

MODELLO B

**PROCEDURA NEGOZIATA AI SENSI DELL'ART. 125, COMMA 9 E
COMMA 10, LETTERA C, DEL D.LGS. 163/2006, PER L'AFFIDAMENTO
A COTTIMO FIDUCIARIO DELLA FORNITURA DI GENERI
ALIMENTARI VARI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER ANNI UNO (1)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

ART. 1 OGGETTO DELL' APPALTO

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto ha per oggetto la FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI PER REFEZIONE SCOLASTICA, relativa alla refezione dei plessi scolastici siti nel Comune di Fermo che usufruiscono del servizio mensa.. *I prodotti sono* descritti nelle schede tecniche allegate al capitolato e la consegna avverrà nei luoghi precisati nell'art. 3 del presente capitolato.

I quantitativi presunti delle forniture vengono separatamente indicati negli allegati al presente capitolato (modello D) e comunque debbono mantenersi idonei ad assicurare il soddisfacimento della utenza media pari a 1500 (millecinquecento) pasti al giorno per 5 (cinque) giorni alla settimana, per quattro (4) mesi dalla data indicata nella lettera di aggiudicazione.

Il quantitativo presunto indicato nelle schede-offerta predisposte dalla Stazione appaltante ha valore puramente indicativo e non vincolante per la stessa, perché le quantità effettive dei generi alimentari verranno determinate dalle reali esigenze del servizio.

ART. 2 ENTE APPALTANTE

Fermo Ambiente Servizi Impianti Tecnologia Energia srl Unipersonale (d'ora in avanti Fermo Asite surl).

Sede legale Via Mazzini n. 4 – 63900 Fermo

Sede Operativa Via A. Mario n. 42 – 63900 Fermo

Indirizzo Internet www.asiteonline.it

E-mail sabrina.valentini@asiteonline.it

P. Iva n. 01746510443

Telefono 0734223495 – Fax 0734216769

ART. 3 DESCRIZIONE DEI PRODOTTI, ORDINAZIONI, LUOGHI E MODALITA' DI CONSEGNA

Descrizione dei prodotti: per la descrizione dei prodotti si rimanda alle schede tecniche allegate al presente capitolato.

Ordinazioni: le ordinazioni sono inoltrate dal Capo-Cuoco, o dall'Ufficio Refezione Scolastica della Fermo Asite Surl.

Luoghi di consegna: Cucina Centralizzata comunale sita in Via A. Mario n. 42; Cucina Asilo Nido Comunale Via della Ricostruzione – 63900 Fermo (ove richiesto).

Se i luoghi sopra indicati dovessero, per ragioni di servizio, essere modificati, le ditte fornitrici

accettano fin d'ora senza riserva alcuna, le eventuali nuove destinazioni indicate dalla Stazione appaltante.

La consegna dei prodotti avverrà presso i luoghi indicati nel presente articolo ed è a totale ed esclusivo carico dei fornitori e nessun compenso aggiuntivo verrà quindi corrisposto.

Modalità di consegna: le consegne vanno effettuate almeno due o tre volte alla settimana, fatte salve diverse scadenze, secondo le indicazioni fornite dai suddetti incaricati, e devono rispettare il giorno e l'ora indicate nell'ordine.

Non verranno riconosciuti dalla Fermo Asite crediti per forniture ordinate da soggetti diversi da quelli abilitati ed indicati al comma precedente. E' fatta salva diversa disposizione previa comunicazione scritta da parte della Fermo Asite.

In caso di mancata o ritardata consegna totale o parziale della merce, oppure quando - e sarà insindacabile a tutti gli effetti del presente articolo, il parere motivato della Fermo Asite Surl o del Capo-cuoco o del Servizio Sanitario della A.S.U.R. n. 11- la merce non venisse riscontrata corrispondente ai requisiti richiesti dal presente capitolato, la Fermo Asite ha la facoltà insindacabile di:

- respingere la merce contestata, che dovrà essere ritirata senza indugio a spese e rischio esclusivo del fornitore. In pendenza o in mancanza di ritiro la merce resterà nel magazzino delle cucine a disposizione della Ditta, senza alcuna responsabilità per la Fermo Asite per eventuali deprezzamenti e deterioramenti.
- Acquistare, presso altri fornitori, la merce non consegnata tempestivamente o contestata, addebitando al fornitore aggiudicatario dell' appalto, il maggior costo, fatta salva l'applicazione di eventuali penali in caso di ripetute violazioni.

ART. 4 DURATA DELL'APPALTO, IMPORTO E MODALITA' DI PAGAMENTO,

Durata dell'appalto: anni uno (1) dalla data di stipula del contratto. Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà concluso senza disdetta delle parti. E' escluso il tacito rinnovo.

Importo: l'importo a base di gara, indicato solo quale riferimento per la definizione della soglia di cui all'art. 125 del D.lgs. n. 163/2006, è stimato in € **183920,00** oltre IVA.

I prezzi relativi alle materie prime dovranno restare invariati per tutta la durata del contratto e qualsiasi sia la quantità di prodotti richiesti.

Modalità di pagamento: il pagamento delle forniture, dedotte le eventuali penalità in cui la Ditta è incorsa, avverrà dietro presentazione di regolare fattura, vistata e controllata dall'Ufficio Contabilità, e previa verifica della conformità della fornitura, ove necessario, entro sessanta (60) giorni data ricevimento fattura (ex articolo 4 Decreto Legislativo n. 231/2002). Fa fede a tal fine il numero di protocollo apposto sulla fattura dall'Ufficio Contabilità.

Il suddetto termine resta sospeso in caso di contestazione formale della fornitura.

E' riconosciuta in favore della stazione appaltante la facoltà di recedere dal contratto per giustificato motivo:

- mancato o grave ritardo nella consegna del prodotto;
- sospensione ingiustificata delle forniture anche per una sola volta (al riguardo è da precisarsi che l'eventuale ritardo nei pagamenti delle fatture non dà diritto alla sospensione delle forniture);
- situazioni di fallimento, liquidazione, cessione di attività, di concordato preventivo o di qualsiasi altra situazione equivalente a carico della Ditta appaltatrice;
- cessione del contratto a terzi, subappalto totale o parziale della fornitura;
- frode dell'appaltatore.

Tale facoltà di recesso è insindacabile nel suo esercizio e non legittima qualsivoglia pretesa risarcitoria ovvero aspettative in genere della parte appaltatrice ai sensi dell'art. 1373 del Codice

Civile.

L'ente si riserva comunque la facoltà di rivalersi degli eventuali danni materiali e morali, subiti durante l'esecuzione del contratto.

L'Ente si riserva, tuttavia, per sopravvenuti motivi di interesse pubblico, di recedere il contratto stipulato con preavviso di almeno 15 (quindici) giorni. In caso di recesso alla Ditta sarà riconosciuto il pagamento delle eventuali forniture effettuate.

ART. 5 PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Procedura di gara: l'acquisizione delle forniture avverrà mediante cottimo fiduciario, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D. Lgs.163/2006.

Criteri di aggiudicazione: l'aggiudicazione avverrà ad insindacabile giudizio dell'ente, nel rispetto dei principi di trasparenza, rotazione e parità di trattamento di cui al comma 11, art. 125, del D lgs. 163/2006, mediante il criterio del prezzo complessivo più basso, ai sensi dell'art. 82 del D.lgs. 163/2006, per singolo lotto e/o sezione, calcolato sulla base dei prezzi unitari offerti per singolo prodotto moltiplicati per i quantitativi presunti indicati dalla Società nell'apposita scheda predisposta. Tutto ciò fermo restando la sussistenza delle caratteristiche minime di ciascun prodotto di ogni lotto.

L'aggiudicazione potrà essere effettuata anche in presenza di una sola offerta, purché ritenuta valida.

NON SONO AMMESSE OFFERTE IN AUMENTO A PENA DI ESCLUSIONE

La stipula del contratto di affidamento definitivo della fornitura è subordinato alla verifica dei requisiti di cui all'art. 38 del D.Lgs. 163/2006.

ART. 6 OFFERTA

Per partecipare alla procedura le ditte dovranno redarre l'offerta in lingua italiana e presentare, pena la non ammissione alla gara, un plico debitamente chiuso, sigillato che dovrà riportare all'esterno l'indicazione del mittente e la dicitura :

“Procedura negoziata per l'affidamento a cottimo fiduciario della fornitura di generi alimentari vari per il servizio di refezione scolastica”.

Il plico dovrà essere fatto pervenire alla FERMO ASITE SRL – VIA A. MARIO N. 42 – 63900 FERMO, entro e non oltre le **ore 12,00 del giorno 19/07/2013, a pena di esclusione dalla gara**, tramite raccomandata A/R del servizio postale, o mediante agenzia di recapito autorizzata, o consegnata a mano presso l'Ufficio Protocollo dell'Asite che rilascerà apposita ricevuta.

La data apposta dall'Ufficio Protocollo dell'Asite farà fede ai fini dell'osservanza del termine utile sopra fissato, **non farà fede il timbro postale**. Oltre il termine predetto non sarà valida alcuna altra richiesta, anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto a precedente richiesta.

Il recapito del plico contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio di scadenza.

Il plico dovrà contenere n. 2 buste, chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura, recanti in ognuna l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente **“A – Documentazione”** e **“B – Offerta Economica”**.

Nella **BUSTA “A”** chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'intestazione del mittente e la dicitura “**DOCUMENTAZIONE**”, devono esseri contenuti, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- 1) **ISTANZA DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA – modello A**, regolarmente bollata, con marca da bollo da € 14,62 da apporre ogni quattro facciate, contenente quanto previsto nello schema predisposto dall'Ente, sottoscritta dal Titolare della ditta o dal Legale Rappresentante della Società. A pena di esclusione, l'istanza deve essere corredata da copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore oppure, in alternativa, deve essere prodotta con sottoscrizione autenticata (ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000). Pertanto, al fine di evitare esclusioni e segnalazioni all'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici e/o alla Procura, si raccomanda alle imprese partecipanti di verificare preliminarmente (attraverso la documentazione in loro possesso o anche accedendo ai dati dei competenti uffici) che le autodichiarazioni che si vanno a rendere siano veritiere, soprattutto per quanto riguarda la regolarità contributiva e previdenziale (mediante verifica del DURC) e la regolarità fiscale e tributaria. Si raccomanda inoltre, di indicare nella dichiarazione anche le eventuali condanne per le quali il concorrente abbia beneficiato della non menzione.
- 2) **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO (modello B)**, sottoscritto, a pena di esclusione, in ciascun foglio con firma leggibile e per esteso dal titolare o dal legale rappresentante della Ditta o Società;
- 3) **MODELLO GAP (Modello C)**, compilato nel riquadro “impresa partecipante” utilizzando lo schema predisposto dall'Ente (da presentare solo in caso di partecipazione a più di due lotti). La non presentazione da parte del concorrente del modello Gap non pregiudica comunque la partecipazione alla procedura di gara;
- 4) **CAUZIONE PROVVISORIA** pari al 2 per cento dell'importo presunto a base di gara del lotto e/o sezione di lotto alla quale si intende partecipare, costituita a scelta dell'offerente, ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 2 del D. Lgs 163/2006, da presentare anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa con i contenuti prescritti dal medesimo articolo. La cauzione provvisoria deve essere accompagnata, **A PENA DI ESCLUSIONE**, da una dichiarazione di impegno del fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'art. 113 del citato decreto, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario. Tale polizza deve essere conforme allo schema tipo di cui al D.M. n. 123 del 12/03/2004. In caso di raggruppamento deve essere intestata a tutti i concorrenti. Ai sensi dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, comma 7, i concorrenti possono presentare cauzione di importo ridotto del 50% se in possesso di certificazione UNI EN ISO 9000. Si precisa che, nell'ipotesi di raggruppamento orizzontale, il diritto alla riduzione della garanzia è riconosciuto solo se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione. **Il concorrente, in sede di offerta, deve presentare la documentazione che attesti il possesso del requisito richiesto per la riduzione della cauzione.**

Nella **BUSTA “B”** chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, recante l'intestazione del mittente e la dicitura “**OFFERTA ECONOMICA**”, deve essere contenuta a pena di esclusione:

- 1) **L'OFFERTA ECONOMICA , modello D**, in lingua italiana e in marca da bollo (Euro 14,62), deve essere redatta utilizzando la scheda prezzi predisposta dalla stazione appaltante e deve contenere il prezzo unitario per ogni singolo prodotto in cifre, completando la terza e la quarta colonna. Deve inoltre riportare il prezzo complessivo (in cifre ed in lettere) offerto per l'intero lotto e/o sezione di lotto. In caso di discordanza fra il prezzo indicato in cifre e quello in lettere, prevarrà il prezzo più vantaggioso per la Società appaltante.

L'offerta deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal titolare della Ditta offerente o, nel caso che si tratti di società, da chi ne ha la rappresentanza legale.

Non sono ammesse offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

In caso di raggruppamento d'impresе deve essere sottoscritta da tutte le imprese costituenti il raggruppamento.

Nel modello predisposto dalla stazione appaltante (scheda offerta prezzi) le ditte concorrenti devono indicare, a pena di esclusione, nell'apposita casella "provenienza prodotto", **la provenienza di tutti i prodotti offerti.**

Non sono ammesse offerte in aumento né offerte contenenti riserve o condizioni.

In calce all'offerta, il concorrente dovrà dichiarare quanto segue: "DI ACCETTARE, SENZA RISERVE, LE CONDIZIONI RIPORTATE NELLA LETTERA DI INVITO E NEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO.

L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal Titolare dell'impresa, Legale rappresentante della società o ente cooperativo, associazioni, consorzi di imprese non potrà presentare correzioni che non siano espressamente confermate e sottoscritte.

Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto od irregolare alcuno dei documenti richiesti; parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura.

ART. 7 RESPONSABILITA`

La Ditta é responsabile di eventuali danni, ad essa imputabili o al proprio personale in conseguenza di inosservanza, negligenza o imperizia di leggi e regolamenti sanitari e/o di irregolarità o difformità nelle forniture effettuate, sollevando la Stazione appaltante da ogni eventuale conseguenza.

L'aggiudicatario, si dichiara edotto di tutte le norme di legge e regolamenti sanitari regolanti le pubbliche forniture di generi alimentari e si impegna alla loro scrupolosa osservanza, in modo che nessun danno debba derivare alla Fermo Asite.

ART. 8 DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietato il subappalto e/o la cessione a terzi, comunque denominati, della fornitura di cui all' art. 1 del capitolato, pena la decadenza dall' affidamento.

La Fermo Asite Surl non ha e non riconosce altra controparte che la Ditta aggiudicataria, nella persona giuridicamente abilitata a rappresentarla, sia riguardo la gestione ed esecuzione delle forniture appaltate, sia riguardo agli adempimenti previsti nel presente capitolato.

ART. 9 INIZIO DELLA FORNITURA ED INTERRUZIONE

La data dell'inizio della fornitura, come eventuali ritardi e/o anticipi, verrà comunicata dalla Società con raccomandata o telegramma o telefax con preavviso di almeno tre (3) giorni.

La Fermo Asite Surl può, a suo insindacabile giudizio, interrompere momentaneamente o definitivamente il servizio mensa, per cause eccezionali e/o di forza maggiore senza penalità e/o indennità alcuna, previa comunicazione da inviarsi mediante raccomandata e con preavviso di

almeno trenta (30) giorni.

ART. 10 CAUZIONE DEFINITIVA

Alla stipula del contratto, ove richiesto, la Ditta aggiudicataria deve prestare una cauzione, mediante deposito di denaro contante, in misura pari a quanto stabilito dall'art. 113 del D. lgs 163/2006.

Il deposito di denaro contante può essere sostituito con fidejussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa, di pari importo, recante obbligatoriamente le seguenti clausole:

- La banca (o la compagnia assicurativa) si impegna a versare l'importo della cauzione a semplice richiesta della Stazione appaltante, senza alcuna riserva e/o eccezione e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 codice civile.

- La validità fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa, e lo svincolo solo dietro espressa dichiarazione liberatoria della Stazione appaltante.

In mancanza delle predette clausole espresse la polizza assicurativa e/o la fidejussione bancaria non saranno accettate.

La mancanza di valida cauzione, comporta la decadenza dall'affidamento senza risarcimento e/o indennizzo alcuno.

ART. 11 SPESE CONTRATTUALI E VARIE

Tutte le spese di contratto, nessuna esclusa, comprese anche quelle accessorie e conseguenti, sono a totale carico della Ditta aggiudicataria.

Tutte le eventuali spese aggiuntive sostenute dalla Fermo Asite per inadempienze e/o mancato rispetto degli obblighi assunti dalla Ditta aggiudicataria sono ad esclusivo carico della stessa e verranno detratti dai compensi ad essa dovuti.

ART. 12 ONERI ULTERIORI DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta aggiudicataria della fornitura, oltre a quanto già previsto, si impegna espressamente a:

- 1) Tenere in deposito, a richiesta della Fermo Asite, presso le cucine comunali, il materiale necessario alla conservazione della merce fornita (frigoriferi, congelatori, contenitori vari, ecc. il tutto rispondente alla vigente normativa igienico-sanitaria) per depositi non superiori alla settimana.
- 2) Il trasporto merci dovrà essere effettuato con mezzi igienicamente idonei, rispondenti alle vigenti disposizioni in materia di trasporto dei generi alimentari, e tali da assicurare il mantenimento del prodotto con le caratteristiche richieste dal capitolato.
- 3) La consegna della merce dovrà avvenire non meno di due volte alla settimana, in base alle esigenze del menù .
- 4) Per il pane, i prodotti da forno e tutti quei prodotti che per le loro caratteristiche vanno consumati freschi di giornata la consegna dovrà essere effettuata giornalmente.
- 5) Effettuare l' immediata sostituzione dei prodotti che non vengono accettati dagli addetti alle cucine, perchè non rispondenti al capitolato.

ART. 13 PENALITA` E REVOCA

In caso di prestazioni difformi, diverse e/o non adeguate a quanto previsto nel presente capitolato, la Stazione appaltante applica una penalità variabile da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di

Euro 3.000,00, previa contestazione scritta da parte della Fermo Asite. E' fatta salva la facoltà per la Ditta aggiudicataria di presentare controdeduzioni e/o giustificazioni scritte entro 10 giorni dal ricevimento della contestazione.

L'applicazione della penalità è assunta con provvedimento motivato del Responsabile della Fermo Asite, quando le giustificazioni addotte non sono ritenute congrue.

L'importo della penalità applicata sarà detratto dai compensi dovuti alla Ditta aggiudicataria per le forniture effettuate.

In caso di recidiva inosservanza del capitolato e/o del contratto la Fermo Asite Surl ha la facoltà insindacabile di revocare l'affidamento del servizio, mediante contestazione scritta con preavviso di almeno tre (3) giorni, da valere come disdetta a tutti gli effetti di legge.

E' prevista altresì la revoca anche in caso di contegno abituale scorretto verso i dipendenti della Società appaltante da parte della Ditta aggiudicataria.

E' fatta salva per la Fermo Asite Surl, in ogni caso, l'azione per il risarcimento del danno.

NOTA BENE: su tutti i prodotti forniti verranno effettuate dal laboratorio di analisi convenzionato delle analisi a campione. Qualora si dovesse riscontrare la presenza di sostanze tossiche o nocive vietate dalle norme vigenti o dal presente appalto, si considera immediatamente risolto il contratto stipulato con la Ditta fornitrice e la stessa sarà soggetta al pagamento alla Fermo Asite surl di una penale pari al valore del lotto aggiudicato. Il laboratorio di analisi convenzionato è regolarmente iscritto nell'apposito elenco della regione Marche per i laboratori ammessi ad eseguire analisi su alimenti ed è accreditato Sinal.

ART. 14 CONTROLLI, ISPEZIONI, CERTIFICAZIONI E CAMPIONATURE

La vigilanza sull'appalto, per tutto il periodo della sua durata, compete alla Stazione appaltante che la attuerà nei modi e termini che riterrà più opportuni.

N.B.: Si precisa che, per effetto dell'articolo 3 Legge Regione Marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

In sede di offerta, le ditte devono indicare la provenienza di tutti i prodotti offerti e dichiarare, nel fac simile predisposto dalla stazione appaltante (schede offerta prezzi), che gli stessi sono esenti da OGM.

La stazione appaltante si riserva, inoltre, la facoltà insindacabile di:

- Prelevare campioni dei prodotti forniti per le perizie merceologiche, le analisi chimiche e microbiologiche ritenute necessarie, fra le quali quelle relative all'individuazione di eventuali OGM. Detti campioni saranno sigillati e contrassegnati con la firma del fornitore o da chi ne effettua in sua vece la consegna o da ditta specializzata di fiducia incaricata dalla Fermo Asite.

- Disporre, a sua discrezione, l'ispezione ed il controllo dei mezzi di trasporto degli alimenti, delle attrezzature, locali, depositi, ecc., sia di proprietà della Ditta aggiudicatrice, sia in concessione d'uso alla stazione appaltante, e su quant'altro sia necessario all'organizzazione dell'appalto affidato.

Per la funzionalità del controllo, la Ditta appaltatrice, si impegna a fornire al personale dell'Asite, incaricato della vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento l'accesso ai locali ed ai magazzini direttamente interessati dall'organizzazione dell'appalto. La Ditta si impegna inoltre a fornire tutte le eventuali informazioni ed i chiarimenti richiesti e la documentazione.

Il personale dell'Asite addetto al controllo sarà munito, ove necessario, di certificato sanitario. Richiedere, qualora si reputi necessario, qualsiasi documentazione e/o certificazione sanitaria sui prodotti forniti prevista dalla normativa vigente e/o documentazione, anche non obbligatoria, in occasione di particolari emergenze sanitarie e/o situazioni critiche in territorio nazionale e/o estero. Richiedere copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo aziendale.

Il mancato adempimento a tali richieste è , di per sé , motivo di revoca dell'affidamento.

ART. 15
INEFFICACIA DI CLAUSOLE E/O PATTI AGGIUNTI

Nessun eventuale accordo verbale che importi aggiunta o modifiche, di qualsiasi specie o natura, al contenuto del presente capitolato e/o del contratto, potrà avere efficacia se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.

ART. 16
DOMICILIO E FORO COMPETENTE

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, l'aggiudicatario elegge domicilio alla Fermo Asite Surl Via Alberto Mario n. 42, 63023 Fermo.

Il Foro competente per qualsiasi controversia è esclusivamente quello di Fermo.

ART. 17
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il trattamento di tutti i dati personali avverrà nel rispetto di quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003.

ART. 18
NORMA DI RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato si rinvia a quanto previsto dal D.Lgs. 163/2006, dal Codice Civile e dalle norme e regolamenti vigenti in materia.

Si applicano inoltre le leggi e i regolamenti che dovessero venire emanati nel corso del contratto, comunque attinenti alle forniture oggetto del presente contratto.

Nessun eventuale accordo verbale, che comporti aggiunte o modifiche al contenuto del contratto, potrà avere efficacia, se non tradotto per iscritto e nelle forme amministrative previste.

Art. 19
DISPOSIZIONI FINALI

Il responsabile del procedimento è la Dott.ssa Sabrina Valentini – Ufficio Refezione Scolastica della Fermo Asite, Via A. Mario n. 42 – 63900 Fermo. Tel. 0734223495 – fax 0734216769 - e-mail sabrina.valentini@asiteonline.it

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Dott.ssa Sabrina Valentini

SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE DEI PRODOTTI DIVISI PER LOTTI

NOTA IMPORTANTE

Come prescrizione preliminare e generale valida per tutti i prodotti del presente appalto ed indicati nelle schede tecniche dei lotti di seguito indicati, si precisa che, per effetto dell' articolo 3 legge regione marche 23/02/2000 n. 9, nell'attività di ristorazione scolastica è vietata la somministrazione di alimenti e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Pertanto le ditte, in sede di offerta, devono indicare, a pena di esclusione, la provenienza per tutti i prodotti e dichiarare che gli stessi sono esenti da OGM.

LOTTO N. 1: PASTA ALL'UOVO FRESCA E PRODOTTI SIMILARI

La pasta dovrà essere omogenea, presentare un colore giallo uniforme, confezionata con uova fresche di prima scelta, farina e semola di grano duro (tipo "0" o "00") proveniente da frumento sano ed ottimamente pulito e di recente molitura ed ottimo stato di conservazione.

Per ogni chilogrammo di semola dovranno essere aggiunte almeno 4 uova intere di gallina per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova/kg..

Il prodotto dovrà avere un buon rapporto fra pasta e ripieno (1 a 4) e dovrà essere preparato con quantità accettabili di carne e formaggio di ottima qualità.

Dopo la cottura la pasta deve risultare aumentata di volume, l'odore ed il sapore devono essere quelli caratteristici della buona pasta fresca.

L'imballo deve essere sigillato ed indicare la data di confezionamento, di scadenza ed ogni altra informazione prevista per legge.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

I prodotti richiesti sono: SFOGLIA PER LASAGNE, RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI FORMATO PICCOLO E FORMATO GRANDE (*inserire le misure*), CANNELLONI DI CARNE, CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI, CAPPELLETTI DI CARNE, TORTELLINI, TAGLIATELLE.

- N.B.: La ditta dovrà allegare, per ogni prodotto richiesto, la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, standard batteriologico, conservanti e modalità di conservazione, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge.

Tutti i prodotti utilizzati per la produzione della pasta fresca dovranno essere di provenienza regionale o nazionale.

Il fornitore dovrà presentare, contestualmente alla prima fornitura, una dichiarazione, a pena di risoluzione del contratto, nella quale attesta che i prodotti usati per la produzione della pasta fresca all'uovo ripiena e non, sono esclusivamente di provenienza regionale o nazionale.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

LOTTO N. 2: CARNE BOVINA FRESCA BIOLOGICA

Le carni devono provenire da carcasse di bovini adulti (in caso di maschi: non castrati, di età inferiore a 2 anni; in caso di femmine, non devono avere partorito) NATI, ALLEVATI e MACELLATI in ITALIA, secondo metodologie di produzione biologica conformi alla vigente normativa in materia.

Il fornitore dovrà presentare, a pena di esclusione:

- 1) una dichiarazione che attesti che la carne bovina proviene da animali nati, allevati e macellati in Italia; il numero di identificazione del bovino, il numero del macello e il paese in cui è stato allevato, macellato e sezionato;

Si dovrà inoltre garantire che le carni fresche al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto minore o uguale a + 5° C (con tolleranza massima fino a + 7° C).

La carne fresca bovina viene acquistata in mezzene complete di tutti i tagli anatomici.

N.B.: Il prezzo al kg., onnicomprensivo di qualsiasi onere annesso e connesso, nessuno escluso né eccettuato (sezionamento, confezionamento, sottovuoto, ecc.), deve riferirsi al peso netto della polpa pronta predisposta come indicato nella presente scheda tecnica.

La carne deve essere certificata, con certificato da produrre unitamente alla documentazione di gara, a pena di esclusione, a norma di legge, dagli organismi riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (AIAB, ASS, BIOS, BAC, CCPB, CODEX, ECOCERT ITALIA, IMC, QC&I, salvo altri).

- Etichettatura e confezionamento:

I tagli anatomici devono essere confezionati sottovuoto con materiale conforme (imballaggio primario) alla normativa per i materiali a contatto con gli alimenti e devono riportare sull'imballaggio primario l'etichetta con tutte le indicazioni ed informazioni di legge come di seguito specificato.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

Tutti i tagli anatomici consegnati alla Cucina devono essere regolarmente etichettati come da normativa vigente (nome organismo di controllo, estremi autorizzazione ministeriale, sigla Italia (IT), nome e/o codice produttore, sede stabilimento di macellazione e confezionamento, ecc.).

La carne di bovino disossata, deve essere preconfezionata in confezioni sottovuoto, in tutti tagli anatomici presenti nella mezzena. I medesimi tagli dovranno presentarsi di colore rosso-rosa, di consistenza pastosa, di grana fine e di tessitura compatta; il grasso, per singolo taglio anatomico, dovrà essere in quantità non superiore a quella indicata nella scheda tecnica allegata al presente capitolato e fornita dai servizi sanitari competenti.

In caso di eccesso rispetto a detto limite, la carne dovrà essere toelettata prima della pesatura.

Qualora, anche successivamente alla pesatura, dovesse essere riscontrato del grasso in eccesso, esso verrà eliminato dagli addetti della cucina prima dell'utilizzo della carne ed il relativo peso verrà comunque scomputato dalla pesatura.

Il grasso dovrà essere di consistenza soda e colore bianco - bianco/paglierino. Saranno rifiutate sia quelle "campane" con grasso decisamente giallo più o meno carico, sia quelle totalmente sprovviste di grasso di copertura, che si presume provengano da animali denutriti, nonché quelle congelate e scongelate.

Le carni dovranno avere l'odore proprio della specie bovina e non emanare odori impropri o di altre derrate tenute in promiscuità, dovranno inoltre presentarsi completamente asciutte. verranno scartate le carni che presentano lo strato superficiale rosso cupo quasi nero caratteristica propria delle carni vecchie e male conservate), nonché quelle che presentano una certa limacciosità, presenza di muffa o altro, vale a dire tutti quei caratteri che denotano un improprio o imperfetto stato di conservazione.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination e/o carry over.

CONSEGNA PRODOTTI LOTTO N. 2:

Si dovrà inoltre garantire che le carni fresche del presente lotto, al momento della consegna siano ad una temperatura a cuore del prodotto minore o uguale a + 5° C (con tolleranza massima fino a + 7° C).

Il fornitore dovrà inoltre consegnare una dichiarazione che attesti la conformità delle carni del presente lotto relativamente all'assenza di sostanze inibenti e di sostanze proibite, solo per le carni effettivamente fornite.

LOTTO N. 3: PRODOTTI DERIVATI CARNE AVICOLA – GALANTINA

Le carni usate nel presente lotto devono provenire da animali nati ed allevati sul territorio nazionale e devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni non devono essere trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici, conservativi e/o qualunque sostanza che renda tenera la carne.

I macelli ed i laboratori di sezionamento da cui provengono le carni avicunicolo devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della fornitura, dei bolli CE.

GALANTINA DI POLLO

La galantina dovrà essere prodotta in stabilimenti autorizzati ai sensi del Reg. CE 853/2004.

La galantina dovrà essere prodotta con carni di pollo di provenienza esclusivamente italiana (nati allevati, macellati e sezionati in Italia) e per la cui alimentazione non sono stati utilizzati OGM. Tutti i prodotti usati per la produzione della galantina dovranno inoltre essere di provenienza nazionale.

I bolli sulle carni devono essere ben leggibili o sui documenti di trasporto per l'identificazione dei lotti di carne e la rintracciabilità del prodotto.

La ditta dovrà allegare la relativa scheda merceologica ove risultino chiaramente indicati: ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, conservanti, modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, analisi chimica ed ogni altra informazione prevista per legge, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

Non devono essere presenti corpi estranei pericolosi per la salute.

Tutte le confezioni devono essere etichettate in conformità alle leggi vigenti ed i materiali di confezionamento devono essere conformi al contatto con prodotti alimentari.

All'atto della consegna i prodotti devono essere ad una temperatura a cuore del prodotto uguale o minore di + 4° C; devono inoltre essere consegnati protetti da contenitori a chiusura ermetica e non devono essere esposti all'aria né venire a contatto con materiali estranei.

Il fornitore all'atto dell'offerta dovrà presentare, a pena di esclusione:

- 1) una dichiarazione che attesti la derivazione locale o comunque non estera delle carni di pollame usate per la produzione della galantina e che essi vengono alimentati con mangimi

- di produzione italiana non OGM;
- 2) una dichiarazione che attesti la conformità delle carni di pollame relativamente all'assenza di sostanze inibenti e di sostanze proibite;
- 3) una dichiarazione che attesti che tutti i prodotti usati per la produzione della galantina sono di provenienza regionale o nazionale.

LOTTO N. 4: PROSCIUTTO CRUDO

I salumi e gli insaccati devono essere prodotti da ditte in possesso di bollo CEE e devono essere conservati in condizioni tali da mantenere inalterate le proprietà organolettiche e nutrizionali.

PROSCIUTTO CON OSSO STAGIONATO:

- Proveniente da produzione regionale, con metodo di stagionatura e relativo periodo di stagionatura secondo le tradizioni locali, comunque non inferiore ad un (1) anno. Si precisa che per "produzione regionale" si intende che dalla fase di salagione della coscia cruda di suino nazionale, ivi comprese tutte le fasi intermedie (riposo, lavaggio, asciugatura, ecc.) fino alla fase finale di stagionatura compresa, devono essere effettuati in stabilimenti ubicati esclusivamente nella Regione Marche, secondo metodi e periodi tipici della tradizione marchigiana.

La documentazione che il prosciutto rispetta le condizioni sopra indicate deve essere depositata presso l'Ufficio Refezione Scolastica dell'Asite prima dell'inizio della fornitura. La mancanza di quanto richiesto comporta l'applicazione di sanzioni e/o la decadenza dall'affidamento.

- I prosciutti non devono contenere conservanti né coloranti aggiunti, in quanto gli ingredienti della tradizione marchigiana sono solo: carne di suino, sale ed aromi naturali.
- I prosciutti devono essere identificati mediante fascetta, sigillo o etichetta che indichi: la sede dello stabilimento di produzione (come sopra specificato), nome e ragione sociale del produttore, ingredienti in ordine decrescente, data e lotto di produzione, numero di riconoscimento "CEE" marchiato a fuoco sulla cotenna che deve rimanere ben visibile nei prosciutti consegnati alla cucina.
- Forma esteriore: tondeggianti, a coscio di pollo, privo della parte distale.
- Peso medio: kg. 8-9 circa.
- Colore a taglio: caratteristico tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura, dal bianco puro delle parti grasse.
- Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata e di aroma fragrante e caratteristico del prodotto locale, esente da filetti esterni ed interni.
- La ditta provvederà alla disossatura prima della consegna (max. 10 giorni prima). Sulla confezione esterna del prosciutto, applicata dopo la disossatura, deve rimanere ben visibile l'etichetta apposta dallo stabilimento che effettua l'operazione, con la relativa data di lavorazione. Tale operazione è a totale carico ed onere del fornitore.
- N.B.: Il prezzo offerto deve essere calcolato a peso netto disossato, onnicomprensivo di ogni onere sopra indicato.

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

LOTTO N. 5: PANE E DOLCI

PANE: tipo filoncini e panini

Caratteristiche:

Pane da farina di grano tenero di prima qualità formato standard da gr. 500 (tipo filoncino), cottura di giornata dall'aspetto dorato ed odore fragrante tipico del pane fresco. Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 4 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni. **Il pane deve essere prodotto e consegnato sotto forma di filoni e/o panini, a seconda della richiesta, singolarmente incartati in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative.** E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

E inoltre dovrà rispettare le seguenti caratteristiche:

- Filth test: frammenti di insetti inferiore a 50/50 g - peli di roditori assenti in 50 g – frammenti metallici: assenti, impurità solide assenti.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata in base alle ordinazioni in relazione all'effettivo bisogno.

DOLCI ASSORTITI: 1. crostata - 2. ciambellone - 3. rolo al cioccolato - 4. plum cake - 5. muffins - 6. maritozzi - 7. cicerchiata - 8. chiacchiere – 9. *torta allo yogurt* – 10. *torta di mele*

Caratteristiche:

Confezionati con ingredienti di prima qualità, tutti di provenienza locale o nazionale ; non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge, né bagne alcoliche né aromi di nessun genere.

Devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Tutti i dolci devono essere incartati singolarmente in involucri sigillati idonei al contatto con alimenti secondo le vigenti normative. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

Dovranno essere indicati i prezzi al kg. e dovranno essere indicate le varie pezzature in esso comprese (es.: per i maritozzi dovrà essere indicato il prezzo al kg. ed il numero dei cornetti contenuti in esso).

Resta inteso che per ogni prodotto va indicato l'elemento con cui viene farcito (confettura, crema pasticcera, ecc.).

SCHEDE TECNICHE: all'atto della prima fornitura dovranno essere inviate le schede tecniche dettagliate di ogni prodotto fornito, nelle quali vengono chiaramente descritti: gli ingredienti, gli standard microbiologici e chimico-fisici, le modalità di conservazione e la conservabilità del prodotto, le indicazioni minime relative alla presenza di allergeni sia come ingredienti che derivanti da cross contamination o carry over.

CONDIZIONI DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLA CONSEGNA.

Tutti i generi alimentari confezionati e prec confezionati a lunga conservazione con stoccaggio a temperatura ambiente, al momento della consegna:

- 1) non dovranno risultare in prossimità della “scadenza” o del “termine minimo di

- conservazione” del prodotto stesso;
- 2) le confezioni dovranno essere integre e non ci dovranno essere segni di alterazione, di manipolazione, di modificazioni dello stato naturale, né di infestazione da insetti o parassiti o da altri agenti biologici, dovranno inoltre essere state conservate in luoghi freschi e asciutti;
 - 3) dovranno garantire il minimo delle proprietà igieniche, organolettiche e nutrizionali.

Inoltre per ogni prodotto fornito dovrà essere consegnato l'elenco degli ingredienti che dovrà essere aggiornato qualora qualche ingrediente venga sostituito o variato. Il pane e gli altri prodotti richiesti durante il trasporto e quindi la relativa consegna devono essere protetti da involucri che li avvolgano totalmente; gli involucri devono essere adatti al contatto con gli alimenti.

Il fornitore dovrà inoltre fornire una dichiarazione che attesti che i prodotti forniti non sono stati preparati con prodotti ottenuti con Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

LOTTO N. 6 – OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dovrà provenire da olive prodotte esclusivamente nel territorio nazionale. Il fornitore dovrà rilasciare una dichiarazione, contestualmente alla prima fornitura, a pena di risoluzione del contratto, nella quale attesta la provenienza delle olive usate per produrre l'olio extra vergine di oliva oggetto dell'offerta.

Dovrà essere giovane (da 3 a 12 mesi) in perfetto stato di conservazione, avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto di netto, sapido, che ricordi quello dell'oliva; dovrà essere assolutamente privo di odori disgustosi: di rancido, di putrido, di muffa, di verme, ecc..

Potrà presentare, secondo la provenienza o la tecnica di lavorazione, una colorazione variante da giallo paglierino a giallo verdastro.

Contiene circa il 16,16% di acidi grassi saturi, il 74,45% di acidi grassi monoinsaturi, essenzialmente acido oleico, l'8,84% di acidi grassi polinsaturi, in particolare acido linoleico.

La qualificazione di olio extra vergine di oliva è quella definita dall'art. 35 e relativo allegato del Regolamento n. 136/66/CEE del 22/09/1966 e successive modifiche ed integrazioni, in vigore dal 01/11/2003, di seguito riportata:

"Olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o altri processi fisici, in condizioni che non causano alterazione dell'olio e che non ha subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decantazione, dalla centrifugazione e dalla filtrazione, esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Per la categoria "extra vergine" l'acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 gr. per 100 gr. ed avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria."

Le caratteristiche chimico-fisiche dell'olio extra vergine devono essere conformi a quelle stabilite dal Regolamento CE n. 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.

I recipienti dovranno essere ermeticamente chiusi e apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione o la sigla del confezionatore, applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del sigillo stesso.

L'etichettatura dei recipienti deve essere conforme alle disposizioni riportate nella legge 03/08/1998 n. 313. In particolare nell'etichettatura si devono riportare, in posizione di evidenza, in modo che siano facilmente visibili, leggibili ed indelebili in lingua italiana, le indicazioni di cui Decr. Lgs. 27/01/92 n. 109 (lotto di produzione, scadenza, ecc.), la denominazione del prodotto secondo le norme vigenti, il volume o il peso netto della merce, il nome e il cognome e la ragione sociale del confezionamento.

N.B.: La prima fornitura dovrà essere accompagnata da certificato di analisi in originale (a spese del fornitore), riportante il numero del lotto di produzione analizzato in maniera chiara ed inequivocabile, dal quale risulti che l'olio è extra vergine di oliva come da capitolato. La partita consegnata deve essere la stessa del lotto al quale si riferiscono le analisi.

Per le consegne successive: se il lotto di produzione consegnato è lo stesso del certificato iniziale non serve ulteriore documentazione. Se il lotto di produzione consegnato è diverso occorre nuovo certificato per quel lotto.

In mancanza dei certificati sopra previsti, all'atto della consegna, il capocuoco respingerà la merce in quanto non conforme.

La fornitura deve essere fatta con recipienti a perdere da litri cinque.

LOTTO N. 7: FRUTTA E VERDURA

pesche - susine - mele - pere - uva - agrumi vari (limoni, arance, mandarini, mandaranci, **clementine**) - banane - kiwi - albicocche - cocomeri - meloni - ananas - fragole - carote - patate - cipolle - finocchi - cavoli - verze - cappucci - spinaci - lattuga - cavolfiori - carciofi - pomodori freschi - zucchine - melanzane - fagiolini - piselli - peperoni - cime di rape - cicoria - bietola.

FRUTTA E VERDURA

I prodotti ortofrutticoli oggetto del presente capitolato, **dovranno essere esclusivamente di provenienza locale o nazionale, ad eccezione delle banane e dell'ananas.** Dovranno essere classificati di prima (1^a) scelta, indicandolo anche nell'offerta iniziale, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata; **devono avere evidenti caratteristiche di freschezza e genuinità e non devono presentare evidenti segni di contaminazione da sporcizia (terreno, ecc.) e da infestanti**, ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
 - essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
 - presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
 - non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
 - essere puliti, interi, esenti di materiale, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità ;
 - essere omogenei e uniformi;
 - gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, nè presentare perdita di colore e, a seguito della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale e reciso;
 - la frutta a granella (mela e pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovrà presentare polpa avvizzita e/o fermentata in processi incipienti o in evoluzione.
 - Per alcuni prodotti (banane, ananas ecc.) di provenienza esclusivamente extra—comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.
- Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i seguenti requisiti particolari:

PESCHE: il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.. Le pesche dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione

commerciale di "pesca noce" (Nettarina) "Genovese".

SUSINE: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà .

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

L'identificazione del tipo di denominazione commerciale è lasciata libera all'appaltatore.

MELONE

I frutti devono presentare buccia integra, senza spacchi.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus.

MELE - PERE: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Non saranno ammessi difetti della buccia.

Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro ed il peso dovrà essere conforme a quanto richiesto. Le mele dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "deliziosa" - "imperatore" - "renetta del Canada" - "abbondanza" – "Golden". Le pere dovranno essere del tipo identificato sotto la denominazione commerciale di "spadona estiva" - "William".

Il peso per frutto oscillare da 100 ai 150 gr..

UVA: i grappoli dovranno essere esenti di tracce visive di muffa, fertilizzanti, antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grapo e ricoperti della loro pruina.

AGRUMI (ARANCE, MANDARINI, MANDARNCI, CLEMENTINE, LIMONI)

Gli agrumi dovranno essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non dovranno presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

I calibri minimi saranno i seguenti: arance cm. 6,5 - limoni cm.5 - mandarini cm.5 – *clementine cm.* Per ogni tipo di agrumo dovrà essere indicato il tipo di identificazione commerciale e relativa qualità .

BANANE - KIWI - ALBICOCHE - COCOMERI - ANANAS - FRAGOLE.

Ricollegrarsi alle diciture caratteristiche generali del paragrafo frutta e verdura.

RADICI - TUBERI - BULBI

CAROTE: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, nè legnose o biforcute, sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

PATATE: le patate dovranno essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità , commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che le rende adatte al pronto consumo;
- b) essere prive di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- c) presentare ottime caratteristiche organolettiche;
- d) di non essere attaccate da parassiti animali o vegetali, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni o lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovuti al gelo.

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr.80 per tubero e massimo gr.200. I tuberi dovranno essere selezionati per la qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde e epicarpale (solonina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, mucosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Per le partite di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

Massimo entro il 15 Maggio dovrà essere consegnato il prodotto nuovo, le patate novelle, aventi le seguenti caratteristiche:

PATATE NOVELLE

Il prodotto deve provenire da tuberi sodi, maturi e sani, di polpa gialla, esenti da odori strani, da imperfezioni interne od esterne che possono influire sulla commestibilità. Le patate novelle devono avere calibro non inferiore ai 28 mm (patate calibrate alle "maglie quadrate").

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

- 1) Colore: caratteristico
- 2) Sapore-odore: fragrante, senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera.

CIPOLLE: lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm.4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

FUSTI, GERMOGLI E FOGLIE

FINOCCHI: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm.10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm.6.

Saranno escluse dalla fornitura le finocchielle.

LATTUGHE, INDIVIE E SCAROLE: i cespi non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

ORTAGGI - FIORI

CAVOLFIORI: dovranno avere infiorescenza resistenti, di grana serrata, bianco o bianco avorio, esenti da danni da roditori, il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a 14 cm..

CARCIOFI: le bratte centrali dovranno essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non dovranno presentare inizio di lignificazione. Nell'offerta dovrà essere specificato il tipo.

ORTAGGI - FRUTTI E SEMI

POMODORI FRESCHI: dovranno avere la polpa resistente. Saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormale. Possono essere richiesti sia pomodori "Verde-Rosa" ad uso insalata che

pomodori "Rosso Maturo" da utilizzare al forno. Di quest'ultimo solo la qualità S.Marzano.

ZUCCHINE: dovranno essere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 150.

MELANZANE: le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa consistente, munite del calice e del peduncolo, che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

FAGIOLINI: i baccelli dovranno essere teneri, senza filo e ben chiusi, saranno tollerati semi poco sviluppati e teneri.

Non dovranno presentare tracce di fertilizzanti e antiparassitari.

PISELLI: i baccelli dovranno essere muniti del peduncolo, ben pieni e contenere almeno 5 semi, i semi dovranno essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti fra le due dita, si schiaccino senza dividersi e inoltre non dovranno essere farinosi.

PEPERONI - CIME DI RAPE - CICORIA - BIETOLA

Ricollegarsi alle diciture caratteristiche generali del paragrafo frutta e verdura.