

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

per la fornitura di generi alimentari biologici e non, per il servizio di refezione scolastica nelle scuole di: **Via Panfilo - Via F.lli Cervi - Via Pace - Via De Amicis - Sforzacosta- Via Mameli- Villa Potenza – P..M. Ricci – Mestica – Via Cardarelli - Piediripa e negli asili nido comunali Aquilone - Arcobaleno – Gian Burrasca – Topolino (limitatamente ai lotti nn. 1,2,3,4,5,6,9,10 e 11)**

ART. 1 – OGGETTO E CORRISPETTIVO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura di generi alimentari biologici e non, per il servizio di refezione scolastica nelle scuole di: **Via Panfilo - Via F.lli Cervi - Via Pace - Via De Amicis - Sforzacosta- Via Mameli- Villa Potenza – P..M. Ricci – Mestica - Via Cardarelli - Piediripa e negli asili nido comunali Aquilone - Arcobaleno – Gian Burrasca - Topolino** dal 01/01/2015 al 31/12/2017.

La fornitura è ripartita in 11 lotti definiti **nell'allegato 1** al presente atto in ragione delle caratteristiche merceologiche dei prodotti. Il suddetto allegato contiene la descrizione delle merci da fornire sia da un punto di vista merceologico che da quello quantitativo nonché le clausole speciali riguardanti la fornitura stessa.

Tali quantitativi sono da ritenersi del tutto indicativi, riservandosi la stazione appaltante la facoltà di aumentare o diminuire la fornitura, nei limiti del 20% dell'importo contrattuale, in relazione al variare del numero dei consumatori o alla variazione del menù, ciò senza che la ditta appaltatrice della fornitura possa vantare diritti o compensazioni sia nell'uno che nell'altro caso.

L'importo complessivo presunto del contratto, per l'intero periodo e per 11 (undici) lotti è pari a **€.739.922,556** oltre IVA così suddiviso:

Lotto	Tipologia Fornitura	IMPORTO
1	Pane e panegrattato biologico	€ 53.100,000
2	Uova biologiche	€ 20.660,276
3	Olio biologico	€ 26.520,000
4	Pasta secca biologica	€ 39.440,000
5	Passata pomodoro biologica	€ 14.400,000
6	Pasta fresca all'uovo	€ 93.124,000
7	Carne bovina biologica e/o IGP (Vitellone bianco dell'Appennino centrale)	€ 102.407,560
8	Carne avicola e suina biologiche	€ 150.349,820
9	Frutta biologica	€ 95.760,000
10	Verdura e legumi secchi biologici	€ 104.280,000
11	Latte e prodotti lattiero caseari	€ 39.880,900
	Totale	€ 739.922,556

ART. 2 DURATA DEL CONTRATTO

I contratti decorrono indicativamente dal 1 gennaio 2015 e scadenza il 31 dicembre 2017, con possibilità di rinnovo per ulteriori anni due, con riferimento ai periodi di effettivo svolgimento da parte della stazione appaltante del servizio di mensa scolastica.

E' fatta salva la facoltà della stazione appaltante di far decorrere l'inizio della fornitura da una data diversa, con conseguente slittamento della data di scadenza del contratto per un corrispondente periodo. In questo caso, la data verrà comunicata all'aggiudicatario almeno 7 giorni prima dell'inizio della fornitura.

ART.3 PREZZI

I prezzi dovranno essere indicati con riferimento alle unità di misura dei prodotti, franchi e liberi da ogni spesa anche di trasporto fino ai luoghi indicati dalla stazione appaltante.

I prezzi si intendono fissi ed invariabili per la durata contrattuale, (fatta eccezione per i lotti n. 9 FRUTTA e n. 10 VERDURA soggetto ad apposita disciplina).

Qualora alla scadenza del contratto non sia stato possibile per l'Amministrazione individuare il nuovo contraente, la Ditta affidataria è tenuta a garantire la prestazione agli stessi prezzi, patti e condizioni fino alla individuazione dello stesso.

ART.4 CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

I parametri generali cui la Ditta aggiudicataria deve fare riferimento nell'effettuare la fornitura dei generi alimentari sono i seguenti:

1.La fornitura deve essere effettuata con regolarità rispettando i giorni e gli orari stabiliti nel successivo art. 9.

I pesi delle derrate ordinate e di conseguenza consegnate, s'intendono al netto da involucri, scatole, lattine, barattoli e liquidi (salvo per i prodotti consuetudinariamente venduti a pezzo o a volume).

Le quantità e le pezzature dei prodotti forniti devono corrispondere agli ordini effettuati.

Le etichette devono riportare indicazioni il più possibile esaurienti (ed in lingua italiana), secondo quanto previsto dal decreto legislativo n° 181/2003 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Per i prodotti biologici è obbligatorio che le etichette riportino il logo comunitario e devono indicare l'origine geografica delle materie prime (Agricoltura UE/non UE)

La data di scadenza e/o termine minimo di conservazione devono essere ben leggibili sulle confezioni dei prodotti per i quali la normativa ne prevede l'indicazione. Nel momento della consegna la scadenza di ogni prodotto non deve superare la metà del tempo di scadenza del prodotto stesso.

I prodotti D.O.P. o I.G.P. devono rispondere ai requisiti stabiliti dal Reg. CE n.510/2006

I prodotti consegnati devono essere integri (se in confezioni queste devono essere chiuse all'origine), privi di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, ecc. e possedere i caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, in particolare freschezza per i prodotti ortofrutticoli, freschezza e fragranza per il pane, ecc.).

Il confezionamento delle derrate deve essere conforme ai parametri previsti dalle disposizioni legislative vigenti. Gli imballaggi devono essere integri senza alterazioni manifeste (lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni, carta o buste non lacerati ecc.).

I prodotti forniti a "taglio fresco" devono essere confezionati in modo che venga garantito il mantenimento dei requisiti igienici e delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni a loro volta devono essere inserite in ulteriori imballaggi che assicurino una protezione efficace.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento CE n. 834/07 Regolamento CE n. 889/08 Regolamento CE n. 1235/2008 Regolamento 271/2010 D.M. 8 febbraio 2010).

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere biologici forniti freschissimi e selezionati seguendo il periodo di stagionalità, preferibilmente di provenienza, locale, nazionale e comunitaria, conformi per provenienza, qualità ed etichettatura a quanto previsto dalla normativa in vigore. Per i prodotti di provenienza esclusivamente extra comunitaria è richiesta la certificazione con marchio

ricosciuto dalla CE (es.banane).

ART. 5 CAMPIONATURA

La stazione appaltante provvederà a richiedere, nei modi e nei tempi indicati nella lettera di invito, la campionatura, per la quale la Ditta non potrà pretendere alcun tipo di remunerazione e/o rimborso e che costituisce parte integrante dell'offerta tecnica.

I campioni sono richiesti per i seguenti prodotti:

Pane fresco in confezione da 500 gr.
Pasta secca per il formato PENNE in confezione da 500 gr.
Olio extravergine di oliva (formato più piccolo)
Passata di pomodoro (formato più piccolo)
Pasta fresca per il formato TAGLIATELLE in confezione da 500 gr.
Carne bovina - fettine di rosa (300 gr.)
Carne avicola - fettine di petto di pollo (300 gr.)
Mozzarella fresca- fiordilatte (gr.100)
Ricotta mista (formato più piccolo)
Stracchino (formato più piccolo)

ART. 6 MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto dei prodotti dovrà avvenire su mezzi aventi i requisiti stabiliti dalla legge, in particolare riguardo al mantenimento delle condizioni di temperatura previste per il trasporto dei generi deperibili prescritte dal D.P.R. n° 327/1980 e D.M. 12.10.1981 nonché nel rispetto del D. Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 e del Regolamento CE 852/2004.

Il mezzo di trasporto impiegato per la consegna dei viveri deve presentarsi in ottime condizioni igieniche (assenza di macchie persistenti, insudiciamenti, residui di alimenti deperibili ecc. . .), deve essere assicurata la non promiscuità tra prodotti non compatibili (es. latticini-formaggi con frutta o verdura), eventualmente garantendo condizioni di separazione fisica tra questi alimenti.

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. Detto documento di accompagnamento dovrà riportare specifica indicazione dei lotti di provenienza e la data di scadenza, suddivisi per tipologia alimentare secondo quanto previsto dalle leggi vigenti al momento in tema di tracciabilità dei generi alimentari.

La compilazione dei documenti di consegna e relative fatture deve essere effettuata in modo completo ed esplicito ed il fornitore deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n° 178/2002.

La Ditta aggiudicataria deve consegnare alle scuole, all'inizio della fornitura, idonea documentazione attestante l'applicazione del Piano HACCP (D. lgs 193/2007 e Regolamento C.E. 852/2004) relativamente alla fase di trasporto e della conservazione delle derrate alimentari.

ART.7 II RESPONSABILE UNICO del PROCEDIMENTO (R.U.P.) ed il DIRETTORE dell'ESECUZIONE CONTRATTO

Le attività e le responsabilità afferenti al ruolo del R.U.P. sono definite dall'art. 10 del D. Lgs. 163/2006 e dagli artt. 272 e 273 del D.P.R. 207/2010.

Il R.U.P. inoltre:

trasmette al direttore dell'esecuzione del contratto tutta la documentazione necessaria;
acquisisce tutte le segnalazioni dal direttore dell'esecuzione del contratto per provvedimenti nei confronti della ditta aggiudicataria e provvede alla notifica;

commina le penali sulla base delle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione;

promuove l'avvio delle procedure di risoluzione previste dal presente atto, ecc.

Il Direttore dell'esecuzione (in seguito denominato per brevità D.E.) provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, inoltre assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

A tal fine il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. 163/2006 e s.m.i. e D.P.R. 207/2010 nonché tutte le attività che si rendono opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Art. 8 – ATTESTAZIONE DI REGOLARE ESECUZIONE

Ai sensi dell'art. 325 del DPR 207/2011 questo Ente provvederà ad effettuare, tramite il Direttore dell'esecuzione, le verifiche riguardo al quantitativo ed alla qualità delle derrate consegnate, al fine di accertare la regolare esecuzione del contratto. Il D.E o suo delegato potrà rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite dal contratto, contestare eventuali differenze di peso e/o di quantità e/o avvalersi di quanto stabilito dal successivo art. 17.2 "acquisto in danno".

Il fornitore deve ritirare la merce ritenuta non accettabile (ovvero rifiutata all'atto della verifica di conformità) e in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte di questo Ente per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la merce possa subire.

L'accettazione dei prodotti da parte dell'Ente non solleva il fornitore dalla responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti e occulti dei prodotti forniti e non esonera l'impresa fornitrice dal rispondere ad eventuali contestazioni che potessero insorgere all'atto dell'utilizzazione del prodotto.

In caso di contestazioni sulla qualità dei prodotti forniti, varrà il giudizio inappellabile fornito, secondo le competenze merceologiche, igieniche e scientifiche, da laboratorio e/o istituto specializzato ufficialmente riconosciuto.

Il Comune di Macerata si riserva inoltre di:

sottoporre ad analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, campioni della merce consegnata durante la vigenza del contratto. All'atto del prelievo i campioni verranno prelevati in quattro aliquote omogenee, nelle quantità idonee per l'esecuzione delle determinazioni analitiche (un campione di prodotto per l'esecuzione delle analisi, un campione da tenere presso questa Ente, due campioni da mettere a disposizione del fornitore). L'attività di prelievo sarà formalizzata in un verbale, copia del quale sarà inviato al fornitore;

richiedere alla ASL dove ha sede la ditta fornitrice e/o produttrice di effettuare tutti i controlli igienico-sanitari, compresi esami di laboratorio, al fine di verificare che la produzione avvenga nel rispetto delle norme vigenti.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad accettare la relazione d'analisi e, nel caso in cui la merce non corrisponda alle norme previste, a pagare le relative spesa d'analisi, in aggiunta alle penali e alla

richiesta di risarcimento danni previste dal presente cottimo.

I controlli e le ispezioni di cui sopra non sono sostitutivi dell'attività di controllo e valutazione che le Aziende del Servizio Sanitario Nazionale riterranno di compiere in attuazione della normativa vigente.

ART. 9 MODALITÀ DI CONSEGNA

Le consegne dovranno essere effettuate tassativamente dalle ore 8,00 alle ore 10,00 con automezzi, forniti di certificato ATP, idonei all'espletamento della fornitura di che trattasi nelle scuole site in **Via Panfilo - Via F.lli Cervi - Via Pace - Via De Amicis - Sforzacosta- Via Mameli- Villa Potenza – P..M. Ricci – Mestica - Via Cardarelli - Piediripa e negli asili nido comunali (solo per i LOTTI NN. 1,2,3,4,5,6,9,10 e 11) Aquilone - Arcobaleno – Gian Burrasca - Topolino**, le derrate consegnate in orari o giorni non concordati possono essere rifiutate.

Il responsabile della cucina o persona allo scopo autorizzata riceverà i beni consegnati controllando la quantità, il genere e la perfetta corrispondenza di essi ai requisiti indicati nel presente cottimo.

Per tutta la durata dell'appalto, gli incaricati responsabili delle forniture debbono essere reperibili dalle ore 8,00 alle ore 17,00 di tutti i giorni feriali ai recapiti telefonici dell'appaltatore in modo di consentire, con la necessaria urgenza e tempestività, ogni pronto intervento.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, per tutto il periodo di fornitura, a dare comunicazione dei propri recapiti telefonici e a dare notizia al competente Servizio Servizi alla Persona di ogni loro eventuale variazione.

Il Fornitore dovrà aver preso visione dell'ubicazione delle strutture al fine di una corretta valutazione dell'impegno relativo alla consegna delle derrate nei tempi stabiliti dal presente cottimo, a garanzia del rispetto delle fasce orarie sopra indicate.

Le mense restano chiuse (come da calendario scolastico) nei mesi di luglio e di agosto per le vacanze estive; per le festività natalizie, pasquali e di altro genere, che verranno comunicate con congruo anticipo dal Servizio Servizi alla Persona

In caso di scioperi o eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento della fornitura, il Servizio Servizi alla Persona e la Ditta Fornitrice dovrà in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.

Per l'inoltro delle ordinazioni la Ditta Fornitrice dovrà disporre di indirizzo e-mail, recapito telefonico e di fax.

ART.10 DOCUMENTAZIONE E CONTROLLI IGIENICO-SANITARI

Il Fornitore dovrà dimostrare, **prima dell'inizio della fornitura**, di essersi dotato di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva, di cui al D. Lgs. 6 novembre 2007, n.193.

In aderenza alle leggi vigenti in materia di organismi geneticamente modificati (Reg. CE. n.834/2007) e in specie alle disposizioni della Legge Reg. Marche 5/2004, il Fornitore dovrà attestare, a mezzo dichiarazione di responsabilità sottoscritta dal legale rappresentante, che le derrate alimentari approvvigionate non contengano ingredienti di natura transgenica.

Ai fini del divieto di cui al punto precedente riguardante gli OGM o prodotti derivati da OGM per gli alimenti e mangimi, gli operatori possono fare affidamento sull'etichetta o qualsiasi altro documento che accompagna un prodotto e che sia apposto o fornito ai sensi della direttiva 2001/18/CE, del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati o del regolamento (CE) n. 1830/2003.

Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice si richiede, copia dell'autorizzazione sanitaria, idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. Inoltre è necessario inviare copia della certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei soggetti responsabili dei controlli di cui all'art. 29 del Regolamento CE n. 834/2007.

Il Comune di Macerata si riserva il diritto di effettuare sopralluoghi presso la ditta fornitrice e di effettuare controlli analitici sui prodotti forniti al fine di verificare il rispetto dei requisiti igienico qualitativi richiesti.

L'esecuzione delle consegne e lo stato igienico dei prodotti consegnati devono essere strettamente confacenti alla legislazione nazionale e regionale vigente.

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.163/2006 e s.m.i..

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 s.m.i.;

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 s.m.i, 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 Ente le per quanto concerne i contingenti di personale.

ART. 14 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi viene effettuato in conformità con le disposizioni e alla tempistica previste dall'articolo 62 del D.L. 24.01.2012 convertito con modificazioni dalla Legge 24.03.2012 nr 27 (per le merci deteriorabili entro 30 giorni e per tutte le altri merci 60 giorni- termine decorrente dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura) previa acquisizione da parte della stazione appaltante della documentazione attestante la regolare effettuazione dei versamenti contributivi, assicurativi e previdenziali (DURC), nonché previa verifica di cui al combinato disposto dell'articolo 48 b.i.s. D.P.R. 602/1973 e del Decreto del MEF n. 40 del 18/01/2008.

Il pagamento sarà effettuato subordinatamente alla consegna e al riscontro, da parte del personale di cucina, 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 da parte dell'aggiudicatario.

Le fatture dovranno essere emesse con periodicità mensile, essere riferite ad ogni singola sede di consegna e riportare prezzi relativi alle unità di misura indicate in offerta e trasmesse al Comune di Macerata – Servizio Servizi alla Persona (Scuola) - viale Trieste, 24 Macerata (MC).

Limitatamente al lotti nn° 10 e 11 le fatture dovranno essere corredate di copia del listino dei prezzi più bassi rilevati presso il mercato ortofrutticolo BIOLOGICO all'ingrosso di BOLOGNA, preso in considerazione per la determinazione dei corrispettivi dovuti.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare interventi sostitutivi in caso di inadempienza contributiva e retributiva dell'appaltatore ai sensi degli artt. 4 e 5 del D.P.R. n.207/10 e ss.mm.ii..

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

Art. 15 - 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 dà 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. 16 - 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.17 – CLAUSOLA RISOLUTIVA

Il presente contratto è sottoposto a condizione risolutiva nel caso di disponibilità sopravvenuta di convenzioni CONSIP i cui parametri siano migliorativi rispetto al presente contratto e qualora l'appaltatore non acconsenta ad una modifica rispetto alle nuove condizioni economiche sopravvenute ai sensi e per gli effetti dell'art.1 c. 13 della L. 135/2013.

Art. 18- 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. 19 – INADEMPIENZE, PENALI E ACQUISTO IN DANNO DELL'AGGIUDICATARIO

19.1 Inadempienze e penali

Il Rup - su indicazione del Direttore dell'Esecuzione del contratto - provvederà ad applicare le seguenti le penali in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 per mille e l'1 per mille dell'importo netto contrattuale e complessivamente non superiore al 10%, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate all'eventuale ritardo o qualora si riscontrino vizi oppure difetti oppure non corrispondenza ai requisiti contrattuali e/o alle norme di legge oppure deterioramenti per negligenza e/o insufficienti imballaggi e/o in conseguenza del trasporto o trasferimento fino al magazzino

oppure vizi apparenti o occulti anche all'atto dell'utilizzo del prodotto;

La penale è comminata dal R.U.P. sulla base delle indicazioni fornite dal Direttore dell'Esecuzione. L'impresa è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Ente. Delle penali applicate verrà data comunicazione all'Impresa a mezzo di fax o mezzo equivalente.

È ammessa, su motivata richiesta dell'aggiudicatario, la totale o parziale disapplicazione della penale, quando si riconosca che il ritardo o l'inadempienza non è imputabile all'aggiudicatario, oppure quando si riconosca che la penale è manifestamente sproporzionata, rispetto all'interesse dell'Ente. La disapplicazione non comporta il riconoscimento di compensi o indennizzi all'aggiudicatario. Sull'istanza di disapplicazione della penale decide il Rup su proposta del Direttore dell'Esecuzione.

L'ammontare delle penalità verrà addebitato sui crediti dell'Impresa dipendenti dal contratto cui essi si riferiscono; non bastando, sui crediti dipendenti da altri contratti che l'Impresa ha in corso con l'Ente.

Mancando crediti o essendo questi insufficienti, l'ammontare della penalità viene addebitato sulla cauzione definitiva. Nel caso di incameramento parziale o totale della fideiussione, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla ricostituzione della stessa nel suo originario ammontare entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Ente.

Le suddette penali non esimono la Impresa aggiudicataria da rispondere di eventuali danni su richiesta dell'Ente.

19.2 Acquisto in danno dell'aggiudicatario

Nei casi di cui al precedente paragrafo 19.1 (inadempienze e penali), questa Amministrazione si riserva la facoltà 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.

ART.20 GARANZIE INERENTI LA CORRETTA ESECUZIONE DEL CONTRATTO

A garanzia dell'adempimento degli obblighi contrattuali, la ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia fideiussoria del 10% dell'importo contrattuale, salvo aumento ex art.113, c. 1 del D.lgs.163/06 e secondo le modalità dal medesimo articolo previste.

La mancata costituzione della garanzia di cui al predetto comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 da parte della stazione appaltante, che aggiudica il contratto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento, salva comunque la risarcibilità del maggior danno, e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo.

Qualora si fosse in possesso della certificazione di qualità è possibile dimezzare la garanzia ai sensi dell'art. 75 c. 7 D.lgs.vo 163/2006.

La garanzia deve essere prestata con i contenuti e le modalità dell'art.75 del D.Lgs n.163/2006 e, qualora costituita mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa fidejussoria, deve prevedere espressamente la rinuncia del garante al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

Art. 20 RISOLUZIONE E RECESSO

20.1 Risoluzione

L'Ente risolverà il contratto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c. (clausola risolutiva espressa) nei seguenti casi:

mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Ente;

mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Ente in caso di rinnovo o proroga del contratto;

cessione del contratto;

in caso di cessione d'Ente, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;

in caso di morte di qualcuno dei soci nelle ditte costituite in società di fatto o in nome collettivo o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e l'Ente non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;

mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;

per ripetute e reiterate inadempienze (superiori al 10% dell'importo contrattuale);

l'impresa si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto.

L'Ente ha altresì la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1453 c.c., previa diffida scritta ad adempiere entro il termine di 15 giorni decorso inutilmente il quale il contratto si intende risolto di diritto, qualora:

- l'impresa non fornisca prodotti con i requisiti previsti dal presente atto;
- l'impresa non fornisca i prodotti richiesti entro i termini previsti dal presente atto;
- l'impresa effettui la fornitura con mezzi, attrezzature e personale non dotato dei requisiti previsti dal presente contratto;
- l'impresa sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili al fornitore medesimo;
- l'impresa rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Ente.

La risoluzione contrattuale è disposta sulla base di una relazione particolareggiata redatta dal Direttore dell'Esecuzione, trasmessa al RUP, corredata dei documenti necessari.

In caso di risoluzione del contratto l'Ente incamererà la cauzione a titolo di penale e di indennizzo, salvo il risarcimento del maggior danno, nessuno escluso, per l'affidamento a terzi della fornitura. Nessun indennizzo è dovuto all'Impresa aggiudicataria inadempiente.

La risoluzione del contratto viene disposta con determinazione del Dirigente del Servizio Servizi alla Persona della quale viene data comunicazione all'Impresa aggiudicataria. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

In caso di risoluzione del contratto l'Ente si riserva di:

affidare la fornitura ai concorrenti seguenti in graduatoria;

indire nuova procedura di gara.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente mediante raccomandata A.R., con indicazione della fornitura affidata e degli importi relativi.

All'Impresa inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dall'Ente rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Esse sono prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia sufficiente, da eventuali crediti dall'Impresa, senza pregiudizio dei diritti dell'Ente sui beni dell'Impresa.

Nel caso di minor 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 per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Resta inteso che in caso di risoluzione del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione della fornitura fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione di fornitura/servizio di pubblica utilità.

20.2 Recesso

La stazione appaltante ha il diritto di recedere anticipatamente dal contratto in qualunque tempo e per qualsiasi motivo, in tutto o in parte, avvalendosi della facoltà consentita dall'articolo 1671 codice civile.

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a 90 (novanta) giorni solari, comunicato con lettera raccomandata a.r.

In caso di recesso, l'aggiudicatario avrà diritto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino alla data del recesso; l'aggiudicatario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e a ogni ulteriore compenso o indennizzo o rimborso.

Resta inteso che in caso di recesso dal contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà impegnarsi ad assicurare l'esecuzione della fornitura fino al subentro del nuovo contraente, onde evitare l'interruzione di fornitura/servizio di pubblica utilità.

Art. 21- 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.

Art. 22 - DISPOSIZIONI GENERALI

Qualsiasi controversia dovesse insorgere con l'Ente non esime l'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

Ogni caso di arbitraria interruzione delle prestazioni contrattuali sarà ritenuto contrario alla buona fede e l'impresa aggiudicataria sarà considerata diretta responsabile di eventuali danni causati all'Ente appaltante, dipendenti da tale interruzione. Tali prescrizioni nascono dalla necessità e l'importanza di garantire il buon andamento dell'Ente Pubblico, nonché di tutelare gli interessi collettivi dei quali l'Ente appaltante è portatrice.

Art. 23- DOCUMENTI FACENTI PARTE DEL CONTRATTO

Fanno parte integrante del presente atto la lista dei prodotti comprensiva dell'indicazione dei prezzi unitari e relativa tabella merceologica, unitariamente all'indicazione delle sedi di consegna.

Art. 24- RINVIO

PER LE MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E PER I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE SI RINVIA AL DISCIPLINARE DI GARA

Per tutto quanto non previsto nel presente atto e relativi allegati, sono applicabili le disposizioni contenute nel disciplinare di gara e relativi allegati, nel D.Lgs. 163/06 e smi, nel D.P.R. 207/2010, nel codice civile, nelle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.

ALLEGATO A -

LOTTO 1: PANE E PANGRATTATO BIOLOGICO – CIG 5833056615 DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

PANE FRESCO COMUNE BIOLOGICO (Kg.: 16300)

Il pane, di tipo 0, dovrà essere prodotto, confezionato e commercializzato attenendosi scrupolosamente a quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007 e Regolamento CE 889/2008 e ss.mm.ii. in materia di produzione agricola con metodo biologico e prodotti vegetali non trasformati.

Il pane fresco comune deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0" nazionali di produzione biologica, acqua, sale, lievito madre.

Il pane fresco comune senza sale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0" nazionale di tipo biologico, acqua, lievito madre.

Caratteristiche del pane:

- dovrà essere esente da qualsiasi additivo chimico;
- dovrà essere privo di parassiti animali e vegetali, muffe, corpi estranei ed altre sostanze che comportino odori e sapori non tipicamente riferibili al pane;
- dovrà aver subito un processo di manipolazione, lievitazione e cottura in da ottenere un prodotto ben lievitato con mollica soffice ed elastica e crosta dorata e croccante;
- il pane dovrà risultare ben raffreddato;
- deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni;
- non deve essere surgelato, riscaldato, non completamente cotto o troppo cotto;
- dovrà essere di produzione giornaliera (deve essere consegnato fresco di giornata).

Confezionamento:

- pane fresco comune biologico in forma da gr. 500;
- Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologici anonari. I materiali utilizzati per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alle normative vigenti per l'igiene alimentare e in particolare le leggi n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi e successive modifiche.
- l'etichettatura del prodotto dovrà essere conforme alle norme di legge, in particolare con quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e successive modifiche in materia di composizione ed etichettatura di prodotti biologici

Le modalità di produzione, di confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale sanificabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

PANGRATTATO BIOLOGICO (1400)

Caratteristiche:

- il pangrattato deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco proveniente dalla cottura di una pasta preparata con una farina di grano tenero di produzione biologica, acqua, lievito e/o sale;
- il pangrattato deve avere odore gradevole, sapore buono, non presentare macchie verdastre-brunastre;
- il pane deve essere immune da parassiti, muffe, acari, tarli;
- non deve avere odore stantio e di muffe.

Confezionamento:

- Il pangrattato deve essere confezionato a norma di legge in confezioni da 0,5 kg cad.

LOTTO 2: UOVA BIOLOGICHE – CIG 583315689A
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

UOVA BIOLOGICHE (Quantità 113518 uova)

Uova fresche di provenienza biologica.

Le uova devono essere di categoria A, conformi ai , con i requisiti previsti dalla legge 419 del 3/5/1971, così come modificata dalla C. M. Risorse Agricole 1/2004, dal Regolamento CEE/UE n°1274/91 e successive modifiche.

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

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "uova fresche di gallina".

I prodotti dovranno essere costituiti da uova di gallina in guscio appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M (da 53 a 63 g), selezionate e classificate in centri di imballaggio nazionali autorizzati dall'autorità competente.

Le uova oggetto della fornitura dovranno essere prodotte da allevamenti di pollame nazionali riconosciuti idonei alla produzione di uova da consumo nei quali si applicano tutte le norme e i controlli previsti dalla normativa vigente con particolare riferimento a quelli indicati ai sensi del DPR 587 del 3 marzo 1993 situati sul territorio nazionale.

Le uova dovranno essere consegnate dal produttore a raccoglitori o centri di imballaggio riconosciuti idonei ai sensi del Regolamento n. 1907/90 CEE.

Le uova devono rispettare i seguenti limiti microbiologici:

- salmonella spp assente in 25 grammi od in 25 milligrammi.
- Le uova dovranno avere guscio e cuticola normale, puliti ed intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm., immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla spelatura soltanto come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- Le uova non dovranno presentare colorazioni anomale né internamente né esternamente e dovranno essere esenti da sapori e odori estranei o indesiderabili.

Il confezionamento delle uova deve rispettare le disposizioni previste dal Regolamento CE 834/2007 e Regolamento CE 889/2008 e successive modifiche.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore e, al momento della consegna, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

LOTTO 3: OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO – CIG 5833192650
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

Caratteristiche generali

Regolamento CE 834/2007 e CE 889/2008 e successive modifiche.

Deve essere prodotto da agricoltura biologica; ottenuto e prodotto con olive provenienti da agricoltura biologica nazionale

- gli olivi non devono essere trattati con pesticidi erbicidi o sostanze dannose per l'uomo e gli animali; - la concimazione avviene con deiezioni animali, di allevamenti biologici;
- l'olio deve essere privo di difetti e sapori anomali; Deve essere di gusto assolutamente perfetto e non contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico
- l'olio deve essere prodotto in una linea di lavorazione dedicata e separata- è sottoposto a controlli fatti nelle varie fasi (olivicoltori frantoiani imbottigliatori), con registrazioni scritte verificabili;-

Modalità di consegna

- I contenitori non dovranno presentare difetti.
- I contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza, alla certificazione "Biologico"

Forniture richieste

Olio extra vergine di oliva (tanica da ml. 5000) – **Quantità 5200 litri**

LOTTO 4: PASTA SECCA BIOLOGICA – CIG 5833227333
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

PASTA SECCA BIOLOGICA

Caratteristiche generali

La pasta dovrà essere prodotta in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica (Regolamento CE 834/2007 e CE 889/2008 e successive modifiche); dovrà essere di pura semola garantita di grano duro rispondente ai requisiti stabiliti nella Legge 580/67 e s.m.i..

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e s.m.i..

Deve essere di recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto stato di conservazione, esente da tarme o ragnatele, indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo, di aspetto uniforme e resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, resistente alla prova cottura. Non deve avere odore di stantio o muffa, né sapore acido, piccante o comunque sgradevole, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, né presentare macchie bianche e/o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli; quando fosse rimossa, non deve lasciare cadere polvere o farina; cotta dovrà mantenere la forma e presentare buona consistenza; non dovrà quindi spaccarsi, né spappolarsi o divenire collosa o intorpidire sensibilmente l'acqua, né lasciare nella pentola sedimenti farinacei o amidacei. Sono perciò escluse le partite di pasta che risultino all'esame sommario in seguito ad analisi merceologica, avariate, alterate, sofisticate o adulterate.

Caratteristiche organolettiche

Deve avere aspetto traslucido, uniforme, colore giallo ambrato, aroma e sapore gradevoli e caratteristici, frattura vitrea e non farinosa.

Deve avere buona tenuta in cottura valutabile attraverso:

tempo di cottura indicato per tipo e formato

resa, come aumento di peso in cottura

tempo massimo di cottura entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, compresa l'assenza di spaccature ed il mantenimento della forma.

L'acqua di cottura dovrà presentarsi di aspetto appena lattiginoso e con deposito minimo sul fondo.

Tempo massimo di mantenimento della pasta cotta, entro cui è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici (assenza di collosità) a +65°C.

Modalità di consegna

La pasta deve essere confezionata in involucri trasparenti da kg. 3-5, sigillati, senza difetti o rotture.

Sull'involucro saranno indicati il tipo di prodotto, la denominazione, il peso, gli ingredienti, il nome e l'indirizzo del produttore, la data di scadenza il marchio Bio.

Gli involucri trasparenti dovranno pervenire inseriti in scatoloni di cartone a protezione da rotture o altre cause di insudiciamento, con etichetta.

Forniture richieste

Pasta secca di semola di grano duro in diversi formati - **Quantità kg 34000** -

LOTTO 5: PASSATA DI POMODORO BIOLOGICA – CIG 583324413B
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

PASSATA POMODORO BIOLOGICA

Caratteristiche generali

Regolamento CE 834/2007 e CE 889/2008 e successive modifiche.

- I pomodori devono essere prodotti da agricoltura biologica e con un processo di lavorazione igienicamente corretto e che ne garantisca una buona conservazione.
- La passata deve essere ottenuta dal frutto fresco sano maturo e ben lavato dell'anno in corso.

Caratteristiche organolettiche

- Devono avere odore e sapore caratteristici del pomodoro, ed essere privi di odori e sapori estranei.
- Devono presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo.

Modalità di consegna

- I contenitori, in confezioni da kg. 1 e/o 3, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni esterne o interne e altro.
- I contenitori possono essere in vetro o a banda stagnata (requisiti indicati L. n°283/62)
- Sul contenitore devono essere indicate: la denominazione della conserva, il peso, eventuali ingredienti aggiunti, nome e indirizzo del produttore, la data di scadenza, certificazione "Prodotto Biologico"

Forniture richieste

- Passata di pomodoro – quantità **kg 16000** -

LOTTO 6 PASTA FRESCA ALL'UOVO – CIG 5833255A4C
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

PASTA FRESCA ALL'UOVO

La fornitura deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del DPR n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 31 della legge 580/6.

La **Pasta all'uovo** deve essere prodotta **solamente con semola**, e devono essere impiegate **almeno 4 uova di gallina** per ogni chilogrammo di semola, ed una quantità complessiva non inferiore ai 200 grammi di uova per kg di semola. Al posto delle uova, per il produttore è comunque possibile impiegare un ovoprodotto liquido derivato però sempre da uova intere di gallina.

Utilizzo di uova fresche e non pastorizzate.

La pasta fresca deve presentarsi di buon aspetto, integra, omogenea, senza difetto alcuno dovuto a lavorazione errata o manomissione e possedere le caratteristiche organolettiche consone alle materie prime con le quali è stata prodotta, materie prime che devono essere riportate sull'etichettatura. Il confezionamento deve avvenire in modo sterilizzato, oppure sottovuoto, in materiale plastico sigillato.

Anche nel caso di **pasta fresca ripiena**, gli ingredienti utilizzati devono essere freschi, non sono ammessi additivi, conservanti e/o coloranti, valgono le indicazioni relative alla pasta fresca cui sopra. Gli ingredienti stessi devono essere correttamente riportati sull'etichettatura, e la percentuale del ripieno non deve risultare inferiore al 28%.

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Le confezioni devono essere intatte e le etichette riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i

Forniture richieste

Tagliatelle / Sfoglia pasta	- kg 3440-
Ravioli ricotta	- kg 5800-
Tortellini carne	- kg 5800-

**LOTTO 7 CARNE BOVINA BIOLOGICA e/o IGP (Vitellone bianco dell'appennino centrale)
– CIG 5833275ACD
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche di cui all'allegato B)**

Carni Bovine. Le carni devono appartenere a capi bovini bio e/o IGP (Vitellone bianco dell'appennino centrale) di età compresa tra i 12 e i 24 mesi, in ottimo stato di nutrizione e non eccessivamente grassi. La percentuale di grasso non deve superare il 3%. Le carni consegnate dovranno presentarsi prive di parti insanguinate o insudiciate e dovranno avere tagli anatomici netti, freschi e puliti. Dovranno essere stati macellati presso mattatoi e laboratori di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/04 e ss .mm.ii. Le carni non confezionate dovranno essere tenere e al punto giusto di frollatura (macellazione effettuata da almeno 7 giorni prima della consegna e non oltre 13).

Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

CARNI PER ARROSTI: fesa o rosa, sottofesa, noce, girello
POLPA PER SPEZZATINO: ricavata sia da spalla che da coscio, muscoli e pancia esclusi
CARNI PER FETTINE fesa o rosa, noce

Le carni dovranno essere consegnate alle presenti condizioni:

che le superfici di taglio si mostrino fresche e di colore vivo
che sia trasportata in recipienti idonei e autorizzati a norma delle leggi vigenti
che pervenga a temperatura compresa tra 0 e +4° C
che non sia stata sottoposta a lavorazione con macchine inteneritrici
che il taglio delle fettine non sia superiore a 3 millimetri di spessore
che gli arrostiti pervengano legati con pezzatura di massimo kg 2,5 / 3 e spessore compreso tra 10 e 15 cm ca
che la polpa per spezzatino sia consegnata non cubettata, ma in pezzi interi

I tagli devono essere confezionati dopo accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%

Fatto salvo quanto specificamente richiesto, tutta la merce fornita dovrà comunque essere prodotta, confezionata e commercializzata secondo le vigenti disposizioni di legge. Dovrà essere garantita la rintracciabilità come stabilito dal Reg. Ce 178/2002.e quindi sull'etichetta debbono essere riportate tutte le informazioni commerciali di un normale scontrino da banco, con l'aggiunta dei dati relativi all'origine della carne.

Informazioni riportate:

- denominazione completa del punto vendita e relativo codice univoco;
- numero di lotto di carne bovina in vendita;
- paese di nascita di ciascun animale o denominazione e sede dell'azienda di nascita;
- denominazione e sede dell'azienda in cui ha avuto luogo tutta la fase d'ingrasso o parte di essa. Se l'ingrasso è parziale risulterà indicata la data d'ingrasso dell'animale in allevamento dal...;
- denominazione e sede del macello dove è avvenuta la macellazione;
- numero di identificazione dell'animale, categoria, sesso e razza;
- data di macellazione;
- denominazione dell'organizzazione.

Il fornitore dovrà perciò assicurare un sistema di certificazione della carne, in grado di affermare, in modo certo e con estrema sicurezza, provenienza e caratteristiche di ogni singolo taglio di carne.

Il fornitore dovrà dimostrare di essere in possesso dei seguenti riconoscimenti:

- marchio carni biologiche (in ottemperanza al regolamento europeo sull'agricoltura biologica)
- marchi carni IGP (in ottemperanza al regolamento europeo riguardanti i prodotti IGOP)

Il fornitore dovrà, inoltre, essere in possesso dell'autorizzazione al deposito e commercializzazione di alimenti confezionati ai sensi della normativa vigente.

Dovranno essere fornite **solo carni fresche**.

Le carni dovranno presentare i requisiti di conformità ai sensi del Reg. 853/04 e successivi aggiornamenti e nel rispetto delle disposizioni riguardanti l'etichettatura, come da regolamenti CEE 1760 e 1825 del 2000.

Per la produzione, il commercio e il trasporto valgono le disposizioni dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 e loro modifiche; per il trasporto valgono anche le disposizioni del D.P.R.26/3/1980 n.327.

Non saranno accettate carni in stato di congelamento o carni scongelate. Le carni fresche dovranno essere consegnate ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.

Modalità di consegna

- La confezione dovrà avere involucro integro, ben aderente alla carne e i materiali impiegati devono essere conformi alle vigenti leggi per composizione e prove di migrazione.
- Dovrà essere trasportata secondo quanto indicato nel D.P.R. n°327/80 e successivi aggiornamenti, ad una temperatura tra 0° e + 4° C in automezzi autorizzati.
- Dovrà avere indicati in etichetta la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e l'indirizzo del produttore e confezionatore, la data di scadenza, le modalità di conservazione, il bollo sanitario, il lotto e la data di confezionamento

Forniture richieste

CARNI PER ARROSTI:	fesa o rosa, sottofesa, noce, girello	kg 2044	
POLPA PER SPEZZATINO:	ricavata sia da spalla che da coscio, muscoli e pancia esclusi		kg 4940
CARNI PER FETTINE	fesa o rosa, noce	kg 2230	

**LOTTO 8 CARNE AVICOLA E SUINA BIOLOGICA – CIG 5833275ACD
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche di cui all'allegato B)**

Carni avicole biologiche. Il pollame fornito dovrà essere sottoposto al disciplinare tecnico biologico, avere tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la Legge 03/02/61 n° 4 riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate alla alimentazione umana, il D. Lgs. 336/99 per ciò che concerne farmaci e sostanze ormonali ed il Decreto 8 giugno 2001 n. 471 che fissa le norme per i controlli regolari delle condizioni igieniche generali, svolti dagli operatori negli stabilimenti conformemente alla direttiva 64/433/CEE alla direttiva 71/118/CEE, sempre freschi ai sensi del Dpr 495 del 10/12/97, esclusivamente allevati a terra. Sono esclusi polli congelati, surgelati o scongelati.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore dal consumo e alla stessa deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Saranno perciò sempre esclusi e rifiutati i polli e i tacchini di qualità inferiore alla prima o che, comunque, risultino all'esame sommario o in seguito ad ispezioni sanitarie e/o esami di laboratorio, avariati, sofisticati o adulterati, o comunque non idonei dal punto di vista igienicosanitario.

In particolare la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a 100 germi per grammo. Le carni avicole devono essere tassativamente fresche, devono avere la cute, se presente, di colore giallorosa chiaro, consistenza elastica, compatta; dovrà risultare asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismo patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione. I tessuti muscolari avranno colorito bianco rosato di buona consistenza, spiccata lucentezza, non flaccidi, non infiltrati di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo. Se sottoposti alla prova di cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione. Il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti.

Non saranno accettate quelle partite di prodotti che evidenziano sulle superfici esterne ed interne manifesta umidità e/o vischiosità alla palpazione accompagnato da odore acre e pungente; tale condizione equivale ad una cattiva conservazione del prodotto.

Dovranno essere ineccepibili sotto il profilo igienico sanitario e portare chiaro e visibile il timbro della effettuata visita sanitaria, e conformi alle prescrizioni di cui al D.P.R. 495 del 10/12/97.

Saranno sempre escluse e rifiutate le carni che risultino all'esame sommario o in seguito a perizia sanitaria o ad analisi biologica, avariate, alterate, male assettate o di taglio irregolare o non corrispondente. La carne dovrà essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e priva di qualunque odore sgradevole, con tutti i requisiti sopraindicati.

Il prodotto, consegnato in confezioni sottovuoto e munito di etichetta che attesti la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art.9 del regolamento C.E.E. n.2092/91, non dovrà aver superato 1/3 di vita commerciale rispetto alla scadenza indicata nell'etichetta.

Il fornitore dovrà dimostrare di essere in possesso del seguente riconoscimento:
marchio carni biologiche (in ottemperanza al regolamento europeo sull'agricoltura biologica)

Il fornitore dovrà, inoltre, essere in possesso dell'autorizzazione al deposito e commercializzazione di alimenti confezionati ai sensi della normativa vigente.

Dovranno essere fornite **solo carni fresche**.

Le carni dovranno presentare i requisiti di conformità ai sensi del Reg. 853/04 e successivi aggiornamenti e nel rispetto delle disposizioni riguardanti l'etichettatura, come da regolamenti CEE 1760 e 1825 del 2000.

Modalità di consegna

- il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi autorizzati a temperatura tra 0° e + 4° C ed il prodotto, al momento dello scarico, non può presentare una temperatura superiore a 4° C
- la confezione dovrà avere indicate in etichetta la denominazione del prodotto, il peso nome ed indirizzo di produttore e confezionatore, data di scadenza.

Forniture richieste

Petto di pollo senza pelle: **kg 7300**

Petto di tacchino senza pelle: **kg 3221**

Carni suine biologiche. I prodotti forniti dovranno rispettare le disposizioni previste dal Regolamento Comunitario 1804/99, seguito da D. Min. applicativo n. 91436 del 4/08/2000 e decreto n. 182 del 7/08/2001 e successive modifiche.

Devono essere di 1° qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre: provenire da animali adulti di allevamenti italiani e stabilimenti di macellazione e sezionamenti italiani abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti di bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). essere accompagnate da una certificazione di provenienza presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Il fornitore dovrà dimostrare di essere in possesso del seguente riconoscimento:
marchio carni biologiche (in ottemperanza al regolamento europeo sull'agricoltura biologica)

Il fornitore dovrà, inoltre, essere in possesso dell'autorizzazione al deposito e commercializzazione di alimenti confezionati ai sensi della normativa vigente.

Dovranno essere fornite **solo carni fresche**.

Le carni dovranno presentare i requisiti di conformità ai sensi del Reg. 853/04 e successivi aggiornamenti e nel rispetto delle disposizioni riguardanti l'etichettatura, come da regolamenti CEE 1760 e 1825 del 2000.

Per la produzione, il commercio e il trasporto valgono le disposizioni dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 e loro modifiche; per il trasporto valgono anche le disposizioni del D.P.R. 26/3/1980 n.327.

Non saranno accettate carni in stato di congelamento o carni scongelate. Le carni fresche dovranno essere consegnate ad una temperatura compresa tra 0° C e + 4° C.

Modalità di consegna

- La confezione dovrà avere involucro integro, ben aderente alla carne e i materiali impiegati devono essere conformi alle vigenti leggi per composizione e prove di migrazione.
- Dovrà essere trasportata secondo quanto indicato nel D.P.R. n°327/80 e successivi aggiornamenti, ad una temperatura tra 0° e + 4° C in automezzi autorizzati.
- Dovrà avere indicati in etichetta la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e l'indirizzo del produttore e confezionatore, la data di scadenza, le modalità di conservazione, il bollo sanitario, il lotto e la data di confezionamento.

Forniture richieste:

Arista / Filone **kg 1710**

Salsiccia senza glutine **kg 336**

LOTTO 9 FRUTTA BIOLOGICA – CIG 5833335C50
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)

Frutta biologica Tutti i prodotti forniti dovranno essere di produzione biologica, prodotta nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 1804/99 del 19 Luglio 1999 che completa il regolamento CEE 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007

- devono appartenere alla categoria I^A;

- non devono contenere ingredienti di natura transgenica

essere di recente raccolta e di selezione accurata, esenti da difetti visibili in superficie;

-essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente in modo da renderli adatti al consumo e garantire il miglior rendimento alimentare;

-essere asciutti e privi di terrosità;

essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici di prodotti stessi e presentare le peculiari caratteristiche della specie;

essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura; sono perciò esclusi i prodotti di qualità inferiore alla prima e comunque, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate al fornitore o che fossero immaturi o eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, acari, larve di insetti o altri parassiti animali o vegetali, colorati artificialmente, eccessivamente inquinanti per sabbia, fango o terriccio o imbrattati di concimi

animali o altre lorde, eccessivamente bagnati o marci;

essere interi, sani, puliti, praticamente esenti da sostanze estranee, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore estraneo;

non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;

devono essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti, aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;

-devono essere turgidi, non bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di condensazione, a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopra maturazione;

Tutta la frutta deve essere preferibilmente di provenienza locale (nazionale se il prodotto non è reperibile localmente, ad eccezione delle banane in quanto prodotto extra comunitario). Le banane devono possedere marchio bio e CEE.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che

abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;

b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...)

c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo

Imballaggi e confezionamento

La fornitura di frutta a coltivazione biologica ad ogni singolo centro di produzione pasti, deve avvenire in confezioni originali, chiuse e munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 9 del Regolamento CEE n. 2092/91.

Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da garantire fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio, ai sensi della legge n. 441/81 e successive modificazioni.

Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà, di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie.

La frutta da consegnare dovrà essere suddivisa e confezionata per ogni singola sede di consegna.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.L. n° 109 del 27/1 /1992 in attuazione delle direttive CEE n° 395-396 del 1989 e successive modifiche ed integrazioni, così come l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo quanto previsto dal D.P.R. 777 del 23/8/1982, in attuazione della direttiva CEE n° 76/893 e successive modifiche ed integrazioni nonché l'idoneità/autorizzazione dei mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80, art. 43 e 44.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura **“da agricoltura biologica” o “biologico”**.

Modalità di consegna

- le forniture dovranno riportare sul documento di trasporto la specie, la qualità, il calibro, la categoria di appartenenza la provenienza, il peso netto ed il peso lordo.
- Gli imballaggi dovranno essere in legno o altro materiale idoneo: devono essere solidi, tali da mantenere il prodotto asciutto, pulito, e rispondenti alle esigenze igieniche
- Per i prodotti venduti a tara merce il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del collo (18% per gli ortaggi a fogliame)
- ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa qualità, varietà, impaccati in strati ordinati: gli strati sottostanti devono avere le stesse caratteristiche di quello superiore.
- l'imballaggio deve contenere indicazioni relative al prodotto (varietà e tipo e provenienza del prodotto).

Forniture richieste

- mele- pere- arance- limoni- mandarini- clementine- banane- albicocche- cocomeri- fragole- meloni- pesche
- uva - prugne- susine- kiwi, in base alla reperibilità di stagione

**LOTTO 10 VERDURA E LEGUMI SECCHI BIOLOGICI – CIG 5833369860
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)**

Verdura biologica.

Tutti i tipi di verdura forniti dovranno essere di produzione biologica, prodotta nel rispetto delle seguenti normative:

- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 1804/99 del 19 Luglio 1999 che completa il regolamento CEE 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari
- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici
- Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 834/2007.

devono appartenere alla categoria I[^];

- non devono contenere ingredienti di natura transgenica

essere di recente raccolta e di selezione accurata, esenti da difetti visibili in superficie;

- essere maturi fisiologicamente non solo commercialmente in modo da renderli adatti al consumo e garantire il miglior rendimento alimentare;

- essere asciutti e privi di terrosità;

essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici di prodotti stessi e presentare le peculiari caratteristiche della specie;

essere omogenei per maturazione, freschezza, pezzatura; sono perciò esclusi i prodotti di qualità inferiore alla prima e comunque, all'esame sommario od in seguito ad analisi merceologiche, risultino avariati, alterati, sofisticati o adulterati e appartenenti a varietà o specie diverse da quelle ordinate al fornitore o che fossero immaturi o eccessivamente maturi, guasti o fermentati, invasi da muffe, acari, larve di insetti o altri parassiti animali o vegetali, colorati artificialmente, eccessivamente inquinanti per sabbia, fango o terriccio o imbrattati di concimi

animali o altre lorde, eccessivamente bagnati o marci;

essere interi, sani, puliti, praticamente esenti da sostanze estranee, esenti da umidità esterna anormale e da odore e/o sapore estraneo;

non devono presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;

devono essere omogenei ed uniformi e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti alla stessa specie, qualità e zone di produzione, non provenienti da miscele di prodotti, aventi diversi gradi di maturazione, conservazione, calibratura e grammatura;

- devono essere turgidi, non bagnati artificialmente né trasudanti acqua di condensazione, a seguito di improvviso sbalzo termico, né gementi acqua di condensazione, a seguito di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche od in seguito a naturale processo di sopra maturazione;

gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati;

aglio, cipolla e patate non dovranno essere trattati con radiazioni gamma;

la verdura dovrà essere asciutta, priva di terrosità e non dovrà presentare tracce di alterazioni e fermentazioni;

- non presentare tracce di appassimento, alterazione e fermentazione anche incipiente

- la verdura deve essere priva di umidità esterne anomala e non aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale

Tutta la verdura biologica deve essere preferibilmente di provenienza locale (nazionale se il prodotto non è reperibile localmente).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che:

- a) abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e/o la consistenza del vegetale ovvero che siano danneggiati per eccessiva conservazione; eventuali trattamenti consentiti dalla legge devono essere dichiarati sull'esterno degli imballaggi;
- b) siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...)
- c) presentino difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate oppure tracce visibili di appassimento o danni ed alterazioni dovute al gelo

Imballaggi e confezionamento

La fornitura di verdura a coltivazione biologica ad ogni singolo centro di produzione pasti, deve avvenire in confezioni originali, chiuse e munite di etichette che attestino la certificazione di Prodotto Biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art. 9 del Regolamento CEE n. 2092/91.

Gli imballaggi dovranno essere solidi, in modo da garantire fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio, ai sensi della legge n. 441/81 e successive modificazioni.

Le carte o altri materiali nell'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Ogni confezione dovrà contenere prodotti della stessa qualità e varietà, di grandezza omogenea, disposti a strati ordinati.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro inferiore o diversi da quelli visibili in superficie.

La frutta da consegnare dovrà essere suddivisa e confezionata per ogni singola sede di consegna.

La ditta fornitrice deve osservare la corretta etichettatura degli imballaggi con indicazioni che rispettino quanto previsto dal D.L. n° 109 del 27/1 /1992 in attuazione delle direttive CEE n° 395-396 del 1989 e successive modifiche ed integrazioni, così come l'idoneità dei materiali e degli oggetti destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari, secondo quanto previsto dal D.P.R. 777 del 23/8/1982, in attuazione della direttiva CEE n° 76/893 e successive modifiche ed integrazioni nonché l'idoneità/autorizzazione dei mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dal D.P.R. 327/80, art. 43 e 44.

Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo e la dicitura **“da agricoltura biologica” o “biologico”**.

Forniture richieste

- aglio secco o fresco- cipolle dorate, bianche, rosse- sedano bianco, verde- insalata - radicchio - pomodori - carote- finocchi- peperoni- cavolo cappuccio- cavolfiore- melanzane- patate - verdura a foglia verde- zucchine- zucca gialla, in base alla reperibilità di stagione

LEGUMI SECCHI BIOLOGICI (fagioli, ceci, lenticchie)

I legumi dovranno risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di pietrisco, di steli, di insetti, nonché di muffe o agenti infestanti, di pezzatura il più possibile omogenea. Il prodotto conforme alle vigenti disposizioni di legge, dovrà essere fornito in confezioni sigillate, senza difetti, rotture o altro, igienicamente ineccepibili ed a norma delle vigenti norme legislative in materia, sulle confezioni dovrà altresì essere

riportato: il tipo di prodotto, nome del produttore /confezionatore e relativo luogo, peso netto e data di scadenza.

Per i fagioli si richiede la qualità:

Borlotto, Cannellino,

Per le lenticchie la qualità richiesta è la seguente: nazionali

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Dovranno essere prodotti in conformità a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica.

**LOTTO 11 LATTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI – CIG 58334001F7
DESTINAZIONE MERCE: Mense scolastiche e asili nido di cui all'allegato B)**

CARATTERISTICHE GENERALI

Il latte e i prodotti a base di latte devono essere obbligatoriamente di origine nazionale, ottenuti esclusivamente dalla mungitura di mucche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte UHT dovrà essere prodotto in conformità al D.P.R. 54/97 e successive modifiche e conforme alle caratteristiche previste dalla Circ. n. 16 del 1/12/1997 e ss.mm.ii..

Deve essere privo di residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, micotossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto). L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e ss.mm.ii..

I prodotti caseari dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini, prodotti e confezionati secondo le norme vigenti, dovranno altresì portare sull'involucro o sulla confezione la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del produttore e confezionatore e relativo luogo nonché la data di scadenza e gli ingredienti.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti in particolare relative ai requisiti igienici dei mezzi di trasporto ed alle temperature.

Tutti i formaggi dovranno essere prodotti e confezionati in stretta osservanza delle norme previste dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla circolare n.16 del 1° dicembre 1997 e ss.mm.ii., e in generale, alla normativa che regola il settore lattierocaseario.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 e ss.mm.ii..

I prodotti devono presentare buone caratteristiche microbiche.

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dalla Circolare n. 16 del 1/12/1997 e al D.M. 27/02/1996 n. 209 e ss.mm.ii.

I prodotti dovranno essere di prima scelta, freschi e genuini e obbligatoriamente di produzione e provenienza italiana.

I prodotti devono:

- essere prodotti da puro latte vaccino fresco, ad eccezione della ricotta che dovrà essere di latte misto (vaccino e ovino);
- presentarsi in perfetto stato di conservazione e non presentare alterazioni di nessun genere;
- avere odore gradevole e tipico;
- presentare colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- non presentare sapore amaro o piccante.

Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e ss.mm.ii.

MODALITA' DI CONSEGNA

- il trasporto dovrà avvenire con mezzi autorizzati ed a temperatura controllata
- i prodotti dovranno recare etichette con indicazioni a norma di legge ed in particolare relativi agli ingredienti ed alla data di scadenza.

MODALITA' DI UTILIZZO

- i prodotti andranno conservati in frigorifero fino al momento del consumo a temperatura di + 4° C, separati da qualsiasi altro alimento

- il trasporto nei punti mensa dovrà avvenire con mezzi idonei in contenitori che permettano il mantenimento di temperatura adeguata e che li riparino da qualsiasi possibile fonte di insudiciamento.

FORNITURE RICHIESTE

- latte pastorizzato parzialmente scremato UHT **Lt. 5350**
- panna da cucina UHT **Lt 1200**
- mozzarella 100gr- **kg.1800**
- ricotta mista **kg. 1450**
- stracchino **kg. 1050**
- caciotta **kg. 1100**

ALLEGATO B -SEDI DI CONSEGNA

MENSE SCOLASTICHE		
SEDE	INDIRIZZO	CITTA'
Mensa Via Fratelli Cervi	Via F.lli Cervi,40	62100 Macerata (MC)
Mensa Via Pace	Via Pace, 2	62100 Macerata (MC)
Mensa Via Panfilo	Via Panfilo, 48	62100 Macerata (MC)
Mensa Mestica	Via Sibillini, 39	62100 Macerata (MC)
Mensa Via De Amicis	Via De Amicis, 4	62100 Macerata (MC)
Mensa Via Verdi	Via Verdi, 2	62100 Macerata (MC)
Mensa Via Mameli	Via Mameli, 43	62100 Macerata (MC)
Mensa Villa Potenza	Via dell'Acquedotto, 18	62100 Macerata (MC)
Mensa Sforzacosta	Via Liviabella, 3	62100 Macerata (MC)
Mensa Piediripa	Via Adige, 5	62100 Macerata (MC)
Mensa Collevario	Via Cardarelli, 30	62100 Macerata (MC)

ASILI NIDO		
SEDE	INDIRIZZO	CITTA'
Asilo Nido Aquilone	Via Eustacchio 1	62100 Macerata (MC)
Asilo Nido Arcobaleno	Via Gasparri 11	62100 Macerata (MC)
Asilo Nido Gian Burrasca	Largo Bertelli 1	62100 Macerata (MC)
Asilo Nido Topolino	Via Cassiano Da Fabriano	62100 Macerata (MC)