



COMUNE DI MALCESINE

C.A.P. 37018
C.F. 00601160237

PROVINCIA DI VERONA
Stazione di Soggiorno

Tel. 045. 6589911
PEC protocollo@pec.comunemalcesine.it

SETTORE SERVIZI CULTURALI , ALLA PERSONA , TURISMO E PROMOZIONE

DETERMINAZIONE

REGISTRO GENERALE N. 3 DEL 03/01/2025

OGGETTO: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025. IMPEGNO DI SPESA.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

Premesso che il Sindaco del Comune di Malcesine con decreto protocollo generale n. 20871 del 31.12.2024, ha confermato la nomina dello scrivente quale Responsabile del settore "*Servizi Culturali, alla Persona, Promozione Turismo e Segreteria*", abilitato ad assumere atti di gestione con le modalità stabilite dal Regolamento di contabilità e dal Regolamento degli uffici e servizi fino al 31/12/2025.

Visto che:

- lo statuto comunale è stato approvato con deliberazione di Consiglio comunale n. 38 del 04.10.2005, esecutiva ai sensi di legge;
- il regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi è stato approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 198 del 09.11.1999 e successive modifiche ed integrazioni;
- il regolamento di contabilità, approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 53 del 05/12/2017, esecutiva ai sensi di legge.

Richiamate:

- la delibera di Giunta Comunale n. 11 del 30.01.2024, esecutiva ai sensi di legge – PIAO 2024/2026;
- la delibera di Consiglio Comunale n. 48 del 04.11.2024, esecutiva ai sensi di legge, ed avente ad oggetto "Approvazione documento unico di programmazione semplificato 2025/2027";
- la delibera di Consiglio Comunale n. 65 del 23.12.2024, dichiarata immediatamente eseguibile, avente ad oggetto "Approvazione nota di aggiornamento al documento unico di programmazione semplificato 2025/2027";
- la delibera di Consiglio Comunale n. 66 del 23.12.2024, dichiarata immediatamente eseguibile, avente ad oggetto "Approvazione Bilancio di previsione esercizi finanziari 2025/2027 e relativi allegati";
- la delibera di Giunta Comunale n. 150 del 24.12.2024, dichiarata immediatamente eseguibile, avente ad oggetto "Assegnazione risorse finanziarie per gli esercizi 2025/2027 ed indirizzi vari agli organi gestionali";

Preso atto che la suddetta deliberazione di Giunta Comunale n. 150/2024, affida allo scrivente ufficio la competenza e le risorse finanziarie per gestire e sovrintendere al capitolo cod. 1850 del Bilancio di Previsione;

Premesso che questo Comune gestisce, con personale proprio, il servizio di mensa scolastica per gli alunni che frequentano la scuola dell'infanzia e la scuola primaria presso il plesso scolastico di Malcesine, situato a Malcesine (VR), in Via Navene Vecchia, 34.

Considerato che in data 31.12.2024 è scaduto l'incarico per la "FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI TRIENNIO 2022/2024", giusta determinazione DTG n. 694 del 31.12.2021.

Ritenuto necessario provvedere in merito al fine di garantire la continuità del servizio.

Visto l'articolo 62 del D.Lgs. 31/03/2023, n. 36 recante il Nuovo Codice dei Contratti Pubblici, il quale consente a tutte le stazioni appaltanti, fermi restando gli obblighi di utilizzo di strumenti di acquisto e di negoziazione previsti dalle vigenti disposizioni in materia di contenimento della spesa, di procedere direttamente e autonomamente all'acquisizione di forniture e servizi di importo non superiore alle soglie previste per gli affidamenti diretti.

Richiamato l'art. 50, comma 1, lettera b) del nuovo Codice dei Contratti Pubblici secondo il quale è consentito "affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni

contrattuali, anche individuati tra gli iscritti in elenchi o albi istituiti dalla stazione appaltante l'affidamento diretto di servizi e forniture.

Dato Atto che l'art. 17, comma 2, del Decreto Legislativo 36/2023 prevede che, in caso di affidamento diretto, la decisione a contrarre individua l'oggetto, l'importo e il contraente, unitamente alle ragioni della sua scelta, ai requisiti di carattere generale e, se necessari, a quelli inerenti alla capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale.

Rilevato, preliminarmente, come le prestazioni di cui in oggetto non possano rivestire un interesse transfrontaliero certo, secondo quanto previsto dall'articolo 48, comma 2, del Decreto Legislativo 36/2023, in particolare per il suo modesto valore, assai distante dalla soglia comunitaria.

Appurato:

- l'Allegato I.1 al Decreto Legislativo 36/2023 definisce, all'articolo 3, comma 1, lettera d), l'affidamento diretto come "l'affidamento del contratto senza una procedura di gara, nel quale, anche nel caso di previo interpello di più operatori economici, la scelta è operata discrezionalmente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente, nel rispetto dei criteri qualitativi e quantitativi di cui all'articolo 50, comma 1 lettere a) e b), del codice e dei requisiti generali o speciali previsti dal medesimo codice";
- ai sensi dell'art. 58 del d.lgs. 36/2023, che l'appalto, peraltro già accessibile dato l'importo non rilevante, non è ulteriormente suddivisibile in lotti in quanto ciò comporterebbe una notevole dilatazione dei tempi e duplicazione di attività amministrativa con evidente violazione del principio del risultato di cui all'art. 1 del Dlgs n. 36/2023.

Tenuto Conto che gli affidamenti diretti, ancorché preceduti da una consultazione tra più operatori, sono contraddistinti da informalità e dalla possibilità per la stazione appaltante di negoziare le condizioni contrattuali con vari operatori, nel rispetto dei principi di cui al Nuovo Codice dei Contratti.

Ritenuto di motivare il ricorso all'affidamento diretto al fine di evitare una notevole dilatazione dei tempi e garantire il perseguimento dell'affidamento del contratto e della sua esecuzione nel rispetto del principio del risultato di cui all'art. 1 del Dlgs n. 36/2023 ed anche in considerazione della collaudata esperienza e sperimentata professionalità dell'operatore economico in oggetto.

Dato atto che l'affidamento di che trattasi è di importo superiore ad € 5.000,00, per cui questo Comune è tenuto a procedere mediante ricorso a Consip-Mepa e/o a soggetti aggregatori centrali di committenza, strumenti telematici di negoziazione e similari, ecc., ai sensi dell'art. 1 comma 450 della Legge n.296/2006.

Ritenuto di utilizzare lo strumento dell'acquisto del mercato elettronico della pubblica amministrazione (Me.Pa) operante presso la Consip, in quanto alla data di adozione del presente provvedimento risultano presenti nel catalogo beni/servizi della categoria merceologica di quelli che si intendono acquisire col presente provvedimento, che soddisfano pienamente le necessità dell'ente, promuovendo la procedura semplificata della trattativa con un unico operatore economico.

Vista la trattativa con un unico operatore economico numero **4982195** (allegato A) con cui è stata invitata a presentare la propria migliore offerta la Ditta Dac SpA con sede a Flero (BS), in Via G. Marconi, 15, P.IVA/C.F. 03038290171.

Acquisita l'offerta economica relativa alla trattativa con un unico operatore economico n.**4982195**, pervenuta tramite Mepa la Ditta Dac SpA con sede a Flero (BS), in Via G. Marconi, 15, P.IVA/C.F. 03038290171. (Allegato B).

Ritenuto di assumere idoneo impegno di spesa per l'importo di € 38.884,60 oltre IVA per un totale di € 41.820,51.

Attestato che il sottoscritto non versa in situazione di conflitto d'interesse alcuno in relazione alla procedura in oggetto, ai sensi dell'art. 6 bis della legge n. 241/90 e s.m.i., dell'art. 7 del D.P.R. n. 62/2013, nonché dell'art. 42 del D.lgs. n. 50/2016;

Dato atto che, ai sensi dell'art. 18, comma 1, secondo periodo, del D.lgs. n. 36/2023, trattandosi di affidamento sotto soglia ai sensi dell'art. 50 del medesimo decreto, il rapporto contrattuale si intende perfezionato mediante

corrispondenza secondo l'uso commerciale, consistente in un apposito scambio di lettere, anche tramite posta elettronica certificata o sistemi elettronici di recapito certificato qualificato ai sensi del regolamento UE n. 910/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio del 23 luglio 2014.

Considerato che il Codice Identificativo di Gara (CIG) comunicato all'Autorità ANAC è il seguente:
B5169F1212

Tutto ciò premesso e considerato.

DETERMINA

- 1) di considerare le premesse parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- 2) di incaricare la Ditta Dac SpA con sede a Flero (BS), in Via G. Marconi, 15, P.IVA/C.F. 03038290171, per la fornitura globale di generi alimentari e vari necessari per il servizio di mensa scolastica e centri estivi in riferimento all'anno 2025.
- 3) di impegnare in favore della ditta Ditta Dac SpA con sede a Flero (BS), in Via G. Marconi, 15, P.IVA/C.F. 03038290171, l'importo complessivo di € 41.820,51 I.V.A. compresa, come segue sul Bilancio di Previsione dell'esercizio finanziario 2025:

Missione	Programma	Titolo	Macroaggr.	Piano Finanziario	Cap.	Descrizione
04	06	01	03	1.03.01.02	1850	ACQUISTO BENI DI CONSUMO SERVIZIO MENSA E VARIE (CAPITOLO RILEVANTE IVA)

- 4) di approvare il capitolato tecnico, sottoscritto per accettazione (Allegato C);
- 5) di trasmettere il presente provvedimento all'Ufficio Finanziario ed all'Ufficio Segreteria perché provvedano per quanto di competenza;
- 6) di provvedere alla pubblicazione del presente atto sul sito internet del Comune di Malcesine nell'apposita sezione "Amministrazione Trasparente" ai sensi del D.Lgs 33/2013;
- 7) di dare atto che l'esigibilità delle obbligazioni assunte ricade nell'esercizio finanziario 2025;
- 8) di dare atto che la presente determinazione:
 - diverrà esecutiva dal momento dell'apposizione del visto di regolarità contabile;
 - va pubblicata all'albo pretorio e sul sito internet di questo Ente per 15 giorni consecutivi;
 - va inserita nel registro delle determinazioni

IL RESPONSABILE DEL SETTORE SERVIZI CULTURALI , ALLA PERSONA , TURISMO E PROMOZIONE

ADOTTA la determinazione avente ad oggetto ed esprimendo contestualmente parere di regolarità tecnica:

FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025. IMPEGNO DI SPESA.

Impegno

Descrizione Impegno: INCARICO DAC SPA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025

CIG: CUP:

Descrizione Capitolo: ACQUISTO BENI DI CONSUMO SERVIZIO MENSA E VARIE (CAPITOLO RILEVANTE IVA)

Vincolo Bilancio:

Vincolo Tesoreria:

Piano Finanziario	Missione	Capitolo	Quinti Livello p.f.	Esercizio	N. Impegno Provvisorio
1.03.01.02.011	04.06	1850	Selezione	2025	7
N. Impegno Definitivo	Importo Impegno	N. Sub-impegno	Importo sub-impegno	N. SottoSub-impegno	Importo Sottosub-impegno
294	€ 41.820,51	0	€ 0,00		€ 0,00

Creditore

Denominazione: DAC SPA - **Progressivo Fornitore:** 17590

Codice Fiscale: 03038290171 - **P.Iva:** 03038290171

IL RESPONSABILE DEL SETTORE
f.to Dr. Romani Andrea

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO

APPONE il visto Favorevole ai sensi dell'art. 151 – comma 4 – del D. Lgs. 267 del 18.08.2000, per la regolarità contabile attestante la copertura finanziaria della spesa.

Impegno

Descrizione Impegno: INCARICO DAC SPA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025

CIG: CUP:

Descrizione Capitolo: ACQUISTO BENI DI CONSUMO SERVIZIO MENSA E VARIE (CAPITOLO RILEVANTE IVA)

Vincolo Bilancio:

Vincolo Tesoreria:

Piano Finanziario	Missione	Capitolo	Quinti Livello p.f.	Esercizio	N. Impegno Provvisorio
1.03.01.02.011	04.06	1850	Selezione	2025	7
N. Impegno Definitivo	Importo Impegno	N. Sub-impegno	Importo sub-impegno	N. SottoSub-impegno	Importo Sottosub-impegno
294	€ 41.820,51	0	€ 0,00		€ 0,00

Creditore

Denominazione: DAC SPA - **Progressivo Fornitore:** 17590
Codice Fiscale: 03038290171 - **P.Iva:** 03038290171

Note:

Malcesine, 07/01/2025

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
f.to Rag. Chincarini Ezio Pietro

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.P.R. 445/2000e del D.Lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa. L'originale è in formato digitale, qualunque stampa dello stesso costituisce mera copia, salvo che sia dichiarata conforme all'originale

Tipologia di Rdo: Trattative Dirette

FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025

Dati Principali**Numero RDO**

4982195

Nome RDO

FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025

Tipologia di contratto

Appalto di forniture

Tipologia di procedura

Affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000 euro

Regolamento applicabile alla procedura telematica

Regolamento MEPA eProcurement Acquistinrete

Ruoli e Autorizzazioni**Responsabile del procedimento**ANDREA ROMANI
RMNDR74D11H330U**Soggetto Stipulante/Soggetti Stipulanti**

ANDREA ROMANI RMNDR74D11H330U

Stazione AppaltanteAMMINISTRAZIONI ENTI ED AZIENDE LOCALI > COMUNI >
COMUNE DI MALCESINE**Ente Committente**AMMINISTRAZIONI ENTI ED AZIENDE LOCALI > COMUNI >
COMUNE DI MALCESINE

Date

Pubblicazione

02/01/2025 11:19

Inizio presentazione offerte

02/01/2025 11:19

Termine ultimo presentazione offerte

03/01/2025 12:00

Data limite stipula contratto

06/01/2025 12:00

Data limite di consegna beni/decorrenza

07/01/2025 00:00

Dettaglio

Criterio Aggiudicazione

Minor Prezzo

CIG

-

CUP

-

CPV

Identificativo

15890000-3

Descrizione

Prodotti alimentari e prodotti
secchi vari

Categoria

Prodotti alimentari-Mepa

Fornitura

100

Formulazione offerta economica

VALORE ECONOMICO

Decimali Offerta

2

Termini di pagamento

30 GG DATA RICEVIMENTO FATTURA

Importo base d'asta

€ 39.500,00

Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso

€ 0,00

Dati consegna e fatturazione

Fatturazione: PIAZZA STATUTO, 1 MALCESINE (VERONA);Consegna: PIAZZA STATUTO, 1 MALCESINE (VERONA); Aliquote:
secondo la normativa vigente

Documentazione Gara

**Dichiarazione di assenza cause ostative.docx****31.2 Kb****Dichiarazione di assenza cause ostative**

Foglio offerta economica _RICHIESTA.pdf**318.7 Kb****Modello richiesta economica**

Richiestapreventivo.pdf.pdf**192.7 Kb****Richiesta di preventivo**

capitolato dac.pdf**268.7 Kb****Capitolato**

codice disciplinare E codice comportamento.pdf

174.4 Kb

Codice Disciplinare e di Comportamento

fac simile Dichiarazione per tracciabilita flussi finanziari.doc

34.0 Kb

Dichiarazione tracciabilità flussi finanziari

Inviti

Partita IVA

Ragione sociale

03038290171

DAC S.P.A.

Offerta Economica relativa a

Descrizione FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI ANNO 2025

RdO nr. 4982195

Numero lotto 0

Amministrazione titolare del procedimento

Ente acquirente	COMUNE DI MALCESINE		
Ufficio	UFFICIO RAGIONERIA		
Codice fiscale	00601160237	Codice univoco ufficio	Non presente
Indirizzo sede	Piazza statuto, 1		
Città	Malcesine		
Recapito telefonico	0456589964		
Email	ROMANI.ANDREA@COMUNEMALCESINE.IT		
Punto ordinante	ANDREA ROMANI		

Concorrente

Forma di partecipazione

Singolo operatore economico

Ragione sociale/Denominazione

DAC S.P.A.

Partita IVA

03038290171

Tipologia societaria

Società per azioni (SPA)

Oggetto dell'Offerta

Formulazione dell'Offerta Economica = Valore economico (Euro)

Nome	Valore
Valore offerto	38884,60

Il Concorrente, nell'accettare tutte le condizioni specificate nella documentazione del procedimento, altresì dichiara:

- che la presente offerta è irrevocabile ed impegnativa sino al termine di conclusione del procedimento, così come previsto nella lex specialis;
- che la presente offerta non vincolerà in alcun modo la Stazione Appaltante/Ente Committente;
- di aver preso visione ed incondizionata accettazione delle clausole e condizioni riportate nel Capitolato Tecnico e nella documentazione di Gara, nonché di quanto contenuto nel Capitolato d'oneri/Disciplinare di gara e, comunque, di aver preso cognizione di tutte le circostanze generali e speciali che possono interessare l'esecuzione di tutte le prestazioni oggetto del Contratto e che di tali circostanze ha tenuto conto nella determinazione dei prezzi richiesti e offerti, ritenuti remunerativi;
- di non eccepire, durante l'esecuzione del Contratto, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati o non considerati, salvo che tali elementi si configurino come cause di forza maggiore contemplate dal codice civile e non escluse da altre norme di legge e/o dalla documentazione di gara;
- che i prezzi/sconti offerti sono omnicomprensivi di quanto previsto negli atti di gara;
- che i termini stabiliti nel Contratto e/o nel Capitolato Tecnico relativi ai tempi di esecuzione delle prestazioni sono da considerarsi a tutti gli effetti termini essenziali ai sensi e per gli effetti dell'articolo 1457 cod. civ.;
- che il Capitolato Tecnico, così come gli altri atti di gara, ivi compreso quanto stabilito relativamente alle modalità di esecuzione contrattuali, costituiranno parte integrante e sostanziale del contratto che verrà stipulato con la stazione appaltante/ente committente.

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

SISTEMI DI E-PROCUREMENT

CAPITOLATO
PER LA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI E VARI NECESSARI PER IL
SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI 2025

ART. 01 - OGGETTO DELLA FORNITURA E DURATA

ART. 02 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO
LA DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA
FORNIRE SONO CONTENUTE NEGLI ALLEGATI A – B – C – D - E – F - G .

ART. 04 - UBICAZIONE DEL PUNTO COTTURA

ART. 05 - MODALITA' DELLA FORNITURA

ART. 06 - QUANTITA'

ART. 07 - MODALITA' DI ORDINAZIONE

ART. 08 - CONTROLLI

ART. 09 - PENALITA'

ART. 10 - ADEMPIMENTO DEGLI OBBLIGHI DI CONTRATTO

ART. 11 - CONTESTAZIONI

ART. 12 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 13 - CAUZIONE

ART. 14 - PAGAMENTI

ART. 15 - CESSIONE DELLA FORNITURA

ART. 16 – NORME DI LEGGE

ART. 01 - OGGETTO DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura, globale di tutti i prodotti, generi alimentari e vari, indicati nell'art. 18, occorrenti al Servizio di Mensa Scolastica e per i centri estivi, per il periodo 01 GENNAIO 2022/ 31 DICEMBRE 2024.

ART. 02 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

I prodotti forniti, di marche primarie, dovranno avere le caratteristiche qualitative indicate negli **allegati A-B-C-D-E-F-G**.

Si precisa inoltre che i prodotti dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio, i quali ad ogni effetto vengono richiamati come parte integrante del presente capitolato.

Con riferimento alla normativa di legge vigente, la merce si intende fornita al peso netto, senza cessione di imballaggi o contenitori, i quali potranno essere ritirati a cura e spese della ditta fornitrice a mano a mano che si renderanno disponibili.

ART. 03 - UBICAZIONE DEL PUNTO COTTURA

La ditta è tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i prodotti richiesti prevalentemente presso la cucina del Polo Scolastico che si trova al n. 34 di Via Navene Vecchia a Malcesine (VR).

ART. 04 - MODALITA' DELLA FORNITURA

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere forniti almeno due volte la settimana, mentre gli altri prodotti dovranno essere consegnati con cadenza settimanale **TASSATIVAMENTE** e nei giorni prestabiliti (**lunedì e/o il mercoledì dalle ore 9.30 alle ore 10.00**), depositandoli negli appositi locali. Nel caso si dovessero verificare degli imprevisti, ogni variazione dovrà essere concordata con il personale in servizio presso la cucina del Polo Scolastico.

Tutte le consegne dei prodotti ordinati dovranno essere accompagnate da regolare bolla o fattura accompagnatoria, che verrà debitamente firmata per ricevuta dal personale preposto al ricevimento della merce.

ART. 05 - QUANTITA'

Le quantità dei prodotti da fornire saranno indicate dall'Amministrazione Comunale in apposito elenco e potranno variare in più o in meno a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, senza che per ciò il fornitore abbia a pretendere variazioni di prezzo.

Le consegne dei prodotti dovranno essere effettuate nei quantitativi che saranno di volta in volta richiesti mediante buono d'ordine tramite il personale preposto.

Tutta la merce ordinata deve essere fornita tempestivamente. Nel caso in cui il fornitore non fosse in grado di farlo entro il termine prescritto, dovrà provvedere, a proprie spese, all'acquisto presso un'altra Ditta, rispettando la data di consegna ed il prezzo offerto in sede di gara.

ART. 06 - MODALITA' DI ORDINAZIONE

Gli ordinativi della merce verranno effettuati direttamente dal personale di cucina con un preavviso di 36 ore. Eventuali ordini urgenti di merce, che potranno essere anche verbali o telefonici, dovranno essere evasi nel termine ritenuto congruo dall'Amministrazione.

ART. 07 - CONTROLLI

La vigilanza sulle forniture avverrà con le più ampie facoltà di azione e nei modi ritenuti idonei.

La ditta è tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento la possibilità di verificare qualità e quantità della merce consegnata.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di personale proprio;

- di altri esperti, con l'incarico di effettuare anche prelievi di campioni;
- degli organi preposti per legge alla vigilanza in materia di igiene e sanità.

La merce non conforme od in eccesso potrà essere respinta senza alcuna formalità.

A tale scopo farà fede il peso della merce accertato all'atto della consegna.

I controlli e le verifiche qualitative, nonché le eventuali analisi, potranno essere disposti in fase successiva alla consegna ed accettazione della merce.

Se la fornitura risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore e/o di condizioni diverse da quelle stabilite nel presente capitolato o se, per qualunque altra causa motivata, la merce fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese, con preciso obbligo di sostituire nel tempo congruo che sarà indicato dall'Amministrazione Comunale il genere corrispondente nella qualità stabilita e quantità richiesta.

In caso di mancata consegna, qualora cioè il fornitore non effettuasse o ritardasse la fornitura delle derrate, l'Amministrazione Comunale, senza obbligo di darne comunicazione, si riserva di provvedere altrove, anche per qualità migliore ed a prezzo superiore a quello contrattuale, a spese e danno del fornitore medesimo, avvalendosi della cauzione previsto dall'art. 12 del presente capitolato, fatta comunque salva la richiesta di eventuale ulteriore risarcimento danni.

ART. 08 - PENALITA'

In caso di inosservanza dell'orario di consegna o di mancata fornitura o di non corrispondenza della merce ai requisiti fissati dal presente capitolato, verranno applicate le seguenti penalità:

- per la prima inosservanza Euro 75,00.-
- per la seconda inosservanza Euro 100,00.-
- per la terza inosservanza Euro 175,00.-

In caso di mancata consegna e/o ritardata e/o mancata sostituzione della merce, l'Amministrazione avrà anche il diritto di incamerare il deposito cauzionale e di servirsene così come previsto dall'art. 7 del presente capitolato.

ART. 9 - ADEMPIMENTO OBBLIGHI DI CONTRATTO

Qualora la ditta per qualsiasi motivo, anche non dipendente dalla sua volontà, non fosse in grado di adempiere agli obblighi contrattuali in via temporanea, dovrà comunque garantire la regolarità del servizio senza alcun aggravio per l'Amministrazione e previa autorizzazione scritta della medesima.

ART. 10 - CONTESTAZIONI

Per qualsiasi contestazione che non possa essere definita in via bonaria, resta convenuta la competenza del Foro di Verona ed è espressamente esclusa la possibilità di differire le controversie alle competenze arbitrali.

ART. 12 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo tre formali contestazioni, per il mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà sospendere l'esecuzione della fornitura e procedere alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile e la ditta fornitrice, sarà vincolata, per la durata di mesi tre al pagamento dell'eventuale maggiore prezzo pagato da questa Amministrazione per la fornitura presso altra ditta.

ART. 13 - CAUZIONE

Cauzione provvisoria, a garanzia della sottoscrizione del contratto, dell'importo di Euro 1.920,00.- pari al 2% del valore contrattuale presunto.

La predetta cauzione può essere costituita alternativamente, a scelta dell'offerente, con le modalità che di seguito si riportano:

- a) fidejussione bancaria;
- b) fidejussione assicurativa;
- c) fidejussione rilasciata da un intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'economia e delle finanze;

d) versamento in contanti o in titoli dello Stato o garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, a favore del Comunale di Malcesine, sul Conto di Tesoreria comunale, IBAN IT 63 M 02008 59550 000003465335, specificando come **causale: “cauzione provvisoria gara per l’affidamento del servizio di gestione dell’asilo nido comunale”**. **In tal caso dovrà essere allegato il documento che comprovi l’avvenuto versamento.**

La cauzione provvisoria, formata con le modalità di cui alle precedenti lettere a), b) e c) deve prevedere espressamente, a pena di esclusione, quanto segue:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile;
- l’operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- la validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell’offerta.

La cauzione provvisoria deve contenere, altresì, l’impegno del fidejussore a rilasciare garanzia fidejussoria definitiva di cui all’art. 103 del D. Lgs. 50/2016, qualora l’offerente risultasse affidatario.

L’ammontare della predetta cauzione potrà essere ridotto, come previsto dall’articolo 93, comma 7, del decreto legislativo n. 50/2016, del 50% per le imprese in possesso di certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. **I soggetti che intendono avvalersi dei benefici previsti dal citato art. 93, comma 7, del decreto legislativo n. 50/2016 dovranno segnalare con autodichiarazione, in sede di richiesta di partecipazione alla gara, il possesso del requisito e documentarlo nei modi prescritti dalle norme vigenti.**

Cauzione definitiva

Alla ditta verrà richiesta la presentazione di una cauzione definitiva non inferiore al 10% dell’importo presunto della fornitura, mediante fideiussione conforme allo schema 1.2 approvato con D.M. n. 123 del 2004, integrata dalla clausola esplicita di rinuncia all’eccezione di cui all’articolo 1957, comma 2, del codice civile.

L’importo della cauzione definitiva potrà essere ridotto del 50% per il possesso di certificazione del sistema di qualità serie europea ISO 9001:2008, di cui all’art. 3, lettera mm), del D.P.R. n. 207 del 2010, in corso di validità.

La Cauzione potrà essere costituita alternativamente:

- a) da versamento in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito presso la Tesoreria del Comune di Malcesine IBAN IT 63 M 02008 59550 C/C n. 3465335 BIC UNCRIT2BM27 – UNICREDIT BANCA SPA – VIA GARDESANA - 37018 MALCESINE (VR);
- b) da fidejussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell’elenco speciale di all’art. 107 del Decreto Legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero del tesoro, del bilancio e della programmazione economica e dall’impegno del fidejussore a rilasciare la garanzia, qualora l’offerente risultasse affidatario

ART. 14 - PAGAMENTI

Il pagamento delle fatture sarà effettuato mensilmente a mezzo di mandato esigibile presso la Tesoreria Comunale.

I quantitativi ammessi a pagamento saranno esclusivamente quelli accertati all’atto della consegna secondo le modalità stabilite dall’art. 4.

La Ditta assume tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari di cui all’art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni, attraverso la trasmissione di autocertificazione in merito agli estremi identificativi dei conti correnti “dedicati” ai pagamenti di servizi effettuati a favore del Comune di Malcesine e le generalità delle persone delegate ad operare sui conti, impegnandosi, nel caso di dovessero registrare delle modifiche, a darne comunicazione entro 7 giorni.

L’appaltatore che ha notizia dell’inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziaria, ne deve dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia ove ha sede la stazione appaltante o l’amministrazione concedente.

La violazione degli obblighi precedentemente citati, determina la risoluzione del contratto.

ART. 15 - CESSIONE DELLA FORNITURA

È fatto divieto di subappaltare tutto o in parte la fornitura oggetto del presente capitolato.

La ditta è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto essendo espressamente fatto divieto di cessione totale o parziale, sotto pena di risoluzione del contratto medesimo.

ART. 16 - NORME DI LEGGE

Per quanto non previsto nel presente disciplinare si farà riferimento alla normativa generale e speciale che regola la materia, nonché quelle previste dal vigente Regolamento Comunale dei Contratti, **dal Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Malcesine approvato con deliberazione di Giunta Comunale n. 9 del 28.01.2014**, dal Codice Civile e da altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI VARI.

ACETO

Aceto agro di vino: può essere bianco, rosso o balsamico, non avere più di sei gradi di acidità.

ACQUA MINERALE

Di tipo naturale, oligominerale o leggermente mineralizzata, deve indicativamente presentare:

- residuo fisso a 180° C. non superiore a 200 mg/L;
- durezza compresa tra i 10/15° francesi.

BIBITE

Del tipo aranciata o gusto cola e ginger, dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

BISCOTTI

I biscotti devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno, aventi una perfetta lievitazione e cottura. I biscotti, ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. Nella produzione non devono essere impiegati coloranti e aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. Dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentare.

Su ciascuna confezione monodose, dovranno essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente, riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

CARAMELLE GELEES

Caramelle cotte a fuoco diretto ai gusti misto/frutta: arancia, limone, fragola, lampone, mirtillo. Incartate a sacchetto con doppio incarto. Circa 250 pezzi per chilogrammo. Confezioni assortite da g. 500, ben conservate.

CREMA DA SPALMARE AL CIOCCOLATO

Morbida, ottenuta dalla emulsione di zucchero, olio vegetale, nocciole (13%), cacao magro, latte scremato in polvere (5%), lattosio, siero di latte in polvere (emulsionante: lecitina di soia).

DOLCE TIPO PANDORO

Tipico dolce regionale. Ingredienti: fior di farina, zucchero, uova fresche, burro di panna, lievito e burro di cacao. Tecnica di lavorazione in tre fasi di impasto alternate a pause di lievitazione, con orari, tempi e temperature rigidamente prefissati:

primo impasto con lievito, farina, zucchero, acqua;

secondo impasto (circa due ore e mezzo dopo il primo) con farina, zucchero, tuorli, acqua e con l'aggiunta (a tre quarti della lavorazione) del lievito di rinforzo;

terzo impasto (circa un'ora e mezza dopo il secondo), in tre fasi successive intervallate a momenti di pausa, durante le quali vengono incorporate al precedente impasto farina, tuorli, zucchero, acqua, poi burro di cacao e, infine, il burro.

La pasta ottenuta, frazionata nei pesi voluti, viene lasciata riposare a 35°C per almeno mezz'ora, quindi collocata negli stampi per la lievitazione che richiederà non meno di 6 ore. Successivamente si passa alla cottura in forno.

Prima della confezione, il pandoro deve essere perfettamente freddo e il raffreddamento può durare dalle 12 alle 15 ore.

ERBE AROMATICHE

Il prodotto, spezie ed erbe aromatiche (BASILICO, ORIGANO, ZAFFERANO, ECC.) essiccate, dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

Dovrà essere privo di sostanze contaminanti, quali ad esempio le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

FAGIOLI BORLOTTI E CANNELLINI

Confezioni in latta smaltata sa Kg. 2,6 contenti fagioli di prima scelta lessati.

FARINA BIANCA

Dovrà essere di grano tenero, doppio zero: l'umidità non dovrà superare il 14,50%. L'involucro deve essere ben sigillato e portante la data di confezionamento. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici. Non deve essere stata trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

FARINA GIALLA

Farina di granoturco per polenta, l'umidità non dovrà superare il 14,5%. L'involucro deve essere ben sigillato e portare la data di confezionamento. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici. Non deve essere stata trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

KETCHUP

Semi concentrato di pomodoro al 70% con l'aggiunta di zucchero, aceto, succo di limone, spezie, ecc.

LIEVITO PER DOLCI E PIZZE O TORTE SALATE

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

OLIO DI SEMI DI MAIS

L'olio dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio; dovrà essere limpido con assenza di difetti all'esame organolettico, relativamente all'odore e al sapore.

OLIVE NERE E VERDI SNOCCIOLATE

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

ORZO PERLATO

Cereale con composizione in macronutrienti simile a quella del mais, con un maggior contenuto lipidico e proteico, a più basso indice glicemico, con un notevole contenuto in fibre, di conseguenza durante la cottura tende ad assorbire molto acqua, il che lo rende un alimento particolarmente saziante e tutto sommato ipocalorico. Con la perlatura nell'orzo vengono eliminati i primi tre strati della corteccia: i tempi di cottura diminuiscono, ma nessun principio nutritivo fondamentale viene eliminato.

PASTA

Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione prodotta con pura semola, ricavata dalla macinazione di grani duri; dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, con colore giallo ambrato ed omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura. Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta denominata "Pasta di semola di grano duro" dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) acqua: Max 12,50%,
- b) acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: Max 4;
- c) ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70-Max 0,90;
- d) cellulosa c.s.: min. 0,20-Max 0,45;
- e) sostanze azotate c.s.: 10,50.

PROVE DI COTTURA

Il peso e il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente alla cottura. Sottoposta alla prova di cottura (50g. di pasta fatta bollire per 15 minuti in 500 cc. di acqua contenente g. 2,5 di sale) la pasta non dovrà presentarsi ne' spappolata, ne' spaccata, l'acqua non dovrà essere torbida, ne' lattiginosa, il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga e il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

POMODORIO (POLPA, PASSATA E TRITO)

Sia la passata, che il trito devono essere ottenuti da pomodori pelati **italiani** freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti. Il prodotto deve essere pastorizzato e sterilizzato secondo la vigente normativa, ed imballato in contenitori di vetro.

PREPARATO PER BUDINO

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio.

PREPARATO PER PURE'

Prodotto liofilizzato che contiene gli alimenti principali (farina di patate 99%, latte in polvere e grassi amalgamati): viene tollerata la sola presenza di metabisolfito di sodio quale conservante.

RISO

Il riso dovrà essere nazionale, presentare le caratteristiche tipiche delle varietà indicate. Non deve lasciare le mani incipriate e deve possedere le caratteristiche merceologiche e bromatologiche richieste dalle vigenti leggi e dai regolamenti. I grani cotti, dovranno rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e non spappolarsi, nemmeno dopo una lunga cottura.

RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

Il prodotto della varietà "Vialone nano" non dovrà essere trattato con sostanze non consentite, non presentare difetti tipici quali: striatura o vaolatura interna, come previsto dalla Legge 18.03.1958, n. 235 articoli 2 - 3 - 4. Dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio. La percentuale di rottura non dovrà superare il 12%.

SALE FINO E GROSSO

Dovrà essere sale marino Iodurato/iodato, rispondente in tutto alle disposizioni del D.P.R. 30.04.1962, n. 283.

THE SOLUBILE

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione trasporto e commercio.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

Il prodotto dovrà rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi; deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione "tonno".

All'apertura delle scatole le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere asseti odori ammoniacali e di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione. Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante dal rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale. I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Non devono essere presenti conservanti. Le carni devono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo. L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità.

Verranno respinte le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

Saranno respinte le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ZUCCHERO

Il saccarosio depurato, cristallizzato e raffinato, di qualità sana, leale e mercantile, confezionato in conformità alle norme vigenti, dovrà possedere tutti i requisiti previsti dalla Legge 31.03.1980 n. 139 e cioè:

- essere raffinato, avere polarizzazione di almeno 99,7%;
- contenuto di zucchero invertito al massimo dello 0,040% in peso;
- perdita all'essiccazione al massimo 0,10% in peso;
- contenuto di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI FORMAGGI

I formaggi dovranno essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. Dovranno corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Agli stessi quindi non dovranno essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.) e non dovranno essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno.

Non devono avere la crosta formata superficialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità dei formaggi di puro latte bovino, Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

FORMAGGI A PASTA MOLLE:

STRACCHINO E CACIOTTA FRESCA

Dovranno avere pasta fresca, omogenea e non acida, morbida, cremosa, di colore bianco-giallognolo, dovranno essere esente da processi di ammuffimento della superficie e di colatura per fluidificazione della pasta. Il contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non dovrà essere inferiore al 50% e dovranno essere privi di conservanti.

GORGONZOLA

Formaggio da tavola a pasta molle, ricavato da latte vaccino intero pastorizzato, versato in caldaie alla temperatura di circa 30° con l'aggiunta di fermenti lattici, caglio e spore di penicilli. La forma di formaggio viene avviata alla salatura e quindi alla stagionatura; tra le tre e le quattro settimane, deve aver luogo la foratura con particolari aghi metallici, che permettono all'aria di entrare nella pasta ed originare le caratteristiche screziature verdi/blu (la cosiddetta erborinatura).

MOZZARELLA

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero. Dovrà avere: forma globosa, peso da 40 a 150 gr., superficie liscia e lucente, crosta sottilissima, colore bianco porcellaneo, grasso sulla sostanza secca: minimo 50%, umidità massima 65%, sapore tipico, consistenza leggermente elastica. Al momento della consegna dovrà avere come minimo 10 giorni di vita residua ed essere conservata priva di sale in adatto liquido di governo;

MOZZARELLA PER PIZZA

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero. Dovrà avere: forma globosa, peso da Kg. 1, superficie liscia e lucente, crosta sottilissima, colore bianco porcellaneo, grasso sulla sostanza secca: minimo 50%, umidità massima 65%, sapore tipico, consistenza leggermente elastica.

FORMAGGI A PASTA DURA:

devono essere formaggi con maturazione superiore a 60 giorni.

ASIAGO

Dovrà essere del tipo a latte intero, di zona tipica di produzione, perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dal D.P.R. 21.12.1978 e portare impresse sulle facce della forma il marchio del Consorzio fra i Caseifici dell'Altopiano di Asiago (marchio rosso a raggiera);

EDAMER E TALEGGIO

Dovranno essere di zona tipica di produzione, perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 art. 1 e portare impresso il marchio del caseificio produttore, stagionato per almeno 40 giorni.

GRANA PADANO EXTRAVECCHIO DOP

Dovrà trattarsi del formaggio "Grana Padano" di zona tipica di produzione, essere perfettamente corrispondente alle caratteristiche tecnico-qualitative previste dal D.P.R. 30.10.1955 n. 1269 art. 1, ben stagionato, non inferiore ai 18 mesi e portare impresso il marchio del "Grana Padano". Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi di Grana Padano. La colorazione esterna dovrà essere gialla dorata naturale, il colore della pasta da giallo chiaro a paglierino, aroma e sapore fragrante, delicato, saporito, ma non piccante o salato. La struttura

della pasta dovrà essere minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura munita, appena visibile. Lo spessore della crosta dovrà essere di circa mm. 6. Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

BURRO

Dovrà essere esclusivamente burro di pura panna centrifugata, ottenuta dalla crema ricavata unicamente dal latte di vacca pastorizzato, conforme alle disposizioni sanitarie vigenti. Dovrà inoltre essere prodotto, trattato, confezionato e venduto secondo le norme vigenti. La pezzatura dovrà essere compresa fra i 500 e 1000 g. in confezioni originali ed integre, con involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo che, in seguito all'apertura siano resi inservibili. La pasta dovrà essere fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non dovrà presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

LATTE UHT

Latte ad uso alimentare dovrà essere di vacca, proveniente da allevamenti conformi al D.P.R. 14.01.1997, n. 54, e s.m.i., genuino ed integro, pastorizzato ed omogeneizzato, conforme alle norme microbiologiche, previste dall'allegato C) – capitolato II° - lettera B) – punto 2 del D.P.R. 54/97.

La fornitura del prodotto è subordinata all'osservanza delle leggi sanitarie in vigore, nonché delle disposizioni vigenti in materia di frodi e sofisticazioni. Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, non deve presentare tracce di additivi di alcun tipo. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

PANNA

La panna da cucina deve essere trattata con sistema UHT che consiste nel portare la panna ad elevata temperatura per pochi secondi. Il trattamento termico UHT inattiva la carica batterica presente nella panna rendendola igienicamente sicura. Il successivo confezionamento in condizioni asettiche e l'uso di imballaggi sterilizzati e protettivi da aria e luce consentono al prodotto una durata prolungata senza l'impiego, a norma di legge, di sostanze conservanti.

Di aspetto cremoso, liscio, abbastanza consistente. La formazione di una piccola quantità di siero è da ritenere normale. Colore: bianco panna. Odore: tipico della panna. Sapore: sapore pieno, tipico della panna, leggermente dolce.

RICOTTA

Prodotta dalla ricottura a 70-80° del siero con l'aggiunta di acido citrico.

Dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

YOGURT

Dovrà essere di tipo naturale o alla frutta, fresco, con latte fresco vaccino fermentato, stabilizzato di grasso non inferiore al 2%. Il sapore sarà lievemente acidulo, ma gradevole, di consistenza liquido-cremosa, di colore bianco latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato. Non devono essere presenti gli additivi, né sostanze addensanti nello yogurt magro. Sulla confezione dovrà essere stampata, a cura della ditta produttrice, la data di scadenza del prodotto.

ALLEGATO C)

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE PER LA FORNITURA DI CARNI BOVINE, PRODOTTI AVICUNICOLI ED INSACCATI

Le carni, fresche o congelate, di prima qualità, di produzione nazionale, magre (prive di nervi e grasso), dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

- il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni;
- essere provenienti di animali sani con rapporti quantitativi fra carne e grasso rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie, preferendo gli animali allevati in Italia;
- essere consegnate prive di frattaglie, prevalentemente spogliate del grasso di copertura e perfettamente toelettate.

Le carni dovranno pervenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, almeno quattro giorni prima della consegna, in stabilimenti riconosciuti idonei a norma di legge e non dovranno presentare segni di un pregresso scongelamento, tracce, anche lievi, di muffe sulle superfici, lo stato di congelamento non dovrà essere superiore ai 18 mesi, non dovranno essere presenti: ossidazione del tessuto adiposo, estese e profonde "bruciature" da freddo, odori e sapori anomali.

Le carni surgelate dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del viaggio, ad una temperatura inferiore o uguale a -15° .

Il fornitore a richiesta, deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi e di autocontrollo, in fase di produzione.

POLPA E SPEZZATINO

Carne di polpa magra di vitello o di vitellone (quarti anteriori) sezionata in tagli da Kg. 1,5/2;

ARROSTO

Carne di vitello scelta (quarti anteriori), magra, già arrotolata e legata con spago alimentare idoneo, confezionata solo con aggiunta di sale quanto basta in pezzi da Kg. 1,5/2.

CARNI AVICUNICOLE (POLLO – TACCHINO – CONIGLIO)

Le carni devono essere tassativamente fresche e provenienti da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE. La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione devono seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Le carni devono essere di colorito bianco-rosato, o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare dovranno essere conformi alle norme di legge in vigore, con particolare riguardo alla carica batterica.

PETTI DI POLLO

Dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- essere ben puliti, senza pelle e senza osso, pronti per la cottura e senza umidità alcuna;
- essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti a terra nazionali o CEE, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario.
- i tessuti muscolari dovranno avere colorito bianco-rosa, se riferito ai pettorali, oppure cuoio-castano per quelli appartenenti ai posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e se sottoposti alla prova cottura non dovranno porre in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

La carne non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o anti ormonali.

CARNE DI TACCHINO

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchino allevati un tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

FESA DI TACCHINO

Il filetto/fesa dovrà essere di prima qualità e provenire da animali sani, in ottimo stato di conservazione, proveniente da allevamenti a terra, nazionali o CE., igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo

sanitario. Essere macellata da non oltre tre giorni e conservata a temperatura di refrigerazione, priva di ossa e parti legamentose, di buon colorito e buona consistenza, di gusto gradevole e tenera, pronta per la cottura, senza umidità alcuna.

La carne non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o anti ormonali. trattati con antibiotici dovranno comunque essere rispettati i tempi di sospensione.

ROTOLO DI TACCHINO

Carne di tacchino scelta magra, già arrotolata e legata con spago alimentare idoneo, confezionata solo con aggiunta di sale quanto basta in pezzi da Kg. 1,5/2.

CARNE SUINA

LONZA DI MAIALE

Polpa magrissima di colore rosa, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine, con una sottile fascia di grasso bianco e di consistenza soda, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

La carne fresca dovrà essere conferita in confezioni sottovuoto e non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o anti ormonali.

LE UOVA

Dovranno essere di gallina fresche, di produzione nazionale, classe qualitativa A, categoria di peso 55/60 gr., confezionate a norma di legge.

Vecchie al massimo di sei giorni tra la data di raccolta e quella di consegna alle mense. Sulla confezione dovrà essere stampato a cura della ditta produttrice, la data di confezionamento e di scadenza del prodotto.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- **guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;**
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- tuorlo: visibile alla speratura solo come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo, in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

Le uova di categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5°.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di tre mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesi l'assenza.

INSACCATI

I prodotti a base di carne devono essere preparati in conformità al Decreto Legislativo 30.12.1992, n. 537 e al Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21.09.2005.

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- essere prodotti con carne di prima qualità e di produzione **nazionale;**
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo, con esclusione di prodotti troppo amari;
- esente da difetti anche lievi di fabbricazione;
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura.

PROSCIUTTO

Coscia intera di maiale cotta di prima qualità, confezionata sottovuoto; dovrà essere un prodotto nazionale, di fresca salagione e cottura, cotta al naturale e priva di polifosfati, coloranti, additivi o conservanti, in quantità maggiori a quelle consentite dalle vigenti norme di legge.

Dovrà essere ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza avere bolle e rammollimenti; avere carne di colore rosa chiaro, compatta, grasso bianco, sodo e ben rifilato; assenza di difetti esterni o interni, confezionato sotto vuoto. Deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, con i seguenti

contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, proteine 22% e grassi 3%. Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti: intera superficie ricoperta di cotenna, presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, rapido viraggio, dopo l'esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi, nonché presenza di odori sgradevoli.

Deve essere accompagnato da documento identificativo della qualità ed origine del prodotto porzionato.

SALAME TIPO MILANO

Preparato con carne suina o misto con carne suina e bovina magra, aspetto della fetta "a grana di riso", dovuto al colore rosso delle carni ed al colore bianco del grasso, stagionatura minima 60 giorni.

MORTADELLA TIPO BOLOGNA DI PRIMA QUALITA'

Prodotto italiano, di colore rosa uniforme, costellato di cubetti bianchi ben definiti, leggermente speziato e dal gusto pieno è ben equilibrato.

Confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale escluse le parti cartilaginee ed i grassi secondari di scarto.

ROTOLO DI POLLO E/O TACCHINO DA AFFETTARE

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D. Lgs.vo 30.12.1992, n. 537 e successive modificazioni ed integrazioni e devono esse confezionati rispettando le disposizioni vigenti.

Saranno esclusi i prodotti che risulteranno colorati artificialmente o confezionati con carni avariate o con l'uso di polvere di latte nella misura superiore del 4% o con l'impiego di nitrato di sodio o di potassio che superi la quantità massima consentita di centigrammi 15/Kg.

Sono altresì esclusi i prodotti che risultano confezionati con aggiunta di sostanze amidacee quali farina di frumento, riso, fecola di patate, acido borico, acido salicilico, formalina, agar, albumina, fosfato di calcio, carbonati di magnesio e polifosfati.

PANCETTA TESA

Parte del costato del maiale che si presenta a strati di grasso e magro, aromatizzata con sale e aromi naturali, stagionata per circa 40 giorni.

WURSTEL DI POLLO E TACCHINO

Preparato con carne di pollo e tacchino macinata e cotta e senza polifosfati aggiunti.

ALLEGATO D)

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE PER LA FORNITURA DI PANE

IL PANE

Dovrà essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo O, acqua, sale e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Il pane deve, in particolare possedere le seguenti caratteristiche:

- la farina deve essere di grano tenero tipo O con caratteristiche merceologiche intorno ai 300W, con un "p" su "T" compreso fra 0,4 e 0,6;
- l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13%, comunque non inferiore al 12%;
- è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8;
- la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti;
- la durata della lievitazione non deve essere inferiore alle 14 ore;
- non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante la panificazione;
- il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29%.

Il prodotto deve essere fresco di giornata, la crosta deve essere dorata e croccante, la mollica deve essere morbida, ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio, deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica. Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. gli additivi devono essere assenti.

PANE BIANCO PER TRAMEZZINI

Ingredienti: farina di grano tenero tipo O, acqua strutto (3,5%, lievito di birra, sale, zucchero (1% all'origine), emulsionato con mono e di gliceridi degli acidi grassi. Ammesso l'utilizzo del conservante "200, fornito in confezioni da 1 Kg.

CRACKERS

Realizzati con l'utilizzo di ingredienti genuini come farina, olio e sale, la lunga lievitazione dell'impasto, l'inimitabile sfogliatura a strati, buono e fragrante come il pane appena sfornato.

SCHIACCIATINE

Realizzate con farina di frumento, olio vegetale, lievito, sale, farina di cereali maltati, (frumento e orzo), zucchero, aromi.

ALLEGATO E)

DESCRIZIONE DELLE CARATTERISTICHE QUALITATIVE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ITTICI - VERDURA SURGELATA E VARI

PESCE SURGELATO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE.

Saranno respinte le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuali di glassatura.

FILETTI DI PLATESSA

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale), assenza di colorazioni anomale e di muffe, assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine. Glassatura monostratificata non superiore al 12% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzature corrispondenti alle seguenti grammature: 90 gr. o oltre di peso sgocciolato, i filetti scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 Kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

FILETTI DI PERSICO

Sono ottenuti da pesci decapitati, decorati, sviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) e trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr. I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso o in piani a più strati, interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12 % del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Saranno respinte le confezioni che presentino dopo lo scongelamento o cottura, odore ammoniacale; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

VERDURE SURGELATE

Dovranno essere di prima qualità corrispondenti ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità, accuratamente pulite, mondate, tagliate. Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse devono essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento

L'aspetto delle verdure surgelate deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Il trasporto deve avvenire con veicoli ed in contenitori adibiti a derrate surgelate, muniti di protezione coibente, muniti di apposito generatore di freddo e di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno, muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria, muniti di autorizzazione sanitaria.

PASTA ALL'UOVO SURGELATA

L'aspetto è quello della pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti, senza additivi. La pasta deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido, con le seguenti caratteristiche:

a) acqua: Max 12.50%,

b) acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: Max 5;

c) ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70-Max 01,10;

d) proteine non inferiori a 12,50%.

PASTA SFOGLIA SURGELATA, PIZZETTE E BOCCONCINI SALATI RIPIENI.

Prodotti di prima scelta, la preparazione della pasta sfoglia prevede una serie precisa di passaggi, detti giri di pasta o di sfoglia. La sfogliatura è determinata dall'azione combinata di calore, vapore e impermeabilizzazione determinata dalla materia grassa usata.

Ingredienti: farina di frumento, acqua, olio e/o grassi vegetali non idrogenati, succo di limone concentrato, sale, alcol, glutine di frumento e acido ascorbico.

PIZZETTE ingredienti: farina di frumento acqua, pomodori, mozzarella di latte vaccino, olio vegetale, latte in polvere, lievito, spezie, emulsionanti.

BOCCONCINI SALATI RIPIENI ingredienti: pasta sfoglia ripiena assortita in proporzione variabile di ricotta, würstel uova pastorizzate, peperoni trifolati, olive nere in salamoia, tonno in olio vegetale, salmone affumicato, formaggi, spinaci, pasta d'acciughe, fiocchi di patate, olio extra vergine d'oliva, capperi al sale.

GNOCCHI

Il prodotto deve essere composto in ordine decrescente di peso da: patate fresche o congelate, farina di grano tenero, sale (massimo 4% sulla sostanza secca). La percentuale dei diversi ingredienti deve garantire al prodotto, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi ne diventare colloso. Non è consentito l'impiego di antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità e coloranti.

GELATI

Preparati con il latte, le uova, la panna, il cacao, la frutta e i nutrienti che ne derivano, proteine, zuccheri, grassi, minerali, vitamine, fibra, che determinano il valore nutrizionale di questo alimento.

Porzionato in coppette gelato da gr. 50.

ALLEGATO F)

CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA - CARTACEI E VARI

I seguenti prodotti, forniti anche in confezioni per comunità, dovranno essere di buona qualità, e dovranno rispondere ai requisiti prescritti dalle leggi e dai regolamenti vigenti in materia di produzione, confezionamento, conservazione, trasporto e commercio:

ALLUMINIO MT. 150 - AMMONIACA LT. - AUTOPULENTE PER FORNI LT.
- BICCHIERI DI PLASTICA - BORSINE DI CARTA - BRILLANTANTE LAVASTOVIGLIE TANICA KG. 6 - CANDEGGINA LT. 1 - CANOVACCI CUCINA - PURO COTONE 12 PZ. - CARTA ASCIUGATUTTO DA CUCINA 800 STRAPPI - CARTA FORNO VEGETALE H. 33 MT. 50 - CIOTOLE DI PLASTICA 50 PZ. - COLTELLI DI PLASTICA 100 PZ- CUCCHIAINI DI PLASTICA - CUFFIE USA E GETTA - DETERSIVO LAVASTOVIGLIE TANICA KG. 10 - DETERSIVO LIQUIDO PIATTI LT. - DISINCROSTANTE ANTICALCARE ML. 750- DISINCROSTANTE LAVASTOVIGLIE LT. - FORCHETTE DI PLASTICA 100 PZ - GREMBIULI DI COTONE - GREMBIULI USA E GETTA IN TNT 200 PZ - GUANTI DI LATTICE - GUANTI FELPATI PAIA - LENZUOLINI CARTA H. 53 MT. 100 - MANICO ALLUMINIO AVVITABILE - MULTIGENIC SUTTER PROFESSIONAL - PANNO SPUGNA GIALLO 30X40 - PELLICOLA MT. 30 - PIATTI PIANI DI PLASTICA 100 PZ. - POLVERE ABRASIVA PER PENTOLE KG. - SACC. IMMONDIZIA GRANDI ARROT. - SACC. BIO UMIDO LT. 20 - SACCHETTI FREEZER 30X40 - SACCHETTI FREEZER 40X50 - SALVIETTE PIEGATE A C CARTONE 3600 PZ. - SCOPA TIPO FRANCESINA - SGRASSATORE ML. 750 CHANT ECLAIRE - SPUGNA ACCOPPIATA - SPUGNA ZINCATA - SPIEDONI LEGNO CM. 25 CONF. 75 PZ – STUZZICADENTI - TOVAGLIETTE CARTA BIANCHE 30 X 50 2500 PZ - TOVAGLIETTE CON PIZZO PER VASSOI - TOVAGLIOLI DI CARTA BIANCHI - VASSOI CARTONCINO 60 X 40 (N. 9) - SACCHETTI ZIGRINATI PER SOTTOVUOTO IN ROTOLI 30 x 600 - SACCHETTI ZIGRINATI PER SOTTOVUOTO IN ROTOLI CM. 15 x 600.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

FRUTTA

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di qualità extra o di prima qualità.

La frutta dovrà essere fresca di stagione e di prima qualità, sana, integra, pulita, priva di parassiti.

Sarà esente da difetti, omogenea e uniforme per specie e varietà.

Dovrà aver raggiunto la maturità fisiologica che la renderà adatta al pronto consumo od essere avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; non dovrà soffrire per il trasporto. Dovrà essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva.

Se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

Dovrà essere indicata l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e per i prodotti di agricoltura biologica, l'Ente di certificazione e controllo.

Le banane, che non devono essere immature, devono poter essere somministrate già dal giorno successivo alla data di fornitura.

VERDURA

La verdura dovrà essere fresca, di stagione e di prima scelta, ben mondata, lavata e asciutta.

Le verdure e gli ortaggi freschi dovranno essere di recentissima raccolta, possedere una uniforme e perfetta maturazione, essere sani, esenti da macchie, appassimenti, alterazioni o fermentazioni.

Dovrà raggiungere la maturità fisiologica che la renderà adatta al pronto consumo od essere avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni; non dovrà soffrire per il trasporto. Dovrà essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva.

Dovrà essere priva di corpi o prodotti estranei, di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori.

Non dovrà presentare germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo.

Dovrà essere indicata l'origine del prodotto (produttore e/o commerciante) e per i prodotti di **agricoltura biologica** (che esclude l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari), l'Ente di certificazione e controllo.