



Azienda Pubblica Servizi alla Persona  
Città di Siena

**PROCEDURA APERTA, SUDDIVISA IN NOVE LOTTI, PER LA FORNITURA BIENNALE DI DERRATE ALIMENTARI DA DESTINARSI ALLE CUCINE DELL'ASP CITTÀ DI SIENA**

**ALLEGATO N. 1**

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**

**AGOSTO 2018**

## Art. 1 – Oggetto

1. Il contratto ha per oggetto la fornitura **suddivisa in nove lotti** di derrate alimentari per il fabbisogno presunto **biennale** delle cucine dell’A.S.P. Città di Siena.
2. I prodotti oggetto della presente gara dovranno avere le caratteristiche tecnico-merceologiche indicate nel successivo art. 2.
3. I quantitativi occorrenti sono presunti e non possono essere esattamente predeterminati, in questa fase, essendo suscettibili di variazioni nel numero e quindi nella complessiva consistenza in termini economici, perciò il fabbisogno presunto ha natura meramente indicativa ed è quindi individuabile sulla base delle effettive esigenze dell’Azienda A.S.P. Città di Siena, che si verificheranno nell’arco di tempo di validità contrattuale.
4. I quantitativi corrispondenti all’ipotetico fabbisogno sono stimati, per la durata di due anni, come segue:

### LOTTO N. 1 – VERDURE SURGELATE

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA’</b>
<b>Spinaci surgelati a cubetti da sistemi di produzione integrata</b>	<b>KG. 12.000</b>
<b>Piselli finissimi surgelati da sistemi di produzione integrata</b>	<b>KG. 14.500</b>
<b>Fagiolini finissimi surgelati da sistemi di produzione integrata</b>	<b>KG. 13.500</b>
<b>Bietola surgelata a cubetti</b>	<b>KG. 9.000</b>
<b>Carote surgelate a rondelle</b>	<b>KG. 5.000</b>
<b>Carote baby surgelate</b>	<b>KG. 7.500</b>
<b>Tris di verdure surgelato</b>	<b>KG. 4.000</b>
<b>Zucchine surgelate a rondelle da sistemi di produzione integrata</b>	<b>KG. 9.500</b>
<b>Cavolfiore surgelato a rosette</b>	<b>KG. 6.500</b>
<b>Finocchi surgelati a spicchi</b>	<b>KG. 8.000</b>
<b>Minestrone surgelato</b>	<b>KG. 8.000</b>
<b>Misto odori</b>	<b>KG. 4.800</b>
<b>Patate a spicchi</b>	<b>KG. 1.900</b>
<b>Zucca gialla a cubetti</b>	<b>KG. 2.800</b>
<b>Broccoli a rosette</b>	<b>KG. 1.000</b>
<b>Cipolla a cubetti</b>	<b>KG. 3.200</b>
<b>Peperoni rossi e gialli</b>	<b>KG. 300</b>
<b>Basilico surgelato</b>	<b>KG. 400</b>
<b>Prezzemolo surgelato</b>	<b>KG. 200</b>
<b>Misto insalata russa</b>	<b>KG. 1.100</b>
<b>Melanzane a cubetti</b>	<b>KG. 350</b>
<b>Cuori di carciofo</b>	<b>KG. 320</b>
<b>Porro surgelato</b>	<b>KG. 25</b>
<b>Contorno di verdure miste</b>	<b>KG. 1.500</b>
<b>Macedonia di verdure miste</b>	<b>KG. 2.000</b>
<b>Crocchette di patate</b>	<b>KG. 800</b>

**LOTTO N. 2 – PESCE SURGELATO**

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Filetti di Merluzzo surgelati proveniente da pesca sostenibile</b>	<b>KG. 15.000</b>
<b>Filetti di Platessa surgelati</b>	<b>KG. 4.000</b>
<b>Filetti di Baccala' congelato</b>	<b>KG. 1.200</b>
<b>Bastoncini di pesce</b>	<b>KG. 800</b>
<b>Vongole sgusciate precotte</b>	<b>KG. 200</b>
<b>Polipetti interi</b>	<b>KG. 150</b>

**LOTTO N. 3 – SALUMI E BRESAOLA**

così suddiviso:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Prosciutto crudo di Parma D.O.P.</b>	<b>Kg. 3.800</b>
<b>Bresaola della Valtellina I.G.P. – Punta d'anca</b>	<b>KG. 1.900</b>
<b>Prosciutto crudo semidolce</b>	<b>KG. 4.000</b>
<b>Prosciutto arrosto</b>	<b>KG. 200</b>
<b>Rigatino</b>	<b>KG. 150</b>
<b>Salsiccia</b>	<b>KG. 1.000</b>
<b>Prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti</b>	<b>KG. 3.200</b>
<b>Mortadella di Bologna</b>	<b>KG. 400</b>
<b>Soppressata</b>	<b>KG. 100</b>
<b>Salame toscano</b>	<b>KG. 160</b>
<b>Pancetta di maiale a cubetti</b>	<b>Kg. 300</b>

Le Ditte partecipanti dovranno essere in grado di fornire inoltre “Quantità minime“di:  
Monoporzioni da circa 60 gr. cad. di prosciutto crudo di Parma D.O.P. e di Bresaola della Valtellina IGP - Punta d'anca aventi le stesse caratteristiche riportate all'art. 2 per gli stessi prodotti.

**LOTTO N. 4 – PROSCIUTTO COTTO SENZA LATTOSIO E GLUTINE**

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Prosciutto cotto senza lattosio e glutine</b>	<b>KG. 6.500</b>

**LOTTO N. 5 – TONNO IN OLIO D'OLIVA**

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Tonno in olio d'oliva in latte da circa kg. 1,730 (peso netto)</b>	<b>Kg. 5.000 (PESO NETTO)</b>
<b>Tonno in olio d'oliva in lattine da circa 80 gr. (peso netto)</b>	<b>KG. 50 (PESO NETTO)</b>

**LOTTO N. 6 – LEGUMI E MAIS IN LATTA -**

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Ceci in latta</b>	<b>KG. 6.750 (PESO NETTO)</b>
<b>Fagioli cannellini in latta</b>	<b>KG. 3.250 (PESO NETTO)</b>
<b>Mais in latta</b>	<b>KG. 1.470 (PESO NETTO)</b>

Le Ditte partecipanti dovranno essere in grado di fornire inoltre “Quantità minime“di: Monoporzioni di legumi in scatola (Ceci,fagioli e lenticchie): gli ingredienti dovranno essere legumi, acqua, sale. In aggiunta a tali ingredienti sarà ammessa solamente la presenza di: acido citrico e/o acido ascorbico. **Le confezioni dovranno avere un peso sgocciolato di 230g circa.**

**LOTTO N. 7 – POLPA DI POMODORO E PELATI**

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Polpa di pomodoro</b>	<b>KG. 40.000</b>
<b>Pomodori pelati</b>	<b>KG. 7.000 PESO NETTO</b>

Le Ditte partecipanti dovranno essere in grado di fornire inoltre “Quantità minime“di: confezioni di pomodori pelati, del peso di circa 300 gr. cad., con le stesse caratteristiche indicate all'art. 2 per il prodotto "Pomodori pelati".

**LOTTO N. 8 – VERDURE FRESCHE PRONTE (IV GAMMA)**

Così suddiviso:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Insalata lavata da sistemi di produzione integrata</b>	<b>KG. 6.000</b>
<b>Carote lavate pronte alla julienne da sistemi di produzione integrata</b>	<b>KG. 3.400</b>
<b>Finocchi lavati pronti alla julienne</b>	<b>KG. 900</b>
<b>Sedano lavato pronto</b>	<b>KG.600</b>
<b>Cavolo cappuccio lavato pronto</b>	<b>KG.1.400</b>
<b>Carote lavate pronte a bastoncino</b>	<b>KG. 1.800</b>

**LOTTO N. 9 – CARNE BOVINA E SUINA FRESCHE - CARNE AVICUNICOLA FRESCA E CONGELATA**

Così suddiviso:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>
<b>Carne macinata CARNE BOVINA FRESCA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE CONSORZIO C.C.B.I.</b>	<b>KG. 2.800</b>
<b>Carne per arrosto CARNE BOVINA FRESCA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE CONSORZIO C.C.B.I.</b>	<b>KG. 8.200</b>
<b>Quarti posteriori di bovino sottovuoto</b>	<b>KG. 8.000</b>

<b>Trippa di bovino</b>	<b>KG. 800</b>
<b>Carne macinata</b>	<b>KG. 7.500</b>
<b>Lonza di maiale</b>	<b>KG. 10.600</b>
<b>Spezzatino di maiale</b>	<b>KG. 3.400</b>
<b>Fegato di suino</b>	<b>KG. 500</b> <b>Compreso rete</b>
<b>Busti di pollo freschi</b>	<b>KG. 12.000</b>
<b>Cosce di pollo fresche</b>	<b>KG. 12.200</b>
<b>Petti di pollo freschi</b>	<b>KG. 5.500</b>
<b>Petti di tacchino o fesa freschi interi</b>	<b>KG. 9.300</b>
<b>Petti di tacchino o fesa freschi affettati</b>	<b>KG. 4.600</b>
<b>Anche di tacchino fresche</b>	<b>KG. 200</b>
<b>Cosce di Coniglio fresco</b>	<b>KG. 500</b>
<b>Coniglio congelato</b>	<b>KG. 2.200</b>
<b>Petti di pollo congelato</b>	<b>KG. 3.000</b>
<b>Petto di tacchino congelato</b>	<b>KG. 2.200</b>

## Art. 2 – Caratteristiche tecnico-merceologiche della fornitura

### LOTTO N. 1 – VERDURE SURGELATE

#### **SPINACI A CUBETTI SURGELATI**

- Il prodotto dovrà provenire da "**sistemi di produzione integrata**" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009)
- Il prodotto deve essere costituito da spinaci in foglia porzionati surgelati ottenuto dalle migliori varietà
- Le foglie devono essere accuratamente selezionate, lavate, scottate e surgelate immediatamente in porzioni da 60g circa.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

#### **PISELLI FINISSIMI SURGELATI**

- Il prodotto dovrà provenire da "**sistemi di produzione integrata**" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009)
- Il prodotto deve essere costituito da piselli surgelati che devono avere un diametro entro 7.5 e 8.2 mm circa delle migliori varietà.
- Devono risultare accuratamente puliti.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

#### **FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI**

- Il prodotto dovrà provenire da "**sistemi di produzione integrata**" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009)

- Il prodotto deve essere costituito al 100% da fagiolini finissimi verdi surgelati delle migliori varietà'.
- Devono risultare accuratamente puliti.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

### **BIETOLA SURGELATA A CUBETTI**

- Il prodotto deve essere costituito da foglie di bietola intere surgelate delle migliori varietà'.
- Le foglie devono essere accuratamente selezionate, lavate, scottate e surgelate immediatamente
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

### **CAROTE SURGELATE A RONDELLE**

- Il prodotto deve essere ottenuto dalle migliori varietà'.
- Le carote devono essere di spessore da 5 a 7 mm circa.
- Le carote dovranno essere di colore arancio, non dovranno avere sapori e odori anomali, dovranno avere una consistenza tenera, non fibrosa.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

### **CAROTE BABY SURGELATE**

- le carote baby devono provenire dalle migliori varietà'.
- non devono essere prefritte.
- il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità'.
- le carote baby devono essere intere, sane, pulite, consistenti, non legnose, non germogliate, non biforcute, esenti da: parassiti e radici secondarie, odori e sapori estranei.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

### **TRIS DI VERDURE SURGELATO**

- dovrà essere composto da broccoli, cavolfiore e carote.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

## ZUCCHINE SURGELATE A RONDELLE

- Il prodotto dovrà provenire da "**sistemi di produzione integrata**" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009)
- Il prodotto deve essere ottenuto dalle migliori varietà'.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti.
- Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

Aspetto: dischi individuali

Colore: corteccia esterna verde e polpa interna gialla iridescente.

Odore: fresco e naturale

Sapore: tipico senza retrogusti

Consistenza: tenera, carnosa, non fibrosa o spugnosa.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

## CAVOLFIORE SURGELATO A ROSETTE

- Il prodotto deve essere ottenuto dalle migliori varietà'.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

## FINOCCHI SURGELATI A SPICCHI

- Il prodotto deve essere ottenuto dalle migliori varietà'.
- Il finocchio deve essere tagliato in quarti
- Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - Aspetto: quarti individuali
  - Colore: bianco naturale
  - Odore: tipicamente fresco non forte.
  - Consistenza: tenera, non fibrosa o molle.
- Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, ne' insetti o altri parassiti

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011).

## MINISTRONE SURGELATO

- dovrà essere composto da almeno 12 tipi di verdure preferibilmente con l'esclusione del pomodoro, dovrà essere indicato il numero e la qualità delle verdure presenti. Non saranno accettati prodotti con un numero minore di verdure.  
Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi dal sedano, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### MISTO ODORI

dovrà essere composto da carote cipolle e sedano.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi dal sedano, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **PATATE A SPICCHI**

Il prodotto dovrà essere costituito da un unico ingrediente: patate e dovranno essere tagliate a spicchi. Il prodotto non dovrà essere prefritto.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

### **ZUCCA GIALLA A CUBETTI**

dovrà essere fornita in confezioni da 1 a 5 Kg. circa. Il prodotto non deve essere prefritto e deve essere ottenuto dalle migliori varietà.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

### **BROCCOLI A ROSETTE**

i broccoli devono provenire dalle migliori varietà. Non devono essere prefritti. Il prodotto deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità. Il prodotto non deve presentare consistenza legnosa ne' eccessivamente molle. L'odore deve essere caratteristico del vegetale, non deve avere nessun odore estraneo. Il prodotto non deve presentare alterazioni indotte da parassiti funghi, marciume o altre alterazioni.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

### **CIPOLLA SURGELATA A CUBETTI**

dovrà essere fornita in confezioni da 1 a 5 Kg. circa. Il prodotto non deve essere prefritto e deve essere ottenuto dalle migliori varietà grazie ad una accurata selezione dei migliori bulbi che devono essere lavati, tagliati a cubetti e surgelati immediatamente dopo la raccolta.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

### **PEPERONI ROSSI E GIALLI**

dovranno essere forniti in confezioni da 1 a 5 Kg. circa. Il prodotto non deve essere prefritto e deve essere ottenuto dalle migliori varietà.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

### **BASILICO SURGELATO**

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)



## **PREZZEMOLO SURGELATO**

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

## **MISTO PER INSALATA RUSSA**

dovrà essere fornito in confezioni da 1 a 5 Kg. circa e dovrà essere composto da carote, patate e piselli.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

**MELANZANE A CUBETTI** dovranno essere fornite in confezioni da 1 a 5 Kg. circa. Il prodotto non deve essere prefritto e deve essere ottenuto dalle migliori varietà.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

## **CUORI DI CARCIOFO**

dovranno essere forniti in confezioni da 1 a 5 Kg. circa. Il prodotto non deve essere prefritto e deve essere ottenuto dalle migliori varietà.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

## **PORRO A CUBETTI SURGELATO**

In confezioni da 2.5kg-5kg circa.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione del porro cernito, cubettato e surgelato.

Colore: verde caratteristico con leggere striature bianche.

Sapore e odore: caratteristico del prodotto fresco, senza retrogusti anormali, sgradevoli.

Non si accetteranno quei prodotti contenenti anche in tracce o per possibile contaminazione, quelle sostanze che sono ritenute allergizzanti dalle vigenti normative (Reg UE 1169/2011)

## **CONTORNO DI VERDURE MISTE**

in confezioni da 1-5kg.

Gli ingredienti dovranno essere verdure in proporzioni variabili: patate grigliate a cubetti, carote a rondelle, zucchine a cubetti.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi dal sedano, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

## **MACEDONIA DI VERDURE MISTE**

in confezioni da 2.5-5kg circa.

Gli ingredienti dovranno essere: carote (a dadini), rape (a dadini), piselli, fagiolini fagioli toscanelli in proporzione variabile.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi dal sedano, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

## **CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE**

in confezioni da 2.5kg circa;

Cilindretti di passato di patate speziato rivestiti con pane grattugiato, surgelati.

Gli ingredienti principali devono essere: patate (almeno l'85%), panatura, farina di frumento, sale, aromi.

Il prodotto deve avere colore dorato caratteristico, non avere odori estranei, avere la consistenza croccante in superficie e internamente deve essere morbido e pastoso.

## **LOTTO N. 2 – PESCE SURGELATO**

### **FILETTI DI MERLUZZO SURGELATI**

- Il prodotto dovrà provenire da "**Pesca sostenibile**" (**rispettando i criteri di certificazione MSC - Marine Stewardship Council o equivalenti**)
- Devono essere in pezzature da 100/120 gr circa. Devono essere ottenuti da pesce senza testa, sgolato, sviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente.
- Il prodotto non dovrà contenere altri ingredienti al di fuori del merluzzo. Non dovrà contenere conservanti o altri additivi.
- **I singoli filetti non dovranno essere confezionati singolarmente.**

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi da quelli presenti negli ingredienti, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **FILETTI DI PLATESSA SURGELATI**

- Devono essere senza pelle; di colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale). Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione. Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr e oltre di peso sgocciolato. I filetti devono essere senza pelle, diliscati e privi di spine.
- Il prodotto non dovrà contenere altri ingredienti al di fuori della platessa. Non dovrà contenere conservanti o altri additivi.
- **I singoli filetti non dovranno essere confezionati singolarmente.**

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi da quelli presenti negli ingredienti, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **FILETTI DI BACCALA' CONGELATO**

Dovranno essere con pelle, salati, di calibro 500-1000 gr.

**I singoli filetti non dovranno essere confezionati singolarmente.**

### **BASTONCINI DI PESCE**

dovranno contenere almeno il 55% di merluzzo

### **VONGOLE SGUSCIATE PRECOTTE**

dovranno essere senza guscio; sgranate, di pezzatura (PZ/kg): 1000/UP. In Confezioni da 1 Kg.

## **POLIPETTI INTERI**

dovranno essere eviscerati, NON in lastre

### **PER TUTTI I PRODOTTI DEI LOTTI N. 1 E N. 2:**

**Per tutto il periodo previsto la fornitura dovrà conformarsi ai prodotti proposti in sede di gara, pena la risoluzione del contratto.**

Si richiede la conformità a quanto prescritto dal D.Lgs. 110/1992, art. 2 successive modifiche ed integrazioni:

“Per alimenti surgelati si intendono i prodotti alimentari: sottoposti ad un processo speciale di congelamento, detto “surgelazione”, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a  $-18^{\circ}$  C; commercializzati come tali”.

### **Confezionamento :**

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

I prodotti saranno richiesti, di norma, in confezione da kg. 2,500 a Kg. 5,000.

Tutti i prodotti devono in ogni caso essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovranno altresì essere conformi all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti surgelati ed essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle vigenti normative nazionali ed europee ed in particolare dal D. Lgs. n.110/92. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione e di scadenza di facile lettura. Per tale motivo le singole confezioni devono esser originali e sigillate dal produttore e/o distributore, conseguentemente, di ciascun prodotto, pena esclusione dalla gara, deve essere indicata la Ditta produttrice e/o distributrice.

### **Trasporto:**

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla cucine).

**Per tutti i prodotti la scheda tecnica da presentare in sede di gara unitamente al campione dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (Reg UE 1169/2011).**

**Il pesce dovrà essere perfettamente diliscato ed eviscerato, senza corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, inacidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.**

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali ed europee ed in particolare deve essere confezionato ed etichettato ai sensi delle vigenti leggi.

Il prodotto surgelato dovrà essere posto in confezione originale chiusa, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatta in modo che non sia possibile la manomissione senza che la confezione stessa risulti alterata, e con data di produzione e di scadenza di facile lettura. Per tale motivo la singola confezione dovrà essere originale e sigillata dal produttore e/o distributore. I prodotti surgelati saranno richiesti, di norma, in confezione da kg.2,500/5,000 ca.?

Di ciascun prodotto, pena esclusione dalla gara, deve essere indicata la Ditta produttrice e/o distributrice.

**La glassatura monostratificata non deve essere superiore al 20%.**

### **LOTTO N. 3 – SALUMI E BRESAOLA**

- **Il prosciutto crudo di Parma D.O.P.** deve avere le caratteristiche previste dalla legge 26/1990 a tutela della denominazione di origine, nonché rispettare tutte le altre normative nazionali ed europee vigenti in materia.  
Al momento della consegna, il prosciutto richiesto deve essere disossato con peso unitario di Kg. 7,000 – 8,000 ca. confezionato sottovuoto.  
Non deve contenere fonti di glutine in modo da essere idoneo a dieta per celiachia.

#### **Etichettatura:**

Le indicazioni obbligatorie da riportare nella etichetta del prosciutto di Parma, con le modalità previste dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, sono le seguenti:

(prosciutto di Parma) seguita da (denominazione di origine tutelata);

il nome o la ragione sociale o il marchio depositato dal produttore o dal confezionatore o del venditore;

la sede dello stabilimento di confezionamento;

la data di produzione, qualora il sigillo non risulti più visibile per i fini di cui all'art. 15, comma 3;

la quantità netta;

il termine minimo di conservazione;

le modalità di conservazione;

la dicitura di identificazione del lotto.

### **Imballaggio:**

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto. Gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano l'impiego.

- **La Bresaola della Valtellina I.G.P. – Punta d'anca** dovrà corrispondere al taglio anatomico del bovino conforme a quanto previsto al punto b dell'art. 3 del disciplinare di produzione relativo alla "punta d'anca".

**Il prodotto dovrà essere conforme al disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta della "Bresaola della Valtellina", registrato in sede comunitaria con regolamento della Commissione (CE) n. 1263/96.**

**Deve provenire da stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.**

### **Caratteristiche organolettiche:**

Il prodotto deve avere una consistenza soda, senza alcuna zona di rammollimento, uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Deve essere compatto e adatto ad essere affettato.

Non dovrà contenere vino e lattosio. Non deve contenere fonti di glutine in modo da essere idoneo a dieta per celiachia. Si intende che il prodotto dovrà soddisfare uno dei seguenti requisiti:

- **far parte dei prodotti dietetici senza glutine notificati dal ministero della salute;**
- **avere il claim "senza glutine" in etichetta;**
- **essere inserito nel Prontuario dell' Associazione Italiana Celiachia;**

**La bresaola non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) nemmeno in tracce o per possibile contaminazione crociata all'interno dello stabilimento di produzione. La scheda tecnica dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione dell'assenza di detti allergeni.**

### **Etichettatura:**

**Sull'etichetta devono essere riportate le seguenti indicazioni:**

- "Bresaola della Valtellina" seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla I.G.P.,
  - il taglio anatomico "punta d'anca",
  - il marchio I.G.P. approvato dalla (CE),
  - il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore,
  - la sede dello stabilimento di produzione, sezionamento e confezionamento,
  - gli ingredienti,
  - la data di confezionamento,
  - l'identificazione del lotto,
  - le modalità di conservazione,
  - il termine minimo di conservazione (TMC).
- **Il Prosciutto crudo semidolce** dovrà essere senza osso, stagionato almeno 10 mesi, non grasso in confezioni di circa 7/8 Kg. cadauna.
  - **Il Prosciutto arrosto** dovrà essere senza polifosfati aggiunti, sottovuoto, magro, ben asciutto, morbido e succulento, non acquoso, compatto al taglio
  - **Il rigatino steso di suino** (pancetta) dovrà essere costituito da sezioni di carne di suino

costituite dal torace e dalla pancia comprensivi di cotenna.

I pezzi vengono ritagliati e massaggiati con un impasto di sale, aceto e aglio, tenuti sotto sale e successivamente ripuliti e risalati e aromatizzati con pepe e spezie varie.

Al taglio si deve presentare con le caratteristiche righe di magro di colore rosso intramezzato di grasso.

Il prodotto deve essere sottovuoto in confezioni da 1.5- 2.5kg circa.

- **La Salsiccia** dovrà essere di puro suino
- **Il prosciutto cotto senza polifosfati aggiunti** dovrà essere sottovuoto, magro, ben asciutto, morbido e succulento, non acquoso, compatto al taglio
- **La Mortadella di Bologna** dovrà essere di puro suino. L'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità. Non vi devono essere perdite di grasso e gelatine. Non deve presentare colorazioni verdastre, o altri difetti di colore, odore, sapore.  
Il prodotto deve essere sottovuoto in confezioni da 2-3 kg circa.
- **La Soppressata Toscana di maiale.**  
Insaccato di frammenti grossolani di carne suina a forma cilindrica allungata e di colore grigio scuro. Gli ingredienti principali dovranno essere: carne di maiale, sale, pepe, aglio, scorze di limone e/o arancia. La pezzatura dovrà essere di 2-4 kg circa.
- **Il salame toscano**  
Insaccato di carne suina con sale, pepe e aromi, di consistenza compatta, colore rosso scuro, profumo e sapore molto intensi. La pezzatura dovrà essere di 2-3 kg circa.
- **Pancetta di maiale a cubetti:** in confezioni da 5kg circa. Il prodotto dovrà essere senza derivati del latte e senza glutine.

Il prodotto non deve contenere allergeni come latte e glutine (Reg. UE 1196/2011), nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento i produzione. Si richiede di allegare specifica dichiarazione.

### **Per tutti i prodotti del lotto:**

#### **Confezionamento :**

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e /o distributore

Tutti i prodotti devono in ogni caso essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovranno altresì essere conformi all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

**Limiti microbiologici:** assenza di patogeni

### Trasporto:

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alle Cucine).

### **Tracciabilità di filiera:**

Deve essere prodotta un'identificazione documentata della merce.

**N.B.** L'impresa risultata aggiudicataria dovrà far pervenire, con le modalità comunicate al momento, le schede tecniche merceologiche descrittive dei prodotti offerti che consentano di verificare la conformità di quanto presentato ai requisiti richiesti all'art. 2 del presente capitolato d'oneri. Le documentazioni tecniche presentate devono essere conformi alla descrizione dell'articolo risultante dal Capitolato Speciale d'Oneri. Le Ditte già fornitrici non sono esentate dalla presentazione delle schede.

Non si procederà all'aggiudicazione definitiva qualora dall'esame della documentazione tecnica di cui sopra l'A.S.P. Città di Siena rilevi la non completa corrispondenza tra quanto richiesto all'art. 2 del presente capitolato e quanto risultante dalle stesse schede tecniche.

Per tutti i prodotti del lotto n. 5 la scheda tecnica dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche).

## **LOTTO N. 4 – PROSCIUTTO COTTO PRIVO DI LATTOSIO E GLUTINE**

### **Il prodotto deve essere ottenuto dal posteriore del suino nazionale, con pezzatura del prodotto finito compreso fra 6 e 9 Kg.**

- Il prodotto deve provenire da stabilimenti autorizzati nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle vigenti normative.
- Il Prodotto deve essere rivestito solo parzialmente dalla propria cotenna, con toelettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto, nonché del 50% del tessuto adiposo sottocutaneo. Non deve contenere ossa, cartilagine e tessuti tendinei. La superficie esterna deve essere asciutta e morbida; la superficie di sezione deve essere rosa opaca, compatta e deve essere evidente la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore di suino. Il prodotto non deve presentare:
  - sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
  - odori sgradevoli.
- **Il prosciutto non deve contenere polifosfati, glutine, caseinati e proteine del latte, glutammati, lattosio né altri esaltatori di sapidità di natura chimica. Non deve contenere geretto. Dovrà essere idoneo a dieta per celiachia. Dovrà quindi soddisfare uno dei seguenti requisiti:**
  - far parte dei prodotti dietetici senza glutine notificati dal ministero della salute;

- avere il claim “senza glutine” in etichetta;
  - essere inserito nel Prontuario dell’ Associazione Italiana Celiachia.
- **Il Prosciutto cotto intero, deve essere confezionato sottovuoto.**
  - Il prodotto deve in ogni caso essere conforme alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovrà altresì essere conforme all’art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

### **Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all’intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla Cucina Centralizzata).

**Limiti microbiologici:** assenza di patogeni.

### **Imballaggio ed etichettatura**

I prosciutti cotti interi, devono essere confezionati sottovuoto.

Gli involucri e i materiali di imballaggio devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

Sull’etichetta devono comunque essere riportate le seguenti indicazioni:

- il nome commerciale, la descrizione e la composizione del prodotto;
- l’identificazione dello stabilimento riconosciuto;
- il peso netto;
- la data di produzione e scadenza;
- il lotto di appartenenza;
- le modalità di conservazione.

### **Trasporto**

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

### **Tracciabilità di filiera**

Deve essere prodotta un’identificazione documentata della merce.

**N.B. la scheda tecnica da presentare in sede di gara unitamente al campione dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (Reg UE 1169/2011).**

## **LOTTO N. 5 – TONNO IN OLIO D’OLIVA**

**Per tutto il periodo previsto la fornitura dovrà conformarsi al prodotto proposto in sede di gara, pena la risoluzione del contratto.**



- Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (articolo tre Reg. CEE 1536/92).
- Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (Reg. CEE n. 1536/92).
- All'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristica e gradevole; devono essere assenti adori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.
- Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante dal rosa al rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.
- I fasci muscolari devono essere della consistenza caratteristica, devono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.
- Le carni devono essere prive di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.
- L'olio, esclusivamente di oliva, deve riempire la scatola, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5-2 %).
- Non devono essere presenti conservanti.
- Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L. 531/92) con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.
- I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti (D.M. 9.12.93).

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi da quelli presenti negli ingredienti, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **Confezionamento ed etichettatura**

Il prodotto dovrà essere fornito in parte in latte di banda stagnata di circa 2 Kg e in parte in lattine di banda stagnata di circa 80g con un peso sgocciolato di 52g circa.

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento del prodotto devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

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

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

Il prodotto deve in ogni caso essere conforme alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovrà altresì essere conforme all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

## **LOTTO N. 6 – LEGUMI E MAIS IN LATTA AL NATURALE**

### **CECI:**

- conservati in contenitori in banda stagnata da 2-3 kg ca. Gli ingredienti presenti devono essere: ceci, acqua, sale. In aggiunta a tali ingredienti sarà ammessa solamente la presenza di: acido citrico e/o acido ascorbico.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **FAGIOLI CANNELLINI:**

- conservati in contenitori in banda stagnata da 2-3 kg ca. Gli ingredienti presenti devono essere: fagioli, acqua, sale. In aggiunta a tali ingredienti sarà ammessa solamente la presenza di: acido citrico e/o acido ascorbico.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **MAIS AL NATURALE:**

- Mais naturalmente dolce conservato in contenitori in banda stagnata da 2-3 kg ca. Gli ingredienti presenti devono essere: mais, acqua, sale. In aggiunta a tali ingredienti sarà ammessa solamente la presenza di: acido citrico e/o acido ascorbico.
- Non dovrà contenere zucchero aggiunto.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **PER TUTTI I PRODOTTI DEL LOTTO:**

**Per tutto il periodo previsto la fornitura dovrà conformarsi ai prodotti proposti in sede di gara, pena la risoluzione del contratto.**

### **Caratteristiche igienico sanitarie e organolettiche:**

I prodotti non devono avere difetti di sapore, colore, odore, fenomeni di ammuffimento e/o irrancimento.

I vegetali devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità. Il vegetale immerso nel liquido di governo non deve essere spaccato né spappolato. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie; il liquido di governo non deve avere crescite di muffa o altra alterazione.

## **Confezionamento ed etichettatura**

I prodotti dovranno essere forniti in latte di banda stagnata di circa 2,5 Kg (peso netto) .

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione e/o a difetti di lavorazione e confezionamento.

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

Il prodotto deve in ogni caso essere conforme alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovrà altresì essere conforme all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

**Per tutti i prodotti la scheda tecnica da presentare in sede di gara unitamente al campione dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (Reg UE 1169/2011)**

## **LOTTO N. 7 – POLPA DI POMODORO E PELATI**

### **POLPA DI POMODORO:**

**Per tutto il periodo previsto la fornitura dovrà conformarsi al prodotto proposto in sede di gara, pena la risoluzione del contratto.**

- Il prodotto dovrà essere ottenuto tritutando e setacciando pomodori freschi, sani e maturi al punto giusto, privati di semi e bucce, in succo di pomodoro e dovrà essere prodotto in Italia.

Non sarà ammessa la presenza di concentrato di pomodoro.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011), nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Privi di buccia

Colore: rosso caratteristico del pomodoro sano maturo

Odore: caratteristico del pomodoro.

Sapore: caratteristico del pomodoro.

Assenza totale di: larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria, macchie necrotiche e maculature, parti depigmentate, marciumi .

**Caratteristiche microbiologiche:** assenza di patogeni.

## **Confezionamento ed etichettatura**

**La polpa di pomodoro deve essere confezionata in formato Bag in Box (sacca di alluminio idonea al contatto con gli alimenti, a sua volta inserita all'interno di una scatola di cartone ) da 5 kg o 10 kg. circa,** con lo scopo di facilitare la movimentazione e lo stoccaggio.

La confezione dovrà mantenere inalterata la freschezza del prodotto, limitando l'ingresso dell'aria per impedire l'ossidazione.

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

Il prodotto deve in ogni caso essere conforme alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovrà altresì essere conforme all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

**Vita residua "Shelf life" del prodotto :**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla cucina centralizzata)

**Tracciabilità di filiera**

Deve essere prodotta un' identificazione documentata della merce.

**N.B. la scheda tecnica da presentare in sede di gara unitamente al campione dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (direttiva 2000/13/CE e successive modifiche).**

**POMODORI PELATI:**

**Per tutto il periodo previsto la fornitura dovrà conformarsi al prodotto proposto in sede di gara, pena la risoluzione del contratto.**

- Il prodotto dovrà essere costituito da pomodori pelati e succo di pomodoro.
- Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale
- I pomodori dovranno essere, di I° qualità.

Il prodotto non dovrà contenere allergeni (Reg UE 1169/2011), nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

**Caratteristiche Organolettiche:**

- Privi di frammenti buccia e senza parti verdi, giallastre o ammalate
- Colore: rosso caratteristico del pomodoro sano maturo
- Odore: caratteristico del pomodoro.
- Sapore: caratteristico del pomodoro.
- Assenza totale di: larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria  
macchie necrotiche e maculature  
parti depigmentate, verdi, giallastre o ammalate  
residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento  
marciumi interni ed esterni

conservanti, acidi o esaltatori di sapidità

- Peso del prodotto sgocciolato: non < 60 % del peso netto

**Caratteristiche microbiologiche:** assenza di patogeni.

### **Confezionamento ed etichettatura**

I pomodori devono essere confezionati in latte di banda stagnata di circa 3 Kg circa (peso lordo ) Kg. 2,500 circa (peso netto: pomodoro + succo)

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione e/o a difetti di lavorazione e confezionamento.

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

Il prodotto deve in ogni caso essere conforme alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovrà altresì essere conforme all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

### **Vita residua "Shelf life" del prodotto :**

60% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla cucina centralizzata)

### **Tracciabilità di filiera**

Deve essere prodotta un' identificazione documentata della merce.

**N.B. la scheda tecnica da presentare in sede di gara unitamente al campione dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (Reg UE 1169/2011)**

### **LOTTO N. 8 – VERDURE FRESCHE PRONTE (IV GAMMA)**

- **L'insalata lavata pronta**

Il prodotto dovrà provenire da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009).

dovrà essere lavata e pronta per il consumo in confezioni minime da 1 kg. così composta: lattuga, insalata riccia, scarola, radicchio rosso, valeriana;

- **Le carote lavate pronte alla julienne**

Il prodotto dovrà provenire da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009)

dovranno essere lavate e pronte per il consumo tagliate alla julienne in confezioni minime da 1 Kg.;

- **I finocchi lavati pronti alla julienne** dovranno essere lavati e pronti per il consumo tagliati alla julienne in confezioni minime da 1 Kg.
- **Il Sedano lavato pronto** dovrà essere lavato e pronto per il consumo, tagliato e in confezioni minime da 1 Kg.
- **Il Cavolo cappuccio lavato pronto** dovrà essere lavato e pronto per il consumo, tagliato e in confezioni minime da 1 Kg.
- **I Cetrioli lavati pronti** dovranno essere lavati e pronti per il consumo, tagliati e in confezioni minime da 1 Kg.
- **Carote lavate pronte a bastoncino** dovranno essere lavate e pronte per il consumo tagliate a bastoncini di circa 6/7 cm. in confezioni minime da 1 Kg.;

**Per tutti i prodotti del lotto la scheda tecnica dovrà essere accompagnata dalla dichiarazione degli allergeni presenti nel prodotto (presenti come ingredienti e in tracce) sulla base delle normative vigenti (Reg UE 1169/2011)**

## **LOTTO N. 9 – CARNE BOVINA E SUINA FRESCHE - CARNE AVICUNICOLA FRESCA E CONGELATA**

- **Carne macinata (CARNE BOVINA FRESCA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE CONSORZIO C.C.B.I.):** dovrà trattarsi di carne magra e provenire da tagli del quarto anteriore disossati, sgrassati, toelettati e selezionati. I tagli dovranno essere reale o spalla. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 15% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%. La carne dovrà essere macinata una sola volta
- **Carne per arrosto (CARNE BOVINA FRESCA PREGIATA DELLE RAZZE ITALIANE CONSORZIO C.C.B.I.):** dovrà risultare ben sgrassata, provenire da tagli di prima categoria del quarto posteriore (fesa, sottofesa, girello, noce, scamone).

**Le carni dovranno provenire da bovini maschi rispondenti ai requisiti illustrati dal Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. ai sensi dei Reg. CE 1760/00 del Consiglio del 17.02.2000, 1825/00 del Consiglio del 25/08.2000 e del D.M. 30.08.2000 Rev. 13 D.M. 26103 del 28/12/2007 e le forniture dovranno, conseguentemente, rispettare le normative in oggetto.**

Le carni dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto, rispondenti alle vigenti normative nazionali ed europee, del peso variante da circa 3 Kg. a circa 10 Kg.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10%. Per scarto s'intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura e liquido di trasudazione. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso del prodotto. Il grasso di copertura deve essere di colore bianco. Sono escluse le carni provenienti da soggetti malnutriti, con scarsa o nessuna quantità di grasso di copertura.

**Ogni fornitura dovrà essere omogenea e quindi la carne consegnata dovrà provenire da un' unica razza o incrocio tra quelli previsti dal citato Disciplinare**

Il sezionamento e confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (d.lgs 286/1994, e regolamenti CE n.

852, 853, 854 , 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica della produzione.

**Etichettatura:** Deve essere conforme a quanto indicato all'art. 8 del Disciplinare di etichettatura carne bovina etichettata dal Consorzio C.C.B.I. ai sensi dei Reg. CE 1760/00 del Consiglio del 17.02.2000, 1825/00 del Consiglio del 25/08.2000 e del D.M. 30.08.2000 Rev. 13 D.M. 26103 del 28/12/2007

**Vita residua “shelf life” del prodotto**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra data di scadenza e data di consegna alla cucina).

**Trasporto:**

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.

Il prodotto deve essere conforme all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

▪ **Quarti posteriori sottovuoto**

**La carne deve essere disossata proveniente da tutti i tagli del quarto posteriore di animali di età compresa tra 12 e 24 mesi,**

Le carni dovranno essere di 1° qualità, così come essa è definita dalle consuetudini di mercato, risultare sane ed in ottimo stato di conservazione e presentare nei tagli il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Ciascun lotto consegnato deve essere accompagnato da dichiarazione attestante che le carni provengono da animali riconosciuti sani alla visita sanitaria effettuata prima e dopo la macellazione. Le carni devono essere conformi alle vigenti normative circa la vigilanza igienica ed in particolare alla Legge 283/62, D.L. 286/94, D.L. 109 e 118 del 1982 e successive modifiche ed integrazioni. Dovranno essere etichettate secondo il Regolamento CEE n. 820/97 e secondo il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 22.12.97 e successive modifiche ed integrazioni.

Le carni dovranno essere consegnate in confezioni sottovuoto, rispondenti alle vigenti normative nazionali ed europee, del peso variante da circa 3 Kg. a circa 10 Kg.

La carne deve provenire da animali non trattati con estrogeni o tireostatici ed in ottimo stato di nutrizione. I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 10%. Per scarto s'intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura e liquido di trasudazione. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso del prodotto. Il grasso di copertura deve essere di colore bianco. Sono escluse le carni provenienti da soggetti malnutriti, con scarsa o nessuna quantità di grasso di copertura.

**Etichettatura:**

L'etichetta dovrà contenere le indicazioni obbligatorie previste dal Regolamento CE n. 1760/2000 successive modifiche ed integrazioni in materia di etichettatura delle carni bovine.

In ogni caso sull'etichetta, chiara e leggibile, o su idoneo documento o sul documento di trasporto dovrà risultare:

- denominazione e sede di azienda di nascita
- il lotto e la data di produzione
- azienda (denominazione e sede) di allevamento;
- denominazione e sede del macello (riconosciuto CEE) dove è avvenuta la macellazione
- nome o denominazione e sede del punto di lavorazione;
- stato fisico
- data di macellazione
- data di confezionamento
- termine di conservazione
- l'USL territoriale dell'Azienda produttrice

Il fornitore, su specifica richiesta di questa Azienda, dovrà produrre copia dei referti analitici circa le procedure di autocontrollo aziendale.

**Limiti microbiologici:** assenza di patogeni

**Caratteristiche chimico fisiche**

- farmaci e contaminanti: assenti
- sostanze ormonali: assenti
- sostanze inibenti: assenti
- sostanze conservanti: assenti

**Vita residua "Shelf life" del prodotto:**

**80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alla cucina)**

**Tracciabilità di filiera**

Deve essere prodotta un'identificazione documentata della merce

**Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.**

Il prodotto deve essere conforme all'art. 4 della Legge Regionale 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

- **La Trippa** dovrà essere di bovino adulto cotta al vapore, tagliata e confezionata sottovuoto. Le confezioni devono essere da 10 kg circa.

Il prodotto deve avere aspetto tipico, colore biancastro, odore gradevole (non acido), consistenza soda ed elastica. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.



## **Etichettatura:**

L'etichetta dovrà contenere le indicazioni obbligatorie previste dal Regolamento CE n. 1760/2000 successive modifiche ed integrazioni in materia di etichettatura delle carni bovine.

## **Limiti microbiologici:** assenza di patogeni

- **Carne macinata:** dovrà trattarsi di carne magra e provenire da tagli del quarto anteriore disossati, sgrassati, toelettati e selezionati. Il contenuto di grasso non deve eccedere il 15% e le parti connettive macinate non devono eccedere il 3%. La carne dovrà essere macinata una sola volta.
- **La lonza di maiale** dovrà provenire da suini magroni freschi e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. 286/94 e aggiornamenti. Dovrà essere di prima qualità, senza capocollo, fondello e filetto. Dovrà essere ben dissanguata e non presentare segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o evidente sierosità.  
La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11- 12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La carne dovrà essere confezionata sottovuoto in conformità alle normative riguardanti l'igiene degli alimenti in confezioni da Kg. 4/5 cadauna

**Lo spezzatino di maiale** dovrà provenire da suini magroni freschi e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 del 30 aprile 1962 e del D. Lgs. 286/94 e aggiornamenti. La carne dovrà essere di prima qualità, ed essere preparata in cubetti da 3-4 centimetri cubi. Dovrà essere ben dissanguata e non presentare segni di invecchiamento o di cattiva conservazione o evidente sierosità.

La carne dovrà essere confezionata sottovuoto in conformità alle normative riguardanti l'igiene degli alimenti in confezioni da Kg. 3/5 cadauna

- **La carne suina fresca dovrà:**
  - presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
  - presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa e scarsa venatura, con grasso di copertura appena spalmato;
- **Il Fegato di suino** dovrà essere fresco, refrigerato, sottovuoto. in confezioni da 5 Kg. circa. La fornitura comprende la rete per la preparazione dei fegatelli.

## **Per tutti i prodotti di carne suina:**

### **Confezionamento :**

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

**In particolare in etichetta devono comparire le seguenti informazioni:**

- denominazione della specie
- taglio anatomico
- categoria commerciale delle carni
- sede di produzione e confezionamento dello stabilimento
- riproduzione del bollo CEE S o P
- data di macellazione
- data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- su ciascun imballaggio deve essere riportato il peso netto

Tutte le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e /o distributore

Tutti i prodotti devono in ogni caso essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovranno altresì essere conformi all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

**Limiti microbiologici:**

Assenza di patogeni

**Caratteristiche chimico-fisiche:**

- farmaci e contaminanti: assenti
- sostanze ormonali: assenti
- sostanze inibenti: assenti
- sostanze conservanti: assenti

**Trasporto:**

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

**Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alle Cucine).

**Tracciabilità di filiera:**

Deve essere prodotta un'identificazione documentata della merce.

Il fornitore, su specifica richiesta dell'Azienda ASP “Città di Siena”, dovrà produrre copia dei referti analitici circa le procedure di autocontrollo aziendale.

**Non sarà ammessa la fornitura di carni surgelate e congelate.**

- **I busti di pollo freschi dovranno essere** privi di testa, collo e zampe, completamente eviscerati e asciutti. La pelle dovrà essere pulita totalmente, e completamente priva di penne, peli ed altri

residui del piumaggio in modo tale da essere già pronta per il lavaggio e la cottura. Non dovrà inoltre, presentare ecchimosi o altre macchie. Il peso medio dovrà oscillare in circa kg. 1,200. I busti di pollo dovranno essere confezionati singolarmente in conformità alla normativa vigente.

- **Le cosce di pollo freschi** (detti anche fuselli, fusi o perine), dovranno essere di pezzatura omogenea **con peso uniforme compreso tra 160 e 180 gr.**

Le carni dovranno presentare:

- **totale assenza di penne, peli e altri residui di pennaggio, in modo tale da essere pronti per il lavaggio e la cottura**
  - cute di colore giallo-rosa consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale, priva di segni dovuti a traumi
  - tessuti muscolari di colore bianco-rosa, con consistenza soda e pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità e di evidente sierosità
  - assenza di odori o sapori anomali dopo prova di cottura
- **I petti di pollo freschi** dovranno essere intesi come la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle. Dovrà essere di 1° qualità **di classe A**, così come essa è definita dalle consuetudini di mercato e dal Regolamento (CE) 543/2008.

N.B. Il quantitativo presunto biennale di Kg. 5.500, indicato all'art.1 del presente capitolato, dovrà essere fornito **per metà circa come petti interi di gr. 400 ca. cadauno** (confezionati singolarmente in conformità alla normativa vigente) **e per metà come fettine del peso di circa 100 gr. cadauna e con uno spessore non superiore a 1 cm. ca.** Entrambi le tipologie di petto di pollo non dovranno presentare ecchimosi o macchie di qualunque genere, ne' evidente sierosità. Non dovranno essere lacerati.

- **I petti di tacchino o fesa freschi interi** dovranno essere intesi come la massa muscolare del petto, disossata e senza pelle in confezioni da kg. 3 a kg. 5, su richiesta. Non dovranno presentare ecchimosi o macchie di qualunque genere, ne' evidente sierosità.  
I petti di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto in conformità alle normative riguardanti l'igiene degli alimenti
- **Petto di tacchino fresco a fette:** le fette dovranno essere di peso di circa 100g cadauna e con uno spessore non superiore a 1 cm circa. Non dovranno presentare ecchimosi o macchie di qualunque genere. Non dovranno essere lacerate. Dovranno essere di 1° qualità **di classe A**, così come essa è definita dalle consuetudini di mercato e dal Regolamento (CE) 543/2008.
- **Le anche di tacchino fresche** dovranno essere prive di ossa e pelle. Il prodotto deve arrivare sottovuoto in confezioni da 4-5kg circa.
- **Le cosce di coniglio fresche** sono da intendersi come cosce posteriori ricavate da coniglio intero di kg. 1,300 / 1,600, di provenienza **nazionale**, macellato fresco, asciutto, senza pelle. Le cosce dovranno essere confezionate sottovuoto.

**La carne avicunicola fresca** dovrà essere di 1° qualità, così come essa è definita dalle consuetudini di mercato e dal Regolamento (CE) 543/2008, risultare sana ed in ottimo stato di conservazione.

**Dovrà provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia. La macellazione deve essere recente: non superiore a 3 giorni e non inferiore a 24 ore.**

Le carni devono provenire da allevamenti a terra, pertanto sono escluse dalla somministrazione quelle allevate in tutto o in parte in gabbie (batterie). Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

Ciascun lotto consegnato deve essere accompagnato da dichiarazione attestante che le carni provengono da animali riconosciuti sani alla visita sanitaria effettuata prima e dopo la macellazione.

• **Il coniglio congelato dovrà essere:**

- Di provenienza nazionale
- Senza testa, completamente eviscerato e asciutto, senza frattaglie, pelle e zampe.
- Il peso medio dovrà essere di circa 1 Kg. cad.

• **I petti di pollo congelati dovranno essere:**

- Di provenienza nazionale
- Divisi a metà, privi di scheletro sternale, senza ecchimosi o macchie né lacerati
- Il peso medio dovrà essere di circa 200 Gr. cad.

• **La fesa di tacchino congelata dovrà essere:**

- Di provenienza nazionale
- Di animale maschio
- In confezione sottovuoto di circa 4/6 Kg. cad.
- La macellazione dei tacchini deve essere recente: non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore

**La carne avicunicola congelata** dovrà essere di 1° qualità, così come essa è definita dalle consuetudini di mercato, risultare sane ed in ottimo stato di conservazione. **Le carni dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale.**

Ciascun lotto consegnato deve essere accompagnato da dichiarazione attestante che le carni provengono da animali riconosciuti sani alla visita sanitaria effettuata prima e dopo la macellazione.

Le carni non devono presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo, segni parziali di scongelamento.

Le carni devono provenire da animali allevati a terra, pertanto sono escluse quelle provenienti da animali allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

I mangimi utilizzati per gli allevamenti devono corrispondere ai requisiti delle leggi che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

**Per tutti i prodotti di carne avicunicola:**

**Confezionamento :**

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

**In particolare in etichetta devono comparire le seguenti informazioni:**

- denominazione della specie
- taglio anatomico
- categoria commerciale delle carni
- sede di produzione e confezionamento dello stabilimento
- riproduzione del bollo CEE S o P
- data di macellazione
- data di confezionamento
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore
- su ciascun imballaggio deve essere riportato il peso netto

Tutte le confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e /o distributore

Tutti i prodotti devono in ogni caso essere conformi alle caratteristiche organolettiche della tipologia richiesta. Dovranno altresì essere conformi all'art. 4 della L.R. Toscana n. 53/2000 in materia di O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati).

**Limiti microbiologici:**

Assenza di patogeni

**Caratteristiche chimico-fisiche:**

- farmaci e contaminanti: assenti
- sostanze ormonali: assenti
- sostanze inibenti: assenti
- sostanze conservanti: assenti

Trasporto:

Il trasporto della merce deve avvenire nel rispetto delle temperature e modalità di conservazione, secondo le indicazioni del produttore e delle norme vigenti.

**Vita residua “shelf life” del prodotto:**

80% (intesa come percentuale di vita residua rispetto all'intervallo fra la data di scadenza e la data di consegna alle Cucine).

**Tracciabilità di filiera:**

Deve essere prodotta un'identificazione documentata della merce.

Il fornitore, su specifica richiesta dell'Azienda ASP “Città di Siena”, dovrà produrre copia dei referti analitici circa le procedure di autocontrollo aziendale.

I prodotti non dovranno contenere allergeni (Reg UE 1169/2011) diversi dal sedano, nemmeno in tracce o per possibile contaminazione.

### **Caratteristiche organolettiche**

I prodotti dovranno essere sottoposti almeno a due cicli di lavaggio.

I prodotti dovranno essere asciutti e pronti per il consumo. Non saranno pertanto ammessi prodotti per cui sia indicata raccomandazione di ulteriore lavaggio o risciacquo. Dovranno avere le caratteristiche del prodotto fresco ed essere perfettamente puliti, mondati e turgidi. Non dovranno presentare marciumi, tracce di appassimento, imbrunimenti e odori e sapori estranei alle caratteristiche del prodotto.

### **Caratteristiche microbiologiche**

Assenza di patogeni.

I requisiti igienico e sanitari e i requisiti qualitativi minimi dovranno essere conformi alle normative vigenti (DM 3746 del 2014).

Su richiesta, la ditta aggiudicataria dovrà fornire gli esiti analitici delle verifiche di laboratorio sui propri prodotti.

### **Confezionamento :**

Tutti i contenitori utilizzati per il confezionamento dei prodotti devono essere riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono presentarsi chiuse, sigillate, senza difetti e riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla legge in materia di etichettatura. (D. Lgs. N. 109 del 27.01.92 e n. 157 del 24.06.04 e successive modifiche ed integrazioni).

In particolare l'etichetta dovrà indicare:

- Il nome del prodotto
- Gli ingredienti
- Le modalità di conservazione
- Il peso
- La data di scadenza
- Il nome del produttore e la sede dello stabilimento
- Non dovrà recare l'indicazione: "si consiglia il risciacquo prima del consumo"

### **Art. 3 – Durata**

1. L'appalto ha durata biennale con decorrenza dalla data di stipula del contratto (**presumibilmente a decorrere dal 01 NOVEMBRE 2018**), fatto salvo quanto indicato al successivo comma 3.
2. La Ditta contraente è comunque tenuta a garantire la fornitura affidata, oltre la data di scadenza del contratto, alle medesime condizioni e modalità, senza eccezione alcuna, sino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 6 sei mesi.
3. E' facoltà dell'Amministrazione procedere in via d'urgenza all'esecuzione della fornitura, anche nelle more della stipulazione formale del relativo contratto ai sensi del D. Lgs. 50/2016;

#### **Art. 4 – Aumenti, diminuzioni e revisione prezzi**

1. Per ogni singolo lotto, nel corso dell'esecuzione del contratto e fino alla concorrenza di un quinto dell'originario importo contrattuale, l'Amministrazione può richiedere e l'impresa ha l'obbligo di accettare alle condizioni tutte del contratto, un aumento delle prestazioni, calcolato sulla base del costo unitario indicato in sede di gara.
2. l'A.S.P. Città di Siena può inoltre affidare all'impresa un ulteriore aumento contrattuale fino alla concorrenza di un altro quinto calcolato sull'importo originario dell'appalto, ferme restando le condizioni di contratto, previa accettazione per iscritto da parte dell'impresa.
3. l'A.S.P. Città di Siena può altresì ridurre la fornitura nella misura di un quinto dell'originario importo dell'appalto, senza che la Ditta affidataria possa nulla pretendere.
4. Si applicano le norme vigenti in materia di revisione prezzi ivi compreso quanto previsto dall'art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 5 – Esecuzione del contratto – Garanzia definitiva**

1. A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle stesse, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire, prima del perfezionamento del medesimo, la garanzia definitiva prevista dall'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.
2. La cauzione definitiva deve essere presentata nei termini e con le modalità stabilite nella comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria. Nel caso in cui l'aggiudicatario non ottemperi a quanto ivi previsto l'ASP Città di Siena ne dichiara la decadenza dall'aggiudicazione.
2. La cauzione definitiva è mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto. Essa pertanto va reintegrata a mano a mano che su di essa l'ASP Città di Siena opera prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove ciò non avvenga entro il termine di quindici giorni dalla lettera di comunicazione inviata al riguardo dall'ASP Città di Siena, quest'ultima ha la facoltà di risolvere il contratto, con le conseguenze previste per i casi di risoluzione del presente capitolato speciale.
3. Il deposito cauzionale definitivo è svincolato con le modalità previste al comma 5 dell'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

#### **Art. 6 – Oneri a carico dell'appaltatore**

1. La fornitura dovrà essere effettuata in conformità a quanto prescritto dal presente Capitolato e comunque nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente in materia.
2. Il trasporto delle merci dovrà essere rigorosamente confacente alla normativa vigente, pena la non accettazione dei prodotti trasportati.

3. I mezzi impiegati per il trasporto dei prodotti devono garantire la temperatura prevista dalla normativa vigente e inoltre devono essere mantenuti puliti.
4. Nell'eseguire la consegna della merce, il fornitore ha l'obbligo del rispetto delle normative e leggi che regolano la tutela dell'igiene o disposizioni che potranno essere prescritte dall'A.S.P. Città di Siena per la buona protezione e conservazione della merce stessa.
5. **La fornitura dovrà essere effettuata per i quantitativi di volta in volta richiesti dall'A.S.P. Città di Siena, in parte presso il magazzino della Cucina Centralizzata, ubicata in Viale Toselli n. 8 a Siena, e in parte presso il magazzino della Cucina ubicata all'interno della struttura Campansi, in Via Campansi n. 18 a Siena.**

**La consegna s'intende alla porta d'ingresso dei magazzini delle due cucine**

6. Le consegne, in ogni caso, dovranno avvenire nei giorni indicati nell'ordine stesso e potranno essere richieste anche giornalmente.
7. Per la Cucina Centralizzata di Viale Toselli, le consegne dovranno avvenire tassativamente entro le ore 10,00.  
Per la cucina di Via Campansi le consegne dovranno avvenire nelle ore preventivamente concordate e comunque entro le ore 12.00.
8. Gli ordinativi delle merci saranno effettuati tramite buono d'ordine, vistato dal dipendente del magazzino autorizzato, da inviarsi alla ditta vincitrice a mezzo fax o altri mezzi di trasmissione informatici. La Ditta fornitrice dovrà indicare sul documento di consegna il numero del buono d'ordine inviato dal magazzino.
9. Nel documento che accompagna la merce dovranno essere indicati con precisione tutti i dati e caratteristiche necessari per l'individuazione quantitativa e qualitativa del prodotto. Il suddetto documento sarà sottoscritto dall'addetto al magazzino a conferma della regolare consegna.
10. Le forniture non potranno essere sospese o abbandonate per alcuna causa senza il preventivo assenso dell'A.S.P. Città di Siena.
11. In caso di abbandono o sospensione ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato l'Amministrazione potrà sostituirsi all'appaltatore senza formalità di sorta, anche attraverso l'affidamento ad altra Ditta con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni.
12. Fanno carico al fornitore, e pertanto si intendono già compresi nel prezzo offerto, le spese di imballaggio e di trasporto, franco magazzini delle due cucine.
13. La fornitura dovrà essere effettuata in conformità a quanto prescritto dal presente Capitolato e comunque nel rispetto delle disposizioni previste dalla normativa vigente in materia.
14. La ditta affidataria per quanto non disposto nel presente capitolato dovrà attenersi scrupolosamente alle direttive impartite dai responsabili delle cucine dell'A.S.P. Città di Siena.
15. La Ditta aggiudicataria, dovrà fornire a richiesta dell'A.S.P. Città di Siena, pena la decadenza dell'appalto, il Piano di autocontrollo (HACCP) specifico per il servizio in questione.



16. La Ditta aggiudicataria è tenuta alla stretta osservanza delle procedure igienico sanitarie previste dal suddetto piano di autocontrollo HACCP in particolar modo per quanto riguarda la pulizia e/o sanificazione dei mezzi utilizzati.

### **Art. 7 – Controlli sui prodotti e norme igieniche**

A seguito di specifica richiesta l'aggiudicatario dovrà fornire, in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 16.5.1997 n. 155, attuativo delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE, l'autocertificazione del produttore inerente i piani di autocontrollo e le relative certificazioni di analisi del prodotto oggetto dell'appalto.

L'A.S.P. Città di Siena si riserva la facoltà di poter effettuare, in qualsiasi momento, controlli sulla qualità delle derrate, sottoponendole eventualmente, anche ad analisi chimiche presso laboratori e/o istituti autorizzati, al fine di verificare la rispondenza alle caratteristiche igienico-sanitarie, in particolare in adempimento alla disciplina prevista dal D. Lgs. 155/1997 e alle leggi ad esso collegate e del conseguente proprio piano di autocontrollo.

I controlli relativi ai vari aspetti merceologici e non, alla corrispondenza alla vigente legislazione in materia e/o alle condizioni pattuite, potranno avvenire, in relazione alla natura dei prodotti, in più momenti e in particolare:

- all'atto della consegna, con riferimento soprattutto a tutti quegli aspetti rilevabili al ricevimento (imballaggio, data di scadenza, provenienza, conformità dei mezzi di trasporto, pezzatura, ecc.);
- durante la permanenza negli appositi locali di deposito, al momento dell'apertura degli imballaggi primati o durante le varie fasi della lavorazione, per tutti gli altri aspetti non precedentemente rilevabili.

Le spese relative ai controlli di cui sopra, nel caso emergano irregolarità igienico-sanitarie, saranno a carico del fornitore e addebitate con le stesse modalità previste per l'applicazione delle penalità.

Le responsabilità del fornitore connesse a quanto accertato permangono anche dopo l'accettazione della provvista e fino a che sia stata eseguita eventuale relativa analisi.

L'A.S.P. Città di Siena, onde evitare possibili contestazioni, si impegna, nei limiti del possibile, a invitare il fornitore ad assistere al prelevamento della campionatura da sottoporre ad analisi di laboratorio.

Nel caso di ritiro di prodotti dal mercato, le quantità giacenti presso i magazzini potranno essere restituite al fornitore, con a carico il saldo contabile.

### **Art. 8 – Osservanza di leggi e regolamenti**

1. L'Impresa appaltatrice si impegna al rispetto di tutte le norme legislative e regolamentari, nazionali e locali, vigenti, o emanate nel corso della vigenza contrattuale, in ordine alla materia oggetto del contratto e alla tutela del personale addetto.
2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi infortunistici, assistenziali o previdenziali, sono a carico dell'impresa, la quale ne è la sola responsabile, con l'esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Asp Città di Siena e di indennizzo da parte della medesima.
3. L'impresa ha, nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio, l'obbligo assoluto:

- di applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per la specifica categoria di dipendenti e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si esegue il servizio, con particolare riguardo ai minimi retributivi e agli strumenti di tutela dell'occupazione.
  - di applicare, ancorché non aderente alle associazioni firmatarie, nei confronti dei lavoratori dipendenti, e se cooperativa, nei confronti dei soci-lavoratori, tutte le disposizioni legislative e regolamentari concernenti le contribuzioni e le assicurazioni sociali, nonché di corrispondere regolarmente le retribuzioni mensili maturate previste da leggi, regolamenti, contratti nazionali, territoriali e/o regionali e aziendali stipulati dalle organizzazioni sindacali più rappresentative su base nazionale nel settore a cui l'appalto fa riferimento.
4. L'impresa applica altresì il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione, e, se cooperativa, anche nei rapporti con i soci.
  5. I suddetti obblighi vincolano l'impresa anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o recede da esse e indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.
  6. Ai sensi dell'art. 35, comma 32, della legge 4 agosto 2006, n. 248 e 17 comma 2 della Legge Regionale 38/2007, l'emissione di ogni certificato di pagamento è subordinata all'acquisizione del DURC e di ogni altra documentazione attestante che gli adempimenti connessi con le prestazioni di lavoro dipendente concernenti il servizio (versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente, versamento dei contributi previdenziali e assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie dei dipendenti) sono stati correttamente eseguiti dall'appaltatore.
  7. In caso di inottemperanza agli obblighi sopra precisati, accertata dall'A.S.P. Città di Siena nell'ambito della verifica di cui al comma precedente, l'Amministrazione medesima comunica all'impresa e alla Direzione provinciale del lavoro l'inadempienza accertata e procede alla sospensione del pagamento del servizio. Le somme così accantonate sono destinate a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui al presente articolo. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non viene effettuato sino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.
  8. Per le sospensioni dei pagamenti di cui al comma precedente l'impresa non può opporre eccezione all'A.S.P. Città di Siena, né ha titolo a risarcimento di danni.
  9. L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle disposizioni dettate dal D.Lgs. 81/2008 e in particolare deve essere in possesso dell'idoneità tecnico professionale di cui all'articolo 26, comma 1, lettera a) del decreto legislativo medesimo.
  10. La ditta affidataria è tenuta a trasmettere entro 20 giorni, a mezzo lettera raccomandata, all'Amministrazione ogni modificazione intervenuta nei propri assetti proprietari, fornendo

la documentazione necessaria per le verifiche del sussistere dei requisiti previsti dalla legge in materia di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso.

11. In caso di inottemperanza grave e reiterata agli obblighi precisati nel presente articolo è facoltà dell'Amministrazione di risolvere unilateralmente il rapporto contrattuale.

### **Art. 9 – Stipula del contratto**

1. La ditta aggiudicataria del servizio è tenuta a stipulare apposito contratto con le modalità successivamente comunicate dall'ASP Città di Siena.
2. Il contratto è stipulato interamente “a misura, per cui i prezzi unitari offerti in sede di gara costituiscono prezzi contrattuali; l'importo del servizio può variare in aumento o in diminuzione, secondo la quantità effettiva della prestazione, fermi restando i limiti previsti al precedente articolo 4.
3. Come già indicato all'art.3 è facoltà dell'Amministrazione procedere in via d'urgenza all'esecuzione della fornitura, anche nelle more della stipulazione formale del relativo contratto ai sensi del D. Lgs. 50/2016.
4. Le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente atto sono a totale carico dell'Appaltatore. Le parti concordano di registrare il presente atto solo in caso d'uso, come da normativa vigente. L'imposta di bollo relativa al presente contratto è assolta in modo virtuale con Autorizzazione dell'Agenzia delle Entrate di Siena Prot. n. 2006/2358 del 25.01.06

### **Art. 10 – Documenti facenti parte integrante del contratto**

Formano parte integrante del contratto, ancorché non materialmente allegati allo stesso:

- a) il presente capitolato d'oneri;
- b) il Disciplinare di gara
- c) l'offerta economica della ditta aggiudicataria;
- d) La documentazione tecnica presentata in sede di gara
- e) il provvedimento di aggiudicazione.

### **Art. 11 – Garanzia per evizione**

La Ditta appaltatrice è tenuta alla garanzia per vizi, prevista dall'art. 1490 e seguenti del c.c.. L'accettazione delle forniture da parte dell'ASP non solleva il fornitore dalla responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai difetti, alle imperfezioni ed ai vizi apparenti od occulti dei presidi, seppure non rilevati all'atto della consegna, ma accertati in seguito. In tali casi, l'ASP ha facoltà di applicare le disposizioni previste dal precedente articolo del presente Capitolato.

### **Art. 12 – Responsabilità dell'appaltatore**

1. L'appaltatore risponde direttamente dei danni a persone e cose, comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause a esso imputabili di qualunque natura o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto a rivalsa o compensi da parte dell'Amministrazione.

#### **Art. 13 – Richiami e diffide in corso di esecuzione**

1. L'impresa che durante l'esecuzione dell'appalto dà motivo a più rilievi per negligenze e inadempienze nell'osservanza delle clausole contrattuali, può essere soggetta a diffida e/o a richiami senza pregiudizio per l'applicazione delle penali.
2. Le diffide di cui al presente articolo sono comminate dai responsabili delle Cucine servite.
3. Nel caso in cui siano state comminate due o più diffide o richiami, l'A.S.P. Città di Siena si riserva di procedere alla risoluzione del contratto.

#### **Art. 14 – Divieto di cessione del contratto e subappalto**

E' vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto.

Il subappalto è ammesso a condizione che la Ditta concorrente indichi in offerta le parti dell'appalto che intende eventualmente subappaltare a terzi, nei limiti e secondo le modalità previste D.Lgs. n. 50/2016.

#### **Art. 15 – Penalità: fattispecie e importi**

2. L'A.S.P. ha facoltà di contestare e di rifiutare la merce riconosciuta difettosa o comunque non rispondente in tutto o in parte ai requisiti e alle caratteristiche tecniche previste.
2. In caso di contestazione l'A.S.P. potrà richiedere al fornitore la sostituzione dei prodotti senza alcun onere aggiuntivo, oppure, in caso di urgenza, provvedere direttamente all'acquisto presso altri fornitori o depositi, addebitando eventuali differenze di prezzo all'appaltatore.
3. Qualora venga richiesta la sostituzione, la merce deve essere consegnata in tempo utile, in modo tale che l'A.S.P. non riceva danno nella necessaria continuità degli approvvigionamenti.
4. In caso di ritardo o rifiuto nelle consegne dei prodotti oggetto del contratto o nella sostituzione di quelli contestati l'A.S.P. potrà rivolgersi ad altra ditta di fiducia, addebitando alla Ditta appaltatrice le eventuali maggiori spese sostenute e riservandosi la facoltà di applicare ulteriori penalità proporzionali all'inadempimento e variabili da un minimo di euro 100,00 (cento) ad un massimo di euro 5.000,00 (cinquemila), fatta salva ogni altra azione a tutela degli eventuali danni subiti. **La medesima penalità sarà applicata in particolare in caso di fornitura non conforme anche parzialmente a quanto previsto dall'art. 2 del presente capitolato in merito alle caratteristiche merceologiche dei prodotti forniti**, nonché in ogni altra ipotesi di inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dalla Ditta fornitrice.

#### **Art. 16 – Penalità – Modalità di applicazione**

1. L'ammontare delle penalità è addebitato sul credito dell'affidatario dipendente dal contratto cui esse si riferiscono, ovvero, non bastando, sulla cauzione definitiva; in tali casi, l'integrazione dell'importo della cauzione avviene entro il termine previsto dal comma 4 dell'articolo 17.

2. Nel caso gli importi di cui al comma 1 siano insufficienti, l'ammontare delle penalità viene addebitato sui crediti dipendenti da altri contratti che l'affidatario ha in corso con l'A.S.P. Città di Siena, previo "fermo amministrativo" disposto con provvedimento dell'organo competente.
3. Le penalità sono notificate all'affidatario a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata nel domicilio legale indicato in contratto, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale.
4. L'ammontare delle penalità è addebitato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura, e viene introitato, in apposito capitolo, in conto entrate dell'A.S.P. Città di Siena.
5. Le penalità non possono essere abbandonate, nemmeno parzialmente, a meno che, all'atto della liquidazione della fattura o delle fatture, esse siano riconosciute inapplicabili.
6. Qualora l'importo complessivo delle penali irrogate sia superiore al 10 per cento dell'importo contrattuale è facoltà, per l'A.S.P. Città di Siena, di risolvere il contratto in danno dell'affidatario.

### **Art. 17 – Fatturazioni e pagamenti**

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri più facili ed immediati. A tal fine, la fattura dovrà riportare il numero dell'ordine ricevuto ed il numero di riferimento al documento di accompagnamento della merce.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate a: **ASP CITTA' DI SIENA – VIA CAMPANSI N.18 – 53100 SIENA . P.IVA E C.F.: 01170590523** in base a quanto riportato sui rispettivi ordinativi ricevuti. **Le fatture dovranno sempre essere suddivise secondo la destinazione della merce in modo che in una stessa fattura non vengano riportate voci di merci consegnate in due diverse strutture. A tal proposito sulla fattura dovrà essere sempre riportato il luogo di destinazione della merce.**

I pagamenti saranno effettuati nei termini di legge con bonifico bancario fatto salvo il buon esito delle verifiche previste.

Ai sensi di quanto previsto dall'art.1, commi da 209 a 213 della Legge 24/12/2007 n. 244, e successive modificazioni, e dal Regolamento in materia di emissione, trasmissione e ricevimento della fattura elettronica da applicarsi alle amministrazioni pubbliche di cui al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze 3 aprile 2013, n. 55, a far data dal 31/03/2015 le fatture dovranno essere trasmesse all'ASP esclusivamente in formato elettronico, attraverso il Sistema Di Interscambio (SDI).

I codici identificativi univoci (codice IPA) dei nostri uffici sono i seguenti:

- I.P.A. (indice delle Pubbliche Amministrazioni) **Uff\_eFatturaPA**
- Codice Univoco Ufficio (per ricevimento fatture) **UFJUWP**

La Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente inserire in fattura i dati relativi a:

- Codice Identificativo Gara (CIG)
- Codice I.P.A.
- Numero d'ordine

Oltre a quelli sopra indicati la Ditta aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad inserire in fattura i dati che anche successivamente potranno essere necessari sulla scorta delle indicazioni fornite dagli uffici competenti.

Il mancato rispetto delle disposizioni non consentirà il regolare pagamento delle fatture, che saranno restituite al fornitore stesso.

#### **Art. 18 – Sospensione dei pagamenti**

1. L'A.S.P. Città di Siena, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, i pagamenti all'impresa cui sono state contestate inadempienze nell'esecuzione del servizio, fino a quando l'impresa non si pone in regola con gli obblighi contrattuali.
2. La sospensione non può avere durata superiore a tre mesi dal momento della notifica all'impresa a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata al domicilio legale indicato in contratto, ed è preceduta da "fermo amministrativo" disposto con provvedimento dell'organo competente. Trascorsi i suddetti tre mesi senza che l'impresa si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali, l'A.S.P. Città di Siena può procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento.

#### **Art. 19 – Cessione dell'Azienda**

1. L'acquirente di un'impresa aggiudicataria di un appalto dell'Amministrazione subentra nel contratto, con le modalità previste dalle vigenti norme in materia.
2. Le disposizioni di cui al comma 1 si applicano anche in caso di affitto o usufrutto dell'azienda.

#### **Art. 20 – Cessione del credito**

1. È ammessa la cessione dei crediti vantati dall'impresa aggiudicataria verso l'A.S.P. Città di Siena, a condizione che il cessionario sia un istituto bancario o un intermediario finanziario di cui alle leggi in materia bancaria e creditizia, il cui oggetto sociale preveda l'esercizio dell'attività di acquisto di crediti d'impresa e che il contratto di cessione, in originale o in copia autenticata, sia trasmesso all'A.S.P. Città di Siena prima o contestualmente al certificato di pagamento sottoscritto dal responsabile del procedimento.

#### **Art. 21 – Modifiche della ragione sociale**

1. Le modifiche e le variazioni della denominazione e della ragione sociale dell'impresa aggiudicataria devono essere prontamente comunicate all'A.S.P. Città di Siena.
2. La comunicazione è corredata da copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata; in particolare, dall'atto notarile deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente; in mancanza, il titolare o il legale rappresentante dell'impresa trasmettono apposita dichiarazione contenente quanto richiesto.

3. Fino a quando non si conclude la procedura di cui ai commi 1 e 2, l'A.S.P. Città di Siena continua a riconoscere il soggetto contraente, pertanto eventuali fatture pervenute con la nuova intestazione, nell'attesa, non saranno liquidate.

#### **Art. 22 – Risoluzione e recesso**

1. Si potrà procedere alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - a) quando l'A.S.P. Città di Siena e l'affidatario, per mutuo consenso, sono d'accordo sull'estinzione del contratto prima dell'avvenuto compimento dello stesso; l'affidatario ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;
  - b) per sopravvenuta, assoluta e definitiva impossibilità della prestazione da parte dell'affidatario per causa ad esso non imputabile; l'affidatario ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva;
  - c) per fallimento, scioglimento, liquidazione o cessazione di attività;
  - d) per ricorso al subappalto senza autorizzazione; l'A.S.P. Città di Siena incamera la cauzione definitiva;
  - e) per cessione dell'azienda, ove l'A.S.P. Città di Siena decida di non continuare il rapporto contrattuale con l'acquirente; l'impresa ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva; la medesima procedura si adotta in caso di affitto e usufrutto dell'azienda;
  - f) per mancata reintegrazione della cauzione definitiva a seguito dei prelievi operati dall'A.S.P. Città di Siena per fatti connessi con l'esecuzione del contratto; l'A.S.P. Città di Siena incamera la parte restante della cauzione;
  - g) per frode, grave negligenza e inadempimento, mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni sottoscritte; l'A.S.P. Città di Siena incamera la cauzione definitiva, salva l'applicazione delle previste penali e l'ulteriore diritto al risarcimento danni derivanti dal nuovo affidamento, quantificati anche nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al medesimo;
  - h) qualora l'importo complessivo delle penali irrogate sia superiore al 10 per cento dell'importo contrattuale e l'Amministrazione si avvalga della facoltà di cui al precedente art. 17 comma 4, l'A.S.P. Città di Siena incamera la cauzione definitiva salvo l'ulteriore diritto al risarcimento danni derivanti dal nuovo affidamento, quantificati anche nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al medesimo;
  - i) ove l'A.S.P. Città di Siena, in qualunque momento dell'esecuzione, comunichi all'affidatario di voler sciogliere unilateralmente il contratto per comprovati motivi di pubblico interesse; l'affidatario ha diritto alla restituzione della cauzione definitiva e al pagamento del dieci per cento delle forniture non eseguite fino ai quattro quinti dell'importo del contratto;
  - j) negli altri casi previsti dal presente capitolato e dalla vigente normativa;
2. L'A.S.P. ha facoltà di adottare provvedimento di risoluzione unilaterale del contratto, dopo due contestazioni scritte e motivate inviate all'affidatario, fatto salvo il diritto al contraddittorio.
3. In caso di recesso unilaterale l'affidatario sarà obbligato a risarcire il danno che sarà individuato e quantificato nell'eventuale differenza di prezzo conseguente al nuovo affidamento. L'A.S.P. Città di Siena incamera la cauzione definitiva.
4. Ove si pervenga alla risoluzione del contratto, all'affidatario è dovuto il pagamento del valore della fornitura eseguita fino al momento dell'avvenuta comunicazione della risoluzione, effettuata con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, indirizzata all'impresa nel domicilio legale indicato in contratto.

5. Nei casi di risoluzione del contratto di cui al comma 1, lettere d), f), g) e h), ed al comma 3 l'A.S.P. Città di Siena ha la facoltà di affidare a terzi la parte rimanente della fornitura, in danno dell'impresa inadempiente. L'affidamento avviene per procedura negoziata, stante l'urgenza di limitare le conseguenze dei ritardi connessi con la risoluzione del contratto.
6. All'impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'A.S.P. Città di Siena rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dalla cauzione incamerata e, ove questa non sia sufficiente, da eventuali crediti dell'impresa, previo "fermo amministrativo" del corrispettivo regolarmente dovuto all'impresa. Nel caso di minore spesa, nulla compete all'impresa inadempiente. L'esecuzione in danno non esime l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

#### **Art. 23 – Procedimento Amministrativo**

1. Quando sorgono contestazioni tra l'A.S.P. e l'affidatario, oppure quando questi contesta le prescrizioni dategli perché ritenute contrarie ai patti del contratto, il responsabile del procedimento, nel termine di quindici giorni, decide sulle controversie.
2. Le decisioni definitive del responsabile del procedimento sono notificate l'affidatario, che provvede per intanto ad eseguirle.

#### **Art. 24 – Esclusione dall'arbitrato**

Ove l'affidatario ritenga insoddisfacenti le decisioni del responsabile del procedimento, la definizione della controversia è attribuita al foro di Siena. E' infatti esclusa la possibilità di deferire le controversie attinenti al contratto d'appalto ad arbitri.

#### **Art. 25 – Norma di rinvio**

Per quanto non previsto dal presente Capitolato Speciale, si fa rinvio al Codice Civile e alla disciplina normative e regolamentare in materia di appalti pubblici.

#### **Art. 26 – Informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003**

I dati personali richiesti dalla stazione appaltante per finalità inerenti la definizione del presente procedimento e la conseguente attività esecutiva verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo, oltre che per l'adempimento degli obblighi previsti dalle disposizioni normative e regolamentari vigenti in materia. Il trattamento dei dati personali avverrà in maniera manuale ed informatica.

Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria. I dati raccolti saranno utilizzati ed eventualmente comunicati ad altri soggetti pubblici o privati, ai fini strettamente necessari per lo svolgimento delle attività istituzionali e di quelle eventualmente connesse, oltre che per l'adempimento di ogni altro obbligo previsto da disposizioni normative o regolamentari.

Titolare del trattamento dei dati personali è l'Asp Città di Siena, con sede legale in Via Campani n.18 (Siena), legalmente rappresentato dal Presidente pro-tempore.

In relazione al trattamento dei dati personali, gli interessati possono esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D. Lgs. N. 196/2003 e, in particolare, avuto notizia per effetto della presente informativa dell'esistenza presso la stazione appaltante dei dati personali e delle finalità del trattamento operato sui medesimi, possono richiedere che tali dati vengano comunicati in forma



intelligibile, ottenerne la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, l'aggiornamento, l'integrazione, la rettifica, il blocco dei dati trattati in violazione di legge, oppure opporsi in tutto o in parte, per motivi legittimi, al trattamento dei dati personali ancorché pertinenti allo scopo della raccolta ed all'utilizzo per fini pubblicitari o promozionali.