati dal sito istituzione del Comune nella sezione "Amministrazione Trasparente" sottosezioni "Disposizioni generali" -" Atti generali" – al seguente indirizzo:

[http://www.comune.marcianamarina.li.it/index.php?view=cmsdoc&id=1302&option=com\\_cmsdoc&Itemid=12&lang=it](http://www.comune.marcianamarina.li.it/index.php?view=cmsdoc&id=1302&option=com_cmsdoc&Itemid=12&lang=it)

Il Codice di Comportamento comunale è altresì reso disponibile sul Sistema START tra la documentazione di gara.

L'appaltatore, ai fini della completa e piena conoscenza del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Marciana Marina si impegna a trasmetterne copia ai propri dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo.

Ai sensi dell'art. 53 c. 16 ter del D. Lgs. n. 165/2001 s.m.i i dipendenti dell'Ente che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.

L'aggiudicatario nell'accettare le disposizioni del presente capitolato, attesta di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

**Art. 34– Foro competente**

Per la definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del presente capitolato e del contratto, il Foro competente è quello di Livorno.

**Art. 35 – Disposizioni di rinvio e nuova normativa.**

Per quanto non previsto nel presente capitolato, si richiama quanto disposto dalle norme del D.Lgs. n. 50/2016, dalle norme del Codice Civile e da ogni altra disposizione di legge vigente in materia.

Qualora, nel periodo di affidamento della fornitura, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata nel presente capitolato, il Fornitore è obbligato ad osservarle e recepirle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dal Comune.

**SCHEDA TECNICA LOTTO 1 – GENERI ALIMENTARI VARI****CAPITOLA SPECIALE FORNITURA GENERI ALIMENTARI VARI****Prodotti da AGRICOLTURA BIOLOGICA**  
**(richiesta la fornitura ogni due settimane)**

Per tutti i prodotti è richiesta una fornitura biologica esente da organismi geneticamente modificati, il rispetto delle norme igieniche sanitarie vigenti, la marca italiana:

<b>PRODOTTO</b>	<b>CARATTERISTICHE</b>
<b>UOVA FRESCHE</b>  <b>Confezione da 90 pezzi</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Uova fresche di gallina., Cat "A", misura media prodotte in condizioni igienico sanitarie ottimali, corrispondenti alle caratteristiche dettate dal Regolamento CEE n. 1907/90 e 1247/91. Le uova oggetto della fornitura non devono contenere residui da concimi chimici e pesticidi, non devono contenere coloranti artificiali. Devono essere trasportate con veicoli idonei al mantenimento di temperatura costante, essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti, devono essere sottoposte a trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 65/93 e dal D.Lgs. 231/2017
<b>OLIO Extra Vergine di Oliva</b>  <b>Tanica 5 lt.</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Di provenienza italiana, conforme al Regolamento CEE n. 2568/91, max 1% di acidità, deve essere fornito in contenitori da 5 lt., con indicazione di tutti i dati relativi la casa produttrice e luogo di provenienza. L'olio extra vergine alla consegna non deve avere oltre 14 mesi dalla data di produzione.
<b>OLIO DI OLIVA</b>  <b>Tanica 5 lt</b>	Di provenienza italiana, conforme al Regolamento CEE n. 2568/91, deve essere fornito in contenitori da 5 lt., con indicazione di tutti i dati relativi la casa produttrice e luogo di provenienza.
<b>OLIO DI SEMI DI MAIS</b>  <b>Tanica 5lt</b>	Su ogni confezione deve essere indicato tutto quanto previsto dalla vigente normativa nazionale.
<b>POMODORI PELATI</b>  <b>Conf, da 3 kg</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Devono essere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428/75, che prevede, tra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani freschi, ben lavati, con caratteristico colore rosso, privi di pesticidi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.
<b>PASSATA DI POMODORO</b>  <b>Conf. Da 1 kg</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Devono essere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428/75, che prevede, tra l'altro, che i pomodori siano maturati, sani freschi, ben lavati, con caratteristico colore rosso, privi di pesticidi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali.
<b>TONNO IN OLIO DI OLIVA</b>  <b>Conf. 1kg</b>	Prodotto di 1° scelta, con apertura a strappo, conforme alla normativa vigente..
<b>PINOLI</b> <b>Conf. Da 1 Kg.</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> - prodotto di 1° scelta
<b>ACETO BIANCO</b>  <b>Bottiglia da 1 Lt.</b>	Ottenuto da fermentazione acetica di vino bianco genuino, acidità non inferiore al 6% e non superiore al 12%. Rispondente alla normativa vigente in materia, di marca italiana, in bottiglie da lt. 1.
<b>LEGUMI SECCHI:</b>  <b>CONFEZIONE DA ½ KG</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Confezioni da 500 gr. Del tipo: fagioli Cannellini o Borlotti , lenticchie di Villalba, Leonessa, Castelluccio, ceci tipo Cottolo, migro o principe. I prodotti devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Farro Orzo
<b>ZUCCHERO SEMOLATO</b>  <b>Conf. Da 1 Kg</b>	Saccarosio depurato e cristallizzato di buona qualità, indicazione della ditta produttrice (italiana), stabilimento di lavorazione.
<b>SALE GROSSO E SALE FINO</b>	Marino fine e grosso in confezione da 1 KG.

<b>Conf. Da 1 kg</b>	
<b>VINO DA TAVOLA Lt. 1</b>	Secco, bianco o rosso. Azienda italiana.
<b>LIEVITO PER DOLCI</b>	Prodotto secco di alta qualità
<b>PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Marca italiana. Vari formati, per la pastina da brodo, avente basso grado di spappolamento, elevata tenuta di cottura, elevata resa di cottura, elevato assorbimento dei condimenti.
<b>Conf. Da 1 Kg.</b>	Il prodotto deve presentarsi indenne da infestanti, parassiti, muffe.
<b>Sedanini lisci e rigati</b>	Per ogni formato deve essere indicato il tempo di cottura.
<b>Penne lisce e rigate</b>	
<b>Conchiglie</b>	
<b>Fusilli</b>	
<b>Farfalle</b>	
<b>Maccheroni</b>	
<b>Pasta da Brodo</b>	
<b>RISO</b>	<b>PRODOTTO BIOLOGICO</b> Marca italiana, tipo Carnaroli, Arborio, Ribe. Confezione sigillata con indicazione del produttore.
<b>Conf. Da 5 Kg</b>	Priva di conservanti, additivi, antiossidanti, non trattata con agenti imbiancanti, tipo "O" o "OO"
<b>Varie tipologie</b>	
<b>CARNAROLI</b>	
<b>ARBORIO</b>	
<b>RIBE</b>	
<b>FORNITURA PASTA PER CILIACI</b>	Prodotto di alta qualità, di vari formati, idoneo per individui intolleranti al glutine
<b>Conf. da 500 gr.</b>	
<b>FORNITURA PANE PER CILIACI conf. Da 500 gr.</b>	Prodotto di alta qualità idoneo per individui intolleranti al glutine
<b>ACQUA MINERALE NATURALE</b>	Acqua denominata "Levissima" o altra acqua avente alta qualità
<b>Bottiglie da lt. 1,5</b>	
<b>In confezioni da 6 bottiglie</b>	

<b>CACIOTTA MORBIDA – 1kg</b>	Prodotti esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato, lavorato in maniera che non presenti crosta. Pasta morbida, burrosa, mantecata, bianca, fondente e compatta. Maturazione secondo il tipo, grasso sulla parte secca minimo 50%, contenuto in umidità 60%. La consegna non deve essere effettuata oltre 6 -7 giorni dalla produzione. Non devono presentare acidità eccessive, fuoriuscita di liquido, sapori sgradevoli, colorazioni anomale. La pasta deve essere compatta e devono essere vendute in confezioni sigillate.
<b>MOZZARELLA FIORDILATTE Monoporzione da 125 gr.</b>	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. Pasta bianca, lattiginosa morbida, superficie liscia e lucente. Deve essere di Marca italiana, confezionata in buste sigillate con liquido di governo, deve essere indicata la data di confezionamento e di scadenza ai sensi del D.L. n. 98 del 11/04/86. La confezione singola deve avere un peso di 125 gr.
<b>MOZZARELLA filone da 1 kg.</b>	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. Pasta bianca, lattiginosa morbida, superficie liscia e lucente. Deve essere di Marca italiana, confezionata in buste sigillate con liquido di governo, deve essere indicata la data di confezionamento e di scadenza ai sensi del D.L. n. 98 del 11/04/86. La confezione singola deve avere un peso di 125 gr.
<b>BURRO Confezione da 500 gr.</b>	PRODOTTO BIOLOGICO - Provenienza italiana
<b>GRANA PADANO Confezione da 5 kg</b>	PRODOTTO BIOLOGICO - Provenienza Italiana
<b>PANE GRATTUGIATO Conf. Da 1 kg.</b>	Marca Italiana

## SCHEMA TECNICA LOTTO 2 – FRUTTA E VERDURA

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI FRUTTA E VERDURA****PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI  
FRUTTA, ORTAGGI E VERDURA FRESCHI  
DA AGRICOLTURA BIOLOGICA****(richiesta la fornitura ogni due settimane)**

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi alle normative vigenti e in particolare deve essere garantita la rispondenza alla legge su eventuali residui di antiparassitari ancora presenti (legge 283/62 D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti).

I vegetali freschi devono rispettare il Regolamento CE n. 194/97 per quanto riguarda il contenuto di nitrati.

I prodotti dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro, alla normativa vigente in materia, non devono essere geneticamente modificati.

Per ogni alimento fornito, deve essere specificata la qualità.

**La frutta** deve essere accuratamente selezionata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, deve possedere la calibratura richiesta e deve aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo. I frutti devono essere omogenei ed uniformi, turgidi, non bagnati, esenti da parassiti o da lesioni ad essi dovute.

**Gli ortaggi** devono essere di prima qualità e freschi, essere di recente raccolta, essere ad una compiuta maturazione fisiologica e commerciale, non appassiti, asciutti e privi di terrosità, devono indicare la zona di provenienza. Non saranno accettate le forniture di ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione o fermentazioni, o che abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale.

Le caratteristiche dei prodotti ortofrutticoli devono corrispondere a quelle tipiche del prodotto come stabilito dalla legge per la prima qualità delle varietà e specie.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno provenire da coltivazione BIOLOGICA italiana, e devono essere corredati da una certificazione attestante le generalità dell'organismo accreditato dal Ministero per le Risorse Agricole, Alimentari e Forestali che ha eseguito il controllo di qualità e certificazione.

Frutta verdura e ortaggi devono appartenere alla Categoria I<sup>^</sup>.

<b>PRODOTTO</b>	<b>CARATTERISTICHE</b>
<b>AGLIO</b>	Con stelo di max 3 cm per agli secchi.
<b>CAROTE</b>	Categoria Extra o prima, croccanti, non legnose, non spaccate.
<b>CIPOLLE</b>	Prima qualità, dorata di Parma o rossa di Tropea.
<b>INSALATA</b>	Prima categoria, tipo "cappuccia", "romana", "iceberg". Peso minimo da 100 gr.a cespo.
<b>PATATE</b>	Patate comuni e patate novelle, di morfologia uniforme, di coltivazione nazionale, con pezzatura non inferiore a mm 45 (escluse le patate novelle). Ogni singola fornitura deve appartenere alla stessa coltivazione e varietà. Sono escluse le patate che presentano tracce di verde o trattate con sostanze antigermogliative o con radiazioni.
<b>POMODORI</b>	Indicazione della provenienza, aspetto fresco, polpa resistente, privi di tracce di terra, privi di lesioni.
<b>BIETOLA</b>	Rispetto requisiti generali per le verdure.
<b>ZUCCHINE</b>	Indicazione della provenienza, sono preferite le varietà di selezione tradizionale locale. Devono presentarsi compatte, con pochi semi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti. La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore ai 7 cm. né superiore ai 30 cm.
<b>BASILICO</b>	Rispetto requisiti generali per le verdure.
<b>SEDANO</b>	Rispetto requisiti generali per le verdure.
<b>MELE</b>	Nome della varietà (golden o delicious), provenienza del prodotto, frutti interi, privi di umidità esterna, raccolte con cura e di buon grado di maturazione. La grammatura deve essere inferiore a gr. 180.
<b>PERE</b>	Origine del prodotto, prima categoria, frutti interi, privi di umidità esterna, raccolte con cura e di buon grado di maturazione. La grammatura deve essere inferiore a gr. 150

<b>KIWI</b>	Provenienza del prodotto, ragione sociale dell'imballatore, grado rifrattometrico superiore a 9,5 gradi Brix.
<b>ARANCE</b>	Denominazione della varietà. Provenienza del prodotto, contenuto minimo del succo. 30% per varietà tarocco, omogeneità dei calibri, presentazione in piccoli imballaggi del peso max di 5 Kg. Le arance devono provenire da coltivazioni italiane.
<b>BANANE</b>	Provenienza del prodotto, forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere integra e senza ammaccature, polpa soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, non attaccati da parassiti.
<b>MANDARINI</b>	Provenienza, ragione sociale imballatore, "clementini senza semi", contenuto minimo in succo 33%, presentati in piccoli imballaggi del peso max di 5 Kg.

## SCHEMA TECNICA LOTTO 3 – CARNI FRESCHE

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA FORNITURA DI CARNI FRESCHE**  
**CARNI FRESCHE, SALUMI ED INSACCATI****(richiesta la fornitura quotidiana)**

Tutte le carni fresche, salumi ed insaccati devono provenire da allevamenti nazionali e da animali abbattuti in stabilimenti nazionali abilitati. Per tutte le carni del presente capitolato è richiesta una fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

Le carni dovranno essere consegnate a cura e spese della ditta appaltatrice, tutti i giorni in cui il menù prevede tale alimento, entro le ore 9.00, accompagnate da documento di trasporto.

L'Ente appaltante si riserva di far eseguire eventuale giudizio di merito da un veterinario o consulente o con analisi di laboratorio, in caso di sospetta fornitura non conforme al presente capitolato.

Le carni dovranno essere fornite con idoneo imballaggio, che aderisca perfettamente al prodotto, ed accompagnato da etichettature conformi ai principi dettati dal D.Lgs. n. 109/92, indicante tutte le caratteristiche di tracciabilità, frollatura, età dell'animale, provenienza e denominazione della carne, nonché la data di produzione e di scadenza. Tutti i dati sopra elencati, dovranno essere inseriti in apposita scheda indicante le caratteristiche della carne, che dovrà essere allegata alla bolla di accompagnamento di ogni fornitura.

<p><b>MACINATO BOVINO</b> scelto di prima categoria privo di additivi e conservanti e scoglie ossee. Il prodotto dovrà presentare alla vista il colore rosso bruno.</p>	<p>Carni provenienti da animali nati ed allevati in Italia, allevati a terra, nutriti con mangimi NO OGM ed allevati senza uso di antibiotici.</p>
<p><b>FUSI DI POLLO</b></p>	<p><b><u>CARNI AVICUNICOLE</u></b> di categoria "A"</p>
<p><b>PETTO DI POLLO</b></p>	<p><b><u>CARNI AVICUNICOLE</u></b> di categoria "A"</p>

<p><b>ARISTA taglio Bologna</b></p>	<p>Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine e venatura scarsa.</p>
<p><b>BOLLITO senz'osso di prima qualità</b></p>	
<p><b><u>PROCIUTTO COTTO DI 1° QUALITA'</u></b></p>	<p><b>PROCIUTTO COTTO DI 1° QUALITA'</b> : il prodotto non deve contenere polifosfati, glutammato, glutine, lattosio o proteine del latte, deve avere carne di colore rosa chiaro, essere confezionato con carni di coscia di buona qualità. L'etichettatura deve essere conforme al DL. 109/92.</p> <p><b>PROSCIUTTO COTTO 1° QUALITA' NON COMPOSTO</b> <b><u>Compresa affettatura</u></b></p>

## SCHEMA TECNICA LOTTO 4 – PANE

## PANE

**(Richiesta la consegna quotidiana)**

Il pane fornito deve essere a lievitazione naturale prodotto con farina di 1° qualità tipo “0”, di marca italiana, priva di residui e di pesticidi, non trattata con agenti sbiancanti, oppure da “AGRICOLTURA BIOLOGICA”.

TIPOLOGIA	PRODOTTO “A LIEVITAZIONE NATURALE” con farina tipo “0” DI 1° qualità, marca italiana.
PANE TIPO CIABATTA	
PANE TIPO FILONI	
LIEVITO DI BIRRA Panetto da ½ Kg.	

## SCHEMA TECNICA LOTTO 5 – SURGELATI

**CAPITOLATO SPECIALE FORNITURA SURGELATI**

## SURGELATI E CONGELATI

**(richiesta la fornitura ogni due settimane)**

E' richiesta esclusivamente la fornitura di pesce pescato (non di allevamento).

Tutti i prodotti surgelati richiesti devono essere conformi al D.Lgs. n. 110 del 27/01/92 e s.m.

Il trasporto deve essere effettuato su automezzi idonei, in grado di mantenere la temperatura di - 18°C, gli alimenti surgelati devono essere fornite in confezioni originali, preparate con materiali idonei previsti dalla legge n. 283 del 30/4/62 e s.m.

Per tutti i prodotti è richiesta una fornitura esente da organismi geneticamente modificati.

**I PRODOTTI ITTICI** devono rispettare la normativa vigente relativamente all'aspetto igienico- sanitario ed il confezionamento, nonché la normativa relativa ai residui massimi di mercurio ammessi.

Nel caso in cui non fossero disponibili le tipologie di pesce sotto specificate con provenienza da "filiera corta", indicare le specie disponibili ed i relativi prezzi al Kg.

**Tutto il pesce fornito, dovrà essere consegnato pulito, privo di pelli, eviscerato e sfilettato.**

TIPOLOGIA	PREZZO FILIERA CORTA AL KG. AL NETTO DI IVA.		
	Prodotti locali a Km.0 Pescato nei mari dell'Isola d'Elba	Prodotti Pescati in Italia.	Prodotti pescati nel Mar Mediterraneo. (indicare la provenienza).
FILETTI DI NASELLO			
PISELLINI FINISSIMI	-----	-----	-----
FAGIOLINI	-----	-----	-----

**Tutto il pesce fornito, dovrà essere consegnato pulito, privo di pelli, eviscerato e sfilettato.**