



CITTA' DI FOSSANO

DIPARTIMENTO SERVIZI AL CITTADINO

FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA MENSA CENTRALIZZATA DEL COMUNE DI FOSSANO E DELL'AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI.

ART. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato speciale d'appalto descrive le regole per la fornitura di prodotti alimentari per la mensa centralizzata del Comune di Fossano che provvede alla preparazione dei pasti dei seguenti servizi:

- servizi all'infanzia del Comune di Fossano gestiti dall'Azienda Speciale Multiservizi del Comune di Fossano (di seguito denominata ASMF);
- scuole dell'infanzia e primarie statali;
- utenti dell'Estate Ragazzi.

I requisiti richiesti per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti, in conformità ai parametri previsti nei Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. serie generale n. 90 del 04.04.2020), intendono garantire in via prioritaria la tutela della salute delle giovani generazioni e la salvaguardia dell'ambiente.

ART. 2 – AMMONTARE DELLA FORNITURA

L'importo a base di gara della fornitura triennale è così suddivisa:

- € 554.821,11 IVA esclusa per il Comune di Fossano
- € 65.200,00 IVA esclusa per l'ASMF

La fornitura è suddivisa in n. 14 lotti funzionali sotto riportati interi e non frazionabili, aggiudicabili singolarmente.

TOTALE LOTTI

DENOMINAZIONE LOTTO	CIG	BASE DI GARA COMUNE
Lotto 1 - CARNI BOVINE E SALUMI		100.000,00
Lotto 2 - CARNI AVICOLE E UOVA		80.000,00
Lotto 3 - LATTE FORMAGGI E LATTICINI		70.000,00
Lotto 4 - PANE		25.000,00
Lotto 5 - PRODOTTI SURGELATI		95.000,00
Lotto 6 - FRUTTA E VERDURA		100.000,00
Lotto 7 - GENERI ALIMENTARI VARI		84.821,11

DENOMINAZIONE LOTTO	CIG	BASE DI GARA ASM
Lotto 8- CARNI BOVINE E SALUMI		5.000,00
Lotto 9 - CARNI AVICOLE E UOVA		5.200,00
Lotto 10 - LATTE FORMAGGI E LATTICINI		7.000,00
Lotto 11 - PANE		4.000,00
Lotto 12 - PRODOTTI SURGELATI		14.000,00
Lotto 13 - FRUTTA E VERDURA		17.000,00
Lotto 14 - GENERI ALIMENTARI VARI		13.000,00

Le quantità dei prodotti da fornire per ogni lotto sono indicate nei prospetti relativi ai dettagli dei lotti di seguito riportati e riferiti all'a.s. 2022/2023.

La tipologia di confezionamento è puramente indicativa ed è subordinata alle richieste del servizio mensa.

DETTAGLIO LOTTO 1 - CARNI BOVINE E SALUMI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Arrosto di bovino adulto	kg	Confezione da 3 kg	720
Arrosto di bovino adulto biologico	kg	Confezione da 3 kg	900
Arrosto di bovino adulto*	kg	Confezione da 3 kg	180
Tritata di bovino adulto	kg	Confezione da 3 kg	1.440
Tritata di bovino adulto biologica	kg	Confezione da 3 kg	1.800
Tritata di bovino adulto*	kg	Confezione da 3 kg	360
Salsiccia di bovino	kg	Confezione da 3 kg	680
Salsiccia di bovino biologica	kg	Confezione da 3 kg	850
Salsiccia di bovino*	kg	Confezione da 3 kg	170
Spezzatino di bovino adulto	kg	Confezione da 3 kg	1.520
Spezzatino di bovino adulto biologico	kg	Confezione da 3 kg	1.900
Spezzatino di bovino adulto*	kg	Confezione da 3 kg	380
Prosciutto cotto senza polifosfati, lattosio e adatto per celiaci	kg	Affettato in vaschetta da 30 fette	500
Prosciutto cotto senza polifosfati, lattosio e adatto per celiaci biologico o DOP o IGP	kg	Affettato in vaschetta da 30 fette	230
Manzo affumicato al forno per celiaci	kg	Affettato in vaschetta da 30 fette	80
Manzo affumicato al forno per celiaci biologico o DOP o IGP	kg	Affettato in vaschetta da 30 fette	40

* certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»

DETTAGLIO LOTTO 2 - CARNI AVICOLE E UOVA

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Petto di pollo a fette*	kg	Confezione da 3 kg	2.960
Petto di pollo a fette Biologico	kg	Confezione da 3 kg	740
Rolata di tacchino senza prosciutto*	kg	Confezione da 3 kg	960
Rolata di tacchino senza prosciutto biologica	kg	Confezione da 3 kg	240
Bocconcini di tacchino*	kg	Confezione da 3 kg	2.000
Bocconcini di tacchino biologici	kg	Confezione da 3 kg	500
Uova intere pastorizzate I biologiche	l	Confezione da 1 l	3.700

*carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

DETTAGLIO LOTTO 3 - LATTE FORMAGGI E LATTICINI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Fontina	kg	Confezione da 3 kg	520
Fontina biologica, Dop o IGP*	kg	Confezione da 3 kg	230
Ricotta	kg	Confezione da 100 g	110
Ricotta biologica, Dop o IGP*	kg	Confezione da 100 g	45
Crescenza	kg	Confezione da 1 kg	520
Crescenza biologica, Dop o IGP*	kg	Confezione da 1 kg	230
Robiola	kg	Confezione da 300/850 g	520
Robiola biologica, Dop o IGP*	kg	Confezione da 300/850 g	230
Grana Padano DOP*	kg	Sottovuoto pezzatura di 1 kg	100
Grano Padano DOP*	kg	Grattugiato in buste da kg 1	1.300
Mozzarella	pezzo	Porzione da 100 g	190
Mozzarella biologica, Dop o IGP*	pezzo	Porzione da 100 g	80
Bra tenero	pezzo	Confezione da 3 kg	520
Bra tenero biologica, Dop o IGP*	pezzo	Confezione da 3 kg	230
Tomini / primo sale	pezzo	Porzione da 100 g	1.400
Tomini / primo sale biologica, Dop o IGP*	pezzo	Porzione da 100 g	600
Monoporzione formaggio (Bra tenero, mozzarella, ricotta, tomino) senza lattosio	Pezzo	Porzione da 100 g	70
Monoporzione formaggio (Bra tenero, mozzarella, ricotta, tomino) senza lattosio biologica, Dop o IGP**	Pezzo	Porzione da 100 g	30
Latte UHT intero	l	Confezione 1/2 l	1.000
Latte UHT intero senza lattosio	l	Confezione mezzo l	180
Budino gusti cioccolato, cream caramel, vaniglia per celiaci senza lattosio	pezzo	Monoporzione 100 g a lunga conservazione	400
Budino gusti cioccolato, crem caramel, vaniglia garantito per celiaci	pezzo	Monoporzione 100 g a lunga conservazione	24.000
Yogurt gusti frutta vari garantito per celiaci senza lattosio finemente omogeneizzata biologico per ASMF	pezzo	Porzione da 125 g confezione da 20 pz	400
Yogurt gusti frutta vari garantito per celiaci finemente omogeneizzata biologico per ASMF	pezzo	Porzione da 125 g confezione da 20 pz	24.000

* il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

DETTAGLIO LOTTO 4 - PANE

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Pane fresco	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	6.350
Pane fresco con farina biologica	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	6.350
Pane integrale fresco	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	3.600
Pane integrale fresco con farina biologica	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	1.800
Pane fresco senza sale	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	2.700
Pane fresco senza sale con farina biologica	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	2.700
Pizza e focaccia	kg	Confezione da 1 kg	2.250
Pizza e focaccia con farina biologica	kg	Confezione da 1 kg	2.250

DETTAGLIO LOTTO 5 - PRODOTTI SURGELATI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Filetè di merluzzo al naturale 80 g senza spine*	kg	Confezione da 80 g	2.500
Filetè di nasello al naturale 80 g senza spine*	kg	Confezione da 80 g	2.000
Cavolfiore a rosette	kg	Confezione da 2,5 kg	3.400
Fagiolini finissimi	kg	Confezione da 2,5 kg	3.400
Finocchi a fette	kg	Confezione da 2,5 kg	4.700
Piselli fini	kg	Confezione da 2,5 kg	2.000
Spinaci a cubetti	kg	Confezione da 2,5 kg	4.000
Broccoli	kg	Confezione da 1 kg	3.500
Fagioli borlotti	kg	Confezione da 1 kg	400
Asparagi verdi	kg	Confezione da 2,5 kg	200
Basilico	pezzo	Confezione da 50 g	75
Prezzemolo	pezzo	Confezione da 50 g	75
Pizza margherita per celiaci	pezzo	Confezione da 2 pezzi	450
Base pizza fresca per celiaci	pezzo	Confezione da 1 pezzo	150

*I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006.

DETTAGLIO LOTTO 6 - FRUTTA E VERDURA

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Carote km0**	kg	kg	1.000
Carote biologiche km0**	kg	kg	1.000
Cipolle km0**	kg	Sacco 10 kg	750
Cipolle biologiche km0**	kg	Sacco 10 kg	750
Patate km0**	kg	Cassette da 10 kg	3.150
Patate biologiche km0**	kg	Cassette da 10 kg	3.150
Porri km0**	kg	kg	450
Porri biologici km0**	kg	kg	450
Sedano verde km0**	kg	kg	280
Sedano verde biologico km0**	kg	kg	280
Zucca km0**	kg	kg	450
Zucca biologica km0**	kg	kg	450
Patate pelate QUARTA GAMMA	kg	Confezione da 5 kg intere o cubettate	13.500
Carote QUARTA GAMMA	kg	Confezione 5 kg a rondelle	15.000
Carote QUARTA GAMMA	kg	Confezione 20x20 da 5 kg	1.500
Carote QUARTA GAMMA	kg	Confezione da 1 kg a julienne	600
Carote QUARTA GAMMA	kg	Confezione da 5 kg per soffritto	1.500
Insalata lattuga km0**	kg	kg	900
Insalata lattuga biologica km0**	kg	kg	900
Salvia	pezzo	mazzi	10
Aglione	kg	kg	72
Basilico	pezzo	mazzi	117
Pomodoro cuore di bue km0**	kg	Confezione da 1 kg	1.500
Pomodoro cuore di bue biologico km0**	kg	Confezione da 1 kg	1.500
Zucchine chiare tipo genovese km0**	kg	Confezione da 1 kg	5.000
Zucchine chiare biologiche tipo genovese km0**	kg	Confezione da 1 kg	5.000
Melanzane km0**	pezzo	Pezzo	45
Melanzane biologiche km0**	pezzo	Pezzo	45
Mele km0**	kg	Cassette 14 kg	9.480
Mele biologiche* km0**	kg	Cassette 14 kg	11.850
Mele certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	Cassette 14 kg	2.370
Pere km0**	kg	kg	2.400

Pere biologiche* km0**	kg	kg	3.000
Pere certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	600
Prugne km0**	kg	kg	400
Prugne biologiche* km0**	kg	kg	500
Prugne certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	100
Limoni	kg	Cassette 10 kg	30
Limoni biologici*	kg	Cassette 10 kg	25
Limoni certificate produzione integrata o equivalenti	kg	Cassette 10 kg	5
Banane	kg	Scatole 20 kg	255
Banane biologiche*	kg	Scatole 20 kg	400
Pesche km0**	kg	kg	240
Pesche biologiche* km0**	kg	kg	300
Pesche certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	60
Albicocche km0**	kg	kg	240
Albicocche biologiche* km0**	kg	kg	300
Albicocche certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	60
Meloni	kg	kg	120
Meloni biologici*	kg	kg	150
Meloni certificati produzione integrata o equivalenti	kg	kg	30
Anguria	kg	kg	120
Anguria biologiche*	kg	kg	150
Anguria certificate produzione integrata o equivalenti	kg	kg	30
Arance	kg	kg	5.800
Arance biologiche*	kg	kg	7.250
Arance certificate produzione integrata o equivalenti	kg	kg	1.450
Clementine/Mandarini senza semi	kg	kg	1.600
Clementine/Mandarini senza semi biologici*	kg	kg	2.000
Clementine/Mandarini senza semi certificate produzione integrata o equivalenti	kg	kg	400
Kiwi km0**	kg	kg	125
Kiwi biologici* km0**	kg	kg	160
Kiwi certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	35

*biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. ** Km0 stabiliti dalla L.17 maggio 2022, n. 61

DETTAGLIO LOTTO 7 - GENERI ALIMENTARI VARI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale COMUNE
Aceto bianco	l	bottiglia da 1 l	100
Aceto di mele	l	bottiglia da 1 l	288
Confettura monoporzione gusti vari	pezzo	confezione da 25 g	12
Olio extravergine di oliva	l	bottiglia da 1 l	180
Olio extravergine di oliva biologico	l	bottiglia da 1 l	120
Olio extravergine di oliva	l	bottiglione da 5 l	1.080
Olio extravergine di oliva biologico	l	bottiglione da 5 l	720
Origano+rosmarino+erbe secche varie per condimento	pezzo	confezione da 500 g	3
Zafferano	pezzo	confezione da 1,25 g	3
Pasta di semola formati vari	kg	confezione da 5 kg	9.000
Pasta di semola formati vari biologica	kg	confezione da 5 kg	9.000
Pasta di vari formati per celiaci	kg	confezione da 1 kg	90
Pasta di vari formati per celiaci biologica	kg	confezione da 1 kg	90
Orzo perlato	kg	confezione da 5 kg	120
Orzo perlato biologico	kg	confezione da 5 kg	120
Polpa di pomodoro sgocciolato	pezzo	confezione da kg 2,5	2.010
Polpa di pomodoro sgocciolato biologico	pezzo	confezione da kg 2,5	990
Pesto alla genovese per celiaci	pezzo	confezione da 980 g	1.200
Riso parboiled	kg	confezione da 5 kg	1.500
Riso parboiled biologico	kg	confezione da 5 kg	1.500
Riso integrale parboiled	kg	confezione da 5 kg	750
Riso integrale parboiled biologico	kg	confezione da 5 kg	750
Sale marino iodato fino da tavola	kg	confezione da 1 kg CTX12 CF	1.500
Sale marino iodato grosso da cucina	kg	confezione da 1 kg CTX12 CF	4.800
Tonno in olio di oliva qualità superiore	pezzo	confezione da 1,73 kg	120
Tonno in olio di oliva qualità superiore	pezzo	confezione da 80 g	750
Purè patate in fiocchi	pezzo	confezione da 4 kg	60
Lenticchie lessate garantite per celiaci	pezzo	confezione da 500 g	900
Lenticchie lessate garantite per celiaci	pezzo	confezione da 500 g	900

biologiche			
Lenticchie decorticate rosse	kg	confezione da 1 kg	30
Lenticchie decorticate rosse biologiche	kg	confezione da 1 kg	30
Ceci lessati al naturale garantite per celiaci	kg	confezione da 3 kg	600
Ceci lessati al naturale garantite per celiaci biologici	kg	confezione da 3 kg	600
Ceci lessati al naturale garantite per celiaci	pezzo	confezione da 500 g	180
Ceci lessati al naturale garantite per celiaci biologici	pezzo	confezione da 500 g	180
Fagioli cannellini lessati al naturale garantite per celiaci	pezzo	confezione da 500 g/3 kg	180
Fagioli cannellini lessati al naturale garantite per celiaci	pezzo	confezione da 500 g/3 kg	180
Fagioli borlotti lessati al naturale garantiti per celiaci	pezzo	confezione da 500 g/3 kg	180
Fagioli borlotti lessati al naturale garantiti per celiaci biologici	pezzo	confezione da 500 g/3 kg	180
Olive nere denocciolate a rondelle garantite per celiaci	pezzo	confezione da 2 kg	60
Zucchero	kg	confezione da 1 kg	150
Omogeneizzato frutta mela/pera	pezzo	confezione da 80 g CTX24 pezzi	180
Omogeneizzato frutta mela/pera biologica	pezzo	confezione da 80 g CTX24 pezzi	180
Omogeneizzato carne bianca/rossa biologica	pezzo	confezione da 80 g CTX24 pezzi	360
Gnocchi di patate	pezzo	confezione Da 1 kg	2.100
Gnocchi di patate biologici	pezzo	confezione Da 1 kg	2.100
Pan pesto confezionato	pezzo	5 kg	1.200
Fruttini di frutta passata	pezzo	confezione da 100 g	120
Farina bianca "00"	kg	Confezione 1 kg	45
Farina bianca "00" biologica	kg	Confezione 1 kg	45
Monoporzione pane per celiaci	pezzo	confezione da 75 g	1.650
Monoporzione pane per celiaci biologico	pezzo	confezione da 75 g	1.650

DETTAGLIO LOTTO 8 - CARNI BOVINE E SALUMI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Arrosto di bovino adulto	kg	Confezione da 3 kg	135
Arrosto di bovino adulto biologico	kg	Confezione da 3 kg	150
Arrosto di bovino adulto*	kg	Confezione da 3 kg	15
Tritata di bovino adulto	kg	Confezione da 3 kg	160
Tritata di bovino adulto biologica	kg	Confezione da 3 kg	200
Tritata di bovino adulto*	kg	Confezione da 3 kg	40
Spezzatino di bovino adulto	kg	Confezione da 3 kg	160
Spezzatino di bovino adulto biologico	kg	Confezione da 3 kg	200
Spezzatino di bovino adulto*	Kg	Confezione da 3 kg	40

* certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

DETTAGLIO LOTTO 9 - CARNI AVICOLE E UOVA

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Petto di pollo a fette*	kg	Confezione da 3 Kg	600
Petto di pollo a fette Biologico	kg	Confezione da 3 Kg	150
Macinata di pollo*	Kg	Confezione da 3 Kg	160
Macinata di pollo biologico	Kg	Confezione da 3 Kg	40
Rolata di tacchino senza prosciutto*	Kg	Confezione da 3 Kg	190
Rolata di tacchino senza prosciutto biologica	Kg	Confezione da 3 Kg	50
Uova intere pastorizzate I biologiche	l	Confezione da 1 l	800

*carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

DETTAGLIO LOTTO 10 - LATTE FORMAGGI E LATTICINI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Ricotta	kg	Confezione da 100 g	280
Ricotta biologica, Dop o IGP*	kg	Confezione da 100 g	120
Grana Padano DOP*	kg	Sottovuoto pezzatura di 1 kg	180
Grano Padano DOP*	kg	Grattugiato in buste da kg 1	270
Tomini / primo sale	pezzo	Porzione da 100 g	1.890
Tomini / primo sale biologica, Dop o IGP*	pezzo	Porzione da 100 g	810
Latte intero fresco biologico	l	Confezione da 1 l	648
Latte intero fresco biologico	l	Confezione mezzo l	100
Yogurt gusti frutta vari garantito per celiaci finemente omogeneizzata biologico per ASMF	pezzo	Porzione da 125 g confezione da 20 pz	6.000

* il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

DETTAGLIO LOTTO 11 - PANE

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Pane fresco	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	220
Pane fresco con farina biologia	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	220
Pane integrale fresco	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	220
Pane integrale fresco con farina biologica	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	220
Pane fresco senza sale	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	216
Pane fresco senza sale con farina biologica	kg	Pezzature monoporzione da 50 g e altri formati tipo pane toscano compatto al taglio	216
Pizza e focaccia	kg	Confezione da 1 kg	100
Pizza e focaccia con farina biologica	kg	Confezione da 1 kg	100

DETTAGLIO LOTTO 12 - PRODOTTI SURGELATI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Filetè di merluzzo al naturale 80 g senza spine*	kg	Confezione da 80 g	1.080
Filetè di nasello al naturale 80 g senza spine*	kg	Confezione da 80 g	1.000
Cavolfiore a rosette	kg	Confezione da 2,5 kg	750
Fagiolini finissimi	kg	Confezione da 2,5 kg	1.000
Finocchi a fette	kg	Confezione da 2,5 kg	200
Piselli fini	kg	Confezione da 2,5 kg	420
Spinaci a cubetti	kg	Confezione da 2,5 kg	720
Carote a rondelle	kg	Confezione da 2,5 kg	240
Broccoli	kg	Confezione da 1 kg	630
Asparagi verdi	kg	Confezione da 2,5 kg	120
Basilico	pezzo	Confezione da 50 g	10
Prezzemolo	pezzo	Confezione da 50 g	10

*I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006.

DETTAGLIO LOTTO 13 - FRUTTA E VERDURA

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Carote km0**	kg	kg	1.950
Carote biologiche km0**	kg	kg	1.950
Cipolle km0**	kg	Sacco 10 kg	23
Cipolle biologiche km0**	kg	Sacco 10 kg	23
Patate km0**	kg	Cassette da 10 kg	2.550
Patate biologica km0**	kg	Cassette da 10 kg	2.550
Porri km0**	kg	kg	125
Porri biologici km0**	kg	kg	125
Sedano verde km0**	kg	kg	75
Sedano verde biologico km0**	kg	kg	75
Zucca km0**	kg	kg	500
Zucca biologica km0**	kg	kg	500
Insalata lattuga km0**	kg	kg	40
Insalata lattuga biologica km0**	kg	kg	40
Aglione	kg	kg	3
Basilico	pezzo	mazzi	18
Pomodoro cuore di bue km0**	kg	Confezione da 1 kg	350
Pomodoro cuore di bue biologico km0**	kg	Confezione da 1 kg	350
Zucchine chiare tipo genovese km0**	kg	Confezione da 1 kg	650
Zucchine chiare biologiche km0**	kg	Confezione da 1 kg	650
Finocchi km0**	kg	Confezione da 1 kg	150
Finocchi biologici km0**	kg	Confezione da 1 kg	150
Melanzane km0**	pezzo	Pezzo	75
Melanzane biologiche km0**	pezzo	Pezzo	75
Cavolfiori km0**	kg	Confezione da 1 kg	40
Cavolfiori biologici km0**	kg	Confezione da 1 kg	40
Mele km0**	kg	Cassette 14 kg	480
Mele biologiche* km0**	kg	Cassette 14 kg	600
Mele certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	Cassette 14 kg	120
Pere km0**	kg	kg	44
Pere biologiche* km0**	kg	kg	55
Pere certificate produzione	kg	kg	11

integrata o equivalenti km0**			
Limoni	kg	Cassette 10 kg	67
Limoni biologici*	kg	Cassette 10 kg	80
Limoni certificati produzione integrata o equivalenti	kg	Cassette 10 kg	15
Banane	kg	Scatole 20 kg	344
Banane biologiche*	kg	Scatole 20 kg	430
Banane commercio equo e solidale	kg	Scatole 20 kg	86
Arance	kg	kg	50
Arance biologiche*	kg	kg	62
Arance certificate produzione integrata o equivalenti	kg	kg	13
Clementine/Mandarini senza semi	kg	kg	15
Clementine/Mandarini senza semi biologici*	kg	kg	25
Clementine/Mandarini senza semi certificate produzione integrata o equivalenti	kg	kg	10
Pesche km0**	kg	kg	16
Pesche biologiche* km0**	kg	kg	20
Pesche certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	4
Albicocche km0**	kg	kg	16
Albicocche biologiche* km0**	kg	kg	20
Albicocche certificate produzione integrata o equivalenti km0**	kg	kg	4
Meloni	kg	kg	5
Meloni biologici*	kg	kg	8
Meloni certificati produzione integrata o equivalenti	kg	kg	2
Anguria	kg	kg	5
Anguria biologiche*	kg	kg	8
Anguria certificate produzione integrata o equivalenti	kg	kg	2

*biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

** Km0 stabiliti dalla L.17 maggio 2022, n. 61

DETTAGLIO LOTTO 14 - GENERI ALIMENTARI VARI

Prodotto	Unità misura	Confezionamento pezzatura	Quantità triennale ASMF
Aceto bianco	l	bottiglia da 1 l	36
Confettura albicocche 100%frutta senza zuccheri aggiunti	pezzo	confezione da 230 g	129
Olio extravergine di oliva	l	bottiglia da 1 l	21
Olio extravergine di oliva biologico	l	bottiglia da 1 l	15
Olio extravergine di oliva	l	bottiglione da 5 l	240
Olio extravergine di oliva biologico	l	bottiglione da 5 l	160
Origano+rosmarino+erbe secche varie per condimento	pezzo	confezione da 500 g	3
Zafferano	pezzo	confezione da 1,25 g	3
Pasta di semola formati vari	kg	confezione da 5 kg	750
Pasta di semola formati vari biologica	kg	confezione da 5 kg	750
Miglio decorticato	kg	confezione da 1 kg	75
Miglio decorticato biologico	kg	confezione da 1 kg	75
Orzo perlato	kg	confezione da 5 kg	30
Orzo perlato biologico	kg	confezione da 5 kg	30
Passata di pomodoro	pezzo	Bottiglia 690 g/ 720 ml	400
Passata di pomodoro biologico	pezzo	Bottiglia 690 g/ 720 ml	190
Pesto alla genovese per celiaci	pezzo	confezione da 980 g	90
Riso parboiled	kg	confezione da 5 kg	450
Riso parboiled biologico	kg	confezione da 5 kg	450
Sale marino iodato fino da tavola	kg	confezione da 1 kg CTX12 CF	450
Sale marino iodato grosso da cucina	kg	confezione da 1 kg CTX12 CF	50
Lenticchie lessate garantite per celiaci	pezzo	confezione da 3 kg	110
Lenticchie lessate garantite per celiaci biologiche	pezzo	confezione da 3 kg	110
Lenticchie decorticate rosse	kg	confezione da 1 kg	65
Lenticchie decorticate rosse biologiche	kg	confezione da 1 kg	65
Piselli decorticati	kg	confezione da 5 kg	40
Piselli decorticati biologico	kg	confezione da 5 kg	40
Farina di ceci	kg	confezione da 1 kg	6

Farina di ceci biologica	kg	confezione da 1 kg	6
Ceci lessati al naturale garantite per celiaci	pezzo	confezione da 500 g	200
Ceci lessati al naturale garantite per celiaci biologici	pezzo	confezione da 500 g	200
Fagioli borlotti lessati al naturale garantiti per celiaci	pezzo	confezione da 500 g/3 kg	40
Fagioli borlotti lessati al naturale garantiti per celiaci biologici	pezzo	confezione da 500 g/3 kg	40
Zucchero	kg	confezione da 1 kg	30
Omogeneizzato frutta mela/pera	pezzo	confezione da 80 g CTX24 pezzi	1.300
Omogeneizzato frutta mela/pera biologica	pezzo	confezione da 80 g CTX24 pezzi	1.300
Omogeneizzato carne bianca/rossa biologica	pezzo	confezione da 80 g CTX24 pezzi	1.656
Pasta sabbiolina	pezzo	confezione da 320 g	288
Biscotti per infanzia tipo Plasmon	pezzo	confezione da 360 g	105
Farina istantanea per polenta	kg	confezione da 1 kg	40
Farina istantanea per polenta biologica	kg	confezione da 1 kg	40
Crema di mais e tapioca senza glutine	kg	confezione da 200 g	72
Crema di riso senza glutine	kg	confezione da 200 g	54
Cracker non salati in superficie	pezzo	confezione da 750 g	90
Cracker non salati in superficie biologici	pezzo	confezione da 750 g	90
Preparato da impanare biaglut	pezzo	confezione da 350 g	3
Pasta biaglut formati diversi pasta mia	pezzo	confezione da 500 g	3
Preparato per impanare per celiaci	pezzo	confezione da 300 g	15
Pan pesto confezionato	pezzo	5 kg	30
Farina bianca "00"	kg	Confezione 1 kg	30
Farina bianca "00" biologica	kg	Confezione 1 kg	30
Pastina prima infanzia Plasmon	pezzo	confezione da 40 pezzi	320

Art. 3 CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli articoli seguenti. Il fornitore esonera le Amministrazioni da qualsiasi responsabilità inerente il non rispetto di norme vigenti.

Per ogni prodotto alimentare oggetto di offerta dovrà essere presentata scheda tecnica comprensiva del marchio del prodotto e delle specifiche merceologiche. E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del prodotto agricolo (area di produzione, provincia, regione, Stato) ed identificare l'azienda di conservazione condizionamento o trasformazione delle derrate alimentari.

Nel corso della fornitura eventuali sostituzioni dei prodotti dovranno essere preventivamente concordati con le Amministrazioni.

La ditta dovrà garantire la fornitura di prodotti da destinare a bambini celiaci. I prodotti forniti non dovranno contenere allergeni ai sensi della normativa vigente e provenire da lavorazioni non interessate da cross-contamination.

I criteri generali a cui fare riferimento nell'esecuzione delle forniture sono:

- la corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nelle presenti Specifiche tecniche e gestionali;
- le derrate non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.). Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.
- le forniture dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze;
- la completa ed esplicita compilazione dei Documenti Di Trasporto (DDT) e di fatture che devono riportare il lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti;
- l'indicazione della denominazione di vendita del prodotto secondo le norme vigenti;
- l'etichettatura in conformità al Reg. 1169/2011, e succ.mod. e integrazioni;
- il termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
- gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni evidenti;
- l'integrità del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.);
- la presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, sapore ecc);
- i mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004);
- materiali ed oggetti che vengono messi a contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente;
- le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono quelle previste dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai criteri qualitativi previsti dai criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari (DM 10 marzo 2020, G.U. 4 aprile 2020, n. 90).

FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI: deve essere garantita la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure

proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. Frutta e verdura devono essere a Km0 (L. 17 maggio 2022, n. 61 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta").

L'ortofrutta deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» oppure secondo i calendari regionali.

L'ortofrutta deve in particolare rispondere ai seguenti requisiti:

- Essere di recente raccolta;
- Deve essere indicata chiaramente la provenienza sia sulla cassetta che sul Documento di Trasporto;
- Essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due giorni;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- Essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- Essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi priva di sapori e odori anormali;
- Non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati con gamma radiazioni ionizzanti.

Caratteristiche organolettiche

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che presentino odori e/o sapori anormali e portino tracce di:

- conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- appassimento;
- marciume;
- alterazione;
- guasti;
- fermentazione anche incipiente;
- ulcerazione;
- ammaccature;
- abrasioni, o screpolature non cicatrizzate;
- terra e materiale eterogeneo;
- attacchi da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, e casi simili);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza
- di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- siano frammentati;

• **Prodotti IV gamma**

Verdure fresche mondate, lavate, tagliate, pronte all'uso, e confezionate in busta formato catering. Devono essere freschissime, lavorate e confezionate massimo due giorni prima della consegna. Tutte le operazioni di: Ricevimento merce, stoccaggio, selezione, mondata, pelatura, lavaggio, lavorazione, confezionamento,

stazionamento e trasporto devono essere eseguite secondo rigorose norme igieniche e di conformità a quanto previsto dalla normativa vigente; inoltre i vegetali consegnati pronti per l'uso devono avere caratteristiche igieniche ottime e rientrare nei limiti di contaminazione microbica sopra definiti, fino al termine del periodo limite di scadenza. I vegetali in oggetto devono presentare le seguenti caratteristiche: privi di tracce di ossidazione, marciumi, annerimenti in corrispondenza al taglio; esenti da colori, odori, sapori anomali; esenti da muffe superficiali; esenti da parassiti e da corpi estranei.

- **Prodotti orticoli congelati e surgelati**

Caratteristiche generali:

- a) l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- b) non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- c) devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- d) il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche; - non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli;
- e) non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda, carote, fagiolini;
- f) i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- g) le confezioni devono contenere la quantità del prodotto indicata, con una tolleranza del 2% in peso; - non sono consentite aggiunte di additivi;

Le varietà richieste sono: carote rondelle, cavolfiore a rosette, fagiolini finissimi, piselli finissimi, spinaci a cubetti, finocchi a fette.

- **Pasta** deve essere:

- a) prodotta con semola di grano duro di produzione italiana;
- b) posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- c) prodotta nei seguenti tipi: pasta secca di pura semola garantita di grano duro;

se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. Pasta secca per soggetti celiaci.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

- **Riso** deve essere;

- a) essere prodotto in Italia;
- b) essere di tipo parboiled o integrale parboiled;
- c) essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;
- d) non deve presentare segni di alterazioni, infestazioni, contaminazioni di qualsiasi genere visibili ad occhio nudo;
- e) Il riso da grani integri, perlato o parboiled dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura;

- f) Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.
- **Gnocchi** devono essere:
 - a) prodotti tenendo in considerazione che l'ingrediente principale deve essere la patata;
 - b) esenti da additivi e comunque non devono contenere latticini e/o derivati e glutammato di sodio;
 - c) Il prodotto deve essere sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione.
- **Pane** deve essere:
 - a) biologico per almeno il 50% in peso;
 - b) prodotto con farina di grano duro, di tipo "0" oppure con farina integrale biologica, lievito, con "meno sale" (accordo SIAN e Assessorato Regionale alla Sanità per il progetto "Con meno sale la salute sale") ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi di produzione giornaliera, senza strutto;
 - c) pezzatura dovrà essere in panini da 50 g, oppure in altri formati tipo pane toscano compatto al taglio.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato. Il pane fornito non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.

La farina impiegata per il pane integrale, non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, né devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro.

Tipologie richieste: pane comune, pane senza sale, pane di tipo integrale.

- **Pizza/focaccia** deve essere:
 - a) biologica per almeno il 50% in peso, di produzione giornaliera;
 - b) Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero biologica per almeno il 50% in peso, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente capitolato.

LATTE FORMAGGI E LATTICINI: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

Formaggi richiesti: mozzarella, crescenza/stracchino, ricotta fresca, robiola fresca, tomino, fontina, grana padano.

- **Latte U.H.T.** Deve essere del tipo intero, omogeneizzato, prodotto e confezionato in Italia. Biologico per i servizi all'infanzia ASMF.
- **Yogurt** deve essere prodotto e confezionato in Italia. Biologico per i servizi all'infanzia ASMF, deve essere fornito in monoporzione da 125 gr. ed arricchito alla frutta finemente omogeneizzata, essere adatto al consumo per i celiaci.
- **Budini e dessert** devono essere prodotti e confezionati in Italia, essere forniti in monoporzione da 125 gr., essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT, essere adatti al consumo per i celiaci.

SALUMI: almeno il 30% di peso deve essere biologico o se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) N. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

Salumi richiesti:

- Prosciutto di coscia, prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- Manzo, fesa di manzo sgrassata, cotta al forno e sottoposta ad una lieve affumicatura prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine.

UOVA: dovranno essere pastorizzate e fornite in confezioni da 1 litro biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

CARNE BOVINA: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna».

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

CARNE AVICOLA: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

PRODOTTI ITTICI: I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Specie ittiche richieste: filetti di nasello garantito senza spine, filetti di merluzzo garantito senza spine.

POMODORI PELATI: almeno il 33% in peso devono essere biologici. devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura; non devono presentare frammenti di buccia;

OLIO: extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

SALE IODATO: dovrà essere conforme al DM 31 gennaio 1997, n. 106.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che potranno verificarsi nel corso dell'appalto in seguito a variazione di menù.

ART. 4 EROGAZIONE DELLA FORNITURA

Responsabile del servizio

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura, il fornitore dovrà indicare un responsabile del servizio, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, che funga da interfaccia con il Comune e l'ASMF per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

Subappalto

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, cui espressamente si rinvia. Il concorrente indica in sede di DGUE le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. Non può essere affidata in subappalto l'integrale o la prevalente esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto. L'operatore economico aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della Stazione Appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Per le specifiche caratteristiche dell'appalto e tenuto conto della natura delle prestazioni da effettuare, è vietato il "subappalto a cascata", ai sensi dell'art. 119 comma 17 del Codice.

Emissione delle richieste di approvvigionamento

Gli ordini saranno effettuati dagli addetti del centro cottura (Capo cuoca e cuochi) due giorni prima della data di consegna, mediante la compilazione di un modello fornito dall'appaltatore e inviato ai recapiti indicati dal fornitore aggiudicatario e per conoscenza al Direttore dell'esecuzione del contratto.

Regolamentazione della fornitura

La fornitura dovrà essere effettuata presso i locali del centro cottura siti in Fossano - Via Cesare Battisti n. 40 e presso l'asilo nido di via Coronata n. 75. Resta inteso che la ditta aggiudicatrice accetta ogni variazione di recapito che, durante la fornitura, la committenza potrà segnalare a causa della variazione dell'ubicazione del centro cottura e dell'asilo nido, purché su territorio del Comune di Fossano.

Le consegne dovranno essere effettuate a cura e spese del fornitore, a richiesta dei referenti dei committenti e competenti a ricevere la merce, nei magazzini/dispensa che saranno indicati all'aggiudicatario.

Le consegne dovranno essere effettuate tassativamente dalle ore 6:30 alle ore 10:00 dal lunedì al venerdì. Gli orari sono da intendersi come indicativi; potranno essere quindi soggetti ad eventuali variazioni che saranno indicate esplicitamente dal Servizio ad ogni ordine.

Si specifica che:

1. La consegna del pane dovrà essere effettuata giornalmente;
2. La consegna della fornitura dei prodotti ortofrutticoli freschi dovrà avvenire giornalmente, commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti fino al momento del loro utilizzo o consumo;
3. La consegna dei surgelati e generi vari a lunga conservazione dovrà avvenire due volte a settimana;

4. La consegna delle carni e uova dovrà avvenire entro due giorni dalla data dell'ordine.

Il personale addetto al trasporto delle derrate dovrà provvedere allo scarico ed alla consegna all'interno del magazzino/dispensa. A tal fine la ditta dovrà disporre di idonee attrezzature che permettano il completo trasferimento dei prodotti all'interno della struttura.

La consegna delle merci dovrà avvenire con un mezzo di trasporto di dimensioni idonee all'accesso alle aree di scarico merci (si allega fotografia e planimetria).

Ogni consegna di merce deve essere accompagnata dal relativo DDT di trasporto sul quale sono indicati la denominazione del prodotto, la categoria, l'origine, il marchio commerciale, il peso netto; il DDT deve riportare anche il nome del fornitore, la data e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente. Il DDT sarà firmato dal personale preposto che prende in carico la merce soltanto dopo il controllo previsto, riportando anche la data e l'orario della consegna; il DDT dovrà poi essere controfirmato dal vettore che ne trattiene copia, mentre l'altra resta presso la struttura comunale. Eventuali annotazioni rilevabili al momento della consegna saranno riportate in calce al DDT medesimo. Si precisa che ai fini della fatturazione non saranno presi in considerazione i DDT mancanti della firma dell'addetto al ricevimento della merce e del vettore.

Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati responsabili delle forniture debbono essere reperibili dalle ore 7:00 alle ore 14:00 di tutti i giorni feriali ai recapiti telefonici dell'appaltatore in modo di consentire, con la necessaria urgenza e tempestività, ogni pronto intervento.

Sistema HACCP

La ditta fornitrice dovrà obbligatoriamente operare in regime di autocontrollo. L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto la ditta fornitrice dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, ispirandosi ai principi su cui è basato il sistema HACCP.

Corrispettivi e pagamenti

Agli ordinativi come sopra disposti dovranno corrispondere specifiche e separate fatturazioni che la ditta invierà al Comune ed a ASMF per le rispettive competenze con esplicito riferimento al documento di trasporto o di accompagnamento delle merci. Si sottolinea che il Comune e ASMF non daranno luogo al pagamento delle fatture o di altri documenti liquidatori fino a quando la ditta fornitrice non avrà provveduto al versamento degli importi di eventuali maggiori spese sostenute dalle amministrazioni committenti per inadempienze contrattuali, da parte del contraente.

Le fatture relative alla fornitura in oggetto dovranno essere presentate a cadenza mensile e secondo le indicazioni del Responsabile Unico del Progetto.

Il pagamento del corrispettivo avverrà secondo quanto previsto dalla normativa in materia di pagamenti per gli enti pubblici. I pagamenti saranno eseguiti subordinatamente al riscontro della regolarità della fornitura.

L'aggiudicazione e l'esecuzione dell'appalto in oggetto è soggetta alla normativa vigente in materia antimafia.

Revisione dei prezzi

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs 36/2023, è ammessa la revisione prezzi da attivarsi al verificarsi di condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% dell'importo complessivo del servizio, e operano nella misura dell'80% della variazione stessa. Ai fini della revisione, da applicarsi come indicato al punto precedente, si farà riferimento alla variazione media

dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (F.O.I.) riferita all'anno precedente e verrà riconosciuta, come precedentemente indicato, (variazione oltre il 5% dell'importo complessivo e nei limiti dell'80% della variazione stessa) a partire dal ricevimento della richiesta di revisione con riferimento alle prestazioni non ancora effettuate.

Quinto d'obbligo

L'Amministrazione ha facoltà di ridurre o incrementare l'importo contrattuale nella misura di un quinto, da effettuarsi, senza che l'appaltatore abbia nulla a pretendere, così come concesso dall'art. 120 comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023

Verifiche alla consegna e sostituzioni

Il Comune e l'ASMF si riservano il diritto di verificare i prodotti all'atto della consegna al fine di riscontrare le quantità consegnate e le caratteristiche organolettiche minime. Qualora siano verificate incongruenze e/o non conformità il fornitore sarà tenuto a ritirare immediatamente il prodotto non conforme e provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla richiesta delle Responsabili della mensa.

Le merci consegnate che non risulteranno in possesso dei requisiti richiesti (qualità e conformità all'ordine) potranno essere rifiutate dal referente competente al ricevere della merce, non solo all'atto della consegna ma anche successivamente alla stessa. In tali casi la ditta fornitrice dovrà provvedere alla sostituzione delle derrate non idonee entro 24 ore dalla richiesta della referente della mensa.

Qualora la ditta aggiudicataria non effettuasse o ritardasse la somministrazione del genere da fornire senza darne preventiva comunicazione, si riserva la facoltà di effettuare acquisti a libero mercato.

Al fornitore, oltre all'addebito della maggior spesa per i generi acquistati direttamente verranno imposte le penali previste.

Contestazioni e penali

Eventuali contestazioni relative alla qualità della merce saranno segnalate al fornitore appena riscontrate, nel momento della consegna, o successivamente alla stessa, fermo restando i termini di conservabilità.

Se la fornitura risultasse, a giudizio insindacabile del Comune o dell'ASMF, in tutto o in parte di qualità inferiore o di condizioni diverse da quelle stabilite nel capitolato, o se per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni emergenti.

Nel caso in cui la ditta fornitrice non provveda al ritiro della quantità di merce non ritenuta accettabile, essa rimarrà a disposizione della stessa senza alcuna responsabilità da parte del Comune o dell'ASMF per ulteriori degni o deprezzamenti che la merce potrebbe subire e fatto salvo l'addebito degli oneri di stoccaggio conseguenti, da determinarsi di volta in volta. Trascorsi inutilmente cinque giorni di giacenza sarà diritto dei committenti provvedere alla distruzione a spese della ditta inadempiente.

La Ditta affidataria è tenuta ad effettuare la prestazione con correttezza e buona fede.

Ove si verificano inadempimenti, irregolarità, non conformità nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali ovvero nel caso di ritardato adempimento degli obblighi contrattuali, il Responsabile Unico del Progetto, anche a seguito di segnalazioni da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto, procede all'applicazione di penali. E' fatta salva la facoltà della Stazione appaltante di procedere al risarcimento del danno ulteriore.

Ai sensi del comma 1 dell'art 126 del D.Lgs. 36/2023, per inadempimento o per ritardato, irregolare, non conforme adempimento delle obbligazioni assunte dagli esecutori, le penali saranno applicate in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardo, e non possono comunque superare, complessivamente, il 10 per cento di detto ammontare netto contrattuale e comunque complessivamente in misura non superiore al

10%, in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo ovvero all'eventuale inadempimento o irregolare o non conforme servizio.

Saranno applicate le seguenti penali:

- per ogni giorno di ritardo nella consegna o nella sostituzione delle derrate, o per mancato rispetto dei giorni e degli orari concordati per la consegna penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale;
- per difformità del prodotto rispetto a quanto indicato nelle schede tecniche presentate o dei requisiti merceologici previsti e non precedentemente concordate con il RUP o DEC penale pari allo 0,3 per mille dell'ammontare netto contrattuale.

Qualora l'inadempienza contrattuale così come esplicitata determini un importo massimo della penale superiore alla percentuale sopra indicata, il Responsabile Unico del Progetto può promuovere l'avvio delle procedure per la risoluzione del contratto per grave inadempimento, grave irregolarità e/o grave ritardo.

Dopo cinque contestazioni scritte, nell'arco del periodo contrattuale, per accertata deficienza sia nella qualità del prodotto che nella puntualità nell'esecuzione della fornitura, le Amministrazioni avranno la facoltà di risolvere il contratto.

Recesso

La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento ai sensi dell'art. 123 del D.lgs. 36/2023 purché tenga indenne l'appaltatore mediante il pagamento delle prestazioni eseguite calcolato come indicato nell'Allegato II.14.

Durata dell'appalto

Il presente appalto ha durata dal 1/9/2024 al 31/08/2027 comprendendo gli anni scolastici/educativi 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 e il servizio di Estate Ragazzi anni 2025, 2026 e 2027.

Norme di rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme del Codice Civile, in quanto applicabili, alle disposizioni regionali, nazionali e comunitarie in materia, e al Codice dei contratti pubblici - D.Lgs. n. 36/2023

IL DIRIGENTE DIPARTIMENTO SERVIZI AL CITTADINO

Dott. PELAZZA Tiziana (*)

() Documento informatico, firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate, che sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*