Comune di Loro Piceno

Provincia di Macerata

Piazza G. Matteotti, 2 - 62020 Loro Piceno (MC) - Cod. Fisc. e Part. IVA 00185360435
***Tel. 0733/509112 - Fax 0733/509785** – E-mail: info@comune.loropiceno.mc.it*
PEC comune.loropiceno.mc@legalmail.it

CAPITOLATO

FORNITURA GENERI ALIMENTARI PER MENSA SCOLASTICA PER N.20 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA PROROGABILE DI ULTERIORI 10 MESI

CIG DISTINTI PER LOTTO:

LOTTO	CIG IN EURO PER N. 30 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA (INCLUSA EVENTUALE PROROGA DI 10 MESI)
LOTTO N.1 GENERI ALIMENTARI VARI	8615817D19
LOTTO N.2 FRUTTA E VERDURA FRESCA-di stagione	8615819EBF
LOTTO N.3 PANE E PIZZA	861582106A
LOTTO N.4 PASTA FRESCA	861582213D
LOTTO N.5 CARNE FRESCA (BOVINO - SUINO - POLLAME)	86158242E3

ART. 1 - DESCRIZIONE

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di generi alimentari per le tipologie e i quantitativi individuati nell'allegato PRODOTTI, per il servizio di refezione nella mensa scolastica del Comune di Loro Piceno sita in Via Papa Giovanni XXIII n.ro 16;

ART. 2 – DURATA

Il contratto riguarda la fornitura di generi alimentari, come da elenco PRODOTTI allegato, per la mensa scolastica del Comune di Loro Piceno per un periodo di venti mesi di attività scolastica prorogabile di ulteriori 10 mesi.
Nelle more della definizione delle nuove procedure di gara è fatto comunque obbligo al fornitore di proseguire le forniture.

ART. 3 – IMPORTO

L'importo del contratto viene stimato come si seguito

TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO RELATIVO A N.10 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA	IMPORTO IN EURO RELATIVO A 20 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA	IMPORTO IN EURO RELATIVO A 30 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA (con eventuale proroga)

LOTTO N.1 GENERI ALIMENTARI VARI	15.777,13	31.554,26	47.331,39
LOTTO N.2 FRUTTA E VERDURA FRESCA-di stagione	10.741,00	21.482,00	32.223,00
LOTTO N.3 PANE E PIZZA	3.116,10	6.232,20	9.348,30
LOTTO N.4 PASTA FRESCA	2.348,90	4.697,80	7.046,70
LOTTO N.5 CARNE FRESCA (BOVINO – SUINO - POLLAME)	12.284,00	24.568,00	36.852,00
TOTALE	**44.267,13**	**88.534,26**	**132.801,39**

oltre Iva di legge.
L'Amministrazione si riserva la facoltà di aumentare o diminuire nel limite di 1/5 dell'importo contrattuale la spesa prevista alle stesse condizioni contrattuali.
I prezzi offerti s'intendono fissi e invariati per la durata contrattuale e saranno applicati sulle quantità ordinate di volta in volta.
I quantitativi potranno subire variazioni. Gli importi liquidati al fornitore saranno in ogni caso determinati in relazione ai quantitativi effettivamente ordinati con riferimento ai prezzi unitari di cui all'offerta.
L'affidatario potrà accettare ordinativi di ulteriori tipologie di prodotti da parte della mensa scolastica, previa presentazione di preventivo che dovrà essere convalidato dal Servizio Servizi alla Persona.

ART. 4 - MODALITÀ AGGIUDICAZIONE

Trattandosi di forniture connotate da ordinarietà e caratterizzate da elevata standardizzazione, in relazione alla diffusa presenza sul mercato di operatori in grado di offrire in condizioni analoghe i prodotti richiesti, l'aggiudicazione avverrà secondo il criterio del minor prezzo, ai sensi dell'art. 95 comma 4 lett. b) del D. Lgs 50/2016.
La stazione appaltante verifica i conteggi relativi ai prezzi che verranno indicati nei moduli inerenti l'offerta, e in caso di discordanza tra singoli prezzi e importo totale indicato verranno considerati validi i singoli prezzi e quindi verrà riaggiornato l'importo totale dell'offerta.

In caso di parità di più offerte, l'affidamento avverrà a favore della prima offerta cronologicamente pervenuta.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel presente capitolato, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali.

Nell'offerta economica l'operatore economico deve indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (art. 95, comma 10 D. Lgs. 50/2016).

Si procederà all'aggiudicazione anche in caso di unica offerta valida, purché ritenuta conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto.

ART. 5 - MODALITÀ DI RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI OFFERTA

La formulazione della Proposta da parte degli operatori economici tramite RdO dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:
- capitolato che disciplina le Condizioni Particolari di affidamento ed esecuzione della fornitura che dovrà essere firmato digitalmente ed allegato alla richiesta di Offerta;

- i documenti “Dettaglio__economico_fornitura.xls” che dovranno essere compilati dall’impresa offerente per fornire gli elementi di dettaglio dei relativi prezzi unitari della proposta e che dovranno essere firmati digitalmente e allegati alla Richiesta di Offerta;

ART. 6 - SCHEDE TECNICHE PRODOTTI OFFERTI

L’operatore economico affidatario è tenuto a trasmettere entro 7 giorni dall’aggiudicazione le schede tecniche dei prodotti offerti via PEC al seguente indirizzo:
comune.loropiceno.mc@legalmail.it.

ART. 7- MODALITA’ ESECUZIONE FORNITURE

I prodotti dovranno essere consegnati franchi e liberi da oneri presso la mensa scolastica del Comune di Loro Piceno, garantendo la consegna come specificato nei moduli allegati e relativi alle caratteristiche ed alle quantità dei prodotti.

Ogni rischio o danno per la consegna alle persone incaricate dei trasporti, ai mezzi di trasporto, al personale, a terzi eventuali è ad esclusivo carico del fornitore che è completamente responsabile del rispetto di ogni e qualsiasi disposizione in materia.

Il personale incaricato dei controlli verificherà la qualità e la quantità delle derrate consegnate. Qualora la merce fornita risultasse in tutto o in parte di qualità inferiore e/o in condizioni diverse da quelle stabilite dalle norme vigenti e dal capitolato d’appalto o se, per qualunque altra causa fosse inaccettabile, il fornitore sarà tenuto a ritirarla a proprie spese e al risarcimento degli eventuali danni, con l’obbligo di restituire in tempo debito il genere alimentare corrispondente nella qualità stabilita e nella quantità richiesta.
In difetto, è data facoltà alla stazione appaltante di procedere all’acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori, e il fornitore sarà tenuto a rimborsare gli eventuali maggiori costi sostenuti, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo.

L’accettazione della merce da parte del punto di consegna non solleva il fornitore dalle responsabilità delle proprie obbligazioni, in ordine a vizi apparenti e occulti non rilevati all’atto della consegna.

Sono a carico della Ditta fornitrice le spese di trasporto, facchinaggio, discarica all’interno del servizio scolastico di destinazione e rimozione e smaltimento degli imballaggi e dei residui di lavorazione secondo la normativa vigente.
La Ditta fornitrice dovrà obbligarsi a garantire, sotto la propria responsabilità esclusiva, tutto quanto occorra per la sicurezza nell’esecuzione della fornitura e per evitare danni materiali di qualsiasi natura. La Ditta fornitrice, inoltre, è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune di Loro Piceno ed a terzi nell’adempimento della fornitura.

ART. 8 - MODALITA’ DI TRASPORTO

Il trasporto dei prodotti dovrà avvenire su mezzi aventi i requisiti stabiliti dalla legge.
I documenti accompagnatori di trasporto dovranno riportare l’indicazione del giorno e dell’ora della consegna e ai fini degli adempimenti relativi al Reg. CE n. 178/2002; il Fornitore dovrà, in relazione a ciascuna consegna, fornire doppia copia del documento, da rilasciare all'operatore responsabile del ricevimento della merce.

ART. 9- FUORI PRODUZIONE

Nel caso in cui, durante il periodo di validità del contratto, il fornitore non sia più in grado di garantire la consegna di uno o più prodotti offerti in sede di gara, dovrà segnalarlo al Servizio Servizi alla Persona – Ufficio Scuola - in tempo utile ed indicare quali prodotti aventi identiche o migliori caratteristiche intenda offrire in sostituzione, alle stesse condizioni economiche.

ART. 10- REFERENTE DELLA FORNITURA

L'aggiudicatario è tenuto a garantire la presenza di uno o più referenti con il compito di mantenere tutti i collegamenti tecnici e operativi con la stazione appaltante.
L'aggiudicatario dovrà pertanto indicare all'Amministrazione il nominativo del predetto referente, con l'indicazione del recapito telefonico e indirizzo e-mail, oltre al numero di fax.
Il predetto referente ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento dell'appalto.
Pertanto tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempienze fatte in contraddittorio con il referente dell'impresa dovranno intendersi fatte direttamente all'impresa.

ART. 11 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA ADDETTO ALLA FORNITURA

L'impresa dovrà applicare nei confronti dei lavoratori impiegati nell'esecuzione della fornitura, condizioni normative, retributive, previdenziali ed assicurative conformi a quelle fissate dalle disposizioni legislative e dai contratti ed accordi collettivi di lavoro applicabili alla categoria e, in generale, da tutte le leggi e norme vigenti o emanate nel corso dell'appalto, sollevando l'Ente da ogni responsabilità al riguardo.

L'Ente si riserva, pertanto, il diritto di richiedere all'impresa di esibire, in qualsiasi momento nel corso dell'appalto, la certificazione comprovante l'iscrizione del proprio personale a tutte le forme di assistenza e previdenza obbligatorie per legge.

Il mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi, accertato dall'Ente o ad essa segnalato dall'Ispettorato del Lavoro, si configurerà come inadempienza dell'Impresa che potrà comportare la risoluzione del contratto. Trova comunque applicazione quanto disposto dal D.Lgs n. 50/2016.

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà:

- essere informato, formato e addestrato, a cura dell'impresa aggiudicataria, circa le misure di sicurezza, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e smi;
- essere provvisto dei dispositivi di protezione individuale previsti dal Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e dal D. Lgs 81/2008 e smi, forniti dal datore di lavoro;
- indossare indumenti idonei/divisa mantenuti in perfetto stato di pulizia e decoro;
- indossare cartellino di identificazione riportante almeno nome e cognome dell'operatore, l'impresa di appartenenza;
- essere sempre provvisto di un documento di identità personale.

ART. 12 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA E SUE RESPONSABILITA'

La ditta aggiudicataria dovrà assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e di danni arrecati eventualmente all'Ente e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezza nell'esecuzione degli adempimenti assunti con il contratto d'appalto.

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire a questa Ente il sicuro ed indisturbato possesso dei prodotti

forniti e di mantenerla estranea ed indenne di fronte ad azioni o pretese al riguardo da parte di terzi.

La ditta aggiudicataria assumerà ogni responsabilità per l'uso di dispositivi o per l'adozione di soluzioni tecniche o di altra natura che violino brevetti, per invenzioni, modelli industriali e marchi e diritti d'autore.

La ditta aggiudicataria dovrà pertanto assumere a proprio carico tutti gli oneri derivanti da eventuali azioni di contraffazione esperite nei confronti dell'Ente in relazione ai beni oggetto della fornitura o in relazione al loro uso, obbligandosi di tenere indenne l'Ente dagli oneri eventualmente sostenuti per la difesa in giudizio, nonché delle spese e dei danni a cui la stessa dovesse essere condannata con sentenza passata in giudicato.

ART. 13 - SCIOPERI O SOSPENSIONI DELLA FORNITURA

Trattandosi di fornitura di pubblica utilità, nel caso di scioperi, si rimanda a quanto previsto dalla L.146/1990 e s.m.i. che prevede l'obbligo di assicurare la fornitura minima essenziale secondo le intese definite dal contratto collettivo nazionale di lavoro e dai contratti decentrati a livello decentrato per quanto concerne i contingenti di personale.

ART. 14 - PAGAMENTI

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna e al riscontro della regolare esecuzione della fornitura di cui ai singoli ordini, nel rispetto di tutte le disposizioni di cui al presente capitolato e dopo l'emissione di regolare fattura elettronica da parte dell'aggiudicatario.
Le fatture dovranno essere compilate secondo le leggi vigenti, ed essere intestate e inviate a:

- Comune di Loro Piceno) – P.zza Matteotti n.ro2 – 62020 LORO PICENO (MC)-
  Codice Fiscale/Partita Iva 00185360435

Le fatture dovranno riportare il riferimento al documento di trasporto, la sede di consegna, gli estremi relativi alle modalità di pagamento (numero di c/c postale o bancario) e riportare il codice CIG relativo all'affidamento.
Le fatture non potranno essere emesse prima dell'effettiva consegna della fornitura.

A seguito all'entrata in vigore dal 31 marzo 2015 dell'obbligatorietà della fatturazione elettronica (art. 25 della legge n.89/2014) per gli enti locali, le fatture dovranno pervenire unicamente in formato elettronico con l'indicazione del Codice Univoco UFRZIS.

Il pagamento sarà effettuato dalla Tesoreria comunale, a mezzo di mandato, entro 30 giorni dalla data fine mese fattura previa acquisizione d'ufficio del Documento Unico di Regolarità Contributiva.

In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva, il responsabile del procedimento, ai sensi di quanto previsto prevista dall'art. 30 comma 5 del D. Lgs 50/2016, medesimo trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, secondo le procedure da questi specificate.

E' fatto divieto, anche in caso di ritardo nei pagamenti da parte dell'Ente, di interrompere le prestazioni previste.

ART. 15 – REPORTISTICA

L'affidatario è tenuto a fornire a cadenza mensile all'Amministrazione un report (formato file excel)

dei consumi dei prodotti con indicazione delle tipologie, quantitativi e importi dei prodotti recapitati presso ogni sede di consegna.

ART. 16 – ONERI PER LA SICUREZZA

In considerazione della natura della fornitura oggetto della presente procedura, non sussiste, ai sensi dell'art. 26, comma 3-bis del D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81, l'obbligo di procedere alla predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (c.d. DUVRI) in quanto trattasi di forniture senza installazione la cui durata è inferiore a due giorni.

Resta onere del fornitore, provvedere comunque all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'esercizio della propria attività.

ART. 17 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'affidatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L.n.136/2010 e s.m.i. e deve inserire, a pena di nullità assoluta degli stessi, analoga clausola nei subcontratti dallo stesso stipulati dei quali si impegna a trasmettere copia alla stazione appaltante. L'affidatario e il subcontraente che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla L.n.136/2010 e s.m.i. ne da' immediata comunicazione all' Ente concedente e alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia ove ha sede l'Ente concedente Ai sensi dell'art.3 comma 9-bis della citata L.n.136/2010 il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni determina la risoluzione del contratto.

ART. 18- ONERI E SPESE

Tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla partecipazione alla presente gara d'appalto e tutti gli oneri, costi o spese di qualsiasi genere o tipo, comunque inerenti e/o conseguenti al presente appalto, nessuno escluso, sono a totale ed esclusivo carico dell'aggiudicatario, ad eccezione della sola I.V.A. che è a carico dell'Amministrazione.

ART. 19 – PIANO NAZIONALE ANTICORRUZIONE

A norma dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165 e s.m. i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.
In applicazione della disposizione normativa sopra citata sono escluse dal presente affidamento le Imprese che nei tre anni precedenti la data del presente invito hanno concluso contratti o conferito incarichi (per lo svolgimento di attività lavorativa o professionale) a soggetti già dipendenti delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1, comma 2 del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m. che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, laddove le Imprese stesse siano state destinatarie dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

ART. 20 - INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679 nonché dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali) i dati personali, forniti e raccolti in occasione della presente procedura di gara, saranno trattati esclusivamente in funzione e per i fini della gara medesima e saranno conservati presso le sedi competenti.
Il conferimento dei dati previsti dalla documentazione di gara è obbligatorio ai fini della partecipazione.
Il trattamento dei dati personali viene eseguito sia in modalità automatizzata che cartacea. In relazione ai suddetti dati, l'interessato può esercitare i diritti di cui all'art. 53 del D. Lgs. 50/2016.

ART. 21- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

E' fatta salva la facoltà del Comune di procede alla risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016 nei casi di grave inadempimento o grave irregolarità o grave ritardo nell'esecuzione del contratto. In tal caso l'Ente invierà contestazione scritta all'impresa assegnando un termine non inferire a 15 giorni per le presentazione di proprie controdeduzioni.

Nella lettera di contestazione degli addebiti il Comune, ove possibile, assegna altresì un termine per l'esecuzione di quanto omesso dall'impresa ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile. In assenza di risposta o qualora tale risposta sia valutata negativamente o qualora l'impresa non provveda a sanare le inadempienze contrattuali, il Comune procede alla risoluzione del contratto.

Il provvedimento di risoluzione del contratto sarà regolarmente notificato all'impresa secondo le vigenti disposizioni di legge.

In caso di risoluzione nulla sarà dovuto da parte del Comune se non la parte del contratto già eseguita. Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni e il pagamento delle penalità, il Comune potrà rivalersi sui crediti vantati dall'Impresa nei propri confronti.

ART. 22 - CONDIZIONE RISOLUTIVA NEL CASO DI INTERVENUTA DISPONIBILITÀ DI CONVENZIONI CONSIP

Il contratto è sottoposto a condizione risolutiva nel caso di intervenuta disponibilità di convenzioni Consip e/o della centrale di committenza regionale che prevedano condizioni di maggior vantaggio economico, così come previsto ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012, n. 95, come convertito in legge 7 agosto 2012, n. 135.

Il Comune di Loro Piceno rileva la presenza di condizioni economiche migliorative rispetto al presente contratto nelle convenzioni Consip e/o nella centrale di committenza regionale e lo comunica all'operatore economico.

L'operatore economico entro quindici giorni di tempo dal ricevimento della comunicazione esprime esplicitamente e incondizionatamente la volontà di adeguare i corrispettivi previsti nel contratto a quelli inseriti nelle convenzioni Consip e/o della centrale di committenza regionale. Il Comune non considera efficaci eccezioni o contestazioni connesse alle diverse condizioni previste nelle citate convenzioni alle quali l'operatore economico deve incondizionatamente aderire.

Decorso il termine di cui al punto precedente ed in assenza di positivo riscontro, il Comune recede dal contratto senza ulteriore comunicazione ed il compenso per l'operatore economico è quello previsto dalla normativa in questione.

ART. 23 - CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto.
L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione del contratto.
Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Ente il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.
Qualora l'Impresa aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fondi con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della fornitura nonché copia dell'atto di cessione o fusione.

ART 24 - ESECUZIONE IN DANNO

Qualora l'impresa non dovesse provvedere alla risoluzione totale o parziale dei problemi eventualmente segnalati, il Comune potrà ordinare, senza alcuna formalità, ad altra impresa l'esecuzione, totale o parziale, di quanto omesso dalla impresa aggiudicataria. Per la rifusione dei danni il Comune potrà a propria completa discrezione, rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della impresa attestati dalle fatture.

ART. 25 - PIANO NAZIONALE ANTICORRUZIONE

A norma dell'art. 53, comma 16 ter, del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165 e s.m. i dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti.
In applicazione della disposizione normativa sopra citata sono escluse dal presente affidamento le Imprese che nei tre anni precedenti la data del presente invito hanno concluso contratti o conferito incarichi (per lo svolgimento di attività lavorativa o professionale) a soggetti già dipendenti delle pubbliche amministrazioni di cui all'art. 1, comma 2 del D.Lgs. n. 165/2001 e s.m. che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni, laddove le Imprese stesse siano state destinatarie dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri.

ART. 26 - CODICE COMPORTAMENTO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a fare osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici di cui al D.P.R. n.62 del 16/04/2013 e dal codice di comportamento del Comune di Macerata. La violazione dei suddetti obblighi comporterà per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della natura o della reiterazione della violazione la stessa sia ritenuta grave.

ART. 27 - PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L'affidatario si impegna al rispetto di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità sottoscritto dalla stazione appaltante con la Prefettura – Ufficio territoriale del Governo di Macerata il 10 novembre 2011 e si obbliga al rispetto delle clausole in esso riportate e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

ART. 28 - RISERVA DI NON AGGIUDICARE LA GARA

Il Comune di Loro Piceno si riserva, in qualunque momento, di non dar corso all'aggiudicazione. Il Comune non procederà all'aggiudicazione se ragioni di pubblico interesse e/o straordinarie e imprevedibili comportino variazioni agli obiettivi perseguiti attraverso la gara in oggetto.

ART. 29- NORME REGOLATRICI DEL CONTRATTO

L'Aggiudicatario è tenuto contrattualmente all'esatta osservanza delle norme vigenti al momento dell'aggiudicazione dell'appalto, oltre che di quelle stabilite dal presente capitolato d'oneri, norme tra qui si ricordano in particolare:

- il D. Lgs. n. 50/2016 "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" e s.m.i.;
- il D.P.R. 207 del 05/10/2010 "Regolamento di esecuzione del Codice dei Contratti Pubblici" per le parti non abrogate;
- il Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Loro Piceno per le parti ancora vigenti;
- tutte le leggi relative alla tutela, salute, assicurazione e assistenza dei lavoratori e le disposizioni sulle assunzioni obbligatorie;
1. tutte le leggi relative alla sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

L'aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservanza di tutte le norme e condizioni previste nel BANDO del Mercato Elettronico Consip denominato *"BENI – CATEGORIA PRODOTTI ALIMENTARI"*.

ART.30- FORO COMPETENTE

Per ogni controversia non definibile in via amministrativa che dovesse insorgere fra le parti in relazione all'esecuzione degli obblighi contrattuali è competente il Foro di Macerata.

PRODOTTI RICHIESTI

LOTTO 1 - GENERI ALIMENTARI VARI

(a)	(b)	(c)
DESCRIZIONE PRODOTTO	**UNITA' DI MISURA (UDM)**	**QUANTITA' RICHIESTE PER N.10 MESI DI ATT.SCOLASTICA**
doppio concentrato di pomodoro	**Kg**	**2**
PASSATA DI POMODORO	kg.	120
POLPA DI POMODORO	kg.	40
(CODICE 2136) POMODORI PELATI	Kg	1500
prosciutto cotto	kg.	80
panna (uht da cucina)	kg	30
burro	kg	40
prosciutto crudo	kg.	30
latte uht	kg.	200
formaggi a pasta filata (mozzarella)	kg	120
formaggi molli senza crosta (asiago)	kg.	40
formaggi molli senza crosta (crescenza)	kg.	90
formaggi molli senza crosta (cresc. da 100g)	kg.	0
fontina	kg	30
formaggi a pasta dura (p. reggiano)	kg.	170
sottilette	kg	3
formaggi esteri (emmenthal)	kg	40
latticini (ricotta di vacca pastorizz)	Kg	40
latticini(mozzarella per pizza)	Kg	5
uova fresche	Pz	2400
conserve vegetali al vaturale (olive verdi denocc)	Kg	20
tonno al naturale	kg	5
conserve di pesce in olio (tonno in olio di oliva)	Kg	50
preparati per brodo (VEGETALE)	Kg	6
preparati per brodo (carne)	kg	12
robiola	Kg	6
cotoletta pesce	Kg	200

PASTA		
pasta di semola (ditalini rigati)	Kg	50
pasta di semola (farfalle)	Kg	150
pasta di semola (fusilli)	Kg	100
pasta di semola (mezze maniche rigate)	kg	100
pasta di semola (mezze penne rigate)	Kg	150
pasta di semola (penne rigate)	Kg	150
pasta di semola (pipette rigate)	Kg	100
pasta di semola (sedani)	Kg	150
pasta di semola (sedanini)	Kg	150
pasta di semola (spaghetti)	Kg	60
pastine all'uovo secche formati vari	kg	240
pasta di semola (stelline)	kg	80
riso super fino (arborio)	Kg	150
riso super fino (carnaroli)	Kg	150
farro	Kg	10
orzo perlato	Kg	10
quadrucci minestra	Kg	60
risini minestra	Kg	100
minifarfalle	Kg	50
minipenne	Kg	50
corallini	Kg	80
VERDURE		
surgelati e congelati (bastoncini di merluzzo)	Kg	120
surgelati e congelati (cuori di nasello)	Kg	20
verdura congelata (carciofi cuori interi)	Kg	15
verdura congelata (funghi champignons tagliati)	Kg	20
verdura congelata (fagiolini fini)	Kg	40
verdura congelata (minestrone 10 varieta verdure)	kg	100
verdura congelata (patate prefritte stik)	Kg	80
verdura congelata (piselli extra fini)	Kg	80
verdura congelata (piselli finissimi)	Kg	40
verdura congelata (spinaci)	Kg	250
minestrone biologico	Kg	40
sfarinati (farina tipo 00)	Kg	80
erbe aromatiche (origano tritato)	Kg	1
sale (iodato fino)	Kg	50
chiodi di garofano	kg	0,50
condimento per arrosto	kg	1,00
sale (iodato grosso)	Kg	160
spezie (noce moscata intera)	Kg	1
olio di oliva (extravergine)	Lt	70
olio di semi (di girasoli)	Lt	200

aceto (bianco di vino)	Lt	10
aceto(balsamico)	Lt	6
giardiniera in aceto	kg	3
maionese (a secchiello)	kg	15
D O L C I		
bicarbonato uso alimentare	kg	10
lievito per dolci	Kg	3
polvere lievitante	kg	2
zucchero vanigliato	kg	1
zucchero(semolato)	kg	60
cacao (amaro in polvere)	kg	2
miele	kg	1
plasmon biscotti	kg	20
crema alla nocciola	kg	12
marmellata fragola	kg	1
marmellata di ciliegie	kg	5
marmellata albicocca	kg	1
fette biscottate	Kg	20
yogurt banana	kg	50
OMOGENEIZZATI		
omogeneizzati (di mela)	kg	10
omogeneizzati (di pera)	kg	10
omogeneizzati (di prugna)	kg	3
omogeneizzati (albicocca)	kg	3
omogeneizzati (banana)	kg	3
omogeneizzati (carne avicola)	kg	10
omogeneizzati (vitello)	kg	10
omogeneizzati (manzo)	kg	5
primosale	Kg	10
crema di riso mais e tapioca	kg	5
pastina prima infanzia	kg	30
VERDURA SECCA		
fagioli bianchi di spagna	kg	5
borolotti	Kg	40
lenticchia di castelluccio	kg	5
FRUTTA SECCA		
mandorle	kg	1
BEVANDE		
aranciata in pet	Lt	50
cola in pet	Lt	50
PASTA VARIA PER CELIACHIA		
PENNE	Kg	20
FUSILLI	Kg	12
SEDANI	Kg	12
PANE	Kg	12

STELLINE	Kg	12
BISCOTTI	Kg	12
FARINA	Kg	12
MOZZARELLA DI BUFALA(da mangiare a fette	Kg	110
non per pizza)		

L'importo del lotto n. 1 è stimato, per n.20 mesi di attività scolastica (prorogabile di ulteriori 10 mesi) in € 31.554,26 (euro trentunomilacinquecentocinquantaquattro/26), IVA esclusa.

FARE MOLTA ATTENZIONE. CONSEGNE: settimanali (su richiesta bisettimanale, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso la sede di preparazione dei pasti.

CARATTERISTICHE:
PROSCIUTTO CRUDO TIPO "PARMA" DISOSSATO = deve essere marchiato con stagionatura 16 mesi, intero, disossdato, deve essere conforme alla Legge n. 26 del 13.2.1990 la quale stabilisce le norme relative alla tutela della denominazione di origine e alla delimitazione del territorio di produzione.
Trattandosi di prodotto confezionato, nell'etichettatura deve essere indicato obbligatoriamente:

1) la scritta "prosciutto di ……" seguita da "denominazione di origine tutelata";
2) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore o del confezionatore o del venditore;
3) la sede dello stabilimento di confezionamento;
4) la quantità netta;
5) il termine minimo di conservazione; 6) le modalità di conservazione;
7) la dicitura di identificazione del lotto.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto.
Il prosciutto dovrà presentare al taglio colore tra il rosa ed il rosso, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.
Aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, cioè poco salata ed aroma fragrante e caratteristico, strettamente condizionato al lungo periodo di maturazione.
PROSCIUTTO COTTO = deve essere ottenuto da coscio magro di suino nato ed allevato in Italia, lavorato fresco non congelato, del peso vivo non inferiore a 140 Kg, privo di infiltrazioni di grasso e lardo di pochi millimetri, peso del prosciutto finito intorno a 7/10 Kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa; compatto al taglio dove sia evidenziata la naturale disposizione dei grassi, fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino; privo di sacche di gelatina; di odore gradevole. Le dosi di sale, di aromi e degli additivi consentiti dovranno essere parsimoniose e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto.
Il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla Legge. Sono ammessi solo sale e aromi naturali. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti O.G.M..
L'umidità massima consentita è del 68%.
Il confezionato sottovuoto o ad atmosfera modificata, deve essere integro e riportare nell'etichetta tutto quanto previsto dalla legge.
Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti: intera superficie ricoperta dalla cotenna; presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti; rapido viraggio dopo l'esposizione all'aria del colore della superficie di sezione che appaia screziata in forma massiccia da venature di colorito grigio-verde; presenza di odori sgradevoli.
PRODOTTI SURGELATI/CONGELATI:

La con gelazione/surgelazione dei prodotti deve avvenire in conformità alle disposizioni vigenti in materia. E' necessario che il prodotto da surgelare, che deve essere fresco e sano, sia sottoposto ai seguenti trattamenti: lavorazione immediata e in ambiente climatizzato, confezionamento, trattamento di congelazione rapida, trasferimento nel magazzino di stoccaggio a –18', trasporto verso le sedi di consumo sempre ad una temperatura costante di –18'.
Le confezioni devono essere originali e ben sigillate, garantire le proprietà organolettiche della merce, essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno, impedire che l'alimento si disidrati in fase di stoccaggio o sia esposto a bruciature da freddo.
Il colore della verdura surgelata deve essere uniforme e uguale a quello tipico del prodotto fresco; il sapore deve corrispondere a quello proprio della verdura fresca dopo la cottura. I prodotti devono essere forniti a peso netto. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi riscontrati all'atto della consegna presso le dispense dell'Ente.

PASTA DI GRANO DURO (tipo De Cecco) = Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità determinati dalle norme vigenti. La pasta non deve presentare difetti quali:
• macchie bianche e nere • spezzature o tagli.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste e devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
• tempo di cottura
• resa (aumento di peso con la cottura).
Le confezioni devono essere intatte e sigillate e devono riportare le indicazioni previste dal Regolamento (UE) n. 1169/2011);
RISO (tipo carnaroli o arborio) = E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o alterarne la composizione naturale. Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati recanti la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, alterazioni di tipo microbiologico.
PRODOTTI PER CELIACI = Tutti i prodotti per celiaci (pasta – farina – pane grattugiato – tagliatelline – tortellini – panini – dolci) dovranno essere completamente privi di glutine ed avere caratteristiche di qualità almeno pari ai corrispondenti prodotti con glutine presenti negli altri lotti.
UOVA = devono avere guscio e cuticola normali, puliti, intatti - camera d'aria non superiore a 6 mm. e immobile - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di varia natura - tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura senza contorno apparente, privo di corpi estranei di qualsiasi natura, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione dello stesso - germe: sviluppo impercettibile - odore: prive di odori estranei.
POMODORI PELATI = Devono presentare: colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodoro sano e maturo. Dovranno essere confezionati in barattoli di formato da Kg 2,500 su ciascuno dei quali dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato.
PASSATA DI POMORO = Devono presentare: colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto con pomodoro sano e maturo. Dovranno essere confezionati in barattoli di formato da Kg 2,500 su ciascuno dei quali dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto.
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA = Classificato "OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA", deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione; inoltre non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Deve avere sapore gradevole e aromatico nonché colore caratteristico secondo la provenienza. Inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti annonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio d'oliva, sia le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e dei derivati.

PRODOTTI CASEARI:

- LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE = Vaccino di provenienza nazionale, parzialmente scremato ,sottoposto a trattamento UHT, confezionato in contenitori tetrapakconfezione da Lt.1; deve avere le caratteristiche prescritte dalla legge 169/89. La scadenza non dovrà essere inferiore a

30 giorni dalla data di consegna.

- LATTE FRESCO CRUDO = Vaccino intero di provenienza nazionale, non scremato, sottoposto esclusivamente alla pastorizzazione; confezionato sottovuoto in contenitori Tetrapak con evidenziata la data di scadenza, deve avere le caratteristiche prescritte dalla Legge n.169/89.
- YOGURT = derivato esclusivamente dalla fermentazione del latte di provenienza nazionale provocata da culture di fermenti lattici vivi (lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus in rapporto 1:1 circa), in vasetti singoli da gr.125. Lo yogurt naturale o al gusto di frutta, deve essere costituito da yogurt naturale magro o intero con l'aggiunta di frutta e zucchero. Unici additivi ammessi, sono gli aromi naturali. Deve presentare : GUSTO spiccatamente acido peculiare del prodotto , SAPORE equilibrato e tipico senza retrogusto di amaro, di rancido o di artificiale, COLORE omogeneo senza discolorazioni. La data di scadenza non deve essere inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.
- MOZZARELLA DI BUFALA = Formaggio molle a pasta filata,di latte vaccino intero di provenienza nazionale in confezione sottovuoto da gr.125/250, deve presentarsi con impasto levigato,consistente ed elastico; di colore bianco latte, sapore e aroma caratteristico. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 44%. Additivi assenti e confezionato conforme a quanto previsto per i formaggi freschi a pasta filata D.Lgs. 27 gennaio n.109/92.Data di scadenza non inferiore a 15 giorni.
- CACIOTTA PROVENIENZA ITALIA PECORINO DOP = in forme da Kg.2 circa,con crosta liscia e regolare di colore paglierino, pasta morbida ed omogenea. Deve avere almeno 3 mesi di stagionatura, presentarsi in perfetto stato di conservazione senza alterazioni di nessun genere e deve rispondere alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP.
- • EMMENTAL -EDAMER = di latte vaccino, devono essere forniti in stecche preconfezionate, con conservabilità minima non inferiore a 20 giorni. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 45%.
- Il formaggio tipo Grana Padano, deve avere particolari requisiti fissati dal D.P.R. 30 ottobre 1955 n.1269 che ne riconosce la denominazione di origine circa i metodi di lavorazione,le zone di produzione e le seguenti caratteristiche merceologiche: Formaggio semigrasso a pasta dura cotta,prodotto con latte vaccino proveniente da mungiture giornaliere,riposato e parzialmente scremato per affioramento con coagulo ad acidità naturale. Il Grana Padano deve essere confezionato sottovuoto. L'impasto di colore paglierino, deve avere sapore ed aromi caratteristici ; la stagionatura non inferiore a 12 mesi.
- RICOTTA = di latte vaccino di provenienza nazionale , non deve presentare sapori, odori o colorazioni anomali. Rientrare nei limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE e dalla normativa della Regione Toscana.
- STRACCHINO = formaggio molle a pasta cremosa, prodotto con puro latte vaccino di provenienza nazionale contenente fermenti lattici, caglio e sale, senza presenza di difetti quali colio, gessosità e gonfiore. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il colore deve essere bianco, privo di colorazioni anomale sulla superficie e/o all'interno della pasta. Residuo grasso della sostanza secca minimo 50%. Le confezioni dovranno essere sigillate con carta di film plastico trasparente ed impachettati con carta a stampa; devono essere conformi al D.Lgs. n.109/92(etichettatura)- data di scadenza (minimo 10 giorni residui dalla data di consegna).
- BURRO = di latte vaccino di provenienza nazionale ricavato da pura panna di affioramento con massa pastosa di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, odore ed aromi caratteristici, sapore gradevole, deve essere costituito da sostanza grassa del latte in percentuale non inferiore all'80% non dovrà contenere alcuna sostanza ad esclusione del sale comune in percentuale non inferiore al 2%.
- FORMAGGIO SPALMABILE= Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE.Senza glutine e senza caglio. La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C. Confezioni da 100 gr con etichettatura conforme alla normativa vigente ; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

(a)	(b)	(c)
DESCRIZIONE PRODOTTO	**UNITA' DI MISURA (UDM)**	**QUANTITA' RICHIESTE PER N.10 MESI DI ATT.SCOLASTICA**
FRUTTA FRESCA		
Albicocche	Kg	140
Arance	Kg	280
Banane	Kg	600
Clementine senza semi	Kg	450
Cocomero	Kg	40
Fragole	Kg	50
Kiwi	Kg	30
Limoni non trattati	Kg	60
Mandarini	Kg	100
Marroni	Kg	10
Mele Golden Delicious	Kg	180
Mele Morgenduft (imperatore)	Kg	150
Mele Stark Delicious	Kg	180
Meloni polpa gialla	Kg	20
Pere Abate	Kg	150
Pere Williams	Kg	50
Pesche a pasta bianca	Kg	20
Pesche noci (nettarine)	Kg	50
Prugne/Susine	Kg	50
VERDURA FRESCA		
Aglio bianco	Kg	4
Basilico	Kg	1
Bietola da costa	Kg	10
Bietola foglia	Kg	10
Broccoletti	Kg	10
Broccoli	Kg	20
Carote senza foglie novelle	Kg	500
Cavolfiore bianco defogliato	Kg	20
Cetrioli 1^categoria	Kg	10
Cipolle bianche	Kg	30
Cipolle dorate	Kg	30
Finocchi	Kg	300
Funghi champignon	Kg	25

Indivia riccia	Kg	55
Indivia scarola	Kg	60
Lattuga cappuccio	Kg	50
Lattuga romana	Kg	240
Melanzane globose (ovali) 1^cat.	Kg	20
Melanzane lunghe 1^categoria	Kg	15
Patate pasta bianca	Kg	250
Patate pasta gialla	Kg	450
Peperoni dolci rossi/gialli 1^cat.	Kg	15
Pomodori oblunghi 1^cat.	Kg	220
Pomodori tondi/costoluti 1^cat.	Kg	90
Pomodorini a grappolo	Kg	70
Radicchio trevisano	Kg	10
Rucola a mazzi	Kg	10
Sedano da coste	Kg	40
Zucchine verdi 1^cat.	Kg	150

L'importo del lotto n. 2 è stimato, per n.20 mesi di attività scolastica (prorogabile di ulteriori 10 mesi) in € 21.482,00 (euro ventunomilaquattrocentoottantadue/00), IVA esclusa.

FARE MOLTA ATTENZIONE. CONSEGNE settimanali (su richiesta bisettimanale), per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso la sede di preparazione dei pasti.

CARATTERISTICHE DELLA FRUTTA:
La frutta dovrà essere allo stato fresco, di prima qualità o extra se la prima non è idonea, di recente raccolta ed avere le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura.
Tutta la frutta, ad eccezione delle banane, dovrà essere di produzione italiana.
La frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, ecc.. In particolare deve:
a) presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
b) possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata all'esterno dell'imballaggio unitamente alla tara e al peso netto;
c) i frutti devono aver raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo od essere avviati verso la stessa così da poterla raggiungere nelle dispense;
d) i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavorati in colli a due o più strati);
e) le confezioni devono essere composte da prodotti appartenenti alle stesse specie botaniche, varietà e zona di produzione;
f) i frutti devono essere turgidi: saranno respinti all'origine quelli avvizziti, appassiti, bagnati artificialmente, trasudanti acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o per effetto di naturali processi di sopramaturazione.
MELE (varietà: golden, stark, deliziose) DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono presentare frutti interi, puliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei; raccolti con cura e buon grado di maturazione e devono conservare il peduncolo,

con forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr. 150/180.
PERE (varietà: williams, abate, kaiser, conference) DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono possedere le caratteristiche generali riportate alle mele, ivi compresa la grammatura.
ARANCE (varietà: tarocco, moro, valencia, sanguinelle) DI PRODUZIONE ITALIANA
Oltre a possedere le caratteristiche generali di cui sopra, ivi compresa la grammatura, le arance devono provenire dalle zone di produzione della Sicilia. Contenuto minimo di succo fra il 30% e il 35%.
PESCHE DI PRODUZIONE ITALIANA
Varietà a pasta gialla e pasta bianca, devono avere stesse caratteristiche generali sopra riportate, compresa la grammatura.
BANANE
I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature.
La polpa, soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da parassiti animali.
Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità.
FRAGOLE DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono essere intere, sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari, fresche, pulite, turgide, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, prive di umidità esteriore anomala, prive di sapore o odore estranei, omogenee.
KIWI DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/90.
CLEMENTINE DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono possedere le caratteristiche generali citate ed essere prive di semi. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 60/70. Contenuto minimo in succo 33-40%.
UVA (varietà: regina, italia) DI PRODUZIONE ITALIANA
Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza, privi di accentuata acinellatura nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.
ALBICOCCHE DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono possedere le caratteristiche generali citate e grammatura compresa nei limiti di gr 60/70.
CILIEGIE DI PRODUZIONE ITALIANA
Oltre a possedere le caratteristiche sopra citate, i frutti devono essere provvisti di peduncolo ed esenti da lesioni, ammaccature e difetti causati dalla grandine. Il calibro minimo ammesso è di mm 15 per i frutti delle varietà precoci e di mm. 17 per le altre varietà.
LIMONI DI PRODUZIONE ITALIANA
Devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; gli stessi devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci, nonché da infezioni da batteri o funghi; inoltre non devono presentare lesioni e/o cicatrizzazioni; la pezzatura deve essere compresa nei limiti di gr 110/150; i frutti devono essere ricchi di succo a pieno turgore e con semi non germogliati. Contenuto minimo di succo 25%.

CARATTERISTICHE DELLE VERDURE:
La scelta delle diverse tipologie sarà concordata di volta in volta con il fornitore aggiudicatario, nel rispetto della stagionalità delle coltivazioni e in considerazione della disponibilità dei prodotti sul mercato.
La verdura e gli ortaggi devono:
a) presentare le caratteristiche morfologiche della specie e delle coltivazioni richieste;
b) essere di recente raccolta;
c) avere raggiunto una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
d) essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi estranei;
e) essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, a seconda delle specie e coltivazione, privi secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;

f) essere esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possa alterare, a giudizio dei tecnici incaricati del controllo qualitativo all'atto della ricezione, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali, ecc.).

LOTTO 3 -PANE E PIZZA		
(a)	**(b)**	**(c)**
DESCRIZIONE PRODOTTO	**UNITA' DI MISURA (UDM)**	**QUANTITA' RICHIESTE PER N.10 MESI DI ATT.SCOLASTICA**
Pane fresco	Kg 1,00	1300
Pizza	Kg	130
Torte	Kg	5
Pane fresco	Kg 0,200	230

L'importo del lotto n. 3 è stimato, per n.20 mesi di attività scolastica (prorogabile di ulteriori 10 mesi) in € 6.232,20 (euro seimiladuecentotrentadue/20), IVA esclusa.

FARE MOLTA ATTENZIONE. CONSEGNE: giornaliera per il pane – mensile per la pizza, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso la sede di preparazione dei pasti.
CARATTERISTICHE:
Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" prodotta in Italia con frumento coltivato in Italia, acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla Legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970.
Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le sei ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna.
Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.
Il pane grattugiato dovrà essere assoggettato alla disciplina della Legge n. 580 del 04/07/1967 e successive modifiche. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco.
Deve presentare odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato e risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

LOTTO 4 -PASTA FRESCA

(a)	(b)	(c)
DESCRIZIONE PRODOTTO	**UNITA' DI MISURA (UDM)**	**QUANTITA' RICHIESTE PER N.10 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA**
Cannelloni di carne	Kg.	0
Cappelletti	Kg.	280
Gnocchi di patate	Kg.	0
Pasta in perna	Kg.	50
Ravioli di ricotta	Kg.	20
Tortellini	Kg.	0
Agnolotti	Kg.	0

L'importo del lotto n. 4 è stimato, per n.20 mesi di attività scolastica (prorogabile di ulteriori 10 mesi) in € 4.697,80 (euro quattromilaseicentonovantasette/80), IVA esclusa.

FARE MOLTA ATTENZIONE. CONSEGNE: quindicinale, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso la sede di preparazione dei pasti.
CARATTERISTICHE:

- i prodotti contenenti carne dovranno essere composti da carne bovina e suina, formaggio grattugiato e aromi vari. Confezionati sottovuoto o atmosfera protettiva o modificata, i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

LOTTO 5	CARNI FRESCHE BOVINE E NON	
(a)	(b)	(c)
DESCRIZIONE PRODOTTO	UNITA' DI MISURA(UDM)	QUANTITA' RICHIESTE PER N.10 MESI DI ATTIVITA' SCOLASTICA
Costarelle di maiale	kg	0
Arista	kg	10
Pancetta	kg	0
Salsicce	kg	2
CARNI FRESCHE OVINE		
Agnello	kg	0
CARNI FRESCHE AVICUNICOLE		
Polli interi eviscerati	kg	0
Petto di pollo	kg	180
Fegato di pollo	kg	0
Cosce di pollo	kg	300
Gallinelle	kg	0
Petto di tacchino	kg	180
Roast-beef tacchino pronto a cuocere	kg	0
Coniglio	kg	6
Faraona	kg	0
Papera	Kg	0
Bollito di 1^ scelta	kg.	20
Carne per macinato 1^ scelta	kg.	350
Carne per macinato sugo	kg.	150
Fettine di vitellone 1^scelta	kg.	0
Roast-beef di vitellone magro	kg.	150
Spezzatino magro	kg.	150

Trippa	kg.	0

L'importo del lotto n. 5 è stimato, per n.20 mesi di attività scolastica (prorogabile di ulteriori 10 mesi) in € 24.568,00 (euro ventiquattromilacinquecentosessantotto/00), IVA esclusa.

FARE MOLTA ATTENZIONE. CONSEGNE: tre volte a settimana, per le quantità richieste dall'ufficio preposto al servizio mense comunali, nella fascia oraria compresa tra le 08.30 e le 09.30 dei giorni dallo stesso stabiliti, presso la sede di preparazione dei pasti.

CARATTERISTICHE:
Tutte le carni oggetto del lotto n. 5 dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia e da macelli, laboratori di sezionamento e di preparazione di carne in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata della fornitura, dei bolli CEE. Inoltre tutte le carni non dovranno aver subito alcun trattamento diverso da quello del freddo al fine di assicurarne la conservazione.
Tutte le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura;
- prive di ossa rotte sporgenti;
- prive di coaguli ed ematomi; - presentare un pH non superiore a 6.