COMUNE DI DICOMANO

UFFICIO GARE ASSOCIATO

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA "FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI PER IL SERVIZIO DI MENSA DEL COMUNE DI DICOMANO"

ERRATA CORRIGE E PROROGA TERMINE DI SCADENZA

Con riferimento alla gara d'appalto in oggetto indetta con determinazione a contrarre n°116 del 08/11/2010 del Comune di Dicomano e pubblicata all'Albo Pretorio Comunale e della Comunità Montana Mugello, nonché sui relativi siti istituzionali in data 12/11/2010 si comunica quanto segue.

Si rilevano i seguenti meri errori materiali riguardanti i lotti sotto indicati:

LOTTO 2 – POLLAME ED UOVA - Codice CIG 0345124554 - nelle **tabelle dell'offerta economica, per il prodotto 1**, è stato erroneamente indicato "Petto di pollo a fette" anziché **"Petto di Pollo"**.

LOTTO 4 – PANE E PIZZA - codice CIG 03451266FA – si rileva un errore materiale nelle quantità richieste nella tabella per la presentazione dell'offerta economica e pertanto la stessa deve intendersi modificata come segue:

PANE TOSCANO filone da 1 kg	**KG 1.300**
PANE TOSCANO A FETTE	**KG 7.500**
BASE BIANCA PRECOTTA PER PIZZA	**KG 1.650**
FILONCINO INTEGRALE DA 500 gr	**KG 100**
PANGRATTATO	**KG 120**

Si precisa, pertanto, che **l'importo annuo della fornitura relativa al suddetto LOTTO 4 – PANE E PIZZA è modificato come segue: Euro 9.500,00 (Euro novemilacinquecento/00) annui IVA esclusa di cui € 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso**, anziché € 8.000,00 annui IVA esclusa di cui € 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

LOTTO 8 – PASTA FRESCA - codice CIG 05633234D7 - si rileva un mero errore materiale nelle quantità e voci richieste nella tabella per la presentazione dell'offerta economica e pertanto le stesse devono intendersi modificate come segue:

TORTELLINI FRESCHI DI SALUMI KG 1000

Si precisa pertanto che le altre voci *"Cappelletto tipo mensa 1.500 kg; Quadrucci di carne 250 kg; Ravioli ricotta e spinaci tipo mensa 100 kg"* devono intendersi sostituite con la seguente **"Tortellini freschi di salumi Kg. 1.000"** e di conseguenza **l'importo annuo della fornitura relativa al suddetto LOTTO 8 – PASTA FRESCA è modificato come segue: Euro 5.000,00 (Euro cinquemila/00) annui IVA esclusa di cui € 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso,** anziché € 6.500,00 annui IVA esclusa di cui € 93,90 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Si rilevano i seguenti meri errori materiali riguardanti gli articoli del Capitolato d'oneri sotto indicati:

ARTICOLO 10 – CONSEGNA E CONTROLLI QUANTITA' E QUALITA' le parole: *"La merce ordinata dovrà essere consegnata presso la Mensa Centralizzata del Comune, che ha sede in Dicomano – Viale Don Bosco. La consegna dovrà essere giornaliera dal lunedì al venerdì."* devono intendersi

sostituite con le seguenti: **"La merce ordinata dovrà essere consegnata presso la Mensa Centralizzata del Comune, che ha sede in Dicomano – Viale Don Bosco.**

La consegna dovrà avvenire dal lunedì al venerdì, con la cadenza distinta per lotti ed indicata di seguito:

Lotto 1) Carne Suina e bovina	**1 volta alla settimana**
Lotto 2) Pollame e uova	**1 volta alla settimana**
Lotto 3) Frutta biologica e verdura fresca	**2 volte alla settimana**
Lotto 4) Pane e Pizza	**giornaliera per il pane, 2 volte al mese per la base per pizza**
Lotto 5) Formaggi e latticini	**1 volta alla settimana**
Lotto 6) Alimentari vari	**1 volta alla settimana, 1 volta al mese per l'olio**
Lotto 7) Congelati/surgelati	**2 volte alla settimana**
Lotto 8) Pasta Fresca	**1 volta al mese**
Lotto 9) Pasta e riso	**1 volta alla settimana"**

ARTICOLO PASTA FRESCA dell'allegato a) al Capitolato d'oneri: il testo dell'articolo "*Tutti i generi in oggetto dovranno essere di prima qualità ed igienicamente ineccepibili. I ravioli e tortellini di carne dovranno essere di tipo fresco, prodotti con semola di grano duro (eventualmente miscelata con grano tenero) e uova. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonchè tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto". Dovranno avere aspetto omogeneo e dopo cottura dovranno presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti. Dovranno avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.*

Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo. Ravioli di ricotta e spinaci Le caratteristiche della pasta sono le stesse dei ravioli di carne. Il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40. Il ripieno deve essere indicativamente composto da: formaggio (fontina, asiago o simili, oppure ricotta) 55%, pangrattato 25%, spinaci 11%, grana 8%, sale 1%. Tutte le singole confezioni devono essere originali e sigillate alla produzione in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità della loro manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate. L'unica modalità di conservazione ammessa è l'atmosfera modificata, escludendosi quindi qualunque conservante e/o additivo." deve intendersi sostituito come segue:

"PASTA FRESCA" - Tutti i generi in oggetto dovranno essere di prima qualità ed igienicamente ineccepibili. I Tortellini dovranno essere di tipo fresco pastorizzato, prodotti con semola di grano duro e uova. Il ripieno deve essere indicativamente composto da: prosciutto Cotto 25%, mortadella 20%, prosciutto Crudo 10%, pangrattato 20%, odori freschi 20%, grana padano 5%. Il ripieno deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo, compreso qualunque esaltatore di sapore aggiunti come ingrediente dal produttore, escludendo pertanto i conservanti/additivi presenti nei prodotti del ripieno. Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, animelle, nonchè tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dizione di "quinto quarto".
Dovranno avere aspetto omogeneo e dopo cottura dovranno presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Dovranno avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.
Il prodotto deve essere microbiologicamente idoneo e mantenuto tra 0° e 4° C.
Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a 3 giorni prima della consegna e del consumo.
Il prodotto dovrà essere consegnato sfuso con le modalità richieste dalle normative vigenti e solo su richiesta del cliente in atmosfera modificata.

Si fornisco inoltre le seguenti precisazioni:

1) l'importo della **GARANZIA richiesta al punto M) A.3) del disciplinare di gara,** cauzione provvisoria ex art. 75 del D.Lgs. 163/2006, pari ad **€. 5.420,00** (cinquemilaquattrocentoventi/00) corrisponde al 2% dell'importo complessivo dell'appalto e dovrà essere corrisposto nel caso di partecipazione a tutti i lotti in gara.

Nel caso invece di **partecipazione parziale (solo relativamente ad uno o più lotti)** l'importo della cauzione provvisoria dovrà essere pari al 2% dell'importo complessivo dei lotti di partecipazione relativo ai due anni di fornitura previsti.

2) l'importo relativo alle **spese contrattuali** indicate al punto S) 3) del disciplinare di gara è presunto: l'importo esatto corrisponderà ad una percentuale dell'importo contrattuale dato dall'importo dei lotti di aggiudicazione.

3) le **quantità** indicate nelle **tabelle allegate** al bando di gara **per la presentazione dell'offerta economica** sono **biennali**.

Per quanto sopra si rende altresì noto che il **nuovo termine di scadenza** per la presentazione delle offerte è il **giorno 10 GENNAIO 2011 entro e non oltre le ore 12**, secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara.

La seduta pubblica di apertura delle offerte si terrà il giorno **11 GENNAIO 2011**, alle ore **09.30**, presso l'Ufficio Gare Associato della Comunità Montana Mugello, Via P. Togliatti 45, Borgo San Lorenzo (FI).

Si precisa inoltre che rimane invariata la **durata dell'appalto** prevista in **due anni** ed indicata al punto D) del disciplinare di gara ed all'art.1 del Capitolato d'oneri, tuttavia viene variata la **decorrenza dello stesso che partirà dalla sottoscrizione del contratto di appalto** anziché dal 01/01/2011.

Rimangono invariate tutte le altre disposizioni previste nel bando di gara e nei suoi allegati.

La presente errata corrige unitamente alle tabelle per la presentazione dell'offerta economica aggiornate sono state approvate con determinazione n°122 del 01/12/2010 del Comune di Dicomano e saranno pubblicate all'Albo Pretorio e sulla rete civica comunale (www.comune.dicomano.fi.it) e della Comunità Montana Mugello (www.cm-mugello.fi.it).

Borgo San Lorenzo, 09/12/2010

Ufficio Gare Associato

Dott. Giovanni Miccinesi