



Comune di Cattolica

Provincia di Rimini



DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 234 DEL 09/04/2015

DETERMINA A CONTRARRE AI SENSI DELL'ART. 192 DEL D. LGS. N. 267/2000 PER LA FORNITURA DELLE DERRATE ALIMENTARI ALLE SCUOLE DELL'INFANZIA E NIDO MEDIANTE RDO SUL MEPA. ASSUNZIONE IMPEGNO DI SPESA ED AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA.

CENTRO DI RESPONSABILITA'
SETTORE 03

SERVIZIO
UFFICIO COORDINAMENTO SERVIZI EDUCATIVI

DIRIGENTE RESPONSABILE
Francesco Rinaldini

IL DIRIGENTE

RICHIAMATA la deliberazione n. 73 del 22/12/2014, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale il Consiglio Comunale ha approvato il Bilancio di Previsione 2015-2017 e il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.);

RICHIAMATA la deliberazione della Giunta comunale n. 222 del 30/12/2014, dichiarata immediatamente eseguibile, con la quale è stato approvato il Piano Esecutivo di Gestione 2015-2017;

TENUTO CONTO che in data 10 gennaio 2015 è scaduta la convenzione stipulata tra l'Agenzia "Intercent-ER" e la ditta M.A.R.R. Spa per la fornitura delle derrate alimentari e non alimentari alle P.A., la cui adesione era stata formalizzata con determinazione dirigenziale n. 136 del 01.03.2012;

DATO ATTO che con successiva determinazione dirigenziale n. 1042 del 29/12/2014 si era provveduto a prorogare per n. 4 mesi, fino al 30 aprile 2015, la convenzione stipulata con la ditta M.A.R.R. Spa tramite un affidamento diretto, nelle more del perfezionamento della nuova procedura di gara che non risultava essere attiva su Intercent-ER;

VISTO l'art. 1 comma 449 della L. 296/2006 secondo cui le amministrazioni pubbliche di cui all'art. 1 del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165 possono ricorrere alle convenzioni quadro istituite dalla CONSIP per l'approvvigionamento di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario ovvero ne utilizzano i parametri prezzo-qualità come limiti massimi per la stipulazione dei contratti;

DATO ATTO che non sono attive convenzioni CONSIP di cui all'art. 26 comma 1 della legge 488/1999 aventi ad oggetto forniture compatibili con quelle relative alla presente procedura di approvvigionamento;

VISTO l'art. 1 comma 450 della L. 296/2006 secondo cui le amministrazioni sopra indicate per gli acquisti di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario sono tenute, in mancanza di apposite convenzioni quadro, a fare ricorso al mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA) ovvero ad altre forme di mercato elettronico istituite ai sensi dell'art. 328 del D.P.R. 207/2010, ovvero al sistema telematico messo a disposizione dalla centrale regionale di riferimento per lo svolgimento delle relative procedure (Intercent-ER);

VISTI il D.L. 52/2012 e il D.L. 95/2012 nonché le relative leggi di conversione che sanciscono l'obbligo del ricorso al mercato elettronico per l'approvvigionamento di beni e servizi da parte delle pubbliche amministrazioni;

DATO ATTO che da un controllo effettuato sulla piattaforma elettronica i beni in oggetto risultano reperibili sul mercato elettronico della pubblica amministrazione (MePA) nel Bando "Prodotti alimentari";

DATO ATTO che in data 05/03/2015 si è successivamente proceduto ad ulteriore verifica sul sito Intercent-ER Agenzia Regionale e, appurato che non risultavano attive sul mercato elettronico della Pubblica Amministrazione convenzioni relative a beni compatibili con quelli relativi alla fornitura in oggetto, si proceduto a pubblicare sul MePA la richiesta

di offerta – R.D.O. n. 767976 con la quale si invitavano i 5 fornitori sottoindicati a presentare, entro la data del 16/03/2015, un'offerta relativa alla fornitura di derrate alimentari destinate a scuole del Comune di Cattolica ad esclusione dei prodotti da forno:

- RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI – Via della Lirica, 15 – 48121 Ravenna (RA) - Partita IVA: 02182570396

- CIR FOOD S.C. - Via Nobel, 19 – 42124 Reggio Emilia (RE) – Partita IVA: 00464110352;

- KLAS SERVICE Srl – Via San Donato, 197 – 40127 Bologna (BO) – Partita IVA: 02953701204;

- MARR Spa – Via Spagna, 20 – 47921 Rimini (RN) – Partita IVA: 02686290400;

- FLLI DEL MAGNO di Claudio Del Magno & C. SNC – Via Bucci, 89 – 47833 Morciano di Romagna (RN) – Partita IVA: 00140840406;

VISTO che alla scadenza indicata è pervenuta una sola offerta da parte della ditta RICCI Srl FORNITURE ALIMENTARI di Ravenna la quale quantificava, a fronte di una base d'asta di Euro 140.000,00, un'offerta economica di Euro 263.368,28 calcolata sulla base dei consumi massimi presunti pluriennali, allegando all'offerta il dettaglio dei quantitativi annuali dei prodotti da fornire;

DATO ATTO che si è proceduto ad effettuare una verifica dei prezzi unitari proposti dalla ditta rispetto a quelli applicati dalla precedente ditta affidataria del servizio e si è valutato che l'offerta risulta congruente ai prezzi vigenti di mercato;

VISTO l'art. 192 del D.Lgs 18 agosto 2000, n. 267 “Determinazioni a contrattare e relative procedure” il quale dispone che la stipulazione dei contratti deve essere preceduta da apposita determinazione del responsabile del procedimento di spesa indicante:

- a) il fine che il contratto intende perseguire;
- b) l'oggetto del contratto, la sua forma e le clausole ritenute essenziali;
- c) la modalità di scelta del contraente ammesse dalle disposizioni vigenti in materia di contratti delle pubbliche amministrazioni;

VISTO l'art. 13 del regolamento comunale per i lavori, le forniture e i servizi in economia approvato con deliberazione di Consiglio Comunale n. 22 del 15.03.2007;

RITENUTO quindi di dover procedere all'aggiudicazione definitiva alla ditta RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI – Via della Lirica, 15 – 48121 Ravenna (RA) - Partita IVA n. 02182570396 della “**fornitura delle derrate alimentari alle scuole d'infanzia e nido di Cattolica per la durata di n. 1 anno a decorrere dal 1° maggio 2015 fino al 30 aprile 2016**” per un importo di spesa presunto relativo al periodo pari ad Euro 140.000,00, IVA esclusa;

PRECISATO che, ai sensi del surrichiamato art. 192 del D. Lgs. n. 267/2000 e dell'art. 11 comma 2 del D. Lgs. n. 163/2006:

- il fine di pubblico interesse che si intende perseguire con il contratto in essere è quello di fornire all'Ente quanto necessario per le esigenze suindicate;

- il contratto ha ad oggetto la fornitura di derrate alimentari alle scuole d'infanzia e nido di Cattolica;
- il valore complessivo del contratto è pari ad €. 140.000,00, IVA esclusa;
- la procedura sarà conclusa con la stipulazione del relativo contratto a mezzo sottoscrizione in forma digitale dei documenti generati automaticamente dal sistema stesso;
- le clausole negoziali essenziali sono contenute nell'ordinativo RDO n.767976 depositato agli atti della presente determinazione;
- la scelta del contraente viene effettuata mediante le procedure di gara di cui all'art. 54 e seguenti del Codice dei Contratti, con l'impiego, nello specifico del mercato elettronico in base alle modalità di cui al D.P.R. n. 207/2010;

VISTA la legge n. 136 del 13/08/2010 ed il D.L. n. 187 del 12/11/2010 art. 7, comma 4, che stabilisce che *“ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamenti devono riportare, in relazione a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dagli altri soggetti di cui al comma 1, il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e fornitura su richiesta della stazione appaltante...”*;

DATO ATTO che il codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ANAC (che ha sostituito l'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture AVCP) per la presente fornitura è il seguente: **6192655491** con necessità altresì di impegnare, per il versamento della tassa di contributo a favore dell'ANAC, la somma di Euro 30,00 + Euro 1,30 di spese postali;

PRESO ATTO che la ditta RICCI SRL ha regolarmente presentato, ai sensi del comma 7 art. 3 della Legge 13.08.2010 n. 136 *“Tracciabilità dei flussi finanziari”* la relativa dichiarazione di attivazione del conto corrente dedicato, come da modulo C) depositato agli atti d'ufficio;

VISTI:

- il D.lgs. n. 267/2000 e ss. mm.;
- il D.lgs. n. 165/2001 e ss. mm.;
- lo Statuto Comunale;
- il Regolamento Comunale sull'Ordinamento generale degli uffici e dei servizi;

D E T E R M I N A

- 1) - di dare atto che la premessa è parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2) - di procedere alla aggiudicazione definitiva attraverso la procedura telematica alla ditta RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI – Via della Lirica, 15 – 48121 Ravenna (RA) - Partita IVA n. 02182570396 della **“fornitura delle derrate alimentari alle scuole d'infanzia e nido di Cattolica per la durata di n. 1 anno a decorrere dal 1° maggio 2015 fino al 30 aprile 2016”** per un importo di spesa

presunto relativo al periodo in essere pari ad Euro 140.000,00, IVA esclusa, in base a quanto dettagliato nella Richiesta di Offerta MePA n. 767976/2015 e relative condizioni particolari di contratto (documenti depositati agli atti della presente determinazione dirigenziale);

- 3) - di dare atto che la spesa totale per la fornitura è di Euro 150.000,00 (IVA inclusa), che graverà quanto ad Euro 107.000,00 sul Bilancio 2015 e quanto ad Euro 43.000,00 sul Bilancio 2016 e farà carico come segue:
 - A) - quanto ad Euro 83.190,00 sul cap. 2020.000 “Acquisto prodotti alimentari per il servizio mensa scuole infanzia” - annualità 2015 - codice SIOPE n. 1211 – Piano dei Conti Finanziario 1.03.01.02.000;
 - B) – quanto ad Euro 23.810,00 sul cap. 4620.000 “Acquisto prodotti alimentari e di consumo asilo nido” – annualità 2015 – codice SIOPE n. 1211 - Piano dei Conti Finanziario 1.03.01.02.000;
 - C) – quanto ad Euro 32.900,00 sul surrichiamato cap. 2020.000 del Bilancio pluriennale 2014-2016 - annualità 2016 - codice SIOPE n. 1211 – Piano dei Conti Finanziario 1.03.01.02.000;
 - D) – quanto ad Euro 10.100,00 sul surrichiamato cap. 4620.000 del Bilancio pluriennale 2014-2016 - annualità 2016 - codice SIOPE n. 1211 - Piano dei Conti Finanziario 1.03.01.02.000;
- 4) - di impegnare inoltre la somma di Euro 31,30 a carico del cap. 270.004 “Spese per pubblicazione e redazione avvisi d'asta” - codice SIOPE n. 1337 – Piano dei Conti Finanziario 1.03.02.16.999 – con versamento mediante anticipo di cassa da parte dell'Ufficio Economato su apposito “MAV” emesso dalla suddetta Autorità Nazionale Anticorruzione (ANAC);
- 5) - di procedere agli ordini mensilmente, sulla base delle reali esigenze di ogni singola scuola e di procedere alla liquidazione delle somme dovute dietro presentazione di regolari fatture, previa certificazione di regolare esecuzione della fornitura da parte dell'Ufficio Pubblica Istruzione e dell'accertamento della regolarità contributiva della ditta aggiudicataria (DURC);
- 6) - di dare atto che alla data di redazione della presente determinazione dirigenziale la ditta affidatari ha la propria posizione contributiva regolare, come risulta dal Documento Unico di Regolarità per contratti pubblici di forniture e servizi emesso dall'INAIL in data 18.03.2015 e depositata agli atti della presente determinazione;
- 7) - di dare atto che, conformemente a quanto previsto dal comma 6 della Legge 136/2010 e dal D.L. n. 187 del 12.11.2010 art. 7, comma 4, è stato rilasciato il seguente codice CIG: **6192655491** dall'Autorità Nazionale Anticorruzione ANAC;
- 8) - di dare atto, così come stabilito dal D.Lgs. 192/2012 che recepisce la direttiva del Parlamento Europe e del Consiglio del 16/02/2011 (2011/7/UE) relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento delle transazioni commerciali, che il termine di pagamento verrà effettuato a 60 giorni dal ricevimento delle fatture;
- 9) - di individuare nella persona del sottoscritto Dirigente del Settore 3 - Francesco Rinaldini il responsabile del procedimento per gli atti di adempimento della

presente determinazione.

Del presente atto verrà data comunicazione ai seguenti uffici:

SERVIZI FINANZIARI

UFFICIO ECONOMATO

UFFICIO COORDINAMENTO SERVIZI
EDUCATIVI

ESECUTIVITA'

La determinazione sarà esecutiva a partire dalla data di attestazione di regolarità contabile che sarà allegata quale parte integrante.

Cattolica lì, 09/04/2015

Firmato

RINALDINI FRANCESCO / ArubaPEC S.p.A.

Atto prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'Amministrazione Digitale (D.Lgs. N 82/2005 e ss.mm.)

acquistinonpa

Dati generali della procedura

Numero RDO:	767976
Descrizione RDO:	Fornitura di derrate alimentari - Scuole
Criterio di aggiudicazione:	Prezzo piu' basso
Numero di Lotti:	1
Unità di misura dell'offerta economica:	Valori al ribasso
Amministrazione titolare del procedimento	COMUNE DI CATTOLICA 00343840401 Piazza Roosevelt 5 CATTOLICA RN
Punto Ordinante	FRANCESCO RINALDINI
Codice univoco ufficio - IPA	Non disponibile
Data e ora inizio presentazione offerte:	05/03/2015 14:08
Data e ora termine ultimo presentazione offerte:	16/03/2015 12:30
Data e ora termine ultimo richiesta chiarimenti:	10/03/2015 12:30
Data Limite stipula contratto (Limite validità offerta del Fornitore)	27/03/2015 14:00
Data Limite per Consegna Beni / Decorrenza Servizi:	30/03/2015 08:00
Bandi / Categorie oggetto della RDO:	PRODOTTI ALIMENTARI
Numero fornitori invitati:	5
Segnalazione delle offerte anomale:	si

Lotto 1 - Dettagli

Denominazione lotto	Fornitura di derrate alimentari - Scuole
CIG	
CUP	
Dati di consegna	Via Carpignola, 28Via Torconca, 48Via Comandini, 16Via Primule, 8Via Corridoni, 9Cattolica - 47841

	(RN)
Dati di fatturazione	Aliquota IVA di fatturazione: 4% - 10% Indirizzo di fatturazione:
Termini di pagamento	60gg df
Importo presunto di fornitura	140000,00

Lotto 1 - Schede tecniche

Nome Scheda Tecnica	Fornitura derrate alimentari - Scuole
Quantita'	1

I campi contrassegnati con * sono obbligatori

Nr.	Caratteristica	Tipologia	Regola di Ammissione	Valori
1	* Prezzo	Economico	Nessuna regola	

Documentazione Allegata alla RdO

Descrizione	Riferimento	Documento
Capitolato Tecnico	Gara	<u>Capitolato Tecnico.pdf</u> (238.1KB)
Dichiarazione sostitutiva	Gara	<u>Modulo Per Dichiarazione Sostitutiva1.pdf</u> (44.24KB)
Foglio Patti e Condizioni	Gara	<u>Foglio Patti E Condizioni.pdf</u> (202.24KB)
Tabelle merceologiche	Gara	<u>Tabelle Merceologiche.pdf</u> (226.85KB)

Richieste ai partecipanti

Descrizione	Lotto	Tipo Richiesta	Modalita' risposta	Obbligatorio	Documento unico per operatori riuniti
Eventuale documentazione relativa all'avvalimento	Gara	Amministrativa	Invio telematico	Facoltativo, ammessi più documenti	Si
Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzi	Gara	Amministrativa	Invio telematico	Facoltativo, ammessi più documenti	Si
Offerta Economica (fac-simile di sistema)	Fornitura di derrate alimentari - Scuole	Economica	Invio telematico con firma digitale	Obbligatorio	Si

Elenco fornitori invitati

Nr.	Ragione Sociale	Partita iva	Codice fiscale
1	CIR FOOD S.C.	00464110352	00464110352
2	F.LLI DEL MAGNO DI CLAUDIO DEL MAGNO & C. SNC	00140840406	
3	KLAS SERVICES SRL	02953701204	02953701204
4	MARR	02686290400	01836980365
5	RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI	02182570396	02182570396

Dettaglio comunicazione

DETTAGLIO MESSAGGIO INVIATO

Oggetto Rettifica richiesta di fornitura - derrate alimentari - 767976 - Fornitura di derrate alimentari - Scuole

Destinatari 5 - Destinatari

Id iniziativa 767976

Nome Iniziativa Fornitura di derrate alimentari - Scuole

Nome Amministrazione COMUNE DI CATTOLICA

Nome e cognome PO FRANCESCO RINALDINI

Data ultima per la presentazione delle Offerte 16/03/2015 12:30

Testo Buongiorno, in merito alla richiesta degli alimenti per la fornitura in oggetto, si precisa che dal bando - RDO, sono esclusi i "PRODOTTI da FORNO" , poichè L'Amministrazione scrivente ha già in essere un contratto per detta fornitura.

Allegati -

Rapporto di consegna del messaggio

[INDIETRO](#)

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE RESA
AI SENSI DEL D.P.R. 28.12.2000 N. 445**

**Al Comune di Cattolica
Servizio Pubblica Istruzione
Piazza Roosevelt n. 5
47841 – CATTOLICA (RN)**

IL SOTTOSCRITTO

legale rappresentante della Ditta.....

CON SEDE IN.....

CODICE FISCALE E PARTITA IVA.....

DICHIARA

ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs. n. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti, che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle Pubbliche Amministrazioni nei confronti della medesima Ditta, per il triennio successivo alla cessazione del pubblico impiego.

F I R M A

ALLEGARE COPIA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA'

OFFERTA ECONOMICA RELATIVA A:	
Numero RDO	767976
Nome RDO	RDO per aggiudicazione Fornitura di derrate alimentari - Scuole
Criterio di Aggiudicazione	Gara al prezzo più basso
Lotto	Lotto Unico di Fornitura

AMMINISTRAZIONE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO	
Amministrazione	COMUNE DI CATTOLICA
Partita IVA	00343840401
Indirizzo	Piazza Roosevelt 5 - CATTOLICA (RN)
Telefono	0541966600
Fax	0541966793
PEC Registro Imprese	CECCOR@CATTOLICA.NET
Punto Ordinante	RINALDINI FRANCESCO

CONCORRENTE	
Ragione Sociale	RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI Società a Responsabilità Limitata
Partita IVA	02182570396
Codice Fiscale Impresa	02182570396
Provincia sede registro imprese	RA
Numero iscrizione registro imprese	02182570396
Codice Ditta INAIL	14015478
n. P.A.T.	91625624/18
Matricola aziendale INPS	3211603437
CCNL applicato	TERZIARIO
Settore	COMMERCIO
Indirizzo sede legale	VIA DELLA LIRICA N°15 - RAVENNA (RA)
Telefono	054788223
Fax	054788098
E-mail di Contatto	STEFANIA.RICCI@RICCISRLALIMENTARI.IT
Offerta sottoscritta da	RICCI TIZIANO

L'Offerta irrevocabile ed impegnativa fino al	27/03/2015 14:00
---	------------------

OGGETTO (1 DI 1) DELL'OFFERTA	
Descrizione	Fornitura derrate alimentari - Scuole
Metaprodotto	> Fornitura prodotti alimentari
Quantità Richiesta	1
Offerta Economica relativamente all'oggetto richiesto	
Parametro Richiesto	Valore Offerto
Prezzo	263368,23

I costi relativi alla sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'impresa di cui all'art. 87, comma 4, del D. Lgs 163/2006 sono pari a Euro 0,00

OFFERTA ECONOMICA: 263368,23 Euro Duecentosessantatremilatrecentosessantotto/23 Euro

INFORMAZIONI DI CONSEGNA E FATTURAZIONE
<ul style="list-style-type: none"> • Data Limite per Consegna Beni / Decorrenza Servizi: 30/03/2015 08:00 • Dati di Consegna: Via Carpignola, 28Via Torconca, 48Via Comandini, 16Via Primule, 8Via Corridoni, 9Cattolica - 47841 (RN) • Dati di Fatturazione: Aliquota IVA di fatturazione: 4% - 10% Indirizzo di fatturazione: • Salvo diversa indicazione fornita dall'Amministrazione Ordinante nella documentazione allegata alla RdO, la fattura dell'importo complessivo verrà spedita a: COMUNE DI CATTOLICA / CODICE FISCALE: 00343840401 • Termini di pagamento: 60gg df

Dichiarazione necessaria per la partecipazione alla Richiesta di Offerta

- Il Fornitore è pienamente a conoscenza di quanto previsto dalle Regole di Accesso ed Utilizzo del Mercato Elettronico della PA relativamente alla procedura di acquisto mediante Richiesta di Offerta (artt. 33, 37, 38, 39).
- Il presente documento costituisce una proposta contrattuale rivolta al Punto Ordinante dell'Amministrazione richiedente ai sensi dell'art. 1329 del codice civile, che rimane pertanto valida, efficace ed irrevocabile sino alla Data Ultima Accettazione sopra indicata.
- Il Fornitore dichiara di aver preso piena conoscenza della documentazione predisposta ed inviata dal Punto Ordinante in allegato alla Richiesta di Offerta, prendendo atto e sottoscrivendo per accettazione unitamente al presente documento, ai sensi di quanto previsto dall'art. 39 delle Regole di Accesso ed Utilizzo del Mercato Elettronico, che il relativo Contratto sarà regolato dalle Condizioni Generali di Contratto applicabili al/ai Bene/i Servizio/i offerto/i, nonché dalle eventuali Condizioni particolari di Contratto predisposte e inviate dal Punto Ordinante, obbligandosi, in caso di aggiudicazione, ad osservarle in ogni loro parte.
- Il Fornitore dichiara che con riferimento alla presente Richiesta di Offerta non ha in corso né ha praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli articoli 81 e ss. del Trattato CE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990, e che l'offerta è stata predisposta nel pieno rispetto di tale normativa;
- il Fornitore dichiara che non si trova in alcuna situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;
- Il Fornitore dichiara che, in caso di aggiudicazione, per il lotto "1" non intende affidare alcuna attività oggetto della presente gara in subappalto;
- Il Fornitore dichiara che per questa impresa nulla osta ai fini dell'art. 10 Legge n. 575 del 31 maggio 1965, e successive modifiche ex art. 9 D.P.R. n. 252 del 3 giugno 1998;
- Il Fornitore dichiara che l'Impresa non ha commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Amministrazione titolare della presente Richiesta di Offerta e che non ha commesso un errore grave nell'esercizio della propria attività professionale;
- Il Fornitore è consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione, l'Impresa verrà esclusa dalla procedura per la quale è rilasciata, o, se risultata aggiudicataria, decadrà dalla aggiudicazione medesima la quale verrà annullata e/o revocata, e l'Amministrazione titolare della presente Richiesta di Offerta avrà la facoltà di escutere l'eventuale cauzione provvisoria; inoltre, qualora la non veridicità del contenuto della presente dichiarazione fosse accertata dopo la stipula, questa potrà essere risolta di diritto dalla Amministrazione titolare della presente Richiesta di Offerta ai sensi dell'art. 1456 cod. civ.

Per quanto non espressamente indicato si rinvia a quanto disposto dalle Regole di Accesso al Mercato Elettronico della PA; al Contratto sarà in ogni caso applicabile la disciplina generale e speciale che regola gli acquisti della Pubblica Amministrazione.


Il presente documento di offerta è esente da registrazione ai sensi de Testo Unico del 22/12/1986 n. 917, art. 6 e s.m.i., salvo che in caso d'uso ovvero da quanto diversamente e preventivamente esplicitato dall'Amministrazione nelle Condizioni

Particolari di Fornitura della Richiesta di Offerta.

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

Rapporto di Verifica Firma Digitale

Id negoziazione	767976
Descrizione	Fornitura di derrate alimentari - Scuole
Lotto	1 - Fornitura di derrate alimentari - Scuole
Nome richiesta	Offerta Economica (fac-simile di sistema)
Busta di Valutazione	Economica

ESITO DELLA VERIFICA	 Firma valida
-----------------------------	--

Nome File verificato	Offerta Economica Ricci Srl Forniture Alimentari T767976 L1.pdf.p7m (44264 bytes)
Tipo di Documento Elettronico	aCAde5 (busta P7M con documento firmato)
Impronta del file	16c18b122ae85e5b4db05ef12d7899e46fee6e3
Data di generazione del rapporto	16/03/15 alle 10:22:57
Verifica effettuata alla data	16/03/2015 alle 10:22:57
Numero firmatari	1

Firmatario 1	
Nome e Cognome del soggetto	TIZIANO RICCI
Codice Fiscale	RCCTZN62A16C573D
Organizzazione	non presente
Nazione	IT
Numero di serie	18763965427330819437745673011448623426
Validità del Certificato di Firma	dal 11-12-2013 alle 01:00:00 al 11-12-2016 alle 12:59:59
Rilasciato da	ArubaPEC S.p.A.
Nazione Ente Certificatore	IT

Stato di revoca: Il certificato NON risulta revocato

Verifica CRL: Verificato con CRL numero N/D emessa in data 16-03-2015 alle 08:06:32

La firma è integra e valida

La firma rispetta la Deliberazione CNIPA 45/2009

Il certificato è conforme alla direttiva europea 1999/93/EC

Il certificato è conservato dalla CA per almeno 20 anni

La chiave privata associata al certificato è memorizzata in un dispositivo sicuro conforme alla direttiva europea 1999/93/EC

RIGGI SRL*Fornitore Alimentari dal 1955*

Sede Legale: Via della Linca, 15 • RAVENNA (RA)
 Sede Amm.va e Operativa: Via delle Querce, 15
 47040 ZONA ART. VILLALTA di CESENATICO (FC)
 Tel. 0547 88223 • Fax 0547 88098
 Part. IVA, Cod. Fisc. e Reg. Impr. 02182670396

Art. 1**Contenuto**

Il presente capitolato tecnico disciplina la fornitura di derrate alimentari al Comune di Cattolica da parte della/e ditta/e risultata/e aggiudicataria/ e della gara ad evidenza pubblica indetta dal Comune stesso per il periodo

Art. 2**Condizioni generali della fornitura**

Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alle prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative a spese di imballaggio, di trasporto (fino alla destinazione pattuita), di viaggio, di missione per il personale addetto alla esecuzione contrattuale. L'appaltatore garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Qualora, nel periodo di vigenza contrattuale, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto ad osservarle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dal Comune.

Art.3**Quantitativi annuali dei prodotti da fornire****lotto:n.1 latticini e formaggi"**

Genere	quantità	Costo unitario	
		al netto IVA	con IVA
Parmigiano reggiano stag.non < ai 24 mesi	kg.600	11,400	11,856
Parmigiano reggiano stag.non < ai 36 mesi	kg.400	12,000	12,480
Crescenza /casatella	kg.25	6,150	6,396
Formaggio stracchino	kg.27	6,150	6,396
Ricotta di latte vaccino	kg.25	2,000	2,080
Formaggio fontina	kg.8	18,000	18,620
Mozzarella di mucca	kg.120	4,500	4,680
Latte intero fresco ad"alta qualità"	l. 1800	0,850	0,884
Latte intero u.h.t.	l.30	0,690	0,718
Yogurt alla frutta biologico	n.5.000	0,310	0,321
Yogurt alla frutta da prontuario A.I.C	s.n.	1,250	1,300

lotto n.2 "pane e derivati"

	Quantità	Costo unitario	
		al netto IVA	con IVA
Pane	Kg.7000		
Ciambella	kg.60		
Pane grattugiato	kg.15		
Torta alle mele	kg.40		
Crostata	kg.40		

pag.3

Comune di Cattolica • Pubblica Istruzione • Dietista •
 Piazza Roosevelt, 5 - 47841 CATTOLICA (RN) - TEL. 0541966673 - FAX 0541966793

RIGGI SRL

Fornitore Alimentari dal 1955
 47040 VILLALTA di CESENATICO (FC)

RICCI s.r.l.

Forniture Alimentari dal 1955
 Sede Legale: Via della Lirica, 15 • RAVENNA (RA)
 Sede Amm.va e Operativa: Via delle Querce, 15
 47040 ZONA ART. VILLALTA di CESENATICO (FC)
 Tel. 0547 88223 • Fax 0547 88098
 Part. IVA, Cod. Fisc. e Reg. Imp. 0218257039

Lotto n.3 "Pasta e prodotti affini"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Farina di grano tenero "0" biologica	kg.300	1,250	1,300
Farina grano tenero "00" biologica	kg.22	1,250	1,300
Farina gialla "bramata"	kg.12	0,800	0,832
Pasta di semola	kg.6500	1,000	1,040
Pane senza glutine	kg.10 s.n	10,800	11,880
Pastina prima infanzia biologica (da 340 gr)	kg 50	9,400	9,888
Riso	Kg.1350	1,040	1,082
Orzo perlato	kg.17	1,250	1,306
Piadina	n.1800	0,320	0,333

Lotto n. 4 "Olio"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Olio extravergine	L. 6000	7,100	7,386
Olio di arachide	L.50	1,900	1,986

Lotto n. 5 "Generi alimentari vari"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con Iva
Aceto rosso Aceto bianco	Kg.200	0,680	0,714
Aceto di mele biologico	kg.30	1,60	1,660
Biscotti biologici tipologie div.	kg.40	4,850	5,035
Biscotti prima infanzia biologici	kg.36	12,850	14,135
Biscotti senza glutine	s.n	12,850	14,135
Camomilla filtri	n.100 filt.	0,020	0,024
Cacao in polvere	kg5	4,650	5,115
Capperi sotto sale in buste	kg.15	3,000	3,120
Ceci lessati	kg.120	0,510	0,561
Crema di riso prima infanzia	kg.20	13,000	14,300
Confettura alla frutta biologica	kg.45	6,250	6,605
Crackers (porzioni da 25 gr	kg.15	2,300	2,392
Fagioli borlotti	Kg. 700	1,750	1,820
Farina latte prima infanzia	kg.100	15,500	16,050
Farina senza glutine	kg.15 s.n	3,200	3,320
Fette biscottate	kg.50	3,200	3,328
Lievito al naturale	kg.6	4,400	4,640
Lievito di birra	kg.6	5,250	5,515
Miele	kg.20	7,150	7,465
Noce moscata macinata	kg.5	14,350	15,085
Olive verdi/nere	kg.30	0,980	1,067
Omogeneizzati biologici(pollo, manzo, agnello, coniglio, tacchino, vitello)	n .1500	0,750	0,825
Omogeneizzati biologici (alla frutta da 80 gr)	n 900	0,490	0,514
Omogeneizzati trota, salmone, orata	n. 450	1,00	1,100
Orzo solubile	kg.2	3,60	3,760
Pelati di pomodoro	kg 90	0,620	0,665

Pinoli sgusciati	kg.3	60,00	62,400
Polpa di pomodoro biologica	kg.20000	0,850	0,850
Sale fino iodato	kg.350	0,280	0,342
Sale grosso iodato	kg.950	0,280	0,342
Semolino prima infanzia biologico	kg.30	14,900	16,390
Succhi di frutta biologici	n.15000	0,350	0,428
The The deieinato filtri	n.1200	0,023	0,025
The' freddo	N.400	0,380	0,464
Tonno in monodose	Kg.100	6,300	6,930
Tonno tranci filetto	kg.300	5,000	5,500
Uova	n.14000	0,110	0,121
Vino	L.24	0,850	1,068
Zafferano	kg.2	3.000,000	3300,000
Zucchero	kg.180	0,850	0,935

Lotto n.6 "Surgelati"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Coda di rospo	Kg.350	3,750	4,125
Gamberetti	kg.300	10,350	11,385
Filetti di merluzzo	kg.70	2,750	3,025
Filetti di trota salmonata	kg.35	4,500	8,250
Gelato monoporzione	n.6000	0,260	0,286
Pasta formato per lasagna	kg.150	1,650	1,815
Piselli finissimi	kg.80	1,150	1,196
Spinaci	kg.40	0,800	0,832
Vongole	kg.300	4,150	4,565

Lotto n. 7 "Carne fresca"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Bovino magro scelto (macinato)	kg.1700	5,650	6,215
Bovino magro scelto (muscolo o costole per lesso)	kg.80	5,000	5,500
Bovino magro scelto (fettine da 120gr)	kg.1600	8,150	8,965
Bovino magro scelto (spezzatino)	kg.700	6,000	6,600
Bovino magro scelto (svizzerine sotto vuoto da 100 gr)	n.2000	0,400	0,480
Tacchino (per arrosti)	kg.600	4,200	4,620
Tacchino petto	kg.700	6,150	6,765
Pollo (cosce)	kg.700	3,150	3,465
Pollo (busti)	kg.800	2,500	2,750
Pollo (petto a fette)	kg.800	6,250	6,875
Suino (lombata disossata)	kg.1400	4,600	5,060

RIGGI SRL

Forniture Alimentari dal 1955
 Sede Legale - Via della Lirica, 15 • RAVENNA (RA)
 Sede Amm.va e Operativa - Via delle Querce, 15
 47040 ZONA ART. VILLALTA di CESENATICO (FC)
 Tel. 0547 88223 • Fax 0547 88098
 Part. IVA, Cod. Fisc. e Reg. Impr. 02182570396

Lotto n.8 "Pesce fresco"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Merluzzo	kg.1000	11,150	12,650
Sogliole	kg.900	20,000	22,000
Paganelli	kg.80	3,650	4,015
Calamari	kg.80	6,650	7,315
Sgombro	kg.250	3,500	3,850
Vongole	kg.150	4,150	5,225
Seppia	kg.70	13,150	14,465

Lotto n. 9 "Salumi"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Prosciutto cotto (senza polifosfati) a fette	kg.50	10,650	11,495
Prosciutto crudo Parma (a fette)	kg.50	24,300	26,130

Lotto n. 10 "Frutta e verdura"

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Aglione	kg.15	3,700	3,848
Albicocche	kg.160	1,800	1,872
Arance tarocco	kg.1500	1,200	1,248
Banane	kg.2600	1,600	1,664
Barbabietole rosse	kg.12	2,250	2,340
Basilico	kg.15	1,350	1,404
Bietola	kg.100	1,900	1,946
Carote senza foglie	kg.1050	1,000	1,040
Cavolfiore	kg.150	1,100	1,146
Cavolo verza - fiore	kg. 270	1,500	1,560
Cetrioli	kg.300	1,800	1,872
Ciliegie	kg. 350	4,250	4,420
Cipolle senza foglie	kg. 500	1,000	1,040
Clementini senza semi	kg.900	1,600	1,664
Cocomeri	kg.250	0,650	0,676
Fagioli cannellini secchi biologici	kg. 30	4,400	4,576
Finocchi senza foglie	kg. 2000	1,600	1,664
Fragole biologiche	kg. 800	2,250	2,340
Insalata lattuga - canasta romana	kg.1400	1,600	1,664
Insalata-searola	kg.-800	1,900	1,946
Kiwi	kg. 1600	2,000	2,080
Limoni	kg. 240	1,900	1,946

RICCI SRL

Fornitura Alimentari dal 1955
 Sede Legale Via della Linca, 15 • RAVENNA (RA)
 Sede Amministrativa e Operativa Via delle Querce, 15
 47040 ZONA ART. VILLALTA di CESENATICO (FC)
 Tel. 0547-88223 • Fax 0547-88088
 Part. IVA, Cod. Fiscale e Reg. Impr. 02182670396

Melanzane	kg.60	2,000	2,080
Mele biologiche	kg.4200	1,900	1,876
Melograni	kg. 30	4,500	4,680
Meloni	kg.400	1,400	1,408
Patate bianche	kg.3000	0,700	0,720
Peperoni	kg. 60	2,700	2,808
Pere conference, williams biologiche	kg. 2500	0,600	0,606
Pesche	800	2,600	2,664
Pomodori a grappolo biologici	kg.900	3,350	3,486
Pomodori insalatari biologici	kg.240	3,150	3,276
Pomodori sanmarzano biologici	kg.600	3,150	3,276
Prezzemolo a mazzi	kg. 30	2,250	2,340
Salvia/rosmarino	kg. 30	5,000	5,200
Sedano	kg.500	1,350	1,404
Spinaci	kg.500	2,000	2,040
Susine	kg.800	1,900	1,996
Uva bianca regina – Italia	kg. 900	2,250	2,340
Zucca gialla	kg.30	1,250	1,296
Zucchine biologiche	kg.1500	3,150	3,276

I suddetti quantitativi sono puramente indicativi, essendo soggetti ad incremento o riduzione in base al numero degli utenti ed alle periodiche revisioni del menù. Il costo unitario deve essere espresso in Euro e riferito al kg o litro o al numero di confezione.

Dove indicato, la fornitura deve essere a "coltivazione biologica"; in caso di difficoltà di reperibilità sul mercato, in particolare per quel che riguarda il lotto "frutta e verdura", in alcuni periodi dell'anno, la fornitura può essere sostituita con il prodotto "a lotta integrata" nella misura massima del 30 % della quantità complessiva ipotizzata per ogni singolo prodotto.

Art. 4**Caratteristiche delle derrate e prescrizioni per le confezioni**

La merce dovrà essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti norme di legge, rispondente ai requisiti delle norme igienico sanitarie, provenire dalle migliori produzioni/case accreditate e contenere le indicazioni circa la loro provenienza. Ogni confezione dovrà indicare la data di produzione e di scadenza e quant'altro stabilito dalle vigenti normative e il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente. Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente, cui consegue:

LATTICINI E FORMAGGI

Dovranno essere prodotti, confezionati, commercializzati ai sensi del D.P.R. 54/97 ed avere le qualità e le caratteristiche di seguito specificate.

Latte

Dovrà essere conferito latte vaccino intero fresco pastorizzato (biologico o di "alta qualità") e latte intero UHT, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Sulle confezioni sarà impressa in maniera ben visibile, regolamentare etichettatura comprendente il trattamento termico utilizzato, la data di scadenza e la denominazione di vendita.



Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.>
email:info@



SETTORE 3:
- PUBBLICA ISTRUZIONE – SERVIZI SOCIO ASSISTENZIALI
Ufficio Pubblica Istruzione

COMUNE DI CATTOLICA

CAPITOLATO TECNICO
PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
ALLE SCUOLE MATERNE ED ASILO NIDO DEL COMUNE DI CATTOLICA

INDICE

Art. 1 – Contenuto

Art. 2 – Condizioni generali della fornitura

Art. 3 – Quantitativi dei prodotti da fornire

Art. 4 – Caratteristiche delle derrate e prescrizioni per le confezioni

Art. 5 – Prodotti biologici: caratteristiche e prescrizioni per la fornitura

Art. 6 – Prodotti lattiero-caseari: prescrizioni per la fornitura

Art. 7 – Ordinativi

Art. 8 – Trasporto e consegna della merce

Art. 9 – Controlli

Art. 10 – Attuazione del sistema HACCP

Art. 11 – Sospensione della fornitura

Art. 12 – Personale impiegato dall'appaltatore

Art. 13 – Norme di rinvio

Art. 1

Contenuto

Il presente capitolato tecnico disciplina la fornitura di derrate alimentari al Comune di Cattolica da parte della/e ditta/e risultata/e aggiudicataria/ e della gara ad evidenza pubblica indetta dal Comune stesso per il periodo

Art. 2

Condizioni generali della fornitura

Sono a carico dell'appaltatore, intendendosi remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alle prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative a spese di imballaggio, di trasporto (fino alla destinazione pattuita), di viaggio, di missione per il personale addetto alla esecuzione contrattuale. L'appaltatore garantisce l'esecuzione di tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato.

Qualora, nel periodo di vigenza contrattuale, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto ad osservarle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dal Comune.

Art.3

Quantitativi annuali dei prodotti da fornire

lotto:n.1 latticini e formaggi"

Costo unitario

Genere	quantità	al netto IVA	con IVA
Parmigiano reggiano stag.non < ai 24 mesi	kg.600		
Parmigiano reggiano stag.non < ai 36 mesi	kg.400		
Crescenza /casatella	kg.25		
Formaggio stracchino	kg.27		
Ricotta di latte vaccino	kg.25		
Formaggio fontina	kg.8		
Mozzarella di mucca	kg.120		
Latte intero fresco ad"alta qualità"	l. 1800		
Latte intero u.h.t.	l.30		
Yogurt alla frutta biologico	n.5.000		
Yogurt alla frutta da proutuario A.I.C	s.n.		

lotto n.2 "pane e derivati"

Costo unitario

	Quantità	al netto IVA	con IVA
Pane	Kg.7000		
Ciambella	kg.60		
Pane grattugiato	kg.15		
Torta alle mele	kg.40		
Crostata	kg.40		

Lotto n.3 “Pasta e prodotti affini”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Farina di grano tenero “0” biologica	kg.300		
Farina grano tenero “00” biologica	kg.22		
Farina gialla “bramata”	kg.12		
Pasta di semola	kg.6500		
Pane senza glutine	kg.10 s.n		
Pastina prima infanzia biologica (da 340 gr)	kg 50		
Riso	Kg.1350		
Orzo perlato	kg.17		
Piadina	n.1800		

Lotto n. 4 “Olio”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Olio extravergine	L. 6000		
Olio di arachide	L.50		

Lotto n. 5 “Generi alimentari vari”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con Iva
Aceto rosso Aceto bianco	Kg.200		
Aceto di mele biologico	kg.30		
Biscotti biologici tipologie div.	kg.40		
Biscotti prima infanzia biologici	kg.36		
Biscotti senza glutine	s.n		
Camomilla filtri	n.100 filt.		
Cacao in polvere	kg5		
Capperi sotto sale in buste	kg.15		
Ceci lessati	kg.120		
Crema di riso prima infanzia	kg.20		
Confettura alla frutta biologica	kg.45		
Crackers (porzioni da 25 gr)	kg.15		
Fagioli borlotti	Kg. 700		
Farina lattea prima infanzia	kg.100		
Farina senza glutine	kg.15 s.n		
Fette biscottate	kg.50		
Lievito al naturale	kg.6		
Lievito di birra	kg.6		
Miele	kg.20		
Noce moscata macinata	kg.5		
Olive verdi/nere	kg.30		
Omogeneizzati biologici(pollo, manzo, agnello, coniglio, tacchino, vitello)	n .1500		
Omogeneizzati biologici (alla frutta da 80 gr)	n 900		
Omogeneizzati trota, salmone, orata	n. 450		
Orzo solubile	kg.2		
Pelati di pomodoro	kg 90		

Pinoli sgusciati	kg.3		
Polpa di pomodoro biologica	kg.20000		
Sale fino iodato	kg.350		
Sale grosso iodato	kg.950		
Semolino prima infanzia biologico	kg.30		
Succhi di frutta biologici	n.15000		
The The deatinato filtri	n.1200		
The' freddo	N.400		
Tonno in monodose	Kg.100		
Tonno tranci filetto	kg.300		
Uova	n.14000		
Vino	L.24		
Zafferano	kg.2		
Zucchero	kg.180		

Lotto n.6”Surgelati

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Coda di rospo	Kg.350		
Gamberetti	kg.300		
Filetti di merluzzo	kg.70		
Filetti di trota salmonata	kg.35		
Gelato monoporzione	n.6000		
Pasta formato per lasagna	kg.150		
Piselli finissimi	kg.80		
Spinaci	kg.40		
Vongole	kg.300		

Lotto n. 7 “Carne fresca”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Bovino magro scelto (macinato)	kg.1700		
Bovino magro scelto (muscolo o costole per lesso)	kg.80		
Bovino magro scelto (fettine da 120gr)	kg.1600		
Bovino magro scelto (spezzatino)	kg.700		
Bovino magro scelto (svizzere sotto vuoto da 100 gr)	n.2000		
Tacchino (per arrosti)	kg.600		
Tacchino petto	kg.700		
Pollo (cosce)	kg.700		
Pollo (busti)	kg.800		
Pollo (petto a fette)	kg.800		
Suino (lombata disossata)	kg1400		

Lotto n.8 “Pesce fresco”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Merluzzo	kg.1000		
Sogliole	kg.900		
Paganelli	kg.80		
Calamari	kg.80		
Sgombero	kg.250		
Vongole	kg.150		
Seppia	kg.70		

Lotto n. 9 “Salumi”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Prosciutto cotto (senza polifosfati) a fette	kg.50		
Prosciutto crudo Parma (a fette)	kg.50		

Lotto n. 10“Frutta e verdura”

Genere	Quantità	Costo unitario	
		Al netto IVA	Con IVA
Aglio	kg.15		
Albicocche	kg.160		
Arance tarocco	Kg.1500		
Banane	kg.2600		
Barbabietole rosse	kg.12		
Basilico	Kg.15		
Bietola	kg.100		
Carote senza foglie	kg.1050		
Cavolfiore	kg.150		
Cavolo verza – fiore	kg. 270		
Cetrioli	kg.300		
Ciliegie	Kg .350		
Cipolle senza foglie	kg. 500		
Clementini senza semi	kg.900		
Cocomeri	kg.250		
Fagioli cannellini secchi biologici	kg. 30		
Finocchi senza foglie	kg. 2000		
Fragole biologiche	kg. 800		
Insalata lattuga – canasta romana	kg.1400		
Insalata scarola	kg. 800		
Kiwi	kg. 1600		
Limoni	kg. 240		

Melanzane	kg.60		
Mele biologiche	kg.4200		
Melograni	kg. 30		
Meloni	kg.400		
Patate bianche	kg.3000		
Peperoni	kg. 60		
Pere conference,williams biologiche	kg. 2500		
Pesche	800		
Pomodori a grappolo biologici	kg.900		
Pomodori insalatari biologici	kg.240		
Pomodori sanmarzano biologici	kg.600		
Prezzemolo a mazzi	kg. 30		
Salvia/rosmarino	kg. 30		
Sedano	kg.500		
Spinaci	kg.500		
Susine	kg.800		
Uva bianca regina – Italia	kg. 900		
Zucca gialla	kg.30		
Zucchine biologiche	kg.1500		

I suddetti quantitativi sono puramente indicativi, essendo soggetti ad incremento o riduzione in base al numero degli utenti ed alle periodiche revisioni del menù. Il costo unitario deve essere espresso in Euro e riferito al kg o litro o al numero di confezione.

Dove indicato, la fornitura deve essere a “coltivazione biologica”; in caso di difficoltà di reperibilità sul mercato, in particolare per quel che riguarda il lotto “frutta e verdura”, in alcuni periodi dell'anno, la fornitura può essere sostituita con il prodotto “a lotta integrata” nella misura massima del 30 % della quantità complessiva ipotizzata per ogni singolo prodotto.

Art. 4

Caratteristiche delle derrate e prescrizioni per le confezioni

La merce dovrà essere di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti norme di legge, rispondente ai requisiti delle norme igienico sanitarie, provenire dalle migliori produzioni/case accreditate e contenere le indicazioni circa la loro provenienza. Ogni confezione dovrà indicare la data di produzione e di scadenza e quant'altro stabilito dalle vigenti normative e il trasporto delle derrate alimentari dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente. Le derrate dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente, cui consegue:

LATTICINI E FORMAGGI

Dovranno essere prodotti, confezionati, commercializzati ai sensi del D.P.R. 54/97 ed avere le qualità e le caratteristiche di seguito specificate.

Latte

Dovrà essere conferito latte vaccino intero fresco pastorizzato (biologico o di “alta qualità”) e latte intero UHT, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Sulle confezioni sarà impressa in maniera ben visibile, regolamentare etichettatura comprendente il trattamento termico utilizzato, la data di scadenza e la denominazione di vendita.

Dovrà essere esente da difetti quali una cattiva conservazione, colorazioni anomale, presenza di impurità ed evidenti alterazioni di gusto e sapore; non dovranno essere presenti ammaccature o rigonfiamenti delle confezioni.

Il latte fresco intero pastorizzato di “alta qualità” sarà ottenuto da latte crudo proveniente da stalle o centri di raccolta locali, con particolari caratteristiche riguardo ai parametri microbiologici ed al contenuto in principi nutritivi..

Yogurt

Dovrà essere conferito yogurt intero biologico e yogurt intero biologico alla frutta, con percentuale di grasso non inferiore al 3%.

Dovrà essere ottenuto da latte vaccino fresco intero fermentato da microrganismi acidificanti selezionati vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*).

Le confezioni dovranno riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. vo 109/92.

Dovrà essere esente da difetti quali la presenza di muffe superficiali e di rigonfiamenti delle confezioni.

Il prodotto non dovrà contenere additivi quali conservanti, coloranti ed antiossidanti.

Formaggi

Dovrà trattarsi di prodotti di prima qualità e scelta e possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici peculiari per ogni singolo prodotto; dovranno essere privi di difetti di qualsiasi ordine e grado.

Dovranno essere prodotti e confezionati secondo quanto disposto dal D.L. vo 109/92 e dal D.P.R. 54/97 e conferiti al giusto punto di maturazione, senza infestazioni parassitarie, colorazioni nocive o che mascherino tare sulla superficie del prodotto, senza macchie, gonfiori, sfoglie o marciumi.

Non dovranno contenere additivi.

Parmigiano-Reggiano

Dovrà essere di prima scelta, semigrasso, a pasta dura, cotta, a maturazione lenta, prodotto esclusivamente con latte vaccino; dovrà risultare ben stagionato (stagionatura minima 24 mesi).

La forma sarà cilindrica, non deformata, a scalzo leggermente convesso, con facce piane lievemente orlate, di diametro compreso tra i 35 ed i 45 cm., con un'altezza da 22 a 26 cm.; la struttura della pasta sarà minutamente granulosa, la frattura avverrà per scaglie.

L'occhiatura sarà minuta e quasi impercettibile, uniformemente distribuita sull'intero corpo di sezione.

Il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 32%.

Dovrà essere immune da qualsiasi vizio occulto o da difetti, sia interni che esterni, rilevabili sia alla vista che mediante ago o martello.

Ogni forma o parte di essa, dovrà riportare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco, l'anno ed il mese di produzione ed il codice d'identificazione di chi l'ha prodotto (qualora venga consegnato in pezzature ricavate dalla forma intera, queste dovranno essere confezionate sottovuoto ed essere etichettate conformemente al D.L. vo 109/92 ed al D.P.R. 54/97.

Mozzarella/mozzarella per pizza

Dovrà essere prodotta con latte vaccino intero fresco pastorizzato; il confezionamento sarà eseguito a norma dell'articolo 23 del D.L. vo 109/92.

Dovrà avere pasta morbida, elastica, a sfoglie concentriche, saldamente contigue; il grasso sulla sostanza secca non sarà inferiore al 42%.

Non dovrà contenere conservanti.

Pecorino

Ottenuto da latte di pecora, avrà pasta soda e compatta, con occhiature scarse e di modeste dimensioni, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, né muffe.

Sarà di giusta salatura ed il grasso sulla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 48%; la stagionatura, in ambiente naturale, dovrà essere di almeno 2 mesi.

Ricotta

Prodotta con latte vaccino od ovino, dovrà essere conferita in confezioni termosaldate; non dovrà contenere conservanti né presentare sapori, odori, o colorazioni anomale.

Stracchino

Ottenuto da latte vaccino intero, sarà a pasta molle con una percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; sarà ottenuto con una maturazione di non più di una settimana a temperatura controllata (+4° C).

Dovrà essere confezionato in pani standard e conferito al centro di cottura in confezioni originali con regolare etichettatura.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane: deve essere prodotto con la cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano provenienti da coltivazioni ammesse per legge, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale comune, secondo la L. n° 580/67;

- non dovrà contenere tracce di olii o grassi;
- gli sfarinati impiegati devono avere caratteristiche indicate nella stessa legge;
- il contenuto in umidità deve essere quello indicato nella stessa legge, variabile per pezzatura;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, non deve trattarsi di pane conservato con il freddo e rigenerato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali, fungini.
- Il pane deve avere : crosta friabile, omogenea, di colore caratteristico dorato;
- mollica di colore paglierino chiaro, a porosità regolare, elastica;
- alla rottura con le mani o al taglio la crosta dovrà avere consistenza croccante e dovrà sbriciolarsi, ma rimanere aderente alla mollica;
- aroma e gusto caratteristici e gradevoli (non odore di rancido, di farina cruda, di muffa, di lievito o altro).
- Il pane deve essere confezionato singolarmente;
- deve essere accompagnato da una distinta dichiarante il tipo di prodotto, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data della consegna;
- il trasporto dalla produzione al destinatario deve avvenire con mezzi idonei al trasporto degli alimenti, in recipienti lavabili, muniti di copertura (con areazione protetta), e chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento;
- la stessa norma vale anche per il trasporto dal centro di cottura ai punti mensa.

Pane comune: prodotto con farina tipo "0", acqua, lievito, sale, senza tracce di oli e grassi, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 50;

Pane toscano : prodotto con farina tipo "0" p, acqua, lievito, senza tracce di oli e grassi, confezionato singolarmente in pezzatura da grammi 500 già affettato;

Pane integrale: prodotto con farina integrale biologica, acqua, lievito naturale, sale, senza tracce di oli e grassi, non addizionato artificialmente di crusca, confezionato singolarmente, in pezzatura da grammi 500 già affettato;

Pane grattato: proveniente esclusivamente da pane con farina "0" o biologico;

Piadina: deve essere ottenuta esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" o tipo semintegrale, acqua, sale marino iodato, olio extra vergine di oliva; non deve contenere additivi;

- deve essere priva di odori o sapori anomali;
- deve essere morbida, senza bruciature della pasta e di non elevato spessore;
- deve essere di giusta salatura;

- deve essere confezionata in sacchetti di plastica per alimenti;
- deve essere etichettata ai sensi del D.L. 109/92;
- deve trattarsi di prodotto a breve conservazione, consegnato entro 10 gg. dalla produzione;

Crakers, fette biscottate, biscotti secchi, ciambelle

- devono essere ottenuti con farina di grano tenero tipo “0” o di tipo semintegrale, acqua, sale, lievito, olio extra vergine di oliva o di altro olio di semi (monoseme) indicato in etichetta;
- non devono contenere additivi;
- devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n°283/93;
- devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.
- devono essere privi di odori o sapori anomali e sgradevoli;
- devono essere freschi, friabili e croccanti,
- devono essere confezionati in sacchetti chiusi e non devono presentare difetti;
- devono essere etichettati ai sensi del D.L. 109/92;

Tipologie utilizzate- **Crakers** con olio extra vergine di oliva; **fette biscottate** con olio di arachide o girasole;

biscotti secchi con olio di arachide o di girasole

Ciambelle (ciambella / torta di mele / crostata con marmellata / torta allo yogurt).

PASTA E CEREALI

Farina

- deve trattarsi di prodotti ottenuti dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità (farine);
- deve trattarsi di prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro liberato da sostanze estranee e impurità (semole);
- deve essere prodotto con i requisiti previsti dalla L. n° 580/67;
- non deve contenere sostanze aggiunte né organiche né inorganiche;
- non deve contenere farine di cereali diversi;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;
- non deve trattarsi di prodotti ottenuti da grano transgenico;
- La farina e la semola dovranno essere confezionate in appositi sacchi sigillati, senza difetti e rotture;
- le confezioni di farina e semola dovranno essere accompagnate da una distinta dichiarante la denominazione del prodotto, il peso, il nome e l'indirizzo della ditta molitrice, la data di macinazione e la scadenza;

Farina bianca: deve essere ottenuta dalla macinazione di grano tenero di tipo “00”.

- Deve contenere umidità, ceneri, cellulosa e glutine secco nelle percentuali tollerate ai sensi del D.P.R. 9.2.2001 n. 187 e successive modifiche e non deve presentare residui di fitofarmaci.
- Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.1.1992 n. 109 e successive modifiche.

Farina di mais: mais giallo, ottenuto dalla macinazione della frazione vitrea .

Riso (Oriza sativa): deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione (L. n°325/58 modificata dalla L. n° 586/62);

- non deve essere stato trattato con agenti chimici o fisici o addizionato con sostanze che possano modificare il colore naturale o alterarne la composizione;
- deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni di parassiti animali, vegetali o fungini;

- non deve contenere (i dati tra parentesi indicano le tolleranze consentite) grani striati di rosso (3%), grani spuntati (5%), ambrati, vaiolati, corpi estranei, deformità naturali ed impurità varietali (10%), (max impurità varietali 5%), rotture (5%)
- non deve essere transgenico.
- non deve avere odore di muffa né altro odore diverso da quello caratteristico;
- deve avere buona resistenza in cottura, senza che i grani si deformino (indicare tempo massimo);
- deve mantenere buoni caratteri organolettici anche per un certo periodo dopo la cottura e a temperatura di +65° (indicare tempo massimo).
- Il riso dovrà essere confezionato in imballaggi sigillati, idonei per il contatto con alimenti, senza difetti e rotture, protetto da qualsiasi causa di insudiciamento;
- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi del D.L. 109/92.

Orzo (*Hordeum distichum*): deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e funghi;

- non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

L'orzo deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti;

- la confezione dovrà essere etichettata ai sensi del D.L. 109/92.

Pasta secca

- deve trattarsi di prodotto di qualità superiore (per catering);
- deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla trasformazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro;
- deve rispondere ai requisiti indicati dalla L. n° 580/67;
- non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche, né inorganiche;
- deve risultare di recente produzione, indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e funghi.
- deve avere aspetto traslucido, uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa;
- deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso il tempo di cottura indicato per tipo e formato;
- deve avere buona resa, intesa come aumento di peso in cottura;
- indicare il tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature e il mantenimento della forma;
- l'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo;
- indicare il tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.
- deve essere confezionata in involucri trasparenti, senza difetti o rotture;
- sulla confezione deve essere riportata l'etichetta ai sensi del D.L. 109/92;
- gli involucri trasparenti dovranno essere posti in scatoloni di cartone, etichettati ai sensi del D.L. 109/92, a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento.

Pasta fresca : deve trattarsi di prodotto di qualità superiore (per catering);

- deve rispondere ai requisiti indicati dalla L. n° 580/67;
- non deve contenere sostanze aggiunte, né organiche, né inorganiche;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e funghi.
- la pasta deve essere confezionata in involucri trasparenti, senza difetti o rotture;
- sulla confezione deve essere riportata l'etichetta ai sensi del D.L. 109/92;
- gli involucri trasparenti dovranno essere posti in scatoloni di cartone, etichettati ai sensi del D.L. 109/92, a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento.

Farro (*Triticum farrum*): deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini;

- non deve contenere altri semi, deve essere a granello uniforme, integra e pulita
- non deve essere transgenico.

OLIO

Olio extra vergine d'oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalla prima spremitura delle olive, non deve aver subito alcun trattamento chimico e non deve contenere più dello 0,8% di acidità espressa come acido oleico, senza tolleranza alcuna, come previsto dal Regolamento CE 1513/01.

- Deve essere ottenuto da olive che non abbiano subito alcun trattamento diverso da lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione, in modo che l'olio risulti non alterato, non subisca manipolazioni o trattamenti chimici o processi di riesterificazione o sofisticazioni. Deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza.

- Non deve rivelare odori sgradevoli (come di rancido, di putrido, di fumo, ecc.), né la presenza di sostanze estranee e deve essere prodotto da non più di 12 mesi.

Olio di semi di arachide deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dal R.D.15.10.1925 n. 2033 e successive modifiche.

GENERI ALIMENTARI VARI E ALIMENTI A LUNGA CONSERVAZIONE

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;

- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.

- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;

- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;

- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi del D.L.109/92;

- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;

- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

Tipologie richieste

- ◆ **Aceto di mele** biologico
- ◆ **Aromi di tipo secco** (zafferano puro, salvia, rosmarino, origano, timo, noce moscata intera)
- ◆ **Cacao amaro** in polvere (anche da commercio equo e solidale)
- ◆ **Camomilla** in filtri non zuccherata
- ◆ **Capperi** sotto sale o sotto aceto
- ◆ **Fecola di patate** da agricoltura biologica
- ◆ **Funghi secchi**
- ◆ **Lievito naturale o di birra**(per pizza, per dolci)
- ◆ **Marmellata o confettura di frutta** da frutta da agricoltura biologica, senza zucchero
- ◆ **Frutta secca**
- ◆ **Olive nere e verdi**, snocciolate
- ◆ **Orzo solubile** a
- ◆ **Pomodori** (passata, pelati, polpa a pezzi provenienti da coltivazioni biologiche)
- ◆ **Sale marino iodato** (fino e grosso)
- ◆ **Te'**

- ◆ **Vanillina**
- ◆ **Vino**
- ◆ **Zucchero** da barbabietola o da canna, (semolato, a velo vanigliato) anche da commercio equo e solidale

Aceto: deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini.

- Il prodotto deve rispondere ai requisiti prescritti dall'art. 41 del D.P.R. 12.2.1965 n. 162 e successive modifiche ed alle caratteristiche riportate nel D.M. 27.3.1986.
- Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore a gr 6 per 100 ml.
- È consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti, come da L. 2.8.1982 n. 527.

Pelati di pomodoro, ai sensi della L. 10.3.1969 n. 96 e del D.P.R. 11.4.1975 n. 428, devono essere di tipo lungo e privati della buccia. Devono essere ottenuti dal frutto fresco, sano, maturo e ben lavato, devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto superiore a gr 400 e non meno del 65% negli altri casi.

Inoltre devono avere i seguenti requisiti minimi:

- colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo
- odore e sapore caratteristici del pomodoro ed assenza di odori e sapori estranei
- assenza di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa ed assenza di maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed assenza di marciumi interni lungo l'asse stilare 10
- peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto
- residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%.

I pomodori pelati devono essere consegnati in contenitori integri e privi di difetti (come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro).

Il **sale** deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 1.8.1990 n. 255, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica o ambientale e privo di additivi.

Il **tonno** deve essere conservato in olio d'oliva e provenire dall'Italia, la Spagna o il Portogallo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa. Deve risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue).

ALIMENTI DIETETICI

- deve trattarsi di prodotti provenienti da industrie con locali autorizzati sulla scorta delle vigenti normative in materia igienico sanitaria;
- devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette, non colpite da malattie e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.
- devono avere odori e sapori caratteristici e tipici del prodotto considerato;
- non devono presentare difetti di odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale;
- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi del D.L.109/92;
- le confezioni devono essere in materiale per alimenti, integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc.;
- non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.

Tipologie richieste

- ◆ **Latte di soia;**
- ◆ **Yogurt di soia;**
- ◆ **Gelato di soia;**
- ◆ **Formaggio di soia;**
- ◆ **Latte di capra/pecora;**
- ◆ **Formaggio di capra/pecora**
- ◆ **Prosciutto cotto senza latte;**

- ◆ **Pasta secca senza glutine** (di vari formati, almeno cinque, simili a quella secca normale);
- ◆ **Pane grattato senza glutine;**
- ◆ **Farina senza glutine;**
- ◆ **Fondi per pizza senza glutine;**
- ◆ **Biscotti/dolci senza glutine;**
- ◆ **Crackers / Crostini / Fette biscottate senza glutine;**
- ◆ **Prosciutto cotto senza glutine;**
- ◆ **Prodotti crudi sugelati senza glutine** (gnocchi / tagliatelle / lasagne / ravioli ricotta e spinaci / ravioli al formaggio / pizza margherita / spianata / piadina / crostatine / gelati);

- ◆ **Prodotti per la prima infanzia** (latte in polvere / crema di riso, mais, tapioca / pastina glutinata / biscotti / liofilizzati / ecc.).

UOVA

Uova fresche

- uova di gallina di categoria "A", classificate "L" (peso compreso tra i 63 ed i 73 grammi), prodotte da galline alimentate esclusivamente con prodotti di origine vegetale.

La classificazione e l'imballaggio, eseguiti ai sensi del Reg. CEE n° 1274/91 e successive modifiche, dovrà avvenire in centri d'imballaggio autorizzati ai sensi della Legge 283/62 e successivo D.P.R. 327/80.

Sulla fascetta dell'imballaggio sarà riportata, in maniera ben visibile, la data di vendita raccomandata nonché la dicitura "da conservare in frigo dopo l'acquisto".

Le uova saranno confezionate in piccoli o grandi imballaggi; non sono ammesse uova sfuse.

Il guscio dovrà essere normale ed integro; la camera d'aria, immobile non dovrà essere superiore ai 6 mm.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.

Il tuorlo dovrà essere visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente; non si dovrà allontanare sensibilmente dal centro dell'uovo, in caso di rotazione di questo, non dovranno essere presenti corpi estranei. Il germe dovrà avere sviluppo impercettibile.

Le uova non dovranno avere odori e sapori anomali, non dovranno essere presenti muffe.

Saranno respinte all'origine, previa comunicazione al Servizio Veterinario dell'AUSL competente, le confezioni di uova che:

- ◆ presentino segni d'invecchiamento, rappresentati dalla maggior ampiezza della camera d'aria;
- ◆ risultino, in maniera maggiore od uguale al 2%, imbrattate da residui fecali o da altro materiale estraneo;
- ◆ il peso di una o più uova campione sia inferiore a 63 grammi;
- ◆ siano imballate da più di tre giorni alla data della consegna.

Le eventuali analisi microbiologiche eseguite sull'ovoprodotto, dovranno essere conformi ai parametri stabiliti dal D.L. 65/93.

SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore e preparati e preparati in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione (D.L. 27/01/92 n° 110).

Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°C ., con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dal decreto 25/09/95 n° 493.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L. vo 109/92.

Prodotti ittici

Dovranno essere prodotti o comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L. vo 531/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni o sui documenti di accompagnamento dovranno figurare, oltre al bollo CEE, il lotto, la data di scadenza, il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale.

Per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà essere mai superiore al 20%.

Filetti di merluzzo

Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, scolato, eviscerato, senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 20 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Code di rospo

Saranno con pelle e decapitate; le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

Filetti di trota salmonata

Saranno senza lische, con pelle e con glassatura non superiore al 20%, confezionati allo stato sfuso con sistema I.Q.F.; il colore sarà rosa – salmone.

Il peso del singolo filetto sarà compreso tra i 100 – 130 gr. e confezionato in pani da 5 – 10 Kg.

Seppia

Prodotta con sistema I.Q.F., avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle.

Calamaro

Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa.

Gambero tipo "Ecuador"

Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.

Vongole surgelate

Ottenute da vongole Chamalea Galina, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L. vo 530/92.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché il bollo CEE.

CARNE FRESCA

La **carne fresca** deve essere di origine ed allevamenti italiani e come tale bollata e certificata.

I tagli di carne devono essere forniti in confezione sottovuoto o in atmosfera modificata ed ogni confezione deve essere correttamente etichettata ed indicare la data di produzione e di scadenza e quant'altro stabilito dal D.P.R. 18.5.1982 n. 322 e dalle altre norme in materia.

Non sono ammesse carni congelate o scongelate, ma esclusivamente fresche refrigerate e con buone caratteristiche microbiologiche.

Le carni devono essere prive di sostanze ad azione antibatterica, estrogena o anabolizzante, nonché di ogni altra sostanza che possa nuocere alla salute umana, come prescritto dalla Direttiva CE 86/469.

Tutte le carni devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica di cui al R.D. 20.12.1928 n. 3298 ed alla L. 30.4.1962 n. 283.

Le **carni di bovino** devono provenire da animali di razze da carne di età inferiore a 12 mesi, in ottime condizioni di nutrizione e conformi alle disposizioni in materia di prevenzione dall'Encefalopatia Bovina Spongiforme (B.S.E.) dettate dal D.M. 29.9.2000.

Le carni bovine devono presentare i requisiti di conformità di cui al D.Lgs 18.4.1994 n. 286..

Dal punto di vista organolettico, devono essere di colore rosso-rosa, consistenza soda, marezzatura fine, frollate al punto giusto, ma di chiara reazione acida, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo.

Devono essere prive di parti fibrose e grasse, consegnate già sezionate e pronte per la cottura e provenire dai seguenti tagli:

- fesa, noce e sottonoce di vitello per arrosto e scaloppine
- spalla, punta di petto, biancostato, pesce interi e con non più del 10% di grasso per macinato
- campanello, muscolo di gamba per bollito.

Le **carni suine** devono provenire da animali magri al peso morto di circa 110/130 kg, con bollatura sanitaria italiana CE, macellati da non più di 7 giorni dalla consegna.

Dal punto di vista organolettico, devono presentare colore rosato omogeneo, senza zone di sbiadimento consistenti, aspetto vellutato e grana fine, consistenza pastosa e scarsa venatura, non viscide e scevre da qualsiasi sapore o odore anomalo.

Devono essere prive di parti fibrose e grasse, provenire da lombate opportunamente disossate ed essere consegnate già sezionate e pronte per la cottura.

Le carni suine devono presentare i requisiti di conformità di cui al D.Lgs 18.4.1994 n. 286.

Pollame

I polli devono essere di età inferiore alle 10 settimane, di prima scelta, sani e di regolare sviluppo, esenti da fratture, edemi, emorragie, ematomi, con pelle elastica, ben pulita, di ottima consistenza, privi di odori e sapori anomali, con carne bianco rosea tendente al giallino e tenera.

Devono essere pronti per la cottura. I polli devono riportare bollo a placca inamovibile ed individuabile secondo l'allegato 1 del D.P.R. 8.6.1982 n.503. Per i polli a busto, la pezzatura deve essere da kg 1/1,2 senza interiora, collo e zampe.

I petti di pollo devono presentarsi con carne completamente dissanguata, di colore bianco rosato uniforme e di consistenza soda.

Tacchino

La carne di tacchino deve provenire da animali di età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, di peso di circa 5 kg., deve essere di colore rosa pallido, di consistenza soda e presentare cartilagine sternale molto flessibile.

PESCE FRESCO

Deve avere caratteristiche tipiche del pesce fresco quali odore tenue, aspetto generale brillante con splendore metallico e riflessi iridescenti, corpo rigido ed arcuato, consistenza solida ma elastica, senza secrezioni esterne, squame aderenti, pelle unita, tesa e ben colorata, occhio chiaro lucente e brillante e privo di macchie nell'iride, branchie umide, rosee o rosso sangue che non devono risultate colorate artificialmente, addome di forma normale e senza macchie, viscere lisce e brillanti, costole e colonne vertebrali aderenti ai muscoli, carni solide, bianche e con riflessi madreperlacei. Il pesce non deve contenere pezzi di ghiaccio nell'addome.

Deve essere posto in commercio con le seguenti informazioni:

- denominazione commerciale della specie
- metodo di produzione:allevato o pescato
- zona di cattura per il pesce pescato, o Paese di provenienza per quello allevato
- prezzo di vendita al kg riferito al peso netto

SALUMI

I **salumi** devono provenire da suino nazionale ed essere sottoposti a lavorazione secondo le norme di igiene previste dalle disposizioni sanitarie. Non devono presentare difetti dovuti a lavorazione e conservazione, né alterazioni di sapore, odore e colore.

Devono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al D.Lgs 27.1.1992 n. 109.

Prosciutto crudo

Deve essere ricavato da coscia fresca, stagionato al punto giusto e, pertanto, non presentare carne poco consistente o di colorito chiaro.

Deve essere esente da alterazioni (come stuccature o altri accorgimenti tendenti ad aumentarne il peso) o difetti esterni ed interni, risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Prosciutto cotto

Deve essere ottenuto esclusivamente dalla coscia fresca intera e non ricomposta. Deve avere cottura uniforme, con carne ben pressata, priva di parti cartilaginee e senza aree vuote (bolle) né rammollimenti. Deve essere di colore rosa chiaro, con il grasso bianco e sodo, senza difetti esterni e interni, magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, senza cotenna e compatto al taglio.

Il confezionamento deve essere sottovuoto e l'etichetta deve riportare quanto previsto dal D.Lgs. 27.1.1992 n. 109 e successive modifiche.

FRUTTA E VERDURA

La presente elencazione riguarda i prodotti di origine vegetale e le caratteristiche merceologiche degli stessi; in particolare per la frutta e la verdura (ortaggi in genere) allo stato fresco, vengono presi in considerazione i caratteri organolettici specifici tipici delle varietà ed i requisiti minimi necessari per l'utilizzo alimentare umano.

Nel caso di prodotti **provenienti da coltivazioni Biologiche**, si considerano esclusivamente prodotti che hanno **calibro "A" o "AA", almeno sul 75% dei frutti**, e, mediamente, sono ammesse tolleranze del **10% in numero o peso** di frutti non rispondenti alle caratteristiche della categoria (presenza di frutti maturi, presenza di frutti verdi, presenza di frutti con attacchi parassitari evidenti, bacati o guasti, questi ultimi nell'ambito della suddetta tolleranza, non devono superare un massimo del **2%**).

Si considerano esclusivamente prodotti di stagione e surgelati, non transgenici, dando la precedenza alle varietà tipiche del periodo, come da allegato elenco dei prodotti da utilizzare mese per mese secondo la stagionalità.

Tutti gli alimenti provenienti da produzioni di lotta biologica dovranno essere accompagnati dalle certificazioni di qualità rilasciate dagli Enti accertatori preposti alla verifica del rispetto delle pratiche agronomiche e di difesa sancite dai Regolamenti Comunitari che dettano le linee guida a cui le aziende agricole devono attenersi al fine del riconoscimento della produzione biologica.

I prodotti ortofrutticoli devono essere freschi e di stagione, quindi non coltivati in serra. Non devono presentare tracce di appassimento, né di attacchi subiti da parassiti animali e vegetali. Devono essere privi di alterazioni, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature. Non devono subire trattamenti volti ad accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione, ecc.

I prodotti ortofrutticoli devono inoltre:

- essere confezionati negli imballaggi classici e tradizionali in uso nei mercati interni
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste
- essere di recente raccolta
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale
- essere turgidi, asciutti e privi di terrosità (sciolte o aderenti) o di altri elementi
- essere omogenei, per maturazione, freschezza e pezzatura
- essere privi (secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale) di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- essere esenti da qualsiasi difetto o tara che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi
- gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati e non trattati con radiazioni gamma.
- Essere privi di umidità' anormale esterna, privi di sapori ed aromi estranei
- devono essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura, a seconda della specie e della varietà;

Patate (*Solanum tuberosa*):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare tracce di inverdimento, di marciume, di attacchi di insetti e/o parassiti, di danni da trattamenti (fitotossicità), debbono presentare, al taglio, una superficie di consistenza uniforme; - **patate novelle** (polpa tenera, per arrosto); **patate a pasta bianca** (polpa farinosa, per purea e crocchette); **patate a pasta gialla** (polpa soda, per frittura o lessatura);

Cipolle (*Allium cepa*):

- devono avere morfologia uniforme, non devono essere germogliate, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, debbono essere turgide e di consistenza soda al taglio;

Aglione (*Allium sativum*):

- deve avere morfologia uniforme, non deve essere germogliato, né presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere turgido e di consistenza soda al taglio;

Pomodori (*Solanum lycopersicum*):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: S. Marzano, Costoluto di Parma, Tondino, S. Pierre, Louis, Cuor di bue, Pearson, ecc.

Melanzane (*Solanum melongena*):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Viserba, Violetta di Napoli, Violetta di Rimini, Violetta di Firenze, Lunga cannellina, Black Beauty, ecc.

Zucchine (Cucurbita pepo):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Bianco di Trieste, Bianco lungo cilindrico, Genovese, Nero di Milano, Romanesco, Striato d'Italia, Striato pugliese, ecc.

Peperoni (Capsicum annum):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: California wonder, Corno di toro giallo, Corno di toro rosso, Jolo wonder, Lombardo, Marconi giallo, Sigaretta, Piccante di cayenna, ecc.

Cetrioli (Cucumis sativus):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Beth alpha, Cubit, Della cina lungo, Marketer long, Marketer long, Merketmore, Mezzo lungo bianco, ecc.

Fagiolini (Phaseolus vulgaris):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: mangiatutto a baccello giallo: Anellino burro, Meraviglia di Venezia grano bianco, Meraviglia di Venezia grano nero, Meraviglia di Venezia grano grigio, San Fiacre giallo, Torrente D'oro, ecc.; mangiatutto a baccello verde: Anellino verde, Bobis nero, Bobis S. Anna, Marconi, San Fiacre verde, Smeraldo, ecc.

Angurie (Citrullus vulgaris):

- devono essere sufficientemente turgide, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Sugar baby, Charleston gray, Crimson sweet, ecc.

Meloni (Cucumis melo):

- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- cultivar: Cantalupo di Charentais, Arancino, Brindisino, Zatta, Valenciano temprano, ecc.

Bietole (Beta vulgaris):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere prive di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, prive di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura:
- cultivar: Bionda di Lione, Bionda da taglio Triestina, Verde a costa larga argentata, Verde liscia da taglio, ecc.

Sedani (Apium graveolens):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e di forma regolare;
- cultivar: Biggold, Dorato barbier, Elne, Utah, Verde Pascal, Verde Perpignano, Verde da taglio, ecc.

Spinaci (*Spinacia oleracea*):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura e non devono avere esiti di danno da gelo;
- cultivar: Gigante d'inverno, Lorelay, Matador, Merlo nero, Riccio D'Asti, Riccio di Castelnuovo, Viking, Viroflay, ecc.

Lattughe (*Lactuca sativa*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

Cicorie e radicchi (*Cichorium intybus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

Endivie (*Cichorium endivia*):

- devono essere sufficientemente consistenti, con cespi serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

Rucola o rughetta (*Eruca sativa*):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.

Cavoli (*Brassica oleracea*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.

Cardi (*Cynara cardunculus*):

- devono essere sufficientemente consistenti, serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Bianco pieno inerme, Bolognese, ecc.

Carciofi (Cynara scolymus):

- devono essere sufficientemente consistenti, ben serrati, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Di Jesi, Romanesco, Violetto di Chioggia, ecc.

Asparagi (Asparagus officinalis):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, devono essere privi di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono essere croccanti alla frattura.
- cultivar: Darbonne, Precoce D'Argenteuil, Mary Washington, ecc.

Cipolla (Allium cepa):

- deve essere sufficientemente consistente, di forma, aspetto, colore e sviluppo tipici della varietà, deve, inoltre, essere priva di stelo fiorifero, e di umidità esterna anormale, priva di odori o sapori estranei;
- non deve presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, deve essere croccante alla frattura.
- cultivar: vedi ortaggi a bulbo "cipolla".

Porri (Allium porrum):

- devono essere sufficientemente consistenti, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- devono essere privi di stelo fiorifero e di umidità esterna anormale, privi di odori o sapori estranei;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti.
- cultivar: Elefante, Gigante d'inverno, Mercato di Copenaghen, Mostruoso di Carentan, ecc.

Funghi coltivati (Champignon): Caratteristiche generali

- devono provenire da coltivazioni nazionali (L.05.04.1985 n°126);
- devono essere sufficientemente turgidi, di forma, aspetto e sviluppo tipici della varietà;
- non devono presentare marciumi, attacchi di insetti e/o parassiti, devono avere consistenza soda al taglio;
- devono essere privi di odori e/o sapori estranei, senza umidità esterna anormale;
- devono essere confezionati ed etichettati ai sensi della D.L. 109

Legumi da seme secchi :caratteristiche generali

- devono essere puliti, selezionati e di pezzatura omogenea;
- devono essere sani e senza attacchi di parassiti vegetali, animali e fungini;
- devono essere privi di odori e sapori estranei;
- non debbono contenere residui di fitofarmaci;
- devono essere essiccati uniformemente;
- non devono avere più di un anno di conservazione
- non devono essere transgenici.
- tipiche della specie e varietà di appartenenza.
- il confezionamento dovrà essere effettuato in sacchi di carta, juta o altro materiale idoneo per alimenti;
- in etichetta saranno presenti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Frutta : Caratteristiche organolettiche generali per tutte le varietà

- deve essere intera e sana, senza ammaccature, lesioni ed alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;
- deve essere pulita, senza impurità e senza residui visibili di antiparassitari;
- non deve avere odori e sapori anormali;
- deve presentare i requisiti specifici tipici della varietà.

Banane (Musa sapientum e Musa paradisiaca):

- devono avere forma tipica, piccolo intero, buccia di colore giallo, intera e senza ammaccature;
- la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti, né attacchi di crittogame o parassiti animali;
- il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità;
- ogni partita deve essere accompagnata da documenti attestanti la provenienza e l'assenza di fitofarmaci;
- la pezzatura deve essere quella tipica della varietà e comunque di peso medio compreso tra 145 e 175 grammi;

SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o confezionatore e preparati e preparati in materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, nonché dalla disidratazione (D.L. 27/01/92 n° 110).

Devono essere consegnati ad una temperatura costante pari o inferiore a -18°C ., con mezzi di trasporto adeguati a quanto stabilito dal decreto 25/09/95 n° 493.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti l'avvenuto parziale o totale scongelamento come la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L. vo 109/92.

Prodotti ittici

Dovranno essere prodotti o comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del D.L. vo 531/92 e successive modifiche ed integrazioni.

Sulle confezioni o sui documenti di accompagnamento dovranno figurare, oltre al bollo CEE, il lotto, la data di scadenza, il paese di spedizione e l'identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento ufficiale.

Per i prodotti in cui è prevista la glassatura, questa non dovrà essere mai superiore al 20%.

Filetti di merluzzo

Dovranno essere ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, eviscerato, senza pelle né lische, scodato e sezionato longitudinalmente; l'estremità caudale sarà lanceolata.

La superficie interna avrà colorazione chiara con modeste sfumature rosa, mentre la parte esterna sarà caratterizzata da un esile pellicola bianca lucente.

La glassatura a velo sarà inferiore al 20 % e la confezione sarà composta da strati di filetti tra loro interfogliati.

Code di rospo

Saranno con pelle e decapitate; le carni saranno sode, non stoppose, di sapore ed odore caratteristici.

Filetti di trota salmonata

Saranno senza lische, con pelle e con glassatura non superiore al 20%, confezionati allo stato sfuso con sistema I.Q.F.; il colore sarà rosa – salmone.

Il peso del singolo filetto sarà compreso tra i 100 – 130 gr. e confezionato in pani da 5 – 10 Kg.

Seppia

Prodotta con sistema I.Q.F., avrà il corpo completamente mondato e senza pelle, di colore bianco; sul ciuffo, di colore castano – bruno, potrà essere presente la pelle.

Calamaro

Completamente pulito e congelato con sistema I.Q.F., avrà colore bianco – latte; la sezione della pancia sarà spessa.

Gambero tipo "Ecuador"

Dovranno avere pezzatura 41 – 50 e glassatura inferiore al 20%; saranno senza guscio e testa, in blocchi da 2 Kg.

Vongole surgelate

Ottenute da vongole *Chamalea Galina*, saranno prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.L. vo 530/92.

Successivamente alla cottura saranno surgelate e confezionate in buste con il proprio brodo di cottura che non dovrà superare il 20 % del peso netto del prodotto.

Il corpo delle vongole sarà di colore bianco – grigio – ghiaccio.

Sulle confezioni sarà riportata in maniera ben visibile la regolamentare etichettatura nonché il bollo CEE.

GELATI

- deve trattarsi di prodotto convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo, ottenuto dal latte, crema, uova, zucchero che ne costituiscono la base e da altri ingredienti che ne determinano il gusto;
- devono avere consistenza omogenea;
- non devono essere presenti cristalli di ghiaccio;
- non devono presentare muffe superficiali e alterazioni della consistenza e del sapore.
- devono essere venduti in confezioni sigillate ed etichettate ai sensi della normativa vigente (D.L.109/92);
- il confezionamento e le modalità di trasporto devono garantire il controllo della carica microbica prevista dalla normativa vigente (O. M. 11.10.1978 e 13.12.1978);
- la conservazione ed il trasporto devono avvenire alla temperatura di – 15° C.

Art. 5

Prodotti biologici: caratteristiche e prescrizioni per la fornitura

Gli alimenti biologici sono quelli ottenuti con metodo di produzione biologico, secondo le norme contenute nel Regolamento CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, certificati e garantiti dagli organismi di controllo autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi del D.Lgs 17.3.1995 n. 220.

Il metodo di produzione biologica adotta tecniche che prevedono un ridotto uso di nitrati ed escludono sia l'impiego di sostanze chimiche di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) che sistemi di forzatura delle coltivazioni.

Le confezioni dei prodotti biologici devono recare:

- le indicazioni di conformità al regime di controllo
- il lotto di prodotto, nei casi previsti dalla legge
- il produttore ed il luogo di produzione
- il nome e/o il numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge
- le altre indicazioni prescritte dall'art. 5 del citato Regolamento CE 2092/91 e successive modifiche.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile.

Art. 6

Prodotti lattiero-caseari: prescrizioni per la fornitura

L'appaltatore, onde permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 come modificato dal Regolamento CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, devono fornire la necessaria documentazione giustificativa.

In particolare, sulle fatture occorre specificare che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune ed indicare la percentuale di grasso sulla sostanza secca.

Art. 7

Ordinativi

Gli ordinativi saranno emessi dal personale comunale in servizio presso i luoghi di consegna delle derrate indicati nel foglio patti e condizioni ed inoltrati tramite telefono o fax o e-mail.

Qualora l'appaltatore si trovasse nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire, per cessata produzione del marchio o per altro evento da motivare al Responsabile del contratto del disciplinare di gara, il Comune valuterà le proposte alternative e le accetterà solo nel caso in cui le derrate abbiano tutti i requisiti previsti dal presente capitolato e dalle leggi vigenti.

Su richiesta del Comune, l'appaltatore si impegna a fornire, a prezzi di listino corrente, eventuali generi alimentari non compresi nel/i lotto/i ottenuto/i in appalto.

Art. 8

Trasporto e consegna delle derrate

Il trasporto della merce dovrà essere effettuato con veicoli appositamente attrezzati, tenuti ben puliti ed esclusivamente destinati a tale uso, in regola con la vigente normativa di riferimento ed autorizzati dall'autorità sanitaria competente e nel pieno rispetto di quanto stabilito dal D.P.R.

26.3.1980 n. 327 in ordine al mantenimento della "catena del freddo".

La merce dovrà essere trasportata in idonei imballaggi/contenitori a norma di legge ed alle temperature previste dal D.Lgs. 26.5.1997 n. 155.

Le consegne dovranno avvenire con le seguenti modalità:

- giornalmente per il pane ed i prodotti deteriorabili
- varie volte nella settimana o nel mese per gli altri, conformemente agli ordinativi del personale comunale
- nel rispetto degli orari richiesti da quest'ultimo.

I prodotti forniti dovranno essere accuratamente elencati in apposite bolle di accompagnamento in duplice copia firmate dall'addetto al trasporto.

Tali documenti saranno controfirmati per accettazione dagli addetti del Comune ed una copia sarà restituita all'appaltatore.

Nessun motivo, neppure eccezionale (ivi compreso l'eventuale sciopero effettuato dai dipendenti dell'appaltatore), costituirà giustificazione sufficiente dell'interruzione della fornitura.

In caso di ritardata o mancata consegna, dovendo essere garantito un servizio pubblico essenziale, il Comune potrà approvvigionarsi a suo insindacabile giudizio presso un altro fornitore ponendo l'eventuale maggiore spesa a totale carico dell'appaltatore inadempiente, con prelievo dal deposito cauzionale, e riservandosi anche il diritto di chiedere il risarcimento degli eventuali danni subiti.

Art. 9

Controlli

Gli incaricati del ritiro della merce eseguiranno i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate alimentari consegnate dall'appaltatore e, a loro insindacabile giudizio, potranno rifiutare gli articoli con caratteristiche non perfettamente rispondenti a quelle prescritte dal presente capitolato, oppure, in caso di difformità rispetto all'ordinativo, chiedere l'immediata integrazione dei prodotti risultati insufficienti.

L'appaltatore dovrà ritirare, sostituire o integrare le derrate in questione, totalmente a sue spese, salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di consegnare, nel tempo congruo che gli sarà reso noto, il genere corrispondente nella quantità richiesta e nella qualità stabilita. L'eventuale contestazione sarà annotata sul documento di consegna dal dipendente comunale addetto.

In caso di inadempienza, il Comune provvederà per proprio conto al necessario approvvigionamento, addebitando all'appaltatore le spese sostenute con prelievo dal deposito cauzionale.

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti della stessa, non immediatamente rilevati.

Il Comune potrà procedere, qualora lo ritenga opportuno, ad accertamenti sulla qualità della merce fornita mediante perizie, collaudi, ispezioni ed analisi per verificare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta dal presente capitolato e prescritta dalla legge.

L'appaltatore, pertanto, dovrà consegnare al Responsabile del contratto la documentazione sulle procedure poste in essere per garantire la rintracciabilità dei generi alimentari trattati, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 178/02.

Il Comune ha la facoltà di disporre in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulle derrate acquisite, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia e nello specifico:

Carni fresche (bovine, suine, avicunicole)

Controllo chimico per sostanze ormonali, medicamentose, contaminanti ambientali e controllo microbiologico completo (carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes.).

Ortaggi e frutta

Controllo chimico per residui di prodotti fitosanitari

Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes).

Pesce surgelato

Controllo chimico per ricerca ammine biogene e istamina e microbiologico completo (Carica batterica totale,

Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).

Prodotti di origine animale stagionati (prodotti di salumeria)

Controllo chimico per ricerca nitrati e nitriti e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).

Prodotti a base di latte

Controllo chimico per ricerca di micotossine e microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Clostridi solfito riduttori + Salmonella e Listeria monocytogenes).

Uova e prodotti a base di uova

Controllo microbiologico completo (Carica batterica totale, Coliformi totali, Escherichia coli, Staphylococcus aureus e relativa tossina, Salmonella).

L'appaltatore non potrà contestare i risultati delle analisi e, qualora i prodotti esaminati risultino non conformi alle prescrizioni della legge e del presente capitolato, dovrà pagare le spese sostenute dal Comune, oltre che subire le penali previste all'art. 11 dello schema di contratto.

Art. 10

Attuazione del sistema H.A.C.C.P.

L'appaltatore, essendo obbligato ad operare in regime di autocontrollo, è tenuto ad individuare – anche su eventuale sollecito del Comune – ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le procedure di sicurezza ispirate ai principi su cui è basato il sistema H.A.C.C.P.

Il Comune potrà chiedere in qualsiasi momento la consegna della documentazione relativa al sistema di autocontrollo di cui l'appaltatore si è dotato.

Art. 11

Sospensione della fornitura

L'appaltatore non potrà sospendere la fornitura per effetto di controversie che dovessero insorgere tra le parti. I contraenti non saranno ritenuti responsabili di eventuali sospensioni temporanee della fornitura dovute a cause di forza maggiore (come gravi calamità naturali, interruzione totale e prolungata di energia elettrica o di riscaldamento) o a motivi di pubblico interesse (come l'esecuzione di urgenti ed improrogabili interventi di manutenzione presso i locali della/e cucina/e comunale/i, ovvero in una o più strutture in cui viene erogata la refezione scolastica), ma sono obbligati alla reciproca e tempestiva comunicazione per consentire l'adozione dei conseguenti provvedimenti.

Nei casi di cui al precedente capoverso, l'appaltatore non avrà diritto ad ottenere compensi per le forniture non eseguite e non potrà chiedere rimborsi, né risarcimento danni, né accampare alcuna pretesa in merito.

Art. 12

Personale impiegato dall'appaltatore

L'appaltatore dovrà avvalersi di personale specializzato, informato/formato sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, periodicamente aggiornato sulle mansioni di propria competenza ed in regola con le norme igienico-sanitarie.

L'appaltatore dovrà attuare il programma di formazione presentato in sede di gara e fornire al Comune la documentazione attestante il rispetto dello stesso.

Ogni operatore impiegato nelle forniture al Comune dovrà essere dotato di idonei indumenti di lavoro e di appositi cartellini di riconoscimento, da indossare/esibire durante le operazioni di consegna della merce.

Art. 13

Norme di rinvio

Per quanto non previsto dal presente capitolato, si rinvia al dettato del Codice Civile ed alla normativa europea, nazionale e regionale in materia.



Comune di Cattolica

Provincia di Rimini
P.IVA 00343840401

<http://www.cattolica.net>
email: info@cattolica.net



CITTÀ DI CATTOLICA



BANDIERA BLU D'EUROPA

SETTORE 3: SCUOLA - POLITICHE SOCIALI
Ufficio Pubblica Istruzione

Pos.doc.: Z:\Desktop\SCUOLE\Capitolo prodotti ortofrutticoll.odt

FOGLIO PATTI E CONDIZIONI

Art. 1 - OGGETTO DELLA FORNITURA

Sono oggetto della fornitura i prodotti indicati nell'apposito "Allegato A" parte integrante e sostanziale del presente foglio Patti e Condizioni; nell'allegato sono evidenziate le caratteristiche dei prodotti da fornire, conformemente alle Leggi nazionali e Direttive Europee. E' facoltà dell'Amministrazione, in casi di impellente necessità, richiedere la fornitura anche di altri prodotti commercializzati dalla Ditta affidataria e non ricompresi nel predetto elenco.

Art. 2 - CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DA FORNIRE

La Legge Regionale n. 29 del 4.11.2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva" all'art. 9 - Forniture e loro aggiudicazione - dispone:

- 1- In conformità a quanto disposto dall'art. 59, comma 4 della legge 23.12.1999, n. 488, gli appalti pubblici relativi ai servizi di ristorazione collettiva sono aggiudicati, ai sensi dell'art. 23, comma 1. Lettera b) del D.Lgs 17.03.1995 n. 157 e successive modificazioni, attribuendo valore preminente alla qualità e alla sicurezza dei prodotti alimentari ed agroalimentari offerti.
- 2- Le condizioni contrattuali relative agli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva prevedono che i prodotti forniti per la preparazione dei pasti siano costituiti complessivamente da prodotti tipici e tradizionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale, dando priorità a prodotti di cui si garantisca l'assenza di organismi geneticamente modificati.

Art. 3 - MODALITA' DI FORNITURA E TRASPORTO

All'ordinazione della merce provvederà il responsabile del servizio almeno 24 ore prima che venga eseguita la fornitura. I prodotti, il cui trasporto dovrà avvenire in conformità alle Leggi vigenti in materia, per preservarne la qualità, dovranno essere consegnati presso le cucine sotto riportate entro le ore 8,30, la frequenza della fornitura deve essere di almeno 3 volte alla settimana (lunedì-mercoledì-venerdì) la consegna deve essere fatta con regolare bolla di accompagnamento recante tutte le indicazioni previste dalle vigenti normative. Tale bolla dovrà essere controfirmata dal ricevente la merce. La ditta è tenuta a presentare la documentazione relativa alla legge sull'autocontrollo.

I prodotti secondo i quantitativi richiesti e confezionati rispettando le norme sulla etichettatura dovranno essere consegnati presso i seguenti centri di cottura:

COMUNE DI CATTOLICA:

- Scuola Infanzia "VENTENA"	Via Carpignola, 28 - tel. 0541 821828
- Scuola Infanzia "TORCONCA"	Via Torconca, 48 - tel. 0541 952107
- Scuola Infanzia "CORRIDONI"	Via Corridoni, 9 - tel. 0541 953643
- Scuola Infanzia "PAPA GIOVANNI XXIII"	Via Comandini, 16 - tel. 0541 966632
- Nido d'Infanzia "Celestina Re"	Via Primule, 8 - tel. 0541 821829

Il trasporto deve avvenire nel rispetto delle condizioni poste dalla normativa igienico sanitaria vigente, nonché provvisti, se dovute per legge, delle prescritte notifiche sanitarie.

Sarà cura dell'ufficio competente comunicare per iscritto le eventuali variazioni dei centri di cottura.

Art. 4 - CONTROLLI SULLA QUALITA' E QUANTITA'

La qualità dei prodotti ortofrutticoli da fornire dovrà essere sempre di prima scelta, così come essa è definita dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del mercato locale. In particolare i prodotti dovranno avere le caratteristiche riportate nelle singole schede merceologiche degli alimenti di origine vegetale ed animale così come indicati dall'A.S.L. di Rimini – Dipartimento di Prevenzione, Servizio Igiene Pubblica – Settore Alimenti – e Servizio Veterinario.

La ditta affidataria si impegna sin d'ora ad accettare tutte le integrazioni o variazioni che dovessero essere indicate in corso di fornitura dai Servizi A.S.L. di cui al comma precedente.

La ditta fornitrice, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, è tenuta a sottoporre i prodotti a controllo chimico e batteriologico al fine di stabilirne la conformità ai requisiti di legge e a produrre al Comune la relativa certificazione.

Le predette analisi dovranno essere eseguite presso i laboratori pubblici autorizzati o ad essi parificati. Il Comune potrà sottoporre autonomamente i prodotti somministrati ai controlli suddetti in qualsiasi momento e l'eventuale esito negativo dei medesimi costituirà inadempimento contrattuale agli effetti dell'applicazione di quanto previsto al successivo art. 7.

Nel caso in cui la ditta non sia momentaneamente in grado di fornire il prodotto concordato dovrà avvertire con congruo anticipo il responsabile delle Mense comunali, dott.ssa Mara Grandi, che potrà rifiutare la sostituzione con altro articolo non ritenuto idoneo. All'atto della consegna saranno effettuati i controlli sulla quantità, sul confezionamento e sull'etichettatura dei prodotti da parte del personale addetto alle cucine il quale è autorizzato a non accettare la consegna in caso i prodotti non corrispondano a quelli ordinati secondo capitolato e dovrà informare immediatamente il responsabile del servizio dell'accaduto.

Qualora si verifichi il caso appena esposto il somministrante è obbligato ad accettare la rimessione della merce giudicata non conforme e non potrà richiederne il pagamento salvo che non dimostri in maniera inconfutabile la conformità della stessa.

La ditta fornitrice deve garantire la continuità del servizio, comunicando eventuali difficoltà (ad esempio chiusura per ferie) con congruo anticipo; in tali casi l'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di reperire la merce necessaria altrove.

La ditta fornitrice deve comunicare eventuali scioperi dei propri dipendenti con almeno due giorni di anticipo e la ditta medesima dovrà essere disponibile (qualora la natura del bene lo consenta) a consegnare i generi alimentari il giorno precedente lo sciopero unitamente alla spesa del giorno stesso, riservandosi, comunque il Comune la facoltà di reperire la merce necessaria altrove.

La fornitura dovrà essere corrispondente ai pezzi e pezzature richieste, per cui, eventuali eccedenze in più, non autorizzate, saranno restituite alla ditta senza pagarne il prezzo.

Qualora la merce fornita risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore e/o in condizioni diverse da quelle stabilite o per qualsiasi altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a sue spese salvo il risarcimento di eventuali danni, con preciso obbligo di restituire in congruo tempo, il genere corrispondente nella qualità stabilita e quantità richiesta.

L'accettazione da parte del responsabile della merce consegnata non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti non rilevati e rilevabili all'atto della consegna.

ART.5 - PREZZI - MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo, per ogni tipologia di prodotto fornito, sarà quello **prevalente** indicato dal **listino del CAAR Centro Agroalimentare Riminese spa ribassato o rialzato della percentuale indicata dalla Ditta affidataria.**

Il pagamento della fornitura verrà effettuato dietro presentazione di fattura, a 60 gg. fine mese data del documento.

Le fatture dovranno essere emesse, con cadenza mensile, separatamente per ogni Istituzione come indicato nell'Art. 3 del presente Capitolato.

Art. 6 – GARANZIE

L'appaltatore deve presentare preliminarmente alla stipula del contratto idonea cauzione definitiva pari al 10% del valore del contratto, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi assunti e dell'eventuale risarcimento dei danni comunque derivanti dall'inadempimento degli obblighi contrattuali.

La cauzione se prestata in forma di polizza fideiussoria assicurativa o di fideiussione bancaria, deve contenere espressamente le clausole di rinunce del beneficio della preventiva escussione del debitore principale, e rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del Codice Civile, nonché la sua operatività entro 15 giorni dal ricevimento della semplice richiesta scritta del Comune.

Art. 7 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLE DI RISOLUZIONE PENALE

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del Codice Civile il contratto stipulato si intenderà risolto di diritto previa comunicazione da parte del Comune (mediante lettera raccomandata A.R.) nei seguenti casi:

- a) mancata corrispondenza dei prodotti consegnati rispetto a quelli definiti in sede di gara;
- b) reiterate (almeno tre) inadempienze in ordine ai tempi ed ai luoghi di consegna dei prodotti.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per fatto o causa imputabile al fornitore, l'Amministrazione comunale incamererà la cauzione versata a titolo di risarcimento danni, senza pregiudizio dei maggiori danni eventualmente subiti da quantificarsi successivamente.

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1382 C.C., in ipotesi di inadempimento agli obblighi contrattuali, fermo restando il disposto del comma precedente, la ditta sarà assoggettata al pagamento di una penale pari al 10% dell'importo di assegnazione della fornitura.

Art. 8 - DURATA

Il contratto di fornitura avrà durata di un anno, con decorrenza dalla data di esecutività del provvedimento amministrativo conclusivo del procedimento di assegnazione della fornitura.

Potrà tuttavia essere rinnovato per eguale periodo qualora entro tre mesi dalla scadenza l'Amministrazione, accertata la sussistenza di ragioni di convenienza e di interesse, comunichi al contraente la volontà di procedere al rinnovo. La proroga dovrà essere fatta con apposito provvedimento amministrativo e qualora le norme vigenti al momento lo consentano.

Art. 9 – RESPONSABILITA'

Il Comune di Cattolica è espressamente esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni ed altro che dovesse accadere al personale della ditta affidataria nell'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che ogni eventuale onere è già compensato e compreso nel corrispettivo di contratto.

La ditta assegnataria risponde pienamente per danni a cose o persone che possono derivare dall'espletamento della fornitura ed imputabili ad essa o ai suoi dipendenti e dei quali è chiamata a rispondere l'Amministrazione comunale che sin da ora si intende sollevata ed indenne da ogni pretesa.

La ditta fornitrice dovrà farsi carico di quanto previsto in materia di sicurezza sul lavoro a tutela dei lavoratori secondo il disposto del D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche e altre norme vigenti.

La Ditta fornitrice si obbliga altresì nell'esecuzione della fornitura, al rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, consultabile sul sito del Comune di Cattolica

La Ditta fornitrice si impegna a dichiarare, tramite autocertificazione, ai sensi dell'art. 53, c. 16 ter del D.lgs. 165/2001, di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei confronti della medesima Ditta, per il triennio successivo alla cessazione del pubblico impiego.

Art. 10 – DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare la fornitura a pena dell'immediata risoluzione del contratto e della perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni. Eventuali subappalti parziali sono subordinati a specifica e preventiva autorizzazione dell'Amministrazione comunale da concedersi come previsto dalle norme in materia.

In ogni caso l'Amministrazione comunale rimane estranea al rapporto contrattuale tra l'appaltatore ed il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e le responsabilità contrattuali faranno carico alla ditta affidataria.

Art. 11 – CONTROVERSIE

In caso di controversie è esclusa la competenza arbitrale. In ogni eventualità sarà competente il Foro di Rimini.

Tutte le spese inerenti la stipula del contratto di fornitura sono a carico, nessuna esclusa, della ditta affidataria.

Art. 12 - RINVIO

Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle norme vigenti, ivi comprese quelle regolamentari adottate dal Comune di Cattolica nonché le condizioni generali di contratti applicate dal medesimo.

Per eventuali informazioni ciascuna ditta potrà rivolgersi al Settore 3 – Ufficio Scuola – Dietista 0541 966673 – martedì-giovedì, dalle 9.00 alle 12.00 Funzionario 0541 966683 lunedì-venerdì dalle 9.00 alle 12.00.

IL DIRIGENTE Pubblica Istruzione
Dott. Francesco Rinaldini

“ALLEGATO A”

AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI PER IL SETTORE SERVIZI ALLA PERSONA”.

ELENCO PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

ORTAGGI E PATATE

CARATTERISTICHE MINIME

In tutte le categorie le verdure devono essere:

- a) intere, il prodotto non deve aver subito danni che lo rendano incompleto o ne alterino l'integrità.
- b) Sane, non devono presentare marciume o alterazioni tali da pregiudicarne la conservabilità ed il consumo;
- c) Di aspetto fresco;
- d) Pulite e mondate, prive di imbrattature di terra o sabbia, esenti da altre sostanze estranee visibili come residui di fitofarmaci;
- e) Prive di parassiti o di danni provocati da parassiti;
- f) Non prefioriti, cioè non spigati;
- g) Sufficientemente sviluppate
- h) Prive di umidità esterna anormale;
- i) Prive di odori e/o sapori estranei,

INDICAZIONI ESTERNE

Devono fornire elementi per la individuazione:

- a) dell'imballatore e/o speditore;
- b) del prodotto (es. dizione: lattuga, lattuga a cappuccio riccia...) quando il contenuto dell'imballaggio non è visibile dall'esterno;
- c) del nome della varietà;
- d) della categoria di qualità;
- e) della pezzatura o numero;
- f) del paese di origine e della zona di produzione e la denominazione nazionale, regionale e locale;
- g) il marchio ufficiale di controllo (facoltativo)

FRUTTA

CARATTERISTICHE MINIME

La frutta deve essere:

- a) intera,
- b) sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- c) pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- d) priva di odore e/o sapore estranei;
- e) prive di umidità esterna anormale.

La frutta deve aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e di maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Il suo grado di maturazione deve essere tale da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

CATEGORIA DI QUALITA'

La frutta deve essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà, la polpa non deve presentare difetti.

PRESENTAZIONE

- a) omogeneità: ogni imballaggio deve contenere frutti della stessa origine, varietà, qualità e dello stesso calibro, grado di sviluppo e maturazione. La parte visibile del contenuto dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.
- b) Condizionamento: la frutta deve essere condizionata in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio (a uno o in strati ordinati) devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne ai prodotti.

L'impiego di materiali e in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali è ammessa soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colle non tossici.

INDICAZIONI ESTERNE

Ogni imballaggio deve recare, raggruppati su un lato, in caratteri ben visibili e indelebili, le seguenti caratteristiche:

- a) imballatore e/o speditore, indirizzo o simbolo di identificazione riconosciuto da un servizio ufficiale;
- b) specie e varietà;
- c) categoria di qualità e calibro;
- d) paese di origine e della zona di produzione o della denominazione nazionale, regionale o locale.

COMUNE DI CATTOLICA

Assessorato Pubblica Istruzione

**LISTINO MENSILE
DELLA FRUTTA E VERDURA
DI STAGIONE**

**IL LISTINO MENSILE DELLA FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE E' FONDAMENTALE
MA INDICATIVO IN QUANTO LA STAGIONALITA' ORMAI DIPENDE DALLE
CONDIZIONI CLIMATICHE SPECIFICHE.**

CON LA COLLABORAZIONE DEL CAAR Centro Agroalimentare Riminese spa

**ELENCO PRODOTTI DI PREVALENTE USO
ORTOFRUTTICOLO**

TIPOLOGIA	SPECIE	PROVENIENZA	PEZZATURA
LIMONI		NAZIONALE	
AGLIO		LOCALE/NAZIONALE	
BASILICO		LOCALE/NAZIONALE	
CAROTA		NAZIONALE	
PREZZEMOLO		LOCALE/NAZIONALE	
SEDANO		LOCALE/NAZIONALE	
MELA	GOLDEN – STARK	TRENTINO ALTO ADIGE	70/80
PERE	ABATE – KAISER	EMILIA ROMAGNA	65/75
ARANCE	TAROCCO	SICILIA	
CLEMENTINE	SENZA SEMI	NAZIONALE	MEDIA
MANDARINI		NAZIONALE	PICCOLI/MEDI
KIWI		LOCALE	
PATATE		EMILIA ROMAGNA	SACCHI
PATATE	PASTA GIALLA	EMILIA ROMAGNA	LUNGO/CASS E
PATATE	PASTA GIALLA	EMILIA ROMAGNA	TONDO/SACC
INSALATE	- INDIVIA - LATTUGA - CICORIA	LOCALE/NAZIONALE	
CAVOLFIORE		LOCALE/NAZIONELE	
CAVOLI	CAPUCCIO-VERZA	LOCALE/NAZIONELE	
FINOCCHIO		LOCALE/NAZIONALE	
FRAGOLE		LOCALE	
CILIEGE		LOCALE/NAZIONALE	
MELONE	RETATO	LOCALE/NAZIONALE	
POMODORI	- TONDO - SAN MARZANO	LOCALE/NAZIONALE	
MELANZANA	LUNGA/OVALE	LOCALE/NAZIONALE	
CETRIOLO		LOCALE	
ALBICOCCHIE		LOCALE	
ANGURIA		LOCALE/NAZIONALE	
PESCHE	- PASTA GIALLA/BIANCA - NETTARINE	LOCALE/ EMILIA ROMAGNA	
SUSINE	GIALLA/NERA	EMILIA ROMAGNA	
UVA	BIANCA	LOCALE/NAZIONALE	
CIPOLLA		LOCALE/NAZIONALE	

COMUNE DI CATTOLICA
Assessorato Pubblica Istruzione

FRUTTA E VERDURA
ANNUALE

LISTINO GIORNALIERO DEL CAAR Centro Agroalimentare Riminese spa

F	
R	
U	
T	
T	
A	
	LIMONI

V	AGLIO
E	BASILICO
R	CAROTA
D	CIPOLLA
U	PREZZEMOLO
R	SEDANO
A	

**FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE
GENNAIO E FEBBRAIO**

LISTINO GIORNALIERO PREVALENTE DEL CAAR Centro Agroalimentare Riminese spa

F	MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, stark
R	PERE (provenienza Emilia Romagna, 65/75): abate, Kaiser
U	ARANCE: tarocco di Sicilia
T	CLEMENTINE (provenienza nazionale) senza semi, medi (solo in
T	gennaio)
A	MANDARINI (provenienza nazionale) piccoli/medi
	KIWI (provenienza locale o nazionale)
V	PATATE (provenienza Emilia Romagna): in sacchi, tipo lungo P/G casse,
E	tipo tondo P/G casse
R	INSALATE (provenienza locale o nazionale): indivia riccia, indivia
D	scarola, lattuga canasta, lattuga cappuccio, lattuga gentile, lattuga romana,
U	cicoria radicchio variegato di Chioggia, rucola selvatica a mazzi
R	CARCIOFI (provenienza nazionale)
A	CAVOLFIORE (provenienza locale o nazionale)
	CAVOLI (provenienza locale o nazionale): capuccio, verza, broccoletto
	FINOCCHIO (provenienza nazionale)
	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
	CIME DI RAPA (provenienza locale o nazionale)
	SPINACI RICCI (provenienza locale o nazionale)

**FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE
MARZO**

F	MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, stark
R	PERE (provenienza Emilia Romagna, 65/75): abate, Kaiser
U	ARANCE: tarocco di Sicilia
T	KIWI (provenienza locale)
T	
A	
V	PATATE (provenienza Emilia Romagna): in sacchi, tipo lungo P/G casse,
E	tipo tondo P/G casse
R	INSALATE (provenienza locale o nazionale): indivia riccia, indivia
D	scarola, lattuga canasta, lattuga cappuccio, lattuga romana, cicoria
U	radicchio variegato di Chioggia, rucola selvatica a mazzi
R	CARCIOFI (provenienza nazionale)
A	CAVOLFIORE (provenienza locale o nazionale)
	CAVOLI (provenienza locale o nazionale): capuccio, verza, broccoletto
	FINOCCHIO (provenienza nazionale)
	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
	SPINACI RICCI (provenienza locale o nazionale)
	LISCHI A MAZZI (provenienza locale o nazionale)

**FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE
APRILE**

F	MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, stark
R	PERE (provenienza Emilia Romagna, 65/75): abate, Kaiser
U	ARANCE: tarocco di Sicilia
T	
T	
A	
V	PATATE (provenienza Emilia Romagna): in sacchi, tipo lungo P/G casse, tipo tondo P/G casse
E	
R	INSALATE (provenienza locale o nazionale): indivia riccia, indivia scarola, lattuga canasta, lattuga cappuccio, lattuga romana, rucola selvatica
D	a mazzi
U	
R	CARCIOFI (provenienza locale o nazionale)
A	FINOCCHIO (provenienza nazionale)
	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
	BIETOLA A COSTA (provenienza locale o nazionale)
	LISCHI A MAZZI (provenienza locale o nazionale)

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

MAGGIO

F	MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, granny smith,
R	imperatore, stark
U	PERE (provenienza Emilia Romagna, 65/75): abate, Kaiser
T	FRAGOLE (provenienza locale)
T	
A	
V	PATATE (provenienza Emilia Romagna): in sacchi, tipo lungo P/G casse, tipo tondo P/G casse
E	
R	INSALATE (provenienza locale): lattuga canasta, lattuga capuccio, lattuga romana, rucola selvatica a mazzi, cicoria radicchio variegato di Chioggia,
D	cicoria radicchio verde da taglio a mazzi
U	
R	CARCIOFI (provenienza locale)
A	ASPARAGI (provenienza locale)
	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
	BIETOLA A COSTA (provenienza locale)
	PISELLI (provenienza locale)
	SPINACI RICCI (provenienza locale)
	LISCHI A MAZZI (provenienza locale)

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

GIUGNO

F	MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, stark
R	FRAGOLE (provenienza locale)
U	CILIEGIE (provenienza locale o nazionale): graffione, bigarreau, gemelle
T	MELONE retato (provenienza locale e nazionale)
T	
A	
V	PATATE novelle (provenienza locale): tipo lungo P/G casse, tipo tondo P/G casse
E	
R	INSALATE (provenienza locale): lattuga canasta, lattuga capuccio, lattuga gentile, lattuga romana, rucola a mazzi, indivia riccia, indivia scarola
D	
U	POMODORI (provenienza locale o nazionale): insalata tondo, san marzano verde, san marzano maturo
R	
A	MELANZANA lunga o ovale (provenienza locale o nazionale)
	PISELLI verdi scuri (provenienza locale)
	FAGIOLINI verdi (provenienza locale)

	ZUCCHINA verde chiara e verde scura (provenienza locale) RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso BIETOLA a costa (provenienza locale) CETRIOLO (provenienza locale)
--	---

**FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE
LUGLIO**

<i>F</i>	ALBICOCCHIE (provenienza locale)
<i>R</i>	ANGURIE sferiche (provenienza locale e nazionale)
<i>U</i>	MELONE retato (provenienza locale e nazionale)
<i>T</i>	PESCHE (provenienza locale): pasta gialla e pasta bianca
<i>T</i>	SUSINE (provenienza Emilia Romagna): sorriso, california bleu, rudy
<i>A</i>	stetter MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, stark
<i>V</i>	PATATE (provenienza Emilia Romagna): tipo lungo P/G casse, tipo
<i>E</i>	tondo P/G casse
<i>R</i>	INSALATE (provenienza locale): lattuga canasta, lattuga gentile, rucola a
<i>D</i>	mazzi, indivia riccia, indivia scarola
<i>U</i>	POMODORI (provenienza locale): insalatato tondo, san marzano verde,
<i>R</i>	san marzano rosso
<i>A</i>	MELANZANA lunga o ovale (provenienza locale) FAGIOLINI verdi (provenienza locale) ZUCCHINA verde chiara (provenienza locale) RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso BIETOLA a costa (provenienza locale) CETRIOLO (provenienza locale)

**FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE
AGOSTO**

<i>F</i>	ANGURIE sferiche (provenienza locale e nazionale)
<i>R</i>	MELONE retato (provenienza locale e nazionale)
<i>U</i>	PESCHE (provenienza Emilia Romagna): pasta gialla e pasta bianca, noci
<i>T</i>	o nettarina
<i>T</i>	SUSINE (provenienza Emilia Romagna): regina claudia, stanlej, fortuna,
<i>A</i>	gran prix MELE (provenienza Trentino Alto Adige, 70/80): golden, stark UVA da tavola (provenienza locale e nazionale): bianca matilde, bianca
	vittoria, nera cardinale

<i>V</i>	PATATE (provenienza Emilia Romagna): tipo lungo P/G casse, tipo
<i>E</i>	tondo P/G casse
<i>R</i>	INSALATE (provenienza locale): lattuga canasta, lattuga capuccio, lattuga
<i>D</i>	romana, rucola a mazzi
<i>U</i>	POMODORI (provenienza locale): insalata tondo, san marzano verde,
<i>R</i>	san marzano maturo
<i>A</i>	MELANZANA lunga o ovale (provenienza locale) FAGIOLINI verdi (provenienza locale) RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso

	PEPERONI lunghi (provenienza locale): gialli, rossi, verdi
--	---

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

SETTEMBRE

F	PESCHE (provenienza Emilia Romagna): pasta gialla e pasta bianca, noci
R	o nettarina
U	SUSINE (provenienza Emilia Romagna): stanlej, president, gran prix
T	MELE (provenienza Emilia Romagna, 70/80): golden, stark
T	UVA da tavola (provenienza locale e nazionale): bianca italia, bianca
A	regina
	PERE (provenienza Emilia Romagna): abate, Kaiser
V	PATATE (provenienza Emilia Romagna): tipo lungo P/G casse, tipo
E	tondo P/G casse
R	INSALATE (provenienza locale): lattuga canasta, lattuga cappuccio, lattuga
D	romana, rucola a mazzi
U	POMODORI (provenienza locale): insalatario tondo, san marzano rosso
R	CIPOLLE (provenienza locale): paglierine, fresche a mazzi, paglierine
A	dell'acqua
	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
	CAVOLFIORE (provenienza locale e nazionale)
	CAVOLI (provenienza locale e nazionale): cappuccio, verza
	SPINACI ricci (provenienza locale)
	BIETOLE a costa (provenienza locale)

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

OTTOBRE

F	CACHI (provenienza locale) confezionati piccoli o medi
R	MELE (provenienza Emilia Romagna, 70/80): golden, stark
U	UVA da tavola bianca (provenienza nazionale): italia, regina, pizzutello,
T	vittoria, cardinal
T	PERE (provenienza Emilia Romagna): abate, Kaiser
A	
V	PATATE (provenienza locale): in sacchi, tipo lungo P/G casse, tipo tondo
E	P/G casse
R	INSALATE (provenienza locale): indivia riccia, indivia scarola, lattuga
D	canasta, lattuga cappuccio, lattuga romana, rucola a mazzi, cicoria
U	radicchio variegato di Chioggia
R	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
A	CAVOLFIORE (provenienza locale)
	CAVOLI (provenienza locale): cappuccio, verza, broccoletto
	SPINACI ricci (provenienza locale)
	FINOCCHIO (provenienza locale)

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

NOVEMBRE

<i>F</i>	CACHI (provenienza locale) confezionati piccoli o medi
<i>R</i>	CASTAGNE (provenienza locale) comuni medie
<i>U</i>	MELE (provenienza Emilia Romagna, 70/80): golden, granny smith,
<i>T</i>	imperatore, stark
<i>T</i>	UVA da tavola (provenienza nazionale): bianca italia, regina, nera
<i>A</i>	PERE (provenienza Emilia Romagna): abate, Kaiser, passagrassana, conference, decana, max red barlett., rosada, william
	KIWI (provenienza locale)
	CLEMENTINE (provenienza nazionale) senza semi medi
<i>V</i>	PATATE (provenienza locale): in sacchi, tipo lungo P/G casse, tipo tondo
<i>E</i>	P/G casse
<i>R</i>	INSALATE (provenienza locale): indivia riccia, indivia scarola, lattuga
<i>D</i>	canasta, lattuga cappuccio, lattuga gentile, lattuga romana, lattuga
<i>U</i>	brasiliana, rucola a mazzi, cicoria radicchio variegato Chioggia
<i>R</i>	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
<i>A</i>	CAVOLFIORE (provenienza locale)
	CAVOLI (provenienza locale): cappuccio, verza
	SPINACI ricci (provenienza locale)
	BIETOLE da costa (provenienza locale)
	CARDI imbiancati (provenienza locale)
	FINOCCHIO (provenienza locale)

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

DICEMBRE

<i>F</i>	MELE (provenienza Emilia Romagna, 70/80): golden, stark
<i>R</i>	PERE (provenienza Emilia Romagna): abate, Kaiser
<i>U</i>	KIWI (provenienza locale)
<i>T</i>	ARANCE tarocco Sicilia
<i>T</i>	CLEMENTINE senza semi medi
<i>A</i>	
<i>V</i>	PATATE (provenienza Emilia Romagna): in sacchi, tipo lungo P/G casse,
<i>E</i>	tipo tondo P/G casse
<i>R</i>	INSALATE (provenienza locale): indivia riccia, indivia scarola, lattuga
<i>D</i>	canasta, lattuga gentile, lattuga romana, lattuga brasiliana, rucola a mazzi,
<i>U</i>	cicoria radicchio variegato Chioggia
<i>R</i>	RAVANELLO (provenienza locale): bianco o rosso
<i>A</i>	CAVOLFIORE (provenienza locale)
	CAVOLI (provenienza locale): cappuccio, verza
	SPINACI ricci (provenienza locale)
	BIETOLE da costa (provenienza locale)
	SEDANI (provenienza locale): bianco da costa, verde
	FINOCCHIO (provenienza locale)

DOCUMENTO UNICO DI REGOLARITÀ CONTRIBUTIVA

PER VERIFICA AUTODICHIARAZIONE ALLA DATA DEL 11/03/2015

Rilasciato a datore di lavoro

Spett.le RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI
RICCIALIMENTARI@LEGALMAIL.IT

Protocollo documento n°	34469345	del	11/03/2015
Codice Identificativo Pratica (C.I.P.) (da citare sempre nella corrispondenza)	20151880269826		

Spett.le COMUNE DI PIEVE A NIEVOLE PUBBLICA ISTRUZIONE
ED INTERVENTI SOCIALI
comune.pieve-a-nievole@postacert.toscana.it

Impresa	RICCI SRL FORNITURE ALIMENTARI				
Sede legale	VIA DELLA LIRICA 15 48100 RAVENNA (RA)				
Sede operativa/Ind attività	VIA DELLE QUERCE 15 47042 CESENATICO (FC)				
Codice Fiscale	02182570396	e-mail	STEFANIA.RICCI@RICCISRLALIMENTARI.IT	e-mail PEC	RICCIALIMENTARI@LEGALMAIL.IT
C.C.N.L. applicato	L'impresa dichiara di applicare il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, stipulato dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative, del seguente settore: COMMERCIO				

Con il presente documento si dichiara che l'Impresa **RISULTA REGOLARE** ai fini del DURC in quanto:

<input checked="" type="checkbox"/> I.N.A.I.L. - Sede di RAVENNA	<input checked="" type="checkbox"/> È assicurata con Codice Ditta n° 14015478
Risulta regolare con il versamento dei premi e accessori al 11/03/2015	
Il responsabile del procedimento MONTANARI SERENA	

<input checked="" type="checkbox"/> I.N.P.S. - Sede di CESENA	<input checked="" type="checkbox"/> È iscritta con Matricola Azienda n° 3211603437
Risulta regolare con il versamento dei contributi al 11/03/2015	
Il responsabile del procedimento BENASSI MASSIMO	

DURC valido 120 giorni dalla data indicata per la verifica dell'autodichiarazione.

RILASCIATO AI FINI DELL'ACQUISIZIONE D'UFFICIO.

Il certificato viene rilasciato in base alle risultanze dello stato degli atti e non ha effetti liberatori per l'Impresa. Rimane pertanto impregiudicata l'azione per l'accertamento ed il recupero di eventuali somme che successivamente risultassero dovute.

Emesso dall' INAIL in data 18/03/2015

Per INAIL-INPS
FIRMATO DIGITALMENTE DA
MONTANARI SERENA

