



Azienda Sanitaria Locale AL

Sede legale: Via Venezia 6

15121 Alessandria

Partita IVA/Codice Fiscale n. 02190140067

Delibera 118 del 17/02/2023

OGGETTO: INDIZIONE DI UNA PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA PLURIENNALE DI GENERI ALIMENTARI OCCORRENTI ALL'A.S.L. AL, DA ESPERIRE NELL'AMBITO DEL BANDO ISTITUTIVO AVENTE AD OGGETTO IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI "DERRATE ALIMENTARI", GESTITO DA CONSIP S.P.A. ATTRAVERSO LA PIATTAFORMA INFORMATICA DEL MERCATO ELETTRONICO PRESSO IL PORTALE WWW.ACQUISTINRETEPA.IT. - GARA ANAC N. 8838759.

DIRETTORE GENERALE – **Dott. Vercellino Luigi**

Nominato con D.G.R. n. 17-3299 del 28.05.2021

ACQUISITI i pareri del

Direttore Sanitario

Dott.ssa Marchisio Sara

Favorevole

Direttore Amministrativo

Dott. Colasanto Michele

Favorevole

Visto il D.Lgs. n. 502 del 30.12.1992 e successive modificazioni ed integrazioni;
Vista la D.C.R. n. 136-39452 del 22.10.2007 di individuazione delle Aziende Sanitarie Locali e dei relativi ambiti territoriali;

Visto il D.P.G.R. n. 85 del 17.12.2007 di costituzione dell'Azienda Sanitaria Locale AL;

Vista la D.G.R. n. 17-3299 del 28.05.2021 di nomina del Direttore Generale dell'ASL AL;

Richiamata la deliberazione del Direttore Generale n. 678 dell'11.10.2017 ad oggetto: "Individuazione degli atti di indirizzo e di governo e degli atti di gestione. Ripartizione delle competenze tra la Direzione Generale e le Strutture dell'A.S.L. AL";

Vista la D.G.R. n. 53-2487 del 23.11.2015, ad oggetto: "AA.SS.RR. - Procedimento regionale di verifica degli atti aziendali - Art. 3 D.Lgs. n. 502/1992 s.m.i. - D.C.R. n. 167-14087 del 03.04.2012 - D.G.R. n. 42-1921 del 27.07.2015 - Presa d'atto adeguamento alle prescrizioni regionali e recepimento definitivo ai sensi della D.C.R. n. 167-14087 del 03.04.2012, all. A, par. 5.1.", con la quale è stato recepito in via definitiva l'Atto Aziendale dell'ASL AL, come riadottato, a seguito delle prescrizioni regionali, con la deliberazione n. 711 del 06.10.2015;

Vista la D.G.R. n. 29-5942 del 17.11.2017, ad oggetto "Atti aziendali delle AA.SS.RR. - ASL AL di Alessandria - Atto n. 656 del 28.09.2017 'Atto Aziendale ASL AL adottato con deliberazione n. 711 del 06.10.2015 - proposta di modifiche'. Recepimento regionale ai sensi della D.C.R. n. 167-14087 del 03.04.2012, all. A, par. 5.1.";

Vista la D.G.R. n. 9-1784 del 31.07.2020 di recepimento delle modifiche all'Atto Aziendale e al Piano di Organizzazione di cui alle deliberazioni n. 352 del 25.05.2020 e n. 411 del 18.06.2020;

Preso visione della proposta del Direttore della S.C. Economato – Logistica – Approvvigionamenti – Patrimoniale qui di seguito riportata:

"Occorre provvedere tramite un procedimento di gara alla fornitura pluriennale di generi alimentari occorrenti all'A.S.L. AL, in quanto presso questa Azienda il servizio di ristorazione nei Presidi Ospedalieri di Acqui Terme, Novi Ligure e Ovada viene gestito direttamente con proprie strutture e personale ed è pertanto necessario acquisire le materie prime per la lavorazione dei pasti da somministrazione sia ai dipendenti che ai degenti.

Con determinazione del Direttore della S.C. Economato – Logistica – Approvvigionamenti – Patrimoniale n. 1735 del 05/11/2021, esecutiva nelle forme di legge, è stato costituito il nucleo tecnico per la predisposizione del capitolato speciale relativo alla fornitura "derrate alimentari", gestito da Consip S.p.a. attraverso la piattaforma informatica del mercato elettronico presso il portale www.acquistinretepa.it.

La fornitura oggetto del presente provvedimento, come si desume dai dati storici di spesa, risulta essere di importo superiore alla soglia comunitaria ammontante a Euro 214.000,00 (riferimento Regolamento Comm. UE 10/11/2021, n. 1952, che modifica la Direttiva 2014/24/UE sugli appalti nei settori ordinari) e pertanto ricade nella sfera di applicazione del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.

Per quanto riguarda il procedimento per l'individuazione degli offerenti si ritiene opportuno adottare la forma della procedura aperta, ai sensi dell'art. 2 del Decreto Legge 16.07.2020 n. 76, recante "Misure urgenti per la semplificazione e innovazione digitale", mentre, per quanto attiene i criteri e le modalità di scelta del contraente, si ritiene opportuno prevedere un'aggiudicazione per singolo lotto indivisibile a favore dell'offerta al prezzo più basso.

Sono pertanto riassunte nel seguente prospetto le informazioni relative alla presente procedura:

- Gara n. 8838759 - Suddivisa in n. 10 lotti. (CPV 15110000) Modalità di aggiudicazione: minore prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4, del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i. sull'importo a base d'asta di ciascun lotto. Durata quattro anni dalla data di aggiudicazione definitiva. R.U.P. Dott.ssa Lucia Carrea – Direttore S.C. Economato - Logistica - Approvvigionamenti – Patrimoniale dell'A.S.L. AL. Valore stimato dell'appalto e base d'asta ex art. 35 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.: Euro **3.298.756,50** I.V.A. esclusa. Non risultano oneri per la valutazione dei rischi da interferenza.

L'avvio dell'Appalto Specifico viene effettuato mediante l'invio di una lettera di invito (generata automaticamente dal Sistema) contenente la denominazione dell'Appalto Specifico, il termine di presentazione dell'offerta, il termine per la ricezione dei chiarimenti, l'eventuale giorno e ora in cui si terrà la seduta pubblica in via telematica ed il criterio di aggiudicazione prescelto.

Mediante l'adozione del presente provvedimento, si propone pertanto di indire formalmente un appalto specifico per la procedura di gara per la fornitura di "DERRATE ALIMENTARI" e di approvare la seguente documentazione:

- Descrizione caratteristiche merceologiche dei prodotti nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 1);
- Capitolato tecnico nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 2);
- Capitolato d'oneri nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 3);
- Elenco dei prodotti oggetto di gara nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 4);

Nel presente prospetto è dettagliata la suddivisione dei lotti relativi alla presente procedura:

LOTTO	DESCRIZIONE	C.I.G.	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO COMPLESSIVO
1	CARNI FRESCHE ROSSE	9534122E5B	26.966,02 €	107.864,06 €
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	9534237D42	93.607,94 €	374.431,76 €
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	953427087F	71.364,24 €	285.456,96 €
4	SALUMI	9534300143	163.882,78 €	655.531,12 €
5	ACQUA	9534376FF6	55.602,05 €	222.408,20 €
6	PRODOTTI SURGELATI	9534501720	107.884,74 €	431.538,96 €
7	GENERI ALIMENTARI VARI	953519215D	190.092,15 €	760.368,60 €
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	953527128E	9.990,00 €	39.960,00 €
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	9535317882	81.476,21 €	325.904,84 €
10	LATTE FRESCO	9535343DF5	23.823,00 €	95.292,00 €
		TOTALE	824.689,13 €	3.298.756,50 €

Si evidenzia che l'adesione alla convenzione richiamata risulta obbligatoria per effetto del disposto di cui all'art. 1 comma 499 della Legge 27.12.2006 n. 296 (così modificata dall'art. 7, 1° comma del D.L. 07.05.2012 n. 52 convertito con modificazioni nella Legge 06.07.2012 n. 94) nella parte in cui prevede che gli enti del Servizio sanitario nazionale sono in ogni caso tenuti ad approvvigionarsi utilizzando le convenzioni stipulate dalle centrali regionali di riferimento ovvero, qualora non siano operative convenzioni regionali, le convenzioni-quadro stipulate da Consip S.p.A.

Con successivo provvedimento amministrativo si procederà infine alla costituzione della Commissione giudicatrice che procederà all'esame e alla valutazione della documentazione tecnica che sarà presentata dalle Ditte concorrenti.

Così come prescritto dalla deliberazione dell'ex A.V.C.P. del 03.11.2010 e s.m.i. si determina come segue l'importo della contribuzione a carico delle Stazioni Appaltanti e delle Ditte partecipanti prevista dall'art. 1 67° comma della Legge 23.12.2005 n. 266 e dall'art. 6 del Decreto Legislativo 12.04.2006 n. 163 e s.m.i.:

PROCEDURA	QUOTA PER LA STAZIONE APPALTANTE	QUOTA PER LE DITTE PARTECIPANTI
FORNITURA DERRATE ALIMENTARI	€ 600,00	Variabile in rapporto ai lotti di partecipazione

La spesa ammontante a Euro 600,00 necessaria per la contribuzione all'A.N.A.C. sarà liquidata dalla S.C. Economato - Logistica - Approvvigionamenti - Patrimoniale a seguito dell'emissione da parte dell'Autorità del M.A.V. (Pagamento mediante avviso) quadrimestrale secondo le modalità indicate nella deliberazione del 15.02.2010.

Sono dettagliate nel seguente prospetto le informazioni oggetto di pubblicazione ai sensi dell'art. 1. 32° comma della Legge 06.11.2012 n. 190 e s.m.i. e della deliberazione dell'ex A.V.C.P. n. 26 del 22.05.2013 e s.m.i.:

C.I.G.	Vedi infra
STRUTTURA PROPONENTE	8PV
R.U.P.	2
PROCEDURA DI SCELTA DEL CONTRAENTE	01
ELENCO DEGLI OPERATORI PARTECIPANTI	Attualmente non disponibile
AGGIUDICATARIO	Attualmente non disponibile
IMPORTO DI AGGIUDICAZIONE	Attualmente non disponibile
TEMPI DI COMPLETAMENTO DELLA FORNITURA	Attualmente non disponibile

La suddivisione dei fondi ex art. 113 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i., in ragione degli anni di vigenza del servizio, verrà effettuata all'atto dell'aggiudicazione della presente procedura di gara.

Si evidenzia che l'80% delle risorse finanziate del fondo verrà destinato ad incentivare le funzioni tecniche svolte dai dipendenti della A.S.L. AL mentre il restante 20% delle risorse finanziarie, ad esclusione di risorse derivanti da finanziamenti europei o da altri finanziamenti a destinazione vincolata, dovrà essere destinato per l'acquisto di beni, strumentazioni e tecnologie funzionali al miglioramento e l'innovazione tecnologica".

Considerato che la formulazione della proposta di un atto deliberativo impegna la responsabilità del soggetto proponente circa la regolarità amministrativa del contenuto della deliberazione ancorché la legittimità della stessa.

Visto il parere espresso Direttore Sanitario e dal Direttore Amministrativo ai sensi dell'art. 3/7 D.lgs. 30/12/1992 n. 502 e s.m.i.;

DELIBERA

- 1) DI INDIRE un appalto specifico per la fornitura di DERRATE ALIMENTARI occorrenti all'A.S.L. AL mediante lo strumento del sistema dinamico di acquisizione messo a disposizione da Consip S.p.a. con le seguenti modalità:
 - Gara n. 8838759 - Suddivisa in n. 10 lotti. (CPV 33150000) Modalità di aggiudicazione: minore prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4, del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i. sull'importo a base d'asta di ciascun lotto. Durata quattro anni dalla data di aggiudicazione definitiva. R.U.P. Dott.ssa Lucia Carrea – Direttore S.C. Economato - Logistica - Approvvigionamenti – Patrimoniale dell'A.S.L. AL. Valore stimato dell'appalto e base d'asta ex art. 35 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.: Euro **3.298.756,50** I.V.A. esclusa. Non risultano oneri per la valutazione dei rischi da interferenza.
- 2) DI APPROVARE i seguenti documenti di gara:
 - Descrizione caratteristiche merceologiche dei prodotti nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 1);
 - Capitolato tecnico nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 2);
 - Capitolato d'oneri nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 3);
 - Elenco dei prodotti oggetto di gara nel testo allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale (allegato n. 4);
- 3) DI DARE ATTO che la spesa ammontante a Euro 600,00 necessaria per la contribuzione all'A.N.A.C. sarà liquidata dalla S.C. Economato - Logistica - Approvvigionamenti - Patrimoniale a seguito dell'emissione da parte dell'Autorità del M.A.V. (Pagamento mediante avviso) quadrimestrale secondo le modalità indicate nella deliberazione del 15.02.2010 e s.m.i.
- 4) DI DARE ATTO che, ai sensi dell'art. 2 comma 1 del Decreto Legge 16.07.2020 n. 76, l'individuazione definitiva dei contraenti dovrà avvenire entro il termine di sei mesi dalla data di adozione del presente provvedimento.
- 5) DI PRECISARE che la suddivisione dei fondi ex art. 113 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i., in ragione degli anni di vigenza della fornitura, verrà effettuata all'atto dell'aggiudicazione della presente procedura di gara.
- 6) DI DARE ATTO che il presente provvedimento non soggetto al controllo preventivo diviene esecutivo decorsi 10 gg. dalla pubblicazione all'albo dell'Azienda.

ATTESTAZIONE DI REGOLARITÀ TECNICA E CONTABILE

S.C. PROPONENTE: S.C. ECONOMATO - LOGISTICA - APPROVVIGIONAMENTI - PATRIMONIALE

Proposta 1360/22

Responsabile del procedimento: Carrea Lucia

Si attesta la regolarità tecnica e la legittimità del provvedimento essendo state osservate le norme e le procedure previste per la specifica materia.

Il Direttore
Carrea Lucia

DESCRIZIONE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

STAZIONE APPALTANTE

AZIENDA SANITARIA LOCALE AL

GARA A.N.A.C. N. 8838759

DESCRIZIONE	RIFERIMENTO LOTTO	PAG.
CARNI AVICUNICOLE	3	6
POLLO	3	6
TACCHINO	3	7
CARNI BOVINE	1	8
CARNI SUINE	1	9
SALUMI	4	10
OMOGENEIZZATI	7	11
PRODOTTI FRUTTICOLI	9	12 A 14
VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'	9	14
ORTAGGI	9	15
ORTAGGI A RADICE	9	15
ORTAGGI A BULBO	9	15
ORTAGGI A FRUTTO	9	16
ORTAGGI A SEME	9	16
ORTAGGI A FIORE	9	17
ORTAGGI A FUSTO	9	17
TUBERI E RADICI	9	17
ORTAGGI A FOGLIA	9	18/19
PRODOTTI ITTICI SURGELATI	6	20
PASTE FRESCHE ALL'UOVO	7	21
PASTE FRESCHE RIPIENE	7	21/22
GNOCCHI	7	23
PASTA SECCA E PASTA INTEGRALE MACINATA A PIETRA	7	24
RISO	7	25
UOVA	7	25
UOVA PASTORIZZATE	7	26
LATTE	10	26

LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITA'	10	26
LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO	10	26
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO	10	27
LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO	10	27
YOGURT	2	28
YOGURT MAGRO	2	28
YOGURT ALLA FRUTTA	2	29
YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA	2	29
BUDINO	2	30
BURRO E PRODOTTI CASEARI	2	30
FORMAGGIO GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO	2	31
ALTRI FORMAGGI	2	31
OLI ALIMENTARI	7	32
PANE DI TIPO COMUNE , FARINA BIANCA "00"/MAIS E PRODOTTI DA FORNO	7	32
PANE	7	32
FARINA	7	33
GRISSINI	7	33
FETTE BISCOTTATE	7	33
BISCOTTI SAVOIARDI ED AMARETTI	7	33
BISCOTTI SECCHI, AL LATTE E FROLLINI MONODOSE	7	33
FARINA PER POLENTA	7	33
FORNITURA GENERI ALIMENTARI MINORI	7	33
PREPARATO PER BRODO	7	33
PREPARATO PER PURE'	7	34
SALE	7	34
ACETO	7	34
CIPOLLINE AGRODOLCI	7	34

OLIVE NERE E VERDI DENOCCIOLATE	7	34
PEPERONI ROSSI E GIALLIA FETTE SOTTO ACETO E AL NATURALE	7	34
CAPPERI SOTTO ACETO O SOTTO SALE	7	34
CONDIMENTO PER INSALATA DI RISO	7	34
KETCHUP	7	34
SALSA A BASE DI SENAPE	7	34
DROGHE ED ERBE AROMATICHE SECCHIE VARIE	7	35
MAIONESE	7	35
PESTO ALLA GENOVESE	7	35
FECOLA DI PATATE	7	35
FORNITURA PRODOTTI COLONIALI E DOLCIARI	7	35
CACAO SOLUBILE IN POLVERE AMARO E ZUCCHERATO	7	35
THE NORMALE O DETERMINATO	7	35
CAMOMILLA	7	35
LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI E DI BIRRA IN BUSTINE	7	35
ZUCCHERO SEMOLATO ED IN BUSTINE	7	35
CAFFÈ MACINATO 100% ARABICA	7	36
CAFFÈ SOLUBILE	7	36
SURROGATO DI CAFFÈ A BASE DI TOSTATI VARI (ORZO, CICORIA, ECC.) SOLUBILE	7	36
FORNITURA DI CONSERVE ALIMENTARI DI VERDURA E FRUTTA IN SCATOLA	7	36
POMODORI PELATI	7	37
POLPA POMODORO	7	37
DOPPIO CONCENTRATO	7	37
PISELLI VERDI FINI	7	37
CARCIOFI A SPICCHI	7	37
CARCIOFI INTERI	7	37
FUNGHI CHAMPIGNON TAGLIATI	7	37

FAGIOLI LESSATI NELLE VARIETA' CORRENTI	7	37
MACEDONIA DI LEGUMI	7	37
PESCHE ALLO SCIROPPO	7	37
PRUGNE E ALBICOCCHIE ALLO SCIROPPO	7	37
COCKTAIL DI FRUTTA ALLO SCIROPPO (MACEDONIA)	7	37
PERE ALLO SCIROPPO	7	37
ANANAS ALLO SCIROPPO	7	37
MELE A SPICCHI ALLO SCIROPPO	7	38
GIARDINIERA ALL'ACETO	7	38
INSALATINA CAPRICCIOSA	7	38
CONFETTURA (DI PESCHE, ALBICOCCHIE, CILIEGE, ARANCE, FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLI, PRUGNE, LAMPONI ECC.)	7	38
FORNITURA DI PESCI SECCHI SALATI E CONSERVATI	7	38
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	7	38
FILETTI DI SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA	7	38
BACCALA' SALATO	7	39
ACCIUGHE SALATE	7	39
FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA	7	39
FILETTI DI ALICI IN OLIO DI SEMI	7	39

DESCRIZIONE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Allegato 1

SCHEDE MERCEOLOGICHE

L'ASL AL, attenta alle problematiche ambientali, richiede, nel possibile che sia rispettata la filiera corta nelle forniture dei prodotti di seguito descritti.

CARNI AVICUNICOLE

POLLO

ALLEVAMENTO: I polli devono essere di origine italiana e devono essere allevati nel rispetto del benessere animale ed in modo tale che la crescita e l'irrobustimento della struttura ossea sia del tutto naturale. E' richiesto l'allevamento "a terra". L'età di allevamento è di 50 - 80 gg. c.a.

MODALITA' FORNITURA: Le parti sezionate (es. petti) devono essere in confezioni sottovuoto e con scadenza non superiore a 5 gg.
polli "sfilati" o tradizionali o quelli "a busto" devono essere stati prodotti non più di 3 gg prima e conferiti in contenitori chiusi protetti con involucro cartaceo riportanti l'etichetta del fornitore. I tagli richiesti sono:

Petti di pollo con forcella: peso compreso tra i 400 e i 600 g. (il peso della clavicola e della cartilagine non devono incidere per più del 3% del peso complessivo del taglio;

Polli a busto (di peso compreso tra i 1.500 e i 2.300 g.): dovranno essere privi di testa e di collo con resezione della terz'ultima vertebra cervicale, zampe tagliate sotto di un cm. all'articolazione tarsica; privi di intestino, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio. Dovranno avere grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi nella regione pineale ed in quella della cloaca. La carne dovrà essere di colorito bianco-rosa non flaccida, non infiltrata di sierosità. La pelle dovrà essere pulita, elastica senza penne e piumole, senza ecchimosi e macchie.

TRACCIABILITA': La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve garantire per ogni animale, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione/sezionamento (specifica normativa di riferimento) e la data di scadenza (obbligatoria).

Nota bene:

Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.

Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, O.M. 26 agosto 2005.

EVENTUALE FORNITURA DI PRODOTTO SURGELATO deve avvenire in determina condizionata e solo su richiesta dell'ASLAT e con le seguenti caratteristiche:

- Devono appartenere alla classe A/B.
- Devono soddisfare i seguenti requisiti minimi e risultare: Integri tenuto conto della presentazione
- Puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia e da sangue;
- Privi di odori atipici;
- Privi di ossa rotte sporgenti;
- Privi di ecchimosi gravi;

Per rientrare nella classe A le carcasse ed i tagli di pollame devono avere una buona conformazione con petto ben sviluppato e cosce carnose. Devono presentare inoltre un sottile e regolare strato di grasso sul petto, sul dorso e sulle cosce.

Il pollame congelato o surgelato non deve presentare alcuna traccia di bruciatura da congelamento (impallidimento, rancidità, essiccamento, spugnosità) salvo se accidentali, di modesta entità, poco appariscenti su petto e cosce.

Considerato che la temperatura di magazzinaggio e di manipolazione rappresenta un elemento fondamentale per la salvaguardia di elevati standard qualitativi, viene stabilita la temperatura limite di -12 gradi alla quale devono essere conservati i prodotti congelati e di -18 per i prodotti surgelati di carne di pollame.

Le carni di pollame devono essere congelate appena possibile nel quadro delle procedure normali di macellazione (All. XIV, Reg. CE n. 1234/07).

I polli congelati o surgelati possono essere commercializzati soltanto se il tenore d'acqua non supera il livello tecnicamente inevitabile (All. VI direttiva 76/211/CEE)

Le carni di pollame congelate o surgelate devono essere presentate in imballaggi preconfezionati contenenti una carcassa di pollame o uno o più tagli di pollame del medesimo tipo o specie classificate secondo le seguenti categorie di peso nominale (quantità di prodotto che l'imballaggio si ritiene debba contenere) riportato obbligatoriamente in etichetta.

TACCHINO

Le carni di tacchino devono essere di fornitura proveniente esclusivamente da allevamenti a terra nazionali.

LE CARNI di TACCHINO devono arrecare bollitura sanitaria in conformità al capitolo XII dell'allegato n.1 del DPR 10-12-2002 e successive modifiche.

TAGLI: coscia (fusi), sottocoscia e petto, le confezioni dovranno arrecare bollo sanitario conforme e la data di scadenza

CARNI BOVINE

ALLEVAMENTO: L'età di allevamento ai fini della macellazione è: massimo di 18 mesi.

SESSO e ETA': degli animali destinati alla macellazione devono essere vitelloni maschi e femmine di età inferiore ai 18 mesi provenienti da razza da carne di origine italiana

CLASSIFICAZIONE CARCASSE: EU2 (femmine < 18 mesi) da dichiarare mediante apposizione di etichetta sulla singola confezione

ETICHETTATURA oltre alle indicazioni previste dalla normativa vigente, si chiede di indicare per singola confezione :

- data di macellazione
- data di confezionamento
- il relativo taglio anatomico e peso
- i dati sulla tracciabilità dell'animale

MODALITA' FORNITURA: Carne bovina refrigerata e confezionata sottovuoto di colore rosso più o meno intenso, consistenza pastosa, grana medio fine, tessitura compatta con scarso connettivo, grasso di copertura bianco avorio, grado di tenerezza rapportato al taglio fornito. Carne bovina fresca al taglio tal quale, e/o carne bovina fresca preparata in tagli anatomici e confezionata sottovuoto, e/o carne macinata confezionata sottovuoto o in atmosfera modificata. Le confezioni sottovuoto devono avere scadenza non superiore a 30 gg e la fornitura non è ammessa con meno di 15 giorni dalla data stessa. I singoli tagli dovranno essere mondati dal connettivo di copertura e dal grasso in eccesso e al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

TAGLI RICHIESTI:

- **Quarto anteriore:** Muscolo – Fesone di spalla – Rotondino di spalla - Arrosto della vena – Punta di petto – Tenerone - Scaramella – Biancostato.
- **Quarto posteriore:** Primo taglio – Infuori – Fesa – Scamone – Rotondino – Fiocco – Gallinella – Geretto – Sottofiletto – Carrè/filetto

TRACCIABILITA': Ogni capo bovino o le sue parti, oltre alle indicazioni obbligatorie previste dalle norme vigenti, dovrà essere scortato dalla scheda di allevamento.

- Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.
- Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg.CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg.CE882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 1760/2000 e Reg. CE 1825/2000.
- L'eventuale fornitura di prodotto surgelato deve avvenire in determinate condizioni e solo su richiesta dell'ASL AL

CARNI SUINE

ALLEVAMENTO: I suini devono provenire da allevamenti in Italia

L'età di allevamento ai fini della macellazione è di 200-240 gg. c.a ed il peso vivo deve essere di circa 100-110 Kg.

MACELLAZIONE: Nella macellazione devono essere rispettati i parametri di legge vigenti

SEZIONAMENTO e LAVORAZIONE: Le attività di sezionamento devono avvenire nella fase immediatamente successiva alla macellazione (c.d. sezionamento "a caldo"). Dopo lo stoccaggio delle carni sezionate in cella frigorifera, tutte le successive attività di lavorazione devono avvenire nel più breve tempo possibile onde evitare che lunghi trasporti possano inficiare la qualità del prodotto.

MODALITA' FORNITURA: Le carni suine devono presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta. Dovranno essere della migliore qualità (classe AA), ottimo stato di conservazione senza presentare segni d invecchiamento. Le mezzene devono presentare profili convessi e masse muscolari carnose con distribuzione di grasso di superficie uniforme. Parti anatomiche fresche, macellate da non più di 7 gg. o in confezioni sottovuoto, con scadenza non superiore a 20/30 gg.

TAGLI RICHIESTI: Lonza, Magro di Coscia.

TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA': La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve garantire per ogni capo suino, o le sue parti, l'indicazione dell'allevamento di provenienza e dell'impianto di macellazione e sezionamento.(scheda di allevamento).

- L'eventuale fornitura di prodotto surgelato deve avvenire in determinate condizioni e solo su richiesta dell'ASL AL
- Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.
- Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg.CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg.CE882/04, Reg. CE 2075/05, Reg. CE 2073/05, D Lgs. N. 158/2006.

PRODOTTI MACINATI FRESCHI (SALSICCIA)

AREA DI LAVORAZIONE gli allevamenti dei suini destinati alla produzione devono essere situati in Italia. I prodotti devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% ed il grasso non deve essere superiore al 30 - 35 %;
- contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere privi di difetti ed alterazione.
- essere in budelli di piccola dimensione

L'ASL AL potrà richiedere la fornitura di P.A.T. (prodotto artigianale tradizionale) come la salsiccia di Bra.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

SALUMI

Caratteristica essenziale di tutti i salumi devono essere l'assenza di glutine e lattosio

BRESAOLA

La bresaola è un prodotto che deve essere ottenuto da carne di bovino, salata e stagionata, e che viene consumato crudo. Deve essere ricavato dalla seguente massa muscolare: **punta d'anca che** è il taglio più pregiato, corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore;

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002) e riportare data di scadenza leggibile.

SALAME CRUDO

Gli allevamenti dei suini destinati alla produzione del salame devono essere situati in Italia. I suini devono essere di peso non inferiore ai 160 kg, più o meno 10%, di età non inferiore ai nove mesi, aventi le caratteristiche proprie del suino pesante italiano. Composizione: Impasto costituito per il 70% da spalla e coscia e da magro di pancetta per il 30%.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto deve:

- pesare normalmente tra gli otto e i dieci chilogrammi e comunque non inferiore ai sette;
- avere tempi di stagionatura superiore a mesi 12;
- possedere un tenore di umidità della parte magra non superiore al 59/64%;
- avere un colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- avere il grasso che non deve essere presente in porzione eccessiva, non deve essere di colore giallo o essere rancido;
- avere un aroma e sapore: carne di sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico;
- essere marchiato Parma, San Daniele o Umbri in modo conforme alla normativa vigente.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità "a monte, a valle ed interna". (Reg. CE 178/2002).

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere:

- coscia suino 90% al 95% (alta qualità)
- esclusivamente di coscia intera senza polifosfati aggiunti e senza derivati del latte e glutine
- assolutamente non ricomposto
- di forma "stampo a botticello"
- con aspetto esterno liscio ed uniforme in assenza di gelatina
- aspetto interno non eccessivamente umido senza sfesature e cavità, di colore rosa vivo con un profumo leggermente aromatizzato
- peso medio circa di 8kg e comunque non superiore a 10kg
- il grasso non deve essere presente in porzione eccessiva, e non deve essere di colore giallo
- l'aroma deve essere fragrante e caratteristico e il sapore delicato e dolce, poco salato e senza glutine;

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: La ditta fornitrice, con apposita procedura, deve poter garantire la rintracciabilità “a monte, a valle ed interna”. (Reg. CE 178/2002).

OMOGENEIZZATI

Sono prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Sanità. Sono soggetti al D.L. n. 111 del 27-1-1992 e D.P.R. n. 578 del 30-5-53 sui prodotti dietetici. Devono essere senza conservanti, coloranti e aromi, sterilizzati e confezionati sottovuoto. Le confezioni da 80 g devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Gli omogeneizzati di carne (**agnello, coniglio, pollo, tacchino, cavallo, manzo, vitello, prosciutto**) e di pesce (**spigola, salmone, trota, merluzzo**) non devono contenere glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM. Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati. E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g).

Si richiedono anche omogeneizzati di carne (**vitello o manzo, pollo, prosciutto cotto**) e di pesce (**spigola, salmone, trota, merluzzo**) senza sale aggiunto, né glutine, né proteine del latte. Devono essere preparati con carni senza OGM. Gli oli vegetali utilizzati nelle preparazioni devono essere specificati. E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g). E' considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.

Gli omogeneizzati di frutta (**mela, pera, banana, prugna, albicocca, frutta mista**) non devono contenere glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM. Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti. E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g). Si richiedono anche omogeneizzati di frutta (**mela, pera, banana, prugna, albicocca, frutta mista**) senza zucchero aggiunto, né glutine né proteine del latte. Devono essere preparati senza OGM. Deve essere indicata la percentuale di frutta tra gli ingredienti. E' necessaria la presenza dell'etichetta nutrizionale (su ogni confezione devono esserci i valori nutrizionali medi per 100 g e per singolo vasetto da 80 g). E' considerato un fattore migliorativo per la valutazione la presenza di ingredienti provenienti da agricoltura biologica, certificati in regime di controllo CE da agricoltura biologica.

PRODOTTI FRUTTICOLI

La frutta deve essere di stagione, fresca, pulita e selezionata, deve essere matura fisiologicamente, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integra delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. I frutti devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto la frutta deve essere almeno di 1° categoria.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; può essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere indicata chiaramente la provenienza di coltivazione; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita esente da foglie;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990 e successive modificazioni;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339 e successive modificazioni.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve essere comunque garantita ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985 e O.M. 18 luglio 1990 e successive modificazioni. Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele e pere

Le mele le pere devono essere extra o di prima categoria.

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le pere non devono essere grumose. Cultivar richiesto per le mele: mele di produzione locale, Golden delicious, Starking delicious, Red delicious, Jonagold. Cultivar richiesto per le pere: S. Maria, Williams, Abate Fetel, Madernassa.

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche, uva

Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purchè non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata. Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo, i kaki devono presentare la buccia integra e calice ben inserite. Le susine devono essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Agrumi (limone, pompelmo, clementina, mandarino, arancia, mapo)

Devono essere esenti da colorazione anormale, e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti. La buccia non deve essere eccessivamente grossa e rugosa nè gonfia, nè distaccata dagli spicchi, nè deformata. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. Sono accettati prodotti con: difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purchè cicatrizzata. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

I calibri minimi sono i seguenti: arance cm 6.5; limoni cm 5; mandarini cm 5. Non sono accettati limoni naturali trattati superficialmente con difenile.

Acidità per clementine, mandarini e arance, superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

In particolare quando si prevede l'utilizzo della buccia dei limoni e delle arance questi non devono essere stati trattati in superficie.

Gli agrumi devono essere privi di foglie.

Banane

I frutti devono avere una forma tipica, con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra 145 e 175 g; il calibro tra 40 e 50 mm.

Actinidia (kiwi)

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e ai 60 g di peso unitario.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non dissecati. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia colore verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di colore verde bottiglia chiaro screziata uniformemente

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Per quanto riguarda la frutta, si fa riferimento alla stagionalità del prodotto, osservando il seguente calendario.

GENNAIO Arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo, cachi.
FEBBRAIO Arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo, cachi.
MARZO Arancia, kiwi, mandarino, mela, pere.
APRILE kiwi, mela, pere
MAGGIO Ciliegia, fragola, mela
GIUGNO Albicocca, ciliegia, fragola, pesca, ribes, susina
LUGLIO Albicocca, anguria, melone, pera, pesca, ribes, susina
AGOSTO Anguria, mela, melone, pera, pesca, susina, uva.
SETTEMBRE mela, melone, pesche, pera, susina, uva.
OTTOBRE Caco, mela, pera, uva.
NOVEMBRE Arancia, caco, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera
DICEMBRE Arancia, clementino, kiwi, mandarino, mela, pera, pompelmo

Per le forniture dei prodotti sopra indicati si richiede nel possibile, il rispetto della filiera corta

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITÀ

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione appartenenti alla prima categoria. La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza di coltivazione;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi, prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui antiparassitari e comunque nei limiti delle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quarto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%. Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, numero di colli, il peso netto, il peso lordo.

ORTAGGI

Gli ortaggi possono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo, devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98), pertanto gli ortaggi devono essere di I° categoria.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi, deve essere tale da consentire il trasporto o le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccatura, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (scudetti di cocciniglie aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia.

ORTAGGI A RADICE:

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto; devono essere prive di odori e sapori anomali. Rispetto alla categoria extra possono presentare i seguenti difetti:

- una leggera deformazione;
- leggero difetto di colorazione;
- leggere screpolature secche.

ORTAGGI A BULBO:

Cipolle

Le cipolle devono essere, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Le cipolle devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili

esternamente, devono essere prive di odori e sapori anomali. Non devono essere state trattate con radiazioni.

Aglione

Deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalognone

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO:

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, privi di ustioni da irradiazione solare, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole. E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazione. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

Zucche

Nella varietà delle cucurbitacee quella più frequente ed utilizzata è la zucca gialla. Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento. Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento. E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme. La zucca potrà essere fornita intera o, per piccole quantità, in tagli confezionati secondo la normativa vigente al riguardo.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) non appassite e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g.

ORTAGGI A SEME:

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anomali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque

accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE:

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: inflorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO:

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

TUBERI E RADICI:

Patate

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;

Devono inoltre:

- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;

- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; **ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.**

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale e nazionale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire, in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (CAVOLI, ERBETTE, CATALOGNE, SPINACI, VERZE, SEDANO, INDIVIA, LATTUGA, INSALATA IN GENERE, PREZZEMOLO, BASILICO)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali. Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgrondati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrature diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'indivia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche seccate (origano, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.)

Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. Non devono avere una colorazione tendente al giallo.

Per quanto riguarda gli ortaggi, si fa riferimento alla stagionalità del prodotto, osservando il seguente calendario.

GENNAIO Bietola, broccoli, cardi, cavolini di Bruxelles, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, spinaci, verza, zucca
FEBBRAIO Bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cime di rapa, finocchi, indivia, porro, radicchio, rapa, scarola, spinaci.
MARZO Asparagi, bietola, broccoli, carciofi, cavolfiore, cipolline, fagiolini, finocchi, indivia, porro, radicchio, scarola, spinaci.
APRILE Asparagi, carciofi, carote, cipolline, patata, porro, ravanella
MAGGIO Asparagi, carote, cicoria, cipolline, fagiolini, fave, patata, piselli, ravanella, rucola
GIUGNO Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, fave, patata, piselli, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchini.
LUGLIO Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, patata, peperone, pomodoro, radicchio, ravanella, rucola, zucchini
AGOSTO Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, radicchio, rucola, verza, zucca, zucchini
SETTEMBRE Carote, cetriolo, cicoria, cipolla, fagiolini, lattuga romana, melanzana, peperone, pomodoro, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca, zucchini
OTTOBRE Carote, cicoria, lattuga romana, melanzana, porro, radicchio, spinaci, verza, zucca
NOVEMBRE Bietola, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, finocchi, lattuga romana, porro, spinaci, verza, zucca
DICEMBRE Bietola, broccoli, cardi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cime di rapa, finocchi, porro, spinaci, verza, zucca

Tutte le verdure sopra elencate sono da considerarsi prodotto fresco, eventuali prodotti surgelati o congelati devono essere preventivamente concordate con l'ASL AL.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

OBIETTIVO: fornitura di prodotti ittici congelati o surgelati che rispettino le condizioni del benessere degli animali durante la fase di allevamento e di pesca.

SPECIE/PEZZATURE:

- Platessa: pezzatura tra i 120 e i 150 grammi
- Seppioline: pezzatura tra i 40 e i 60 grammi
- San Pietro: pezzatura tra i 100 e i 200 grammi
- Nasello: pezzatura tra i 100 e i 200 grammi
- Filetti cuore di merluzzo: pezzatura tra i 100 e i 200 grammi circa
- Filetti di merluzzo: pezzatura tra i 100 e i 130 grammi circa

L'A.S.L. AL si riserva di richiedere nel corso della fornitura prodotti diversi da quelli sopraindicati che saranno oggetto di apposita richiesta di offerta.

PESCA/ALLEVAMENTO:

Prodotto di provenienza nazionale od estera. Solo soggetti adulti

ALIMENTAZIONE: Per i prodotti ittici d'allevamento in Italia l'alimentazione fornita agli animali deve essere costituita prevalentemente da materie prime prodotte in Italia. E' composta da: farine proteiche, integratore vitaminico - minerale. Tutti i componenti sono OGM free secondo la normativa vigente. **LAVORAZIONE:** 1° requisito: rispetto delle condizioni del benessere degli animali durante la fase di pesca. Il pescato non deve mai subire un'interruzione nella catena del freddo. Il trasporto deve essere effettuato con idonei mezzi refrigerati che possano attestare il rispetto della catena del freddo lungo tutto il trasporto (procedura nel manuale di autocontrollo). Tutte le varie fasi devono essere svolte da personale perfettamente addestrato che, se del caso, interviene manualmente per garantire una lavorazione il più accurata possibile.

MODALITA' FORNITURA: I prodotti congelati o surgelati devono essere conferiti in confezioni originali chiuse. I filetti devono essere accuratamente toelettati e privati delle spine, cartilagini e pelle. Non deve inoltre essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici o aver subito fenomeni di scongelamento. La glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. Allo scongelamento la polpa deve presentare odore fresco, colore vivido e lucente, consistenza soda. I pesci non devono infatti sviluppare odori sgradevoli e conservare una consistenza e odore di pesce fresco di appartenenza. Le perdite di sgocciolamento non devono superare il 5%. I prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da una cattiva tecnica di lavorazione.

TRACCIABILITA': Attraverso il lotto di produzione deve essere possibile risalire alla aree di produzione o di pesca dei prodotti.

Tutte le attività (allevamento, alimentazione, macellazione, lavorazione) devono essere sotto stretto controllo veterinario.

Devono essere rispettati da parte degli Operatori del Settore Alimentare tutti gli obblighi previsti dalle norme in vigore: Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. CE 854/04, Reg. CE 882/04, Reg. CE 2073/05, Reg. CE 2065/01, Decreto 22 marzo 2002.

PASTE FRESCHE ALL'UOVO

Le paste alimentari fresche, con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, devono essere in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le paste alimentari devono essere poste in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore, da kg. 2, su cui deve essere riportato, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della L. 04.07.1967 n. 580, è tollerata una differenza massima del 2%.

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere preparate in uno stabilimento in possesso di bollo CEE;
- essere preferibilmente confezionate sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a +75°C per 30» o stabilizzate con trattamento di essiccazione;
- se sottoposte a trattamento di essiccazione, con umidità residua non superiore al 12,5%;
- nel caso di paste fresche, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;
- essere in possesso di scheda tecnica, con chiara identificazione del rapporto tra pasta e ripieno, in cui si certifichi la provenienza delle carni.

PASTE FRESCHE RIPIENE

AGNOLOTTI (RAVIOLI) DI CARNE

La sfoglia dei ravioli deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili: Peso netto, Ingredienti, Ditta produttrice, Luogo di produzione, TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura. Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da carne bovina, carne suina, spinaci, riso, grana padano o parmigiano reggiano, verdure e uova. Potranno essere accettate aggiunte di pan grattato per un massimo del 3% riferite al ripieno. Non sono ammesse aggiunte di conservanti, glutammato monopedico e di aromi non naturali.

Sul prodotto finito la percentuale di carne non dovrà essere inferiore al 30%.

In riferimento al ripieno la carne bovina non dovrà essere inferiore a quella suina. Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale: su 4 u.c. 100.000/g Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g

- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80. Le materie prime utilizzate, dovranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale. Il produttore di pasta fresca ripiena dovrà avere lo stabilimento/ditta ubicato in provincia di Asti, nella regione Piemonte, in Italia. Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti. Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

AGNOLOTTI (RAVIOLI) DI MAGRO

La sfoglia degli agnolotti deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso-netto;
- Ingredienti;
- Ditta produttrice;
- Luogo di produzione;
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura. Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da ricotta, spinaci e/o bietole, grana padano o parmigiano reggiano (non inferiore al 10%) e uova.

Potranno essere accettate aggiunte di pan grattato per un massimo del 4% riferite al ripieno.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale su 4 u.c. 100.000/g Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.
- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR327/80. Le materie prime utilizzate, potranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale. Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti. Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

GNOCCHI

Dovranno essere prodotti preferibilmente con patate, farina tipo 00, con o senza l'aggiunta di uova. E' indispensabile l'utilizzo di almeno il 20% di patate.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- Buona tecnica di fabbricazione;
- Devono essere esenti da odori, sapori anomali dovuti ad irrancidimento e/o tecniche scorrette di conservazione;
- Non devono contenere grassi vegetali idrogenati;
- Non devono contenere conservanti;
- L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva, in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

TORTELLINI

La sfoglia dei tortellini deve essere di pasta all'uovo fresca, ossia di pasta prodotta esclusivamente con semola ed almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a 200 gr. di uovo per ogni Kg. di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, corrispondente ai requisiti prescritti dal D.lvo 4 febbraio 1993 n. 65 (cfr. DPR. 187/01).

Dovranno essere confezionati in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo onde evitare avanzi sfusi di prodotto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto, Ingredienti,
- Ditta produttrice, Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.

Tutti i prodotti dovranno essere privi di coloranti, conservanti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

Dovranno essere rispettate le caratteristiche previste dal DPR. 187/01.

Il ripieno dovrà essere costituito da prosciutto crudo (non inferiore al 35%), carne di vitello, carne suina, parmigiano reggiano e/o grana padano (non inferiore al 20%) e uova.

La carne di vitello non dovrà essere inferiore a quella suina.

La quantità di pan grattato non dovrà essere superiore al 8% riferita al ripieno. Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari almeno a 60/40.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici devono essere rispettati i valori di cui alla Circolare Ministero Sanità n. 32 del 3 agosto 1985:

- Carica microbica totale: su 4 u.c. 100.000/g Aerobi mesofili 32°C su 1 u.c. 1.000.000/g Stafilococco aureus su 4 u.c. 100/g Stafilococco aureus su 1 u.c. 500/g Salmonella assente in 25 g su tutte le u.c.

- Clostridium Perfringens su 4 u.c. 100/g
- Clostridium Perfringens su 1 u.c. 1000/g

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.
Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal DPR 327/80. Le materie prime utilizzate, potranno essere di provenienza locale, provinciale, regionale, nazionale. Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti. Per quanto non espressamente specificato, fare riferimento alle indicazioni per la pasta secca all'uovo.

PASTE SECCA E PASTA INTEGRALE MACINATA PIETRA **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

E' denominata "pasta di semola di grano duro" il prodotto ottenuto dalla trafilazione a bronzo, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro ed acqua.

La pasta di semola di grano duro deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nel DPR. 187/01 capo II art. 6:

- Umidità massima 12,50%
- Proteine minimo 10,50%
- Acidità massima 4 gradi su 100 parti.

La pasta deve avere:

- Colore omogeneo giallo chiaro, Odore e sapore gradevoli, Frattura vitrea,
- Non deve essere colorata artificialmente,
- Deve resistere alla cottura per 18' o 28' senza spaccarsi, né spappolarsi e senza produrre liquidi di coloratura eccessivamente lattiginosi.
- Dopo cottura la pasta dovrà essere translucida, elastica, leggermente gialla, aumentata di volume e consistente.
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:
 - Presenza di macchie bianche e nere;
 - Bollatura o bolle d'aria;
 - Spezzatura o tagli;
 - Bottatura.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente ai formati richiesti (pasta lunga, pasta corta, pastine variati nelle forme).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto, Tipo di pasta, Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.,

Il peso delle confezioni deve essere non superiore a kg 5.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

RISO

Il riso è il prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura (cfr. Legge 18/03/1958 n. 325 art. 1).

Le tipologie ammesse sono le seguenti: Superfino: carnaroli per risotti Comune: balilla, riso integrale. Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello leggero, speciale che gli è proprio.

Non deve contenere, oltre i limiti fissati di tolleranza negli acquisti (stabiliti annualmente con il relativo Decreto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e/o da Regolamenti Comunitari), grani rotti, grani striati rossi, grani gessati, grani vaiolati, grani ambrati, grani gialli, grani spuntati, grani macchiati, non deve contenere risino e puntina, corpi estranei ed impurezze varie.

Umidità massima 13%.

Deve resistere alla cottura senza che i grani si deformino per almeno di 20 minuti.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico; provenire dall'ultimo raccolto.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; prive di insudiciamento esterno, inoltre devono riportare con caratteri indelebili e ben leggibili:

- Peso netto,
- Ditta produttrice,
- Luogo di produzione,
- TMC, e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lvo. 109/92 e s.m.i.,

Il peso delle confezioni del riso balilla deve essere di Kg. 1, mentre il peso delle confezioni del riso carnaroli deve essere di Kg. 5.

Al momento della consegna, i prodotti dovranno avere una vita residua non inferiore all'80%. Il riso, dovrà essere di provenienza regionale e/o nazionale.

Tutti i fornitori dovranno essere in grado di produrre la documentazione attestante la rintracciabilità dei prodotti forniti.

UOVA

Le uova devono essere fornite con la seguente classificazione:

Categoria di qualità A, con le caratteristiche previste dal regolamento CEE n. 2772/75, non devono aver subito trattamento di pulizia umida, conservazione, né essere state refrigerate;

Sono calibrate di 55/60 o 60/65 g. standard;

Data di confezionamento anteriore max gg. 5

Devono avere guscio integro, camera d'aria con altezza non inferiore a 6 millimetri, immobile, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo

Le uova prodotte in condizioni igienico – sanitarie ottimali, devono provenire da galline ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, di macchie di sangue e di odori estranei. Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- Il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
Il numero distintivo del centro di imballaggio ufficialmente riconosciuto;
- La categoria di qualità e di peso
- Il numero delle uova imballate;
- Il numero indicante il giorno di imballaggio delle uova;
- Termine Minimo Conservazione (T.M.C.) e data di confezionamento.

UOVA PASTORIZZATE

Per preparazioni alimentari che prevedono sguosciatura a crudo sono richiesti prodotti pastorizzati conformi al D Lgs n° 65/93, in confezioni originali da 1lt contenenti 20/25 uova (tuorlo o misto), idonee al consumo giornaliero. Si richiedono possibilmente preparazioni biologiche.

LATTE

LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA QUALITÀ

Categoria: latte

Tipo: latte fresco pastorizzato intero

Denominazione Prodotto: **LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO ALTA QUALITÀ**
(Tenore di materia grassa non inferiore al 3,50 %).

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 4 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (bottiglia).

Confezionamento e imballaggio:

Bottiglie da 1 litro in materiale plastico (PET) in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere, da 6 a 20 bottiglie;

Bottiglie o altre idonee confezioni da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere, da 6 a 20 bottiglie/confezioni;

Recipienti da 10 litri in confezione singola.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato intero di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185);

documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO

Categoria: latte

Tipo: latte fresco pastorizzato parzialmente scremato

Denominazione Prodotto: **LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZIALMENTE SCREMATO**
(tenore in grasso 1,8% massimo - 1,5% minimo).

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 4 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (bottiglia).

Confezionamento e imballaggio: bottiglie in materiale plastico (PET) o altre confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 bottiglie/confezioni.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato parzialmente scremato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185);

documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO

Categoria: latte

Tipo: latte UHT

Denominazione Prodotto: **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO** (tenore in grasso 1,8% massimo - 1,5% minimo, tenore in lattosio 0,5% massimo)

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente, su ogni singola confezione.

Confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni.

Requisiti produttivi:

produzione in stabilimenti ubicati in Italia;

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate; Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO Categoria: latte

Tipo: latte UHT

Denominazione Prodotto: **LATTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE A RIDOTTO CONTENUTO DI LATTOSIO** (tenore in grasso 0,1% massimo, tenore in lattosio 0,5% massimo)

Uso: per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione.

Confezionamento e imballaggio: confezioni idonee da ½ (mezzo) litro in cartoni o in cestelli di materiale plastico a rendere contenenti da 6 a 20 confezioni.

Requisiti produttivi:

produzione in stabilimenti ubicati in Italia;

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT

Categoria: prodotto a base di latte

Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT**

Ingredienti: Latte vaccino intero, Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus. Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125g. in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco intero pastorizzato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185) fornito da aziende di produzione site in Italia;

documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT MAGRO

Categoria: prodotto a base di latte

Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT MAGRO**

Ingredienti: Latte vaccino scremato, Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus. Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Grassi: non superiori al 0,1%.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125g. in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti; selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale; selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato parzialmente scremato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185);

documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT ALLA FRUTTA

Categoria: prodotto a base di latte

Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT ALLA FRUTTA**

Ingredienti: Yogurt di latte intero pastorizzato con fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), frutta, anche sotto forma di purea, da agricoltura biologica (albicocca, fragola, banana, mirtillo) ai sensi della legislazione vigente in materia, in quantità variabile dal 5 al 20%.

Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125g in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

produzione in stabilimenti ubicati Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco intero pastorizzato di alta qualità** (D.M. 9 maggio 1991, n. 185) fornito da aziende di produzione Italiana;

documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA

Categoria: prodotto a base di latte

Tipo: latte fermentato acido

Denominazione Prodotto: **YOGURT MAGRO ALLA FRUTTA**

Ingredienti: Yogurt di latte vaccino scremato pastorizzato con fermenti lattici vivi (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*), frutta, anche sotto forma di purea, da agricoltura biologica (albicocca, fragola, banana, mirtillo) ai sensi della legislazione vigente in materia, in quantità variabile dal 5 al 20%.

Assenza di coloranti, conservanti e addensanti.

Grassi: non superiori al 0,1% Durabilità residua dalla consegna: almeno 30 giorni.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (vasetto).

Confezionamento e imballaggio: in vasetti/vaschette da 125 g in materiale plastico con chiusura termosaldata in alluminio contenute in imballaggi di cartone aperti in numero variabile da 20 a 40.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;

rispondenza alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nella norma UNI 10358:1993 e sue eventuali revisioni ed aggiornamenti;

selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;

rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;

produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione di **latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco parzialmente**

scremato pastorizzato di alta qualità (D.M. 9 maggio 1991, n. 185) fornito da aziende di produzione site in Italia; documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione alle disposizioni del D.M. 9 maggio 1991, n. 185 e alle altre disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.

Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

BUDINO

Il budino/dessert dovrà essere confezionato in vasetti monoporzione da **100 – 125 g**, in confezioni intatte, sigillate e rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 109 del 27-1-1992 e sue modifiche.

Ingredienti: latte intero pastorizzato, panna fresca pastorizzata, uova fresche pastorizzate, zucchero, cacao in polvere o noccioline o caramello, agenti addensanti e/o gelificanti.

Si richiedono budini/dessert pronti al consumo al gusto: cacao, vaniglia, cream caramel, fior di latte, nocciolina.

Budino al cacao

Ingredienti: latte fresco pastorizzato intero 70%, panna fresca 12%, uova fresche 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba).

Budino alla vaniglia

Ingredienti: latte fresco pastorizzato intero 70%, panna fresca pastorizzata 12%, tuorlo d'uovo fresco pastorizzato 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, amido di mais, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba, aromi, coloranti, naturali: E100, E101 (I), E160B)

Budino al caramello

Ingredienti: latte fresco intero 66%, panna fresca 11%, uova fresche 1,3%, base per budino 14% (saccarosio, destrosio, amido di riso, cacao in polvere, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba), caramello 7%.

Budino fior di latte

Ingredienti: latte fresco intero 70%, panna fresca 12%, uova fresche 3%, base per budino 15% (saccarosio, destrosio, amido di riso, addensanti: carragenina, farina di semi di carruba).

Si richiede preferibilmente la presenza dell' etichetta nutrizionale (valori nutrizionali per 100 g).

Il prodotto deve rispondere ai requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto deve essere stoccato, trasportato ed utilizzato ad una temperatura compresa tra 0-4° C.

BURRO E PRODOTTI CASEARI

Tutti i generi indicati sotto la voce del presente paragrafo dovranno essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione e dovranno rispondere pienamente alle caratteristiche di seguito riportate ed alle disposizioni legislative vigenti.

BURRO

Categoria: prodotto a base di latte

Tipo: BURRO Denominazione Prodotto: **BURRO**

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato.

Uso: prodotto da tavola e per preparazioni.

Durabilità residua dalla consegna: almeno 2 mesi.

Etichettatura: come da legislazione vigente su ogni singola confezione (pani e panetti).

Confezionamento e imballaggio:

- in pani di circa 1 Kg incartati e sigillati, imballati in scatole di cartone di 10 pani;
- in monoporzioni da circa 10 gr incartate, poste in scatole di cartone da circa 100 porzioni.

Caratteristiche richieste:

prodotto di colore bianco (una colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi), solido, omogeneo, di sapore caratteristico e gradevole;
tenore minimo di grassi lattieri 82%, massimo 90%;
tenori massimi d'acqua 16%;
estratto massimo secco non grasso 2%;
assenza di coloranti e conservanti.

Requisiti produttivi:

rispondenza alla normativa vigente in materia igienico sanitaria;
selezione dei materiali di confezionamento e d'imballo per ridurre al minimo l'impatto ambientale;
rintracciabilità garantita (a monte, a valle ed interna), con sistemi e procedure codificate;
produzione in stabilimenti ubicati in Italia che documentino l'esclusivo utilizzo nella produzione del burro di latte crudo fornito da aziende di produzione site in Italia;
documentazione comprovante l'ottemperanza da parte delle aziende di produzione latte alle disposizioni di legge in materia igienico sanitaria, di benessere animale, di alimentazione animale e di trattamenti farmacologici.
Il prodotto deve essere totalmente esente da difetti organolettici.

IL FORMAGGIO GRANA PADANO o PARMIGIANO REGGIANO deve avere le seguenti caratteristiche:

- pasta dura di 1° scelta, cotta a lenta maturazione;
- preparato esclusivamente con latte intero di vacca;
- pasta di colore paglierino, sapore ed aroma fragrante, delicato, saporito, ma non piccante;
- struttura minutamente granulare con frattura a scaglia, con occhiatura minuta, appena visibile;
- crosta regolarmente formata, continua, priva di screpolature, cavità e fessure, dello spessore da 4 a 8 mm.;
- con non meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca;
- umidità non più del 34%;
- privo di batteri patogeni ed esente da indici microbiologici di inquinamento fecale;
- con non meno di 12 mesi di stagionatura o comunque avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. 30.10.1995 n. 1269 alla voce "Grana Padano" e "Parmigiano Reggiano".

Il formaggio grana potrà essere impiegato per le preparazioni alimentari e come condimento per primi piatti, il parmigiano reggiano, se presente, sarà in genere usato solo come condimento per primi piatti.

ALTRI FORMAGGI: dovranno possedere le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio, provenire da latte ottenuto da stalle risanate, essere di 1° qualità, risultare non amari, di consistenza normale e non viscosa, non dovranno presentare macchie estranee al loro colore tipico; all'esterno non dovranno presentare screpolature, fenditure e fori. La pasta del formaggio dovrà presentarsi omogenea ed al suo giusto punto di maturazione e deve avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione. Tutti i formaggi devono essere confezionati, qualora non consegnati in forme intere; essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi all'analisi microbiologica dovranno risultare privi di batteri patogeni ed esenti da indici microbiologici di inquinamento fecale.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le indicazioni di legge. Per i formaggi non

riportanti sulla confezione tali indicazioni, il fornitore è tenuto a possedere e presentare, su richiesta dell'amministrazione, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

In particolare:

Il gorgonzola: dovrà essere di latte di vacca, molle, ad acidità naturale ed a maturazione media, crosta sottile, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca, non inferiore al 48%.

La ricotta: dovrà essere ottenuta dal siero residuo della cagliata, riscaldato e opportunamente acidificato. Non deve avere sapore acido o amaro, aspetto spugnoso, e/o colorazione anomala; deve essere priva di conservanti. Il prodotto commerciale non deve avere vita superiore a 10 giorni dalla produzione e deve essere consegnato in confezioni sottovuoto.

Formaggi: dovranno essere costituiti da formaggio fuso pastorizzato, senza polifosfati; composizione percentuale media: grasso sul secco non inferiore al 50%;

Italico e similari: formaggio caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto con latte intero, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Formaggio tipo fontina (Fontal): dovrà essere di latte intero di vacca ad acidità naturale di fermentazione; di pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca; di colore leggermente paglierino, sapore dolce caratteristico.

Crescenza (Stracchino): dovrà essere di latte intero, coagulato con presame liquido di circa 30-40 minuti a 31-33° C, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 50%.

Emmenthal: formaggio tipo svizzero derivante da latte normalmente intero; salatura a secco; contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%.

Taleggio: formaggio molle a pasta cruda prodotto esclusivamente con latte di vacca intero; crosta sottile morbida e rosata; pasta unita del colore da bianco a paglierino; sapore caratteristico, leggermente aromatico; grasso sulla sostanza secca minimo 48%.

Robiole: formaggi molli a pasta cruda, confezionati con latte intero, pasta dal colore bianco al giallo paglierino, morbida; grasso sulla sostanza secca minimo 50%.

Mozzarelle: ottenute da latte intero di vacca, pasta bianca, morbida, senza crosta, delicatamente filata, lattiginosa, di sapore dolce gradevolmente acidulo; grasso sulla sostanza secca minimo 44%; confezionate in forma ovale; del peso di grammi circa 100 g caduna, racchiuse, con il loro latticello o altro liquido di governo, singolarmente od in confezione multipla per comunità, in appositi involucri debitamente sigillati, sui quali dovranno essere riportati i dati richiesti dalle disposizioni legislative in materia. E' assolutamente vietata la somministrazione del prodotto non racchiuso in confezioni sigillate. È possibile l'uso per porzionamento della medesima pasta in forma di "trecce".

Sono tassativamente esclusi i formaggi difettosi secondo la buona tecnica casearia.

OLI ALIMENTARI

Verrà utilizzato esclusivamente - olio di categoria extra - extra vergine di oliva e di oliva di produzione e spremitura nazionale; ottenuto dal frutto dell'olio esclusivamente mediante processi meccanici e fisici senza impiego di solventi o di altre manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, e che non sia stato miscelato con oli di altra natura. Gli oli dovranno essere consegnati in bottiglie di vetro scuro da 1 litro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Gli oli dovranno essere consegnati in contenitori sigillati, secondo le leggi e disposizioni in materia, indicando la data di scadenza dei prodotti.

PANE DI TIPO COMUNE , FARINE BIANCA "00'/MAIS' E PRODOTTI DA FORNO

PANE: deve possedere i seguenti requisiti di cui al L. 4.7.67 n. 580 (Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari) modificata da D.P.R. 30.11.98 n. 502 e da D.P.R. 9.2.01 n. 187. La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e

gli accorgimenti di pulizia e di igiene. Oltre al pane comune sarà richiesto una fornitura di pane senza sale ed integrale il grattugiato per l'impanature deve provenire da pane di tipo comune o grissini di tipo comune. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato.

FARINA: deve essere di grano tenero di tipo "00" o "0", con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge; essere contenuta in confezioni sigillate all'origine, senza difetti, rotture o altro; risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

GRISSINI: devono essere confezionati sotto l'osservanza dell'art. 22 della Legge 4 luglio 1967, n. 580 e successive modificazioni ed integrazioni. Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27.01.1992.

FETTE BISCOTTATE (Biette monodose)

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in pacchi da n. 40/45 fette del peso netto di gr. 300/350 circa per confezione e/o in confezione monodose, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

BISCOTTI SAVOIARDI ED AMARETTI

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in pacchi del peso netto di gr. 200 - 500 o 1.000 circa per confezione, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

BISCOTTI SECCHI, AL LATTE E FROLLINI MONODOSE

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da 2,5-3,250 kg. circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

FARINA PER POLENTA

Deve essere di granoturco del tipo "*bramata*" oro.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

FORNITURA GENERI ALIMENTARI MINORI

PREPARATO PER BRODO

Il brodo con puro estratto di carne al 4% dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1 , nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni confezione dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

Il brodo vegetale granulare sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1 nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni confezione dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità. Il brodo estratto di origine animale sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1 nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni confezione dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità. Tutti i o prodotti dovranno essere privi di lattosio, glutine e glutammato.

PREPARATO PER PURE'

Il preparato per purè dovrà essere in fiocchi, ottenuto dalla lavorazione delle patate e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 1, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni confezione dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice, della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

SALE (GROSSO E FINO)

Il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in pacchi da Kg. 1, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

ACETO (BIANCO E ROSSO)

a gradi 6 di acidità il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in bottiglie da lt. 1.

CIPOLLINE AGRODOLCI

in soluzione acetosa, dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 4 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

OLIVE NERE E VERDI DENOCCIOLATE

confezionate sotto salamoia, dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 4 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

PEPERONI ROSSI E GIALLIA FETTE SOTTO ACETO E AL NATURALE

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 2,5 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

CAPPERI SOTTO ACETO O SOTTO SALE

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

CONDIMENTO PER INSALATA DI RISO

a base di verdure e würstel a pezzi, conservato sott'olio, dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Esso sarà fornito in confezioni da kg. 2,5 circa sgocciolato 1,6 kg., nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

KETCHUP

a base di pomodoro, dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Esso sarà fornito in secchielli da 5 kg. circa ed in bustine, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

SALSA A BASE DI SENAPE

dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essa sarà fornita in vasetti di vetro da kg. 0,5 – 1 circa o in confezioni di bustine da 3 kg., nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

DROGHE ED ERBE AROMATICHE SECCHIE VARIE

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 0,150 - 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

MAIONESE

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Olio di semi di girasole, senza conservanti solo aromi naturali utilizzo di uova fresche pastorizzate Essi saranno forniti in vasetti di vetro confezioni da kg. 1 circa e in bustine in confezioni di circa 4,5 kg., nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

PESTO ALLA GENOVESE

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

FECOLA DI PATATE

dovranno possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente. Essi saranno forniti in confezioni da kg. 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento e la conservazione.

FORNITURA PRODOTTI COLONIALI E DOLCIARI

CACAO SOLUBILE IN POLVERE AMARO E ZUCCHERATO

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da Kg. 0,250 - 0,5 - 1, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

THE NORMALE O DETEINATO

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 1,5 circa, peso netto, imbustato singolarmente, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

CAMOMILLA

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da 100 filtri da gr. 1,30 - 1,5 circa, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

LIEVITO VANIGLIATO PER DOLCI E DI BIRRA IN BUSTINE

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni di bustine da gr. 0,016 per il lievito vanigliato per dolci ed in bustine da 0,025 per quello di birra nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento.

ZUCCHERO SEMOLATO ED IN BUSTINE

lo zucchero dovrà essere raffinato, semolato, estratto dalla canna da zucchero o dalla barbabietola, perfettamente bianco, completamente solubile in acqua alla temperatura ordinaria con soluzione limpida nella proporzione da 1 a 10; esso dovrà corrispondere a tutti i requisiti chimici del saccarosio puro ed alle prescrizioni stabilite dalla normativa e dalle leggi vigenti in materia di vigilanza igienica sulle bevande e sugli alimenti; in particolare le caratteristiche da riscontrarsi sono le seguenti:

- polarizzazione : 99,90;
- umidità: 0,05;

- ceneri 0,02,;
- sostanze organiche estranee: assenza o tracce minime;
- colore: bianco argentato e bianco latte;
- cristallizzazione: cristalli nel sistema monoclino molto minuti;
- sapore: dolce, con assenza di sapori estranei;
- lieviti: assenza alla produzione;

Sono consentite le seguenti tolleranze:

- polarizzazione: -0,10;
- umidità: + 0,05;
- ceneri: + 0,005;

Lo zucchero sarà fornito in imballi originali, del peso di Kg. 1 sia per lo zucchero semolato che per lo zucchero in bustine di gr. 5 con l'indicazione della qualità del prodotto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

CAFFÈ MACINATO 100% ARABICA

il caffè, torrefatto con miscela corrente sarà costituito da grani ricavati esclusivamente da semi mondati dell'albero di caffè, giustamente torrefatti, brillanti all'aspetto, di aroma fragrante proprio, con umidità non superiore al 5%; e' proibito impiegare nella torrefazione del caffè ed in operazione successiva a tali torrefazioni, qualsiasi materia estranea a tale prodotto; e' proibito altresì, aggiungere acqua al caffè torrefatto allo scopo di aumentare il peso; e' pure proibita la fornitura di caffè torrefatto con zucchero, melasso, sostanze vernicianti, ecc.; il caffè sarà fornito in confezioni del peso netto di Kg. 0,5 - 1 circa, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento; ogni pacco dovrà comunque recare la denominazione della ditta confezionatrice e della sede di confezionamento, la qualità del contenuto nonché il peso netto della quantità.

CAFFÈ SOLUBILE

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in bustine da gr. 150-200 circa, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

SURROGATO DI CAFFÈ A BASE DI TOSTATI VARI (ORZO, CICORIA, ECC.) SOLUBILE

il prodotto dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente; esso sarà fornito in confezioni da gr. 500 circa, peso netto, nel pieno rispetto delle norme sul confezionamento;

FORNITURA DI CONSERVE ALIMENTARI DI VERDURA E FRUTTA IN SCATOLA

Le conserve vegetali di verdura devono essere ottenute dalle specie suddette, sottoposte a trattamenti tali da eliminare le spore di botuline comunque la loro germinazione e conservate in soluzione acquosa in recipienti a tenuta ermetica. Le conserve vegetali di frutta allo sciroppo devono essere ottenute dalle specie di frutta predette, mantenute in sciroppo costituito da una soluzione acquosa di saccarosio e contenute in recipienti a tenuta ermetica.

I prodotti dovranno essere ottenuti da vegetali colti al momento della perfetta maturazione, privi di difetti ed alterazioni di qualunque origine e causa, e sottoposti a trattamento di conservazione secondo buona tecnica commerciale, nel rispetto delle vigenti leggi igienico sanitarie. All'atto dell'apertura del contenitore, il prodotto deve risultare totalmente coperto dal liquido di governo, non devono rilevarsi odori o sapori sgradevoli a carico del liquido o dei vegetali in esso contenuti; non e' ammessa la presenza di corpi estranei di alcun tipo. Il liquido di governo deve essere costituito: per le verdure, da acqua con aggiunta o meno di cloruro di sodio e di additivi consentiti dalle vigenti leggi; per la frutta, da soluzione acquosa di saccarosio in cui e' ammessa la presenza di glucosio e degli additivi consentiti dalla legge.

In particolare le caratteristiche dei prodotti devono essere le seguenti:

POMODORI PELATI – normali e superiori prodotti dell'anno - in latte - immersi in un liquido di governo di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali non nocivi e cloruro sodico in quantità non superiore al 5% e con tutte le caratteristiche previste dal DPR 11.4.1975, n. 428;

POLPA DI POMODORO - i pomodori, in latte, dovranno rispondere ai requisiti di qualità stabiliti dal DPR 11.4.1975, n. 428.

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO - prodotto dell'anno - in latte da Kg. 2,5 - 3,5; deve essere costituito da una massa di consistenza molle, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali non nocivi e cloruro sodico in quantità non superiore al 5% e con tutte le caratteristiche previste dal DPR 11.4.1975, n. 428;

PISELLI VERDI FINI - al naturale, ben calibrati e di colore omogeneo - produzione di stagione - latte del peso lordo di Kg. 3 - peso netto circa Kg. 2,495 - peso sgocciolato non inferiore a Kg. 1,500;

CARCIOFI A SPICCHI - al naturale, ben calibrati e di colore omogeneo - produzione di stagione - latte del peso lordo di Kg. 3 - peso netto circa Kg. 2,5;

CARCIOFI INTERI - al naturale, ben calibrati e di colore omogeneo - produzione di stagione – da 30 o 40 gr. in latte del peso lordo di Kg. 3 - peso netto circa Kg. 2,6;

FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI - al naturale, ben calibrati e di colore omogeneo - produzione di stagione - latte del peso lordo di Kg. 3 - peso netto circa Kg. 2,6;

FAGIOLI LESSATI DELLE VARIETÀ CORRENTI (cannellini, borlotti, bianchi di Spagna, ecc.) - al naturale e di colore omogeneo - produzione di stagione - scatole del peso lordo di Kg. 3 - peso sgocciolato non inferiore a Kg. 1,500;

MACEDONIA DI LEGUMI - al naturale, ben tagliate - produzione di stagione - in latte del peso lordo di Kg. 3, confezionate in conformità alle norme vigenti - peso netto Kg. 2,600 circa - peso dello sgocciolato, comprendente almeno quattro qualità di verdure, non inferiore a Kg. 1,500;

PESCHE ALLO SCIROPPO - prodotto dell'anno - tagliate a metà - in latte del peso lordo di Kg. 3, confezionate in conformità alle norme vigenti - peso netto non inferiore a Kg. 1,500 - sciroppo Kg.1;

PRUGNE E ALBICOCHE ALLO SCIROPPO - prodotto dell'anno - in latte del peso lordo di Kg. 3 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti - peso netto non inferiore a Kg. 1,500 - sciroppo Kg.1;

COCKTAIL DI FRUTTA ALLO SCIROPPO (MACEDONIA) - prodotto dell'anno - in latte del peso lordo di Kg. 3 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti - peso netto non inferiore a Kg. 1,500 - sciroppo Kg.1;

PERE ALLO SCIROPPO - prodotto dell'anno - in latte del peso lordo di Kg. 3 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti - peso netto non inferiore a Kg. 1,500 - sciroppo Kg.1;

ANANAS ALLO SCIROPPO – a fette – in latte del peso lordo di Kg. 3 circa, confezionate in conformità alle norme vigenti;

MELE A SPICCHI ALLO SCIROPPO - a spicchi – in latte del peso lordo di Kg. 2,5, confezionate in conformità alle norme vigenti;

GIARDINIERA ALL'ACETO - in latte da Kg. 3 - 5 lordi - il prodotto dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dalla normativa vigente;

INSALATINA CAPRICCIOSA - in latte del peso lordo di Kg. 3 – 5 lordi, confezionate in conformità alle norme vigenti;

CONFETTURA (DI PESCHE, ALBICOCHE, CILIEGE, ARANCE, FRAGOLE, FRUTTI DI BOSCO, MIRTILLI, PRUGNE, LAMPONI ECC.)

Confettura di frutta fresca in vasi di vetro da gr. 400 - 700 netti ed in vaschette monodose, confezionata in conformità alle norme prescritte; il prodotto dovrà possedere tutte le caratteristiche ed i requisiti previsti dalla normativa vigente. I prodotti (esclusa la marmellata da fornirsi in vasi di vetro ed in vaschette di plastica per alimenti) dovranno essere forniti in contenitori ermetici di banda stagnata, rispondenti ai requisiti dell'art. 11 della legge 30.04.1962, n. 283, e dovranno presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico sanitarie previste dalla legislazione e dai regolamenti vigenti in materia. Sui contenitori o sulle fascette ad essi applicate, dovranno essere ben visibili le indicazioni di cui al D.Lgvo 109/92.

Peso netto del contenuto sgocciolato per le verdure (R.D.L. 30.11.1924, n.2306).

Sono altresì applicabili in quanto non contrastanti con le presenti disposizioni le leggi ed i regolamenti vigenti, disciplinanti la materia oggetto della fornitura.

FORNITURA DI PESCI SECCHI SALATI E CONSERVATI

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Requisiti tecnici:

- il prodotto da fornire deve essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "Orcynus Tynnus";
- il prodotto deve essere lavorato a perfetta regola d'arte e con procedimenti che ne garantiscano la igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione; valgono all'uopo le norme della legislazione in vigore;
- e' consentita la fornitura sia del prodotto scatolato in Italia che del prodotto fabbricato all'estero;
- l'olio impiegato per la conservazione deve essere del tipo denominato "olio d'oliva" con acidità non superiore al 2% secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli oli di oliva n. 1407 del 13.11.1960;
- il tonno deve risultare esente da alterazioni di qualsiasi specie e deve essere compatto e consistente; all'atto dell'apertura della scatola il pesce deve risultare totalmente coperto d'olio; tolto dalla scatola e privato dell'olio stesso, deve conservare, almeno per trenta minuta, il suo colore, che non dovrà subire annerimenti o viraggi;
- la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr. 15 a gr. 25 per ogni 100 gr. di pesce; l'accertamento quantitativo sarà effettuato per sgocciolamento; nell'olio di scolamento non deve rivelarsi presenza di acqua;
- il tonno deve essere fornito in scatole del peso netto di Kg. 1,7 a 2,5.

FILETTO DI SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA

Requisiti tecnici

- il prodotto da fornire deve essere ottenuto esclusivamente dalla lavorazione dei pesci della specie "sgomber sgombrus"; per la lavorazione può essere impiegato pesce fresco, congelato o refrigerato;
- il prodotto deve essere lavorato con procedimenti tecnici che ne garantiscano l'igienica preparazione, l'efficace sterilizzazione e la buona conservazione; valgono all'uopo le norme della legislazione vigente;

- oltre all'olio e il cloruro, per le acque di cottura non devono essere aggiunte altre sostanze; l'olio impiegato per la conservazione deve essere del tipo denominato "olio di oliva" con acidità non superiore al 2% secondo quanto previsto dalla legislazione sulla classificazione degli oli di oliva n. 14 o 7 del 13.11.1960
- i filetti di sgombro devono essere sciolati in pezzatura proporzionata al peso della scatola, con esclusione di pezzi tritati o di frassame, la lunghezza minima dei filetti di sgombro non deve comunque essere inferiore a cm. 6; non è ammessa la presenza di pelli o di lische;
- i filetti di sgombro devono risultare esenti da alterazioni di qualsiasi specie ed in ottimo stato di conservazione, devono essere consistenti, di colore rosa pallido, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura;
- all'atto dell'apertura delle scatole i filetti di sgombro devono risultare totalmente coperti dall'olio; tolto dalla scatola e privato dell'olio il pesce deve conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore, che non dovrà subire annerimenti o viraggi;
- la proporzione in peso dell'olio deve risultare da gr.100 a gr. 160 per ogni chilogrammo di pesce; l'accertamento quantitativo sarà effettuato per scolamento;
- è consentita la fornitura sia del prodotto sciolato in Italia che del prodotto fabbricato all'estero;
- il prodotto deve essere biologicamente stabile, vale a dire non deve contenere germi patogeni e loro tossine e germi che possano pregiudicare la conservazione dell'alimento;
- i filetti di sgombro devono essere forniti in scatole del peso di Kg. 1,8 a 2,5.

BACCALA' SALATO

il prodotto confezionato in latte da circa 5 kg. e sarà fornito in filetoni, senza spine, con pelle, peso netto, in pezzature da gr. 200/400 o da gr. 400/700 e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente.

ACCIUGHE SALATE

il prodotto, confezionato sul luogo di pesca, sarà fornito, a richiesta, in latte da Kg. 1 - 1,5 e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente.

FILETTI DI ALICI IN OLIO DI OLIVA

il prodotto, confezionato, sarà fornito, a richiesta, in latte da Kg. 0,7 - 1 e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente.

FILETTI DI ALICI IN OLIO DI SEMI

il prodotto, confezionato, sarà fornito, a richiesta, in latte da Kg. 0,7 - 1 e dovrà possedere tutte le qualità, le caratteristiche ed i requisiti merceologici e legali previsti dalla normativa vigente.

CONDIZIONI PARTICOLARI:

- a) le scatole che possono essere ottenute per imbutitura o per saldatura, devono essere confezionate a regola d'arte con banda stagnata elettrolitica del tipo E2, gr/mq. lucida; la superficie interna dei contenitori deve essere verniciata con vernice fenolica od epossifenolica;
- b) la banda stagnata deve, comunque rispondere a tutti i requisiti delle vigenti leggi sanitarie (particolarmente all'art. 11 della legge 30.01. 1962, n.238) specie per quanto riguarda la lega stagno piombo da impiegarsi per la saldatura;
- c) all'atto del collaudo le scatole devono risultare senza bombatura, ammaccature, tagli, lesioni o tracce di ruggine;
- d) le scatole dovranno essere etichettate secondo quanto disposto dal D.Lg.vo 109/92;

La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantiti per dodici mesi dalla consegna.

CAPOLATO TECNICO ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE AL PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI PRODOTTI COMPLEMENTARI MONOUSO – GARA ANAC N. 8838759

Sommario

1. Oggetto della fornitura

2. Caratteristiche

2.1 Requisiti igienico sanitari e tracciabilità

2.2 Specifiche merceologiche

3. Erogazione della fornitura e consegna

3.1 Responsabile del servizio

3.2 Regolamentazione della fornitura

3.3 Emissione delle richieste di approvvigionamento

3.4 Conservazione, allestimento dei trasporti e consegna

3.5 Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)

3.6 Personale addetto al trasporto e consegna delle derrate

3.7 Interruzione della fornitura, sciopero

3.8 Corrispettivi e pagamenti

3.9 Revisione dei prezzi

4. Controllo delle forniture

4.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni

4.2 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni

5. Contestazioni e penali

6. Responsabilità

7. Risoluzione del contratto

8. Foro competente

1. Oggetto della fornitura

Il presente capitolato tecnico descrive le regole per la fornitura di prodotti alimentari:

Numero Lotto	Categoria merceologica	CIG	Base ANNUALE d'asta	\Base d'asta COMPLESSIVA	CPV
1	CARNI FRESCHE ROSSE	9534122E5B	26.966,02 €	107.864,06 €	15110000-2
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	9534237D42	93.607,94 €	374.431,76 €	15550000-8
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	953427087F	71.364,24 €	285.456,96 €	15110000-2
4	SALUMI	9534300143	163.882,78 €	655.531,12 €	15130000-8
5	ACQUA	9534376FF6	55.602,05 €	222.408,20 €	15980000-3
6	PRODOTTI SURGELATI	9534501720	107.884,74 €	431.538,96 €	15896000-5
7	GENERI ALIMENTARI VARI	953519215D	190.092,15 €	760.368,60 €	15890000-3
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	953527128E	9.990,00 €	39.960,00 €	15330000-0
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	9535317882	81.476,21 €	325.904,84 €	15890000-3
10	LATTE FRESCO	9535343DF5	23.823,00 €	95.292,00 €	15510000-6
		TOTALE	824.689,13 €	3.298.756,50 €	

2. Caratteristiche minime dei prodotti

Nella fase successiva alla aggiudicazione le Ditte affidatarie dovranno produrre le schede merceologiche dei prodotti offerti, i quali potranno essere sostituiti durante il periodo di somministrazione, esclusivamente solo dopo eventuale accettazione, previa comunicazione, della ditta appaltante.

Tutti i prodotti oggetto del presente appalto devono possedere, *a pena di esclusione*, le caratteristiche minime di seguito riportate. Qualora durante il periodo di vigenza contrattuale venisse accertata dalla Stazione Appaltante la difformità del prodotto offerto rispetto alle caratteristiche minime di cui al presente articolo ed alle schede merceologiche, ciò determinerà la risoluzione del contratto a norma del successivo articolo...

2.1 Requisiti igienico sanitari e tracciabilità

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi ai requisiti igienico sanitari specifici per le singole merceologie oggetto dell'appalto e più in generale conformi alle normative europee orizzontali, quali il Reg. (CE) n. 852/2004 sulla sicurezza igienica dei prodotti alimentari e il Reg. (CE) n. 178/2002 sulla tracciabilità dei prodotti alimentari. Si applica altresì la normativa alla etichettatura dei prodotti alimentari

2.2 Specifiche merceologiche

I prodotti oggetto del presente appalto devono possedere le caratteristiche merceologiche tipiche di ciascuna derrata e in particolare per alcuni prodotti, quelle contenute nelle rispettive schede merceologiche, allegate al presente capitolato tecnico quale sua parte integrante e sostanziale.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti. In particolare è tassativamente vietata la fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

La ditta fornitrice deve rendere disponibile alla stazione appaltante ad ogni sua richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità del prodotto fornito alle vigenti normative in materia alimentare e alla scheda merceologica.

3. Erogazione della fornitura e consegna

3.1 Responsabile del servizio

Al fine di consentire una ordinata e regolare esecuzione contrattuale, all'atto della stipula del contratto di fornitura il fornitore dovrà indicare un responsabile del servizio, eventualmente coincidente con il soggetto firmatario del contratto, che funga da interfaccia con l'Amministrazione per le comunicazioni relative ad aspetti logistici ed amministrativi, e più in generale che possa rappresentare il fornitore ad ogni effetto. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi ed inadempienze comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

3.2 Regolamentazione della fornitura

La fornitura delle derrate alimentari, oggetto del presente capitolato speciale d'appalto, dovrà essere eseguita puntualmente secondo il calendario concordato. Le derrate dovranno essere consegnate dalla ditta a propria cura, rischio e spesa presso le dispense degli ospedali di seguito indicati:

Derrata Giorno di consegna Ospedale orario

Per gli Ospedali di:

- **Acqui Terme Via Fatebene Fratelli, 1,**
- **Ovada Via Ruffini, 22**
- **Novi Ligure Via Raggio, 12**

le consegne dovranno essere eseguite secondo il seguente calendario:

Derrata Giorno di consegna Ospedale orario

Latte:	Tutti i giorni Novi Ligure Dalle 7,00 alle 08,00 Lunedì, Mercoledì e venerdì Acqui Terme, Ovada Dalle 7,00 alle 08,00
Frutta e verdura:	Martedì e Venerdì , Novi L, Acqui Terme e Ovada Dalle 7,00 alle 12,00
Generi vari :	Mercoledì , Novi L., Acqui Terme ,Ovada Dalle 7,00 alle 12,00
Carni :	Mercoledì , Novi L, Acqui Terme Ovada Dalle 7,00 alle 12,00
Acqua:	Lunedì , Novi L, Acqui Terme, Ovada Dalle 7,00 alle 12,00

In caso di urgenza la merce ordinata dovrà essere consegnata il giorno stesso della richiesta.

3.3 Emissione delle richieste di approvvigionamento

La Stazione Appaltante, a mezzo dell'Ufficio preposto, provvederà ad emettere gli ordini delle derrate da consegnare sulla base dei calendari di sopra indicati. Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello che la Stazione Appaltante indicherà alla ditta aggiudicataria della fornitura. La Stazione Appaltante si riserva, altresì, la facoltà di concordare con la ditta aggiudicataria giorni ed orari diversi rispetto a quelli già indicati, qualora dovessero mutare le proprie esigenze organizzative.

3.4 Conservazione, allestimento dei trasporti e consegna

Le consegne saranno effettuate con la cadenza definita nelle schede tecniche riportate nella prima parte del presente documento, con mezzi adeguato alle necessità e ai prodotti in consegna.

Le quantità di derrate che verranno di volta in volta consegnate dovranno corrispondere alle quantità richieste. Per nessun motivo saranno accettati quantitativi superiori. La merce in consegna dovrà essere scaricata a cura del personale della ditta fornitrice e, dopo essere pesata e controllata in presenza del personale della Stazione Appaltante, all'uopo incaricato, dovrà essere trasportata dal personale della ditta fornitrice presso la dispensa. Tutti gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile (cassette di legno o cartone per alimenti, oppure materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con esclusione di imballi in plastica a perdere; carta polipropilene idoneo per alimenti; confezioni di cellulosa vergine o altro materiale riciclabile ecc.) e rimarranno di proprietà del fornitore, che è tenuto a ritirarli (es. cassette di legno, o cartone per alimenti, oppure materiale plastico a rendere per il riutilizzo). Per l'ingresso nei locali cucina sono ammesse solo le pedane in plastica.

Nello svolgimento delle attività di consegna delle derrate alimentari dovranno essere scrupolosamente rispettate, a cura e con esclusiva responsabilità della ditta fornitrice tutte le norme vigenti in materia di igiene e di trasporto degli alimenti. A tal proposito gli ambienti per la lavorazione degli alimenti ed i magazzini per lo stoccaggio delle derrate, dei quali si avvarrà la ditta fornitrice, dovranno essere idonei all'uso, regolarmente autorizzati dalle autorità preposte localmente, e l'attività in essi svolta, in conformità a quanto previsto dal

Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, deve essere provvista di procedure di autocontrollo (HACCP).

Il trasporto delle derrate deve essere effettuato con mezzi idonei coibentati e refrigerati alle temperature indicate nelle rispettive schede merceologiche. Tutte le derrate alimentari consegnate alla stazione appaltante dovranno sempre essere accompagnate dai relativi documenti di trasporto, in duplice copia, con l'esatta indicazione della qualità e quantità delle derrate consegnate, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna. La firma per ricevuta della merce non impegna la Stazione Appaltante che si riserva di comunicare le proprie osservazioni ed eventuali contestazioni con successive comunicazioni scritte.

3.5 Vita residua dei prodotti consegnati (shelf life)

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara, dovranno avere una validità residua non inferiore al 80% della validità totale, calcolata sulla differenza fra la data di scadenza e la data di confezionamento. Esempio: scadenza confezionamento 30 ottobre confezionamento 3 ottobre

30 ottobre - 3 ottobre = 27 giorni X 80% = 21,6 giorni = 22 giorni.

Il prodotto potrà essere accettato fino al 8 ottobre (8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).

3.6 Personale addetto al trasporto e consegna delle derrate. La ditta fornitrice deve provvedere a garantire alla stazione appaltante che il personale impiegato soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico - sanitarie vigenti. Il personale impiegato nella fornitura deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene degli alimenti nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Tutto il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari, deve perciò essere in regola con quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 concernente l'igiene dei prodotti alimentari e deve essere informato sulle procedure di autocontrollo (HACCP) della propria Azienda.

La ditta fornitrice dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE 852/2004), da indossare durante l'esecuzione del servizio di fornitura. Il personale addetto alla consegna dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta fornitrice ed il proprio nome e cognome. 3.7 Interruzione della fornitura, sciopero La fornitura dovrà essere eseguita puntualmente secondo il calendario concordato. In caso di sciopero della ditta fornitrice, svolgendo la stazione appaltante un servizio pubblico essenziale, erogato ai sensi della L. 146/90, dovranno essere garantite ugualmente le forniture, concordando in via straordinaria, particolari soluzioni organizzative. In particolare la Ditta fornitrice dovrà provvedere a segnalare alla stazione appaltante, con avviso scritto e con anticipo di 5 giorni, la data effettiva dello sciopero. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore (escluso il caso di sciopero) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della ditta fornitrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

3.8 Corrispettivi e pagamenti

Il fornitore dovrà emettere la fattura riepilogativa mensile delle forniture eseguite con espressa indicazione del riferimento dei documenti di trasporto della merce e degli estremi dell'ordinativo di fornitura. Ogni fattura dovrà riportare i prezzi unitari per singola specie e varietà al fine di consentire i necessari controlli da parte degli uffici preposti alla liquidazione delle fatture. Alla fattura dovrà essere allegata copia/copie della/ delle relativa/ relative bolla/ bolle di consegna delle derrate firmata dal Responsabile del magazzino della stazione appaltante.

La fatturazione delle derrate dovrà essere mensile e ripartita per ciascun ospedale (Ospedale di Novi Ligure, Ospedale di Acqui Terme e Ospedale di Ovada).

Per quanto riguarda il Lotto n. 9 "*Prodotti ortofrutticoli freschi*", il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta complessiva della Ditta Aggiudicataria e l'importo triennale a base d'asta, verrà applicato alle quotazioni del listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano, assunto a riferimento per la determinazione dei prezzi.

La stazione appaltante, determinerà le tipologie e quantità che verranno ordinate nel mese di riferimento sulla base del relativo listino prezzi mensile, con la seguente procedura:

- 1) la fornitura della frutta e verdura, come sopra individuata, decorrerà dal primo giorno lavorativo del mese di riferimento;
- 2) per la individuazione del prezzo e dei parametri merceologici di riferimento dei prodotti ortofrutticoli (varietà, cultivar specifico, provenienza, classificazione, calibratura imballaggio, ecc.), si farà riferimento a quelli presenti nel listino del Bollettino del Mercato Ortofrutticolo all'ingrosso di Milano, emesso il giorno corrispondente della settimana precedente (settimana intera);
- 3) in caso di festività, si farà riferimento al giorno lavorativo antecedente (ad es. i prezzi ed i parametri merceologici riportati sul listino di lunedì 24 febbraio 2023, avranno validità per tutto il mese di marzo 2023, e così via);
- 4) per la determinazione del prezzo, si farà riferimento a quello indicato nella colonna "prezzo prevalente" del listino di cui al punto 2;
- 5) a tale prezzo verrà applicato il ribasso percentuale, risultante dal rapporto fra l'offerta complessiva triennale presentata della Ditta Aggiudicataria e l'importo triennale a base d'asta;
- 6) i prodotti ortofrutticoli di riferimento ed il prezzo ribassato, così determinati, rimarranno fissi ed immutabili per tutto il mese;

3.9 Revisione dei prezzi

Fatta eccezione per le modalità di determinazione del corrispettivo del Lotto n. 9 precedentemente dettagliate, i prezzi offerti in sede di gara rimarranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

4 Controllo delle forniture

4.1 Verifiche alla consegna e sostituzioni

All'atto del ricevimento della merce la Stazione Appaltante effettuerà, tramite proprio personale all'uopo incaricato, controlli quantitativi e qualitativi sulle merci che dovranno risultare conformi a quanto stabilito dalle schede merceologiche allegate al presente capitolato d'appalto. Nel caso in cui una o più partite di merci siano dichiarate, per qualsiasi motivo, non accettabili, perché ritenute non conformi alle condizioni contrattuali, la ditta fornitrice dovrà provvedere al loro ritiro, senza obiezioni nel più breve tempo possibile. La ditta fornitrice dovrà sostituire, a proprie spese immediatamente la merce rifiutata, reintegrando, altresì, la stazione appaltante di ogni spesa o danno derivati dalla mal somministrazione nelle precise somme che risulteranno dalla nota di addebito della stazione appaltante che avrà la facoltà di rivalersi sull'importo dei pagamenti da eseguirsi.

4.2 Verifiche successive alla consegna e sostituzioni

In ogni caso quando il prodotto somministrato anche se accettato per esigenze di servizio, risultasse non rispondente a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, la Stazione Appaltante ne darà comunicazione scritta alla ditta fornitrice ed effettuerà sugli importi fatturati una detrazione pari al minor valore attribuito alla merce stessa. Resta comunque inteso che l'esame e l'accettazione della merce da parte del personale incaricato della stazione appaltante non solleva la ditta fornitrice dalle responsabilità per le proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti della merce fornita.

La stazione appaltante si riserva: di effettuare, tramite propri tecnici incaricati, prelievi di campioni da prodotti consegnati che verranno successivamente sottoposti, a spese della ditta fornitrice, ad analisi di laboratorio. La stazione appaltante farà pervenire alla ditta fornitrice i risultati dei controlli. Nel caso in cui i predetti risultati evidenzino l'inidoneità dei prodotti esaminati, la ditta fornitrice è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse entro 8 giorni dalla data del ricevimento delle stesse. In caso contrario la Stazione Appaltante applicherà le penali previste dal presente capitolato; di effettuare, a campione, controlli sulla data di scadenza dei prodotti; di effettuare controlli sullo stato igienico degli automezzi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari;

4) l'Amministrazione si riserva il diritto di procedere al campionamento di prodotti, al fine di procedere alla determinazione delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche al fine di determinarne la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche di cui al precedente par. 2.2. [descrivere, inoltre, le modalità di campionamento (da effettuarsi in contraddittorio) e l'attribuzione dei costi delle prove da effettuare] di effettuare controlli presso le aziende di produzione al fine di verificare la corretta applicazione delle norme e dei cicli di produzione. In tal caso la ditta aggiudicataria dovrà garantire l'accesso agli incaricati della stazione appaltante in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura aziendale.

I controlli potranno riguardare:

le fasi di produzione

lo stato igienico delle attrezzature e degli ambienti

le modalità di stoccaggio

lo stato igienico-sanitario del personale

La ditta fornitrice deve certificare che ha adottato il piano di autocontrollo attraverso il quale viene assicurata l'applicazione delle norme HACCP a garanzia della sicurezza e salubrità dei prodotti forniti.

5. Contestazioni e penali

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, la stazione appaltante applicherà le seguenti penali per le casistiche a fianco riportate:

€ 2.000,00 (duemila) IVA esclusa, per il mancato rispetto degli standard merceologici;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, per non corrispondenza del peso netto della merce con quello dichiarato nelle bolle di accompagnamento;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, nel caso di non conformità tra la merce consegnata e la dichiarazione riportata sulla bolla di accompagnamento;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, nel caso di fornitura di prodotti alimentari aventi cariche microbiche;

€ 500,00 (cinquecento) IVA esclusa, per confezionamento delle derrate alimentari non conforme ai parametri del capitolato e alle disposizioni legislative e vigenti in materia;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, nel caso di non rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari come previsto dalla legge vigente;

€ 500,00 (cinquecento) IVA esclusa, per ogni giorno di ritardo nella consegna delle derrate o per mancato rispetto dei giorni o degli orari concordati per la consegna;

€ 1.000,00 (mille) IVA esclusa, per ogni mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie riguardanti l'igiene degli alimenti, delle norme sul personale, del piano di controllo qualità che la ditta fornitrice dovrà autocertificare;

€ 5.000,00 (cinquemila) IVA esclusa, nel caso di prodotti biologici che risultino inquinati da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi, fatto salvo l'obbligo di segnalazione all'autorità giudiziaria;

€ 4.000,00 (quattromila) IVA esclusa, ogniqualvolta venga negato l'accesso ai tecnici della stazione appaltante ad eseguire i controlli previsti dal presente capitolato.

Al verificarsi delle suddette inadempienze verranno applicate le penali di cui sopra alla prima infrazione, con il raddoppio delle penalità già comminate per le successive infrazioni. Dopo la terza applicazione della penale, la stazione appaltante potrà procedere alla risoluzione del contratto per inadempienza contrattuale.

Le penali verranno applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza con termine di giorni cinque dalla data di ricevimento della stessa alla ditta fornitrice per eventuali difese scritte, La Stazione Appaltante potrà altresì compensare mediante trattenute sui pagamenti dovuti alla ditta fornitrice ogni danno che potrà esserle derivato da inadempimento degli obblighi contrattuali previsti dal presente capitolato, nonché ogni recupero di costi della fornitura fatta eseguire da terzi.

6. Responsabilità

La ditta fornitrice, per quanto di sua competenza, è responsabile sotto il profilo civile, penale e amministrativo in merito all'osservanza di tutti gli adempimenti previsti dalla normativa che regola la materia, oggetto dell'appalto. Pertanto, danni, rischi, responsabilità di qualsiasi natura riguardanti le persone e le cose in genere, derivanti dalle prestazioni contrattuali alle medesime riconducibile, si intendono assunte dalla ditta fornitrice che ne risponderà in via esclusiva, esonerando fin d'ora la Stazione Appaltante.

7. Risoluzione del contratto

Come previsto dall'art. 1456 c.c., il contratto si risolve con provvedimento motivato, previa comunicazione del procedimento stesso, nei seguenti casi:

- a) per gravi inadempienze, tali da configurare i reati di inadempimento o frode (artt. 355 e 356 Codice penale);
- b) per motivate esigenze di pubblico interesse specificate nel provvedimento di risoluzione;
- c) in caso di cessazione di attività, di concordato preventivo, di fallimento, amministrazione controllata, o di atti di sequestro o di pignoramento a carico della Ditta Aggiudicataria;
- d) qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate nel corso della procedura di gara;
- e) qualora gli accertamenti antimafia presso la prefettura competente risultino positivi;
- f) qualora le transazioni non siano eseguite con strumenti di pagamenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni come previsto dalla legge 13 agosto 2010 n. 124 e successive modifiche ed integrazioni;
- h) interruzione non giustificata della fornitura superiore a 7 giorni (giorni solari) consecutivi dalla data dell'ultimo ordine inevaso
- i) subappalto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 118 del D.Lgs.163/2006;
- j) cessione del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 116 del D.Lgs.163/2006;

k) la Ditta Aggiudicataria provvede:

- per due volte consecutive a somministrare il prodotto carente dei requisiti richiesti in sede di gara, - provvede per tre volte consecutive a consegnare il prodotto richiesto con ritardi superiori a 3 giorni solari rispetto ai calendari di consegna previsti nel punto 3.2

- provvede per almeno due volte alla mancata sostituzione

l) ulteriori inadempienze della Ditta Aggiudicataria dopo la comminazione di tre penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;

Nel caso previsto nelle precedente lettera a), la Ditta Aggiudicataria, a titolo di penale, è tenuto al completo risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti, che l'ASL AL sarà chiamata a sopportare per il rimanente periodo contrattuale, a seguito dell'affidamento della fornitura ad altro Operatore economico. Al verificarsi delle sopra elencate ipotesi, la risoluzione avviene di diritto quando la Stazione Appaltante concluso il relativo procedimento, deliberi di avvalersi della presente clausola risolutiva e di tale volontà ne dia comunicazione scritta alla Ditta Aggiudicataria.

8. Foro competente

Qualsiasi controversia insorta in ordine alle norme del presente Capitolato Tecnico e d'Oneri e del contratto dovrà essere deferita al giudice civile o amministrativo nella cui competenza territoriale è ricompresa la Stazione Appaltante.



Sede legale: Via Venezia,6

15121 Alessandria

Partita IVA/Codice Fiscale n. 02190140067

CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DALL'AZIENDA SANITARIA LOCALE AL PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI PRODOTTI ALIMENTARI E DEI PRODOTTI COMPLEMENTARI MONOUSO

NUMERO GARA A.N.A.C.:	8838759
CIG	VEDI INFRA
N. RDO	3342417
SCADENZA	_____
TERMINE PER RICHIESTE CHIARIMENTI	_____
SUDDIVISIONE IN LOTTI	NO
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE	OFFERTA AL PREZZO PIU' BASSO
PAGAMENTO TASSA A.N.A.C.	SI
GARANZIA PROVVISORIA	SI
RICHIESTA SOPRALLUOGO	NO
PROVA DIMOSTRATIVA	EVENTUALE

INDICE

1. PREMESSE	4
2. Il sistema	5
3. DOCUMENTAZIONE dell'appalto specifico, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI	6
3.1 Documenti dell'Appalto Specifico	6
3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico	6
3.3 Comunicazioni.....	7
4 OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO e SUDDIVISIONE IN LOTTI	7
4.1 Durata.....	8
4.3 Revisione prezzi.....	8
5 INVITO	9
6 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	10
7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLA/E CATEGORIA/E MERCEOLOGICA/CHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO	12
7.1 Requisiti di partecipazione	12
7.2 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE	12
7.3 Consorzi fra società cooperative, Consorzi stabili e Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete con soggettività giuridica.....	12
7.4 Comprova dei requisiti	13
8 Avvalimento	14
9 Subappalto	15
10 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore	16
11 Pagamento del contributo all'ANAC	19
12 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	20
13 SOCCORSO ISTRUTTORIO	21
14 Documentazione amministrativa	21
14.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione	22
14.2 Dichiarazione aggiuntiva	24
14.3 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;	24
14.4 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni.....	25
15 Offerta economica	26
16 SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA ED ECONOMICA	27
17 AGGIUDICAZIONE	277
17.1 Criterio di aggiudicazione	277
18 Verifica documentazione amministrativa	27
19 Valutazione delle offerte economiche	28

20	VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	30
21	Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto.....	31
22	AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE.....	32
23	ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO.....	33
24	GARANZIA DEFINITIVA.....	33
25	Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari	34
26	CODICE DI COMPORTAMENTO	34
27	Accesso agli atti	34
28	DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	35
29	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	35
30	GESTORE DEL SISTEMA	36

1. PREMESSE

Con determina/decreto a contrarre n. [del], questa Amministrazione ha deliberato di affidare il servizio /la fornitura di DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI ALL'ASL AL PER UNA DURATA CONTRATTUALE DI 48 MESI, conforme alle specifiche tecniche e a alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al Decreto Legge 65 del 10.03.2020 "Criteri Ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"

Ai sensi dell'articolo 58 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 (di seguito per brevità Codice), la presente procedura è interamente svolta tramite il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto (di seguito Sistema) accessibile all'indirizzo www.acquistinretepa.it e conforme alle prescrizioni dell'articolo 44 del Codice e del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/2021. Tramite il sito si accede alla procedura nonché alla documentazione di gara.

L'affidamento avverrà mediante Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), indetto nell'ambito dello SDA Alimenti e Ristorazione, pubblicato sulla GUUE S 020 del 28/01/2022 e sulla GURI n. 13 del 31/01/2022 e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it, con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo o del minor prezzo ai sensi degli artt. 34, 52, 55, 58, 61 e 95 del Codice.

Il luogo di consegna della fornitura è rappresentato dai Presidi Ospedalieri di Acqui Terme (AL), Ovada (AL) e Novi Ligure (AL).

LOTTO	DESCRIZIONE	CPV
1	CARNI FRESCHE ROSSE	15110000-2
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	15550000-8
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	15110000-2
4	SALUMI	15130000-8
5	ACQUA	15980000-3
6	PRODOTTI SURGELATI	15896000-5
7	GENERI ALIMENTARI VARI	15890000-3
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	15330000-0
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	15890000-3
10	LATTE FRESCO	15510000-6

Il Responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del Decreto Legislativo n. 50/2016 è la Dott.ssa Lucia Carrea, Responsabile S.C. Economato – Logistica – Approvvigionamenti – Patrimoniale dell'A.S.L. AL.

2. IL SISTEMA

La presente procedura si svolgerà, ove non diversamente espressamente previsto, attraverso l'utilizzo di un sistema telematico (di seguito, per brevità, anche "Sistema"), conforme alle prescrizioni di cui all'art. 40e all'art. 58 del D. Lgs. n. 50/2016, e nel rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 82/2005. Mediante il Sistema verranno gestite le seguenti fasi:

- a) l'invio dell'invito;
- b) la presentazione delle offerte e l'analisi e valutazione delle stesse;
- c) le comunicazioni e gli scambi di informazioni.

Anche ai sensi dell'art. 52 del D. Lgs.n. 50/2016 e s.m.i. l'operatore economico ammesso al Sistema Dinamico di acquisizione per Alimenti e Ristorazione con la presentazione della "Domanda di ammissione" ha eletto domicilio nell'apposita area "comunicazioni" ad esso riservata ai fini della ricezione di ogni comunicazione inerente ogni AS di cui allo SDAPA, nonché presso l'indirizzo di posta elettronica certificata ivi indicata.

L'"Offerta" deve essere presentata esclusivamente attraverso il Sistema, e quindi per via telematica mediante l'invio di documenti elettronici sottoscritti con firma digitale.

Il Sistema utilizzato da Consip S.p.A. garantisce il rispetto della massima segretezza e riservatezza dei documenti prodotti dall'operatore economico nonché la provenienza, l'identificazione e l'inalterabilità dei documenti medesimi, conformemente alle disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016 e al D. Lgs. n. 82/2005.

La presentazione da parte del concorrente di tutta la documentazione necessaria ai fini della partecipazione ed in particolare dei documenti che compongono l'"Offerta" è a totale ed esclusivo rischio del concorrente stesso, il quale si assume qualsiasi rischio in caso di mancata o tardiva ricezione della surrichiamata documentazione, dovuta, a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, a malfunzionamenti degli strumenti telematici utilizzati, a difficoltà di connessione e trasmissione, a lentezza dei collegamenti, o a qualsiasi altro motivo, restando esclusa qualsivoglia responsabilità della Consip S.p.A. e/o della stazione appaltante ove per ritardo o disguidi tecnici o di altra natura, ovvero per qualsiasi motivo, l'Offerta non pervenga entro i termini perentori previsti.

L'ora e la data esatta di ricezione dell'"Offerta" sono stabilite in base al tempo del Sistema, come previsto dal paragrafo 7.1 e seguenti del Capitolato d'onere del Bando Istitutivo.

In ogni caso, fatti salvi i limiti inderogabili di legge, l'operatore economico esonera Consip S.p.A. e il Gestore del Sistema da qualsiasi responsabilità per malfunzionamenti, mancati funzionamenti o interruzioni di funzionamento del Sistema di qualsiasi natura essi siano. Consip S.p.A. o la stazione appaltante, per quanto attiene la partecipazione all'Appalto Specifico, si riservano, comunque, di adottare i provvedimenti che riterranno necessari nel caso di malfunzionamento del Sistema.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti sul Sistema, nelle pagine internet relative alla presente procedura.

Ai fini della presentazione dell'"Offerta" è indispensabile per gli operatori economici:

- essere stati previamente ammessi dalla Consip S.p.A., prima dell'invio della lettera di invito, al Sistema dinamico della PA per Alimenti e ristorazione ed invitati dalla stazione appaltante a presentare offerta alla presente iniziativa, sulla base delle regole di seguito stabilite;
- il possesso e l'utilizzo della firma digitale di cui all'art. 1, comma 1, lett. s), del D. Lgs. n. 82/2005, in corso di validità, nonché di una casella di posta elettronica certificata;
- la seguente dotazione tecnica minima: i) un personal computer collegato ad internet e dotato di un browser Microsoft Internet Explorer 7.0 o superiore, oppure MozillaFirefox 3+ o superiore; Safari 3.1+ o superiore, Opera 10+ o superiore, Google Chrome 2+ o superiore; ii) un programma software per la conversione in formato pdf dei file che compongono l'offerta.

Si precisa che qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento del Sistema tale da

impedire la corretta presentazione delle offerte, la stazione appaltante dovrà contattare la Consip affinché siano adottati i necessari provvedimenti al fine di assicurare la regolarità della procedura nel rispetto dei principi di cui all'art. 30 del d. lgs. n. 50/2016, anche disponendo la sospensione del termine per la ricezione delle offerte per il periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento dei mezzi e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla gravità del mancato funzionamento. Nei casi di sospensione e proroga, il Sistema assicura che, fino alla scadenza del termine prorogato, venga mantenuta la segretezza delle offerte inviate. E' consentito agli operatori economici che hanno già inviato l'offerta di ritirarla ed eventualmente sostituirla. Resta salvo quanto previsto nelle Regole.

2.1 Modalità di arrotondamento del Sistema

Si precisa che nei casi in cui si renda necessario l'arrotondamento delle cifre decimali calcolate dal Sistema, quest'ultimo procederà secondo le seguenti modalità:

- arrotondamento per difetto nei casi in cui l'ultima cifra decimale sia compresa tra 0 e 4;
- arrotondamento per eccesso nei casi in cui l'ultima cifra decimale sia compresa tra 5 e 9.

3. DOCUMENTAZIONE DELL'APPALTO SPECIFICO, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

3.1 Documenti dell'Appalto Specifico

La documentazione dell'AS comprende:

- Lettera di invito (All. 1);
- Dichiarazione Aggiuntiva (All. 2);
- Capitolato tecnico del bando istitutivo (All. 3); e Capitolato Speciale dell'appalto specifico (All. 4); schema di contratto(All. 5); Categorie Merceologiche (All. 6 Lettera di invito);
- Regole del Sistema di e-Procurement della Pubblica Amministrazione, pubblicate sul sito Acquistinrete.it>Chi siamo>Come funziona al seguente link:
https://www.acquistinretepa.it/opencms/opencms/programma_comeFunziona.html, che formano parte integrante e sostanziale del presente capitolato, anche se non materialmente allegate;
- Patto di integrità; (All. 7);
- DGUE, (All. 8);

La documentazione ufficiale della presente procedura è in formato elettronico, firmato digitalmente e scaricabile dal sito www.acquistinretepa.it nell'area riservata ai soli operatori economici invitati.

Per la lettura della documentazione firmata digitalmente è necessario dotarsi dell'apposito software per la verifica della firma digitale, rilasciato da certificatori iscritti all'Elenco di cui all'articolo 29 del D. Lgs. n. 82/2005, disponibile sul sito www.agid.gov.it.

Nell'area riservata agli invitati presente sul sito Internet www.acquistinretepa.it è disponibile anche la versione elettronica della documentazione non firmata digitalmente. In caso di discordanza tra le due versioni in formato elettronico prevale la versione firmata digitalmente.

Eventuali rettifiche alla documentazione saranno rese disponibili secondo le modalità di legge sul sito sopra richiamato.

3.2 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno **otto giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti, previa registrazione al Sistema stesso. Solo in caso di indisponibilità della piattaforma telematica,

si potrà procedere all'invio delle stesse tramite posta elettronica certificata all'indirizzo Pec: provveditorato@pec.aslal.it.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74, comma 4, del Codice, le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico, almeno **sei giorni** prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte nell'area del Sistema "Documentazione di gara.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici. Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

3.3 Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni di cui al presente appalto specifico sono eseguiti utilizzando mezzi di comunicazione elettronici.

Le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici avvengono tramite il Sistema e sono accessibili nell'apposita "Area comunicazioni". È onere esclusivo dell'operatore economico prenderne visione.

Le comunicazioni relative: a) all'aggiudicazione; b) all'esclusione; c) alla decisione di non aggiudicare l'appalto; d) alla data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario; e) all'attivazione del soccorso istruttorio; f) al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; g) alla richiesta di offerta migliorativa; h) al sorteggio di cui al paragrafo 17.6, avvengono utilizzando l'indirizzo PEC indicato dall'operatore economico in sede di ammissione allo SDAPA.

Le comunicazioni relative all'attivazione del soccorso istruttorio; al subprocedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta anomala; alla richiesta di offerta migliorativa e al sorteggio di cui al paragrafo 23, avvengono nell'area comunicazioni presso il Sistema.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

4 OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto la/e categoria/e merceologica/he di ammissione indicata/e nel Capitolato Tecnico alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico

L'importo complessivo a base d'asta è pari ad **Euro 3.298.756,50** al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

LOTTO	DESCRIZIONE	CIG	IMPORTO ANNUALE	IMPORTO COMPLESSIVO MESI 48
1	CARNI FRESCHE ROSSE	9534122E5B	26.966,02 €	107.864,06 €

2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	9534237D42	93.607,94 €	374.431,76 €
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	953427087F	71.364,24 €	285.456,96 €
4	SALUMI	9534300143	163.882,78 €	655.531,12 €
5	ACQUA	9534376FF6	55.602,05 €	222.408,20 €
6	PRODOTTI SURGELATI	9534501720	107.884,74 €	431.538,96 €
7	GENERI ALIMENTARI VARI	953519215D	190.092,15 €	760.368,60 €
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	953527128E	9.990,00 €	39.960,00 €
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	9535317882	81.476,21 €	325.904,84 €
10	LATTE FRESCO	9535343DF5	23.823,00 €	95.292,00 €
		TOTALE	824.689,13 €	3.298.756,50 €

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € **0,00** e pertanto non si è proceduto alla redazione del D.U.V.R.I. L'appalto è finanziato con risorse aziendali.

L'importo a base d'asta è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo a base di gara è stato calcolato considerando i prezzi di aggiudicazione della precedente procedura, effettuata dalla Consip Spa, tramite sistema dinamico di acquisizione (ID Procedura 2131797) in relazione alla stima dei fabbisogni dettagliati nel progetto allegato al presente Capitolato d'oneri, non essendo disponibili, relativamente alla categoria merceologica oggetto della presente gara prezzi standard rilevati dall'ANAC, e tenendo conto delle revisioni di prezzo pervenute nel corso del biennio 2021/2022 per circostanze impreviste ed imprevedibili come la pandemia da Covid19 e il successivo, e contestuale, scenario creato dal conflitto Russo/Ucraino.

4.1 Durata

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della L. 241/1990, e dell'art. 32, comma 4, del Decreto Legislativo n. 50/2016, il termine del procedimento è di **60 giorni** dalla data di scadenza del termine ultimo per la presentazione delle offerte.

La durata del Contratto (escluse le eventuali opzioni), che verrà stipulato all'esito della presente procedura, è di **48 mesi** decorrenti dalla data di aggiudicazione definitiva. Non sono previsti, nell'ambito della presente procedura, opzioni e/o rinnovi. La fornitura è effettuata secondo le modalità indicate nel Capitolato Tecnico.

4.2 Revisione prezzi

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 29 del Decreto Legge 27.01.2022 n. 4, convertito nella Legge 28.03.2022 n. 25, durante l'esecuzione del contratto sarà consentita la revisione dei prezzi, ai sensi di quanto disposto dall'art. 106 comma 1 lett. a) del Codice. Non essendo disponibili, relativamente alla categoria merceologica oggetto della presente gara prezzi standard rilevati dall'ANAC, elenchi prezzi rilevati dall'ISTAT o altri prezzari di riferimento o indici compatibili con la specificità di gara, i prezzi sono aggiornati in misura non superiore alla differenza tra l'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati al netto dei tabacchi

(c.d. FOI) disponibile al momento della richiesta revisionale e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

La revisione dei prezzi trova applicazione a partire dalla seconda annualità contrattuale e può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

I prezzi sono aggiornati esclusivamente su istanza del "Contraente" e non è ammessa pertanto la revisione prezzi unilateralmente applicata dal "Contraente" medesimo.

La richiesta di revisione prezzi da parte del "Contraente" dovrà essere inviata all'A.S.L. AL tramite PEC all'indirizzo provveditorato@pec.aslal.it e dovrà dare evidenza dei fattori produttivi interessati dagli incrementi di costo con relativa quantificazione ed essere supportata da relativa idonea e adeguata documentazione a comprova della revisione prezzi richiesta. In relazione alla richiesta da parte del "Contraente", verrà avviata apposita istruttoria volta ad accertare la legittimità e la ragionevolezza della medesima, ovvero:

- che quest'ultima provenga dal soggetto legittimato e risulti conforme per modalità e tempistica a quanto previsto dal presente articolo;
- che essa risulti ragionevolmente motivata, ossia, dia evidenza dei fattori produttivi interessati dagli incrementi di costo, con relativa quantificazione e supportata da documentazione, richiedendo, se del caso integrazione documentale;
- che la variazione percentuale richiesta applichi correttamente il parametro di riferimento, ovvero tenga conto dell'aggiornamento dell'indice ISTAT del mese oggetto della richiesta rispetto al medesimo indice del mese dell'anno precedente;

Al termine dell'istruttoria, in caso di accoglimento della richiesta o di accoglimento parziale, l'A.S.L. AL emette un proprio provvedimento entro 60 giorni dalla data di ricevimento dell'istanza. Il predetto termine è interrotto qualora l'A.S.L. AL ritenesse mancante o incompleta la documentazione necessaria per la sua definizione. I prezzi di aggiudicazione saranno ricalcolati sulla base dell'adeguamento riconosciuto e sostituiranno quelli offerti in gara. Detti prezzi costituiranno la nuova base per l'applicazione delle future revisioni;

La revisione potrà essere applicata, in aumento o in diminuzione, alle prestazioni eseguite successivamente alla data di approvazione della richiesta, con esplicita esclusione delle prestazioni già eseguite precedentemente alla medesima;

Nel caso di mancato raggiungimento dell'accordo le parti possono consensualmente risolvere il contratto senza che sia dovuto alcun indennizzo come conseguenza della risoluzione dello stesso, fermo restando quanto previsto dall'articolo 1467 del codice civile; la Stazione Appaltante si riserva di scorrere la graduatoria, con obbligo in capo al "Contraente" aggiudicatario di fornire ed eseguire il contratto fino all'individuazione di un nuovo fornitore e comunque per un tempo non superiore a sei mesi.

5 INVITO

Possono partecipare al presente appalto specifico esclusivamente gli operatori economici che hanno ricevuto - nell'Area Messaggi personali del Sistema apposito invito in quanto ammessi, secondo le modalità indicate nel Bando istitutivo, alle categorie merceologiche di ammissione oggetto dell'appalto.

Resta inteso che gli operatori economici invitati dovranno essere in possesso, pena esclusione dalla presente procedura, dei requisiti previsti dalla stazione appaltante così come stabiliti al successivo paragrafo 7.

Gli operatori economici invitati, ma non in possesso dei predetti requisiti, potranno eventualmente partecipare in forma associata (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento per i requisiti mancanti, secondo le modalità e condizioni stabilite nei paragrafi successivi.

Sul Sistema gli operatori invitati possono visionare, nell'area loro riservata, la lettera di invito e l'ulteriore documentazione della procedura.

Le offerte dovranno pervenire nel termine indicato nella lettera di invito.

6 SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente procedura in forma singola o associata purché in possesso dei requisiti prescritti nei paragrafi seguenti.

Resta inteso che tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, o quali consorziate esecutrici di un Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., devono, a **pena di esclusione dall'AS**, essere state singolarmente ammesse alla categoria oggetto dell'AS, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'onere del Bando istitutivo, e pertanto invitate.

Nel caso di partecipazione di un operatore economico singolo, l'operatore stesso deve, a **pena di esclusione dall'AS**, essere ammesso a tutte le categorie oggetto dell'AS.

Resta inteso che, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'onere del Bando istitutivo, tutte le imprese che siano interessate a partecipare al presente Appalto Specifico, nelle forme del RTI o del Consorzio Ordinario o dell'Aggregazione senza soggettività giuridica, nonché i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del Codice e le consorziate esecutrici, devono, a **pena di esclusione dall'AS**, essere stati ammessi e pertanto invitati, anche disgiuntamente, al complesso delle categorie oggetto dell'AS, al momento di invio dell'invito del presente AS.

Resta fermo il possesso dei requisiti del presente Appalto Specifico, così come previsto al successivo paragrafo 7. Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È vietato ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È vietato al concorrente che partecipa alla gara in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È vietato al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi **è vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

In alternativa i consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettera c) del Codice possono eseguire le prestazioni con la propria struttura.

È vietato, ai consorziati designati dal consorzio di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, di indicare a loro volta, a cascata, un altro soggetto per l'esecuzione.

Qualora il consorziato designato sia, a sua volta, un consorzio di cui all'articolo 45 comma 2, lettera b) è tenuto anch'esso a indicare, in sede di offerta, i consorziati per i quali concorre; a questi ultimi è vietato partecipare, in qualsiasi altra forma, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Ai consorzi ordinari si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazione di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il concorrente che intenda partecipare a più lotti è tenuto a presentarsi sempre nella medesima forma (individuale o associata) ed in caso di RTI o Consorzi ordinari, sempre con la medesima composizione, pena l'esclusione del soggetto stesso e del concorrente in forma associata cui il soggetto partecipa.

Fermo quanto sopra le imprese raggruppate/consorziate/raggruppande/consorziande potranno assumere, nei diversi lotti, diversi ruoli (mandataria/mandante) e/o una diversa percentuale di ripartizione dell'oggetto contrattuale, fatto salvo il rispetto per ogni Lotto delle regole previste per la partecipazione dalla documentazione di gara.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice possono indicare consorziati esecutori diversi, ma questi ultimi non possono partecipare in altra forma ad altri lotti pena la loro esclusione e quella del consorzio da tutti i lotti.

Le aggregazioni di retisti di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i R.T.I. in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcuni tra retisti per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcuni tra retisti per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di questi;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Il ruolo di mandante/mandataria di un R.T.I. può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di retisti. A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

L'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

7 REQUISITI DI PARTECIPAZIONE IN RELAZIONE ALLE CATEGORIE MERCEOLOGICHE DI AMMISSIONE OGGETTO DELL'APPALTO SPECIFICO

7.1 Requisiti di partecipazione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti previsti al par. 2.2 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo dello SDA.

Requisiti di idoneità professionale: Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica.

7.2 Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE

In caso di partecipazione in forma aggregata, l'Operatore economico dovrà, a pena di esclusione, possedere i requisiti secondo le modalità di seguito riportate.

Tutte le imprese facenti parte di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica/GEIE, i Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., e le Consorziatate indicate come esecutrici, devono essere in possesso dei requisiti di cui al punto III.1.1 lett. a) del bando istitutivo.

Con riguardo ai requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al precedente paragrafo n. 7.1:

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica/GEIE il possesso del valore di fatturato richiesto deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo orizzontale nel complesso e pertanto sarà determinato sulla base della somma dei fatturati specifici dichiarati, in fase di ammissione e/o modifica dati dalle singole imprese facenti parte del RTI/Consorzio /Aggregazione/GEIE;

7.3 Consorzi fra società cooperative, Consorzi stabili e Aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete con soggettività giuridica

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c), del Codice, il requisito economico finanziario dichiarato deve essere posseduto dal Consorzio secondo le modalità previste dall'art. 47, comma 1, del Codice.

In caso di Consorzi di cui all'art. 45 comma 2, lett. c), del Codice, il requisito economico-finanziario dichiarato deve essere soddisfatto dal consorzio che, può far ricorso, oltre ai propri requisiti secondo le modalità previste dall'art. 47, comma 1 del Codice, anche a quelli delle proprie consorziate, ivi incluse quelle non esecutrici. Tali requisiti vengono computati cumulativamente in capo al consorzio. Il Consorzio che intenda far ricorso al fatturato delle consorziate dovrà rendere la relativa dichiarazione in sede di ammissione o modifica dati così come meglio precisato al par. 4.3 del Capitolato d'Oneri del Bando istitutivo dello SDA.

Resta fermo che se il Consorzio intende ricorrere al fatturato di una o più consorziate, non già considerato in sede di ammissione o di precedenti modifica dati, per la partecipazione al presente AS, potrà farlo solo utilizzando la funzione di modifica dati prima della presentazione dell'offerta.

Inoltre, il Consorzio potrà ricorrere, ai fini della partecipazione al presente appalto specifico, anche al fatturato delle eventuali consorziate dichiarate esecutrici nell'appalto, a condizione che il fatturato di queste ultime non sia stato già conteggiato e dichiarato dal Consorzio stesso in sede di ammissione o di modifica dati.

La Stazione appaltante verificherà l'effettivo possesso dei requisiti dichiarati dal consorzio e di quelli eventualmente apportati dalle consorziate.

7.4 Comprova dei requisiti

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti previsti nei paragrafi precedenti.

I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante F.V.O.E in conformità alla delibera ANAC n. 464 del 27 luglio 2022.

Con decorrenza 09.11.2022 è divenuto obbligatorio per la partecipazione alle gare d'appalto il FVOE, acronimo di "Fascicolo virtuale dell'operatore economico" all'interno del quale sono contenuti tutti i dati concernenti la partecipazione alle gare e il loro esito ed in relazione ai quali è obbligatoria la verifica attraverso la BDNCP dell'assenza, in capo all'operatore economico, dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del "Codice", dell'attestazione di cui all'articolo 84, comma 1, per i soggetti esecutori di lavori pubblici, nonché dei dati e documenti relativi ai criteri di selezione di cui all'articolo 83 del medesimo "Codice". In tale ambito, il FVOE sostituisce a tutti gli effetti il precedente sistema dell'AVCPass.

n In questa fase del procedimento dovrà essere allegato il documento previsto dalla deliberazione ANAC n. 464 del 27.07.2022 relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice.

n L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio FVOE, indica al sistema il CIG della procedura di affidamento cui intende partecipare. Il sistema rilascia un "PASSOE" (documento che attesta che l'operatore può essere verificato tramite il Fascicolo virtuale) da inserire nella busta virtuale contenente la documentazione amministrativa.

n Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla presente procedura dovranno registrarsi al sistema accedendo all'apposito link sul Portale A.N.A.C. secondo le istruzioni ivi contenute.

n L'operatore economico, dopo la registrazione al servizio FVOE, indica al sistema il CIG della procedura di affidamento cui intende partecipare. Il sistema rilascia un "PASSOE" da inserire nella busta contenente la documentazione amministrativa. Fermo restando l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dalla normativa vigente in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento, il "PASSOE" rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte delle stazioni appaltanti/enti aggiudicatari.

n Si rammenta che la normativa vigente prevede, oltre all'obbligo da parte delle Stazioni Appaltanti di verificare il possesso dei requisiti in esame esclusivamente tramite la Banca dati nazionale dei contratti pubblici, anche il corrispondente obbligo da parte dei soggetti pubblici e privati che detengono i dati e la documentazione relativi ai requisiti medesimi sono tenuti a metterli a disposizione dell'Autorità di Vigilanza dei Contratti Pubblici. Pertanto l'acquisizione del richiamato "PASSOE" da parte di questa Amministrazione risulta essere condizione necessaria e obbligatoria per procedere alla verifica dei requisiti generali in capo ai soggetti partecipanti, senza il quale non sarà pertanto possibile, in caso di aggiudicazione, la stipula del relativo contratto e l'esecuzione della fornitura

Per la comprova del requisito di Iscrizione nel registro tenuto dalla CCIAA oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della categoria merceologica, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

La comprova del requisito relativo al fatturato specifico, è fornita ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati al momento dell'invio della lettera di invito corredati della nota integrativa, in formato pdf;

- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA, in formato pdf presentati al momento dell'invio della lettera di invito;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del D.P.R. n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato specifico dichiarato in sede di ammissione o di aggiornamento dei dati; la dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale del dichiarante oppure prodotta sotto forma di copia informatica di documento cartaceo secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del D.Lgs. 7 marzo 2005 n. 82; qualora non prodotta in originale, l'attestazione dovrà essere accompagnata da dichiarazione di conformità all'originale ai sensi del d.P.R. n. 445/2000 del concorrente;
- copia delle fatture, accompagnate da dichiarazione di conformità all'originale resa ai sensi del DPR 445/2000 sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante del concorrente; ove la causale non sia chiara il concorrente potrà produrre anche copia dei contratti cui le fatture si riferiscono in formato pdf;
- originale sottoscritto digitalmente o copia conforme sottoscritta digitalmente dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente pubblico contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione oppure originale sottoscritto digitalmente o copia autentica digitale dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore di richiesto per la partecipazione all'Appalto Specifico, per ogni Lotto per il quale si presenta offerta.

Si precisa che, ai fini di quanto sopra, se il requisito posseduto da ogni singolo concorrente è superiore al requisito minimo richiesto, è sufficiente comprovare il possesso del requisito minimo richiesto.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

8 AVVALIMENTO

Conformemente all'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Tuttavia, a pena di esclusione dall'AS, come previsto al punto 5.1.2 del Capitolato d'onori del bando istitutivo, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria, cui l'Operatore intende ricorrere per soddisfare i requisiti richiesti per la partecipazione al presente AS, abbia conseguito, prima dell'invio della lettera di invito, l'ammissione ad almeno una delle categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico, ed è stata quindi invitata.

L'avvalimento è obbligatorio per gli operatori economici che hanno depositato la domanda di concordato, qualora non sia stato ancora depositato il decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267.

Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idoneità professionale.

L'ausiliaria deve:

- a) possedere i requisiti di ordine generale di cui all'articolo 80 del Codice, nonché i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi e le risorse oggetto di avalimento;
- b) rilasciare la dichiarazione di avalimento di cui al successivo par. 14.4, lettera b), contenente l'obbligo verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente.

Il concorrente allega il contratto di avalimento che deve contenere **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi messi a disposizione e le correlate risorse strumentali e umane.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Il concorrente può avvalersi di più imprese ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, a pena di esclusione, non è consentito che l'ausiliaria presti avalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

Qualora per l'ausiliaria sussistano motivi di esclusione o laddove essa non soddisfi i criteri di selezione, il concorrente sostituisce l'impresa ausiliaria entro 30 giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte della stazione appaltante. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avalimento.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliaria o del contratto di avalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione dalla gara - la mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'ausiliaria in quanto causa di nullità del contratto di avalimento.

9 SUBAPPALTO

Secondo quanto affermato dalla Deliberazione dell'ANAC n. 694, al fine di agevolare la partecipazione sul mercato di operatori economici di piccole e medie dimensioni, aumentando così il numero e la diversificazione delle offerte ricevibili, per l'esecuzione delle attività di cui al contratto il "Contraente" potrà avvalersi del subappalto nei limiti del 50% dell'importo complessivo del Contratto e previa autorizzazione della Stazione Appaltante. Ai fini di potersi avvalere di tale facoltà l'appaltatore dovrà aver indicato i servizi o le forniture o loro parti oggetto di subappalto.

Si specifica che in questa fase del procedimento, ai sensi dell'art. 105 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i. e per effetto della sospensione del comma 6 disposta ai sensi dell'art. 1, comma 18, secondo periodo della Legge n. 55 del 2019, è necessario solamente dichiarare sul D.G.U.E. l'intenzione di avvalersi del subappalto e l'elenco delle prestazioni da subappaltate. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato.

L'impresa aggiudicataria, qualora successivamente affidi delle prestazioni in subappalto, ferma restando la necessità dei presupposti e degli adempimenti di legge, deve richiedere apposita autorizzazione all'A.S.L. AL, la quale provvede al rilascio della stessa entro 30 giorni; tale termine può essere prorogato una sola volta, ove ricorrano giustificati motivi; trascorso il termine senza che si sia provveduto, l'autorizzazione s'intende concessa.

I subappaltatori che saranno individuati dall'aggiudicatario dovranno possedere, i requisiti previsti dall'art. 80 del "Codice". Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del "Codice", ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori potrà comportare l'esclusione del

concorrente dalla gara. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del "Codice".

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto. La prevalente esecuzione del contratto è riservata all'affidatario, trattandosi di contratto ad alta intensità di manodopera.

L'ASL AL procederà al pagamento diretto del subappaltatore solo nell'ipotesi indicate dall'articolo 105 comma 13 del "Codice". Nei restanti casi, i pagamenti saranno effettuati al Contraente che dovrà trasmettere all'ASL AL, entro 20 giorni dagli stessi, copia delle fatture emesse dai subappaltatori debitamente quietanzate.

10 GARANZIA PROVVISORIA ED IMPEGNO DEL FIDEIUSSORE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, l'offerta deve essere corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% dell'importo a base d'asta per ciascun lotto di partecipazione come dettagliato nel seguente prospetto, salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

<i>Numero Lotto</i>	<i>Categoria merceologica</i>	<i>Garanzia provvisoria</i>
1	CARNI FRESCHE ROSSE	2.157,28
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	7.488,63
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	5.709,13
4	SALUMI	13.110,62
5	ACQUA	2.4448,16
6	PRODOTTI SURGELATI	8.630,77
7	GENERI ALIMENTARI VARI	15.207,37
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	799,20
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI	6.518,09
10	LATTE FRESCO	1.905,84

- 2) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a **rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

La garanzia provvisoria, nonché la dichiarazione di impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva qualora il concorrente risultasse aggiudicatario, dovranno essere prodotte attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Cauzione provvisoria e documenti a corredo*".

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del Decreto Legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria. La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma I del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico o in assegni circolari;
- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
- 4) avere validità per 180 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;

- b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005);

In caso di bonifico dovrà essere presentata a Sistema una copia in formato elettronico del versamento con indicazione del codice IBAN del soggetto che ha operato il versamento stesso. Resta inteso che il concorrente dovrà comunque produrre a pena di esclusione l'impegno al rilascio della garanzia definitiva per l'esecuzione del contratto, ove il concorrente risultasse aggiudicatario, sopra menzionata.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice. Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

Il concorrente dovrà produrre i documenti e le dichiarazioni attestanti il possesso da parte del concorrente dei requisiti di cui all'art. 93, comma 7, del Decreto Legislativo n. 50/2016 per la riduzione della garanzia nella sezione "Cauzione provvisoria ed eventuale documentazione a corredo".

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

La riduzione del 50 per cento, non cumulabile con quella prevista per la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, trova applicazione anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano

costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11 PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO ALL'ANAC

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 830 del 21 dicembre 2021.

Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

LOTTO	DESCRIZIONE	BASE D'ASTA	CIG	IMPORTO CONTRIBUTO ANAC
1	CARNI FRESCHE ROSSE	107.864,06 €	9534122E5B	ESENTE
2	PRODOTTI LATTIERO CASEARI	374.431,76 €	9534237D42	€ 20,00
3	CARNI FRESCHE BIANCHE	285.456,96 €	953427087F	€ 20,00
4	SALUMI	655.531,12 €	9534300143	€ 70,00
5	ACQUA	222.408,20 €	9534376FF6	€ 20,00
6	PRODOTTI SURGELATI	431.538,96 €	9534501720	€ 35,00
7	GENERI ALIMENTARI VARI	760.368,60 €	953519215D	€ 70,00
8	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IV GAMMA	39.960,00 €	953527128E	ESENTE
9	PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	325.904,84 €	9535317882	€ 35,00
10	LATTE FRESCO	95.292,00 €	9535343DF5	ESENTE
	TOTALE	3.298.756,50 €		

Le indicazioni operative sulle modalità di pagamento del contributo sono disponibili sul sito dell'Autorità Nazionale Anticorruzione al seguente link: <https://www.anticorruzione.it/-/portale-dei-pagamenti-di-anac>

A comprova dell'avvenuto pagamento del contributo, il concorrente deve caricare a Sistema copia della ricevuta di pagamento.

La mancata presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, co. 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura dal lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67, della l. 266/2005.

La stazione appaltante accerta il pagamento del contributo mediante consultazione del sistema F.V.O.E. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema F.V.O.E, la stazione appaltante richiede, ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, la presentazione della ricevuta di avvenuto pagamento

12 PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

L'OFFERTA dovrà essere fatta pervenire, entro il termine indicato nella lettera di Invito, pena l'**irricevibilità** dell'offerta e comunque la sua irregolarità.

L'OFFERTA si compone dei seguenti documenti:

1. *Documentazione amministrativa*, che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 14;
2. *Offerta economica*, autonoma e distinta per ciascun singolo lotto cui si intende partecipare che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo 17.

Si precisa che, prima dell'invio, tutti i file che compongono l'offerta, che non siano già in formato .pdf, devono essere tutti convertiti in formato .pdf e firmati digitalmente.

La presentazione dell'offerta e il relativo invio avvengono esclusivamente attraverso la procedura guidata prevista dal Sistema, che si conclude attraverso la selezione dell'apposita funzione di "**Invio**" dell'offerta **medesima**.

La procedura di preparazione ed invio dell'offerta può essere eseguita in fasi successive, attraverso il salvataggio dei dati e delle attività effettuate, fermo restando che l'invio dell'offerta deve necessariamente avvenire entro la scadenza del termine perentorio di presentazione dell'offerta indicato nell'Invito.

Si precisa inoltre che:

- l'OFFERTA pervenuta entro il termine di presentazione della stessa è vincolante per il concorrente;
- entro il termine di presentazione dell'OFFERTA, chi ha inviato un'OFFERTA potrà ritirarla (un'OFFERTA ritirata equivarrà ad un'OFFERTA non presentata);
- il Sistema non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine di presentazione delle OFFERTE, nonché OFFERTE incomplete di una o più parti la cui presenza è necessaria ed obbligatoria.

Si raccomanda di non indicare o comunque fornire i dati dell'offerta economica in sezione diversa da quella relativa alla stessa, **pena l'esclusione dalla procedura**.

Oltre a quanto previsto nel presente documento, restano salve le indicazioni operative ed esplicative presenti a Sistema, nelle pagine internet e nei documenti di supporto relativi alla presente procedura.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana. Si precisa che in caso di produzione di documentazione redatta in lingua diversa dall'italiano quest'ultima dovrà essere corredata da traduzione giurata.

Eventuali documenti a comprova dei requisiti di partecipazione possono essere presentati senza bisogno di traduzione se redatti in inglese. In tutti gli altri casi i documenti devono essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione della documentazione amministrativa, si applica l'articolo 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante entro il termine ultimo fissato da quest'ultima è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

13 SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della dichiarazione sostitutiva di partecipazione, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e della Dichiarazione aggiuntiva, con esclusione di quelle afferenti al contenuto sostanziale dell'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice. L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità di cui alla "dichiarazione sostitutiva di partecipazione", sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avalimento o del contratto di avalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda sostitutiva di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile.

Ai fini del soccorso istruttorio la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione del Sistema dove deve essere inserita la documentazione richiesta (che sarà in ogni caso l'area Comunicazioni).

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitate alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

14 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico, eventualmente per ogni singolo lotto, inserisce a Sistema, nelle Buste amministrative, la documentazione indicata nella tabella seguente.

Documentazione amministrativa	
Documento	Busta
Dichiarazione sostitutiva di partecipazione;	Amministrativa
Dichiarazione aggiuntiva;	Amministrativa
Eventuale documentazione relativa all'avvalimento	Amministrativa
Eventuale Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267	Amministrativa
Eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica	Amministrativa
Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore di cui al precedente paragrafo 10 (ove dovuta)	Amministrativa
Altra eventuale documentazione: documentazione attestante l'eventuale possesso di uno dei benefici per la riduzione della garanzia provvisoria previsti dall'art. 93 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50 e s.m.i.	Amministrativa
Documento attestante il versamento del contributo all'ANAC di cui al precedente paragrafo 12	Amministrativa
Passo di cui all'art. 2, comma 3 lett. b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 89 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria	Amministrativa
Patto di integrità. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituisce causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.	Amministrativa

14.1 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema. Tale Dichiarazione, rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, contiene, tra le altre le seguenti informazioni:

- attestazioni relative ai dati del soggetto che sottoscrive la dichiarazione nonché quelli afferenti al concorrente e alla forma di partecipazione;
- la dichiarazione di aver preso visione del Bando Istitutivo, del Capitolato d'Oneri dell'Appalto Specifico e di tutta la documentazione ad essi allegata nonché di tutti i documenti ivi richiamati e citati, di averli attentamente letti e di accettarli integralmente e incondizionatamente;
- la conferma di tutte le dichiarazioni sostitutive inviate con la domanda di abilitazione allo SDAPA di riferimento del presente AS, così come eventualmente in seguito modificate e/o Rinnovate;
- dichiarazione in ordine all'insussistenza della causa interdittiva di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D.lgs.n.165/2001 nei confronti della stazione appaltante e/o della Committente;

- indicazione dei Lotti per cui si partecipa;
- dichiarazione di aver preso visione del Capitolato Tecnico e che i beni e/o i servizi che verranno offerti dal Concorrente rispettano tutti i requisiti minimi in esso indicati;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE, relativa all'avvenuta lettura dell'informativa sul trattamento dei dati personali contenuta nel Capitolato d'oneri del Bando istitutivo e nel Capitolato d'oneri alla lettera di invito.

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi ordinari costituendi o Aggregazioni senza personalità giuridica o GEIE, il concorrente deve, nella suddetta dichiarazione:

- (solo per i R.T.I.) indicare l'impresa raggruppanda a cui, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza;
- in caso di partecipazione in forma associata, i riferimenti degli altri operatori associati le prestazioni che ciascuna eseguirà e la misura percentuale delle stesse;
- assumere l'impegno, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato speciale alla mandataria e ad uniformarsi alla disciplina prevista dall'art. 48 del D. Lgs. 50/2016.

In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016, il consorzio deve attestare, se e per quali consorziati il consorzio concorre. A questi ultimi è fatto divieto di partecipare alla presente iniziativa in qualsiasi altra forma (individuale o associata), pena l'esclusione dalla procedura stessa sia del Consorzio che dei consorziati e l'applicazione dell'art. 353 del codice penale.

In caso di partecipazione in R.T.I., Consorzio ordinario di concorrenti o Aggregazioni senza soggettività giuridica o GEIE ogni componente del Raggruppamento/Consorzio/Aggregazione/GEIE deve produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione. In caso di consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica sia il Consorzio/Aggregazione che le singole imprese consorziate esecutrici/imprese retiste esecutrici devono produrre una Dichiarazione sostitutiva di partecipazione.

La Dichiarazione sostitutiva verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere fatta pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema dopo averla scaricata e salvata sul proprio pc.

La Dichiarazione dovrà essere sottoscritta con firma digitale:

- in caso di impresa singola, dal/i legale/i rappresentante/i del concorrente o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e di Aggregazioni con soggettività giuridica dal/i legale/i rappresentante/i o dal/i soggetto/i munito/i di comprovati poteri di firma del Consorzio/Organo comune e delle consorziate esecutrici e delle imprese aggregate, con cui il Consorzio/Aggregazione partecipa;
- in caso di R.T.I. o di Consorzi ordinari di concorrenti o GEIE sia costituiti che costituendi o di Aggregazioni senza soggettività giuridica, dal/i legale/i rappresentante/i o da persona/e munita/e di comprovati poteri di firma di ogni singola impresa raggruppata/raggruppanda o consorziata/consorzianda o delle singole imprese retiste designate esecutrici.

La Dichiarazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal DPR 642/1972 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta, del valore di Euro 16,00, viene effettuato o tramite il servizio@e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con bonifico utilizzando il codice IBAN IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico rilasciata dal sistema @e.bollo ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della Dichiarazione Aggiuntiva di cui al successivo paragrafo e allegare, obbligatoriamente, copia del contrassegno in formato.pdf.

Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

In caso di partecipazione in forma associata, resta inteso che il bollo è dovuto:

- dall'impresa singola;
- in caso di RTI e consorzi ordinari costituiti/costituendi o GEIE dalla mandataria capogruppo o da una mandante;
- nel caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, dal consorzio medesimo;
- nel caso di Aggregazioni di rete dall'organo comune/mandataria o da una delle imprese indicate come esecutrici.

In ogni caso, eventuali irregolarità nella documentazione relativa al pagamento dell'imposta di bollo potranno essere oggetto di integrazione documentale.

14.2 Dichiarazione aggiuntiva

La Dichiarazione aggiuntiva dovrà essere redatta, in conformità al facsimile di cui all'**Allegato 2**, sottoscritta con firma digitale dal medesimo soggetto che sottoscrive la dichiarazione di partecipazione e dovrà contenere le seguenti dichiarazioni.

Bollo

Nel caso in cui l'operatore economico assolva al pagamento del bollo, ai fini della partecipazione alla presente procedura, tramite marca da bollo di euro 16,00, la Dichiarazione Aggiuntiva dovrà contenere l'indicazione del numero seriale della marca utilizzata.

Dichiarazioni relative all'art. 80 del Codice

Dichiarazione, ex art. **80 comma 5, lett. m)**, in ordine alla sussistenza o meno, rispetto ad un altro partecipante, di una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

Subappalto

L'operatore economico dovrà indicare nella Dichiarazione Aggiuntiva la volontà o meno di ricorrere al subappalto ed in caso positivo le prestazioni da subappaltare.

14.3 Dichiarazione integrativa per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267;

L'operatore economico che al momento della presentazione della domanda di ammissione o in sede di modifica dati ha dichiarato di essere stato ammesso al concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'articolo 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, oltre a produrre in tali sedi la documentazione richiesta dal par. 5.5 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, dovrà presentare a Sistema, quanto segue:

- una apposita dichiarazione resa dal Rappresentante legale con cui dichiara di non partecipare al presente AS quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'articolo 186-bis, comma 6, del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267.
- una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 67, comma 3, lettera d), del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

14.4 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni

I concorrenti che partecipano in forma associata sono tenuti a presentare a sistema la documentazione richiesta di seguito.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- in caso di RTI costituito:

- copia del contratto di rete;
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
 - dichiarazione, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti.
- **in caso di RTI costituendo:**
- copia del contratto di rete;
 - dichiarazioni attestanti:
 - a) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c) le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

15 OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente inserisce per ogni singolo lotto a Sistema, nella sezione indicata nella tabella che segue, la seguente documentazione:

Offerta economica	
Documento	Busta
Offerta economica (<i>generata dal sistema</i>)	Economica
Dettaglio Tecnico Economico (Allegato n....)	Economica

L'Offerta Economica è costituita, **a pena di esclusione**, dai seguenti documenti:

- la **"Offerta Economica"**, generata automaticamente dal Sistema e firmata digitalmente, contenente i valori inseriti a Sistema dal Concorrente nella/e apposita/e scheda/e, secondo le modalità successivamente indicate.
I valori offerti verranno riportati su una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf "Documento di Offerta Economica", che il concorrente dovrà caricare a Sistema dopo averla:
 - i. scaricata e salvata sul proprio PC;
 - ii. sottoscritta digitalmente.
- allegare a Sistema nell'apposito campo lo "Schema Di Offerta Economica" conforme al modello allegato al presente Capitolato. Il predetto modello di documento deve essere scaricato salvandolo sul proprio personal computer e, previa compilazione in lingua italiana, deve essere convertito in formato pdf e firmato digitalmente. La Dichiarazione di offerta economica deve essere sottoscritta a pena di esclusione per difetto di sottoscrizione con firma digitale – e le ulteriori modalità di cui alle Modalità tecniche di utilizzo della Piattaforma Sistema Dinamico Acquisti in rete - dal legale rappresentante del concorrente o persona munita da comprovati poteri di firma (la cui procura dovrà essere prodotta nella Documentazione amministrativa);

L'offerta economica deve indicare, **a pena di esclusione**, i seguenti elementi:

Il fornitore, in relazione a ciascun lotto, dovrà indicare a Sistema il valore totale offerto, indicato solamente in cifre, con un massimo di 2 cifre decimali.

L'Appalto Specifico verrà aggiudicato al concorrente che avrà offerto il valore più basso per ciascun lotto.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta o che non siano formulate nel rispetto dei prezzi di riferimento indicati al paragrafo 4 del presente Capitolato d'Oneri.

16 SOTTOSCRIZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'Offerta Economica, deve essere sottoscritta con firma digitale:

- dal legale rappresentante/procuratore del concorrente avente i poteri necessari per impegnare l'impresa/Consorzio nella presente procedura, in caso di impresa singola o dei Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs n. 50/2016 e s.m.i.;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, l'offerta deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

17 AGGIUDICAZIONE

17.1 Criterio di aggiudicazione

Ciascun Lotto della presente procedura verrà aggiudicato secondo il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016 in quanto trattasi di beni le cui caratteristiche risultano standardizzate e le cui condizioni sono definite dal mercato.

Il fornitore, in relazione a ciascun lotto, dovrà indicare a Sistema il valore espresso in euro, in modalità solo in cifre con 2 cifre decimali.

L'Appalto Specifico verrà aggiudicato al concorrente che avrà offerto il valore più basso per ciascun lotto.

Nella fase successiva alla aggiudicazione le Ditte affidatarie dovranno produrre le schede merceologiche dei prodotti offerti, i quali potranno essere sostituiti, durante il periodo di somministrazione, solo dopo accettazione, previa comunicazione, della ditta appaltante.

18 VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La data e l'ora in cui si terrà la prima seduta pubblica in modalità telematica sono comunicate nella lettera di invito.

Nella prima seduta il RUP accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;

- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) redigere apposito verbale.

Ad esito delle verifiche di cui sopra il RUP provvede a:

- a) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- b) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì alla sua pubblicazione sul sito della stazione appaltante, nella sezione "Amministrazione trasparente" e alla sua comunicazione immediata e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni.

È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

La prosecuzione della procedura è limitata ai soli concorrenti ammessi.

19 VALUTAZIONE DELLE OFFERTE ECONOMICHE

IL RUP procede relativamente a ciascun singolo lotto all'apertura delle offerte economiche e, quindi, alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 19 e successivamente all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo il RUP procede mediante al sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. La stazione appaltante comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste al paragrafo 3.3.

Il RUP rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui al par. 21 i prezzi offerti, redige la graduatoria e comunica la proposta di aggiudicazione .

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'articolo 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, chiude la seduta, che procede alla verifica dell'anomalia.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, il seggio di gara provvede a comunicare, tempestivamente al ... [RUP/seggio di gara/apposito ufficio-servizio] i casi di esclusione da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta amministrativa, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;

19.1 Ulteriori regole e vincoli

I soggetti invitati potranno formulare la propria offerta secondo le regole stabilite nel presente Capitolato d'Oneri e specificatamente dettagliate, per gli aspetti meramente tecnici relativi all'utilizzo della piattaforma tecnologica del Sistema, nel materiale informativo di supporto presente sul sito www.acquistinretepa.it.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione economica, il seggio di gara si riserva di rilevare, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di esclusione da disporre per:

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte prive della qualificazione necessaria o inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto il RUP ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura

della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

19.2 Fase di aggiudicazione

Allo scadere del termine di presentazione delle offerte le stesse sono acquisite definitivamente nel Sistema e, oltre ad essere non più modificabili, sono conservate dal Sistema medesimo.

La data e l'ora in cui si terrà la prima seduta pubblica in modalità telematica sono comunicate nella lettera di invito.

Durante la prima seduta aperta al pubblico il seggio di gara procederà allo svolgimento delle seguenti attività:

- a) alla verifica della ricezione delle offerte tempestivamente presentate attraverso il Sistema. La tempestività della ricezione delle offerte e che le stesse offerte siano composte di Documentazione amministrativa e Offerta economica (salva, in ogni caso, la verifica del contenuto di ciascun documento presentato): per ogni Lotto è riscontrata dalla presenza a Sistema delle offerte medesime in quanto, come meglio precedentemente stabilito, le eventuali offerte intempestive ed incomplete (ovvero, manchevoli di una o più parti necessarie ed obbligatorie) non sono accettate dal Sistema medesimo e dunque nessuna offerta è presente a Sistema;
- b) al sorteggio tra i criteri da applicare ai fini del calcolo della soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 2, lettere a), b), c), d) ed e) del Decreto Legislativo n. 50/2016 e all'ulteriore estrazione del coefficiente di cui alla precedente lettera e) della citata norma.
Si precisa che il calcolo sarà successivamente eseguito solo nel caso in cui il numero delle offerte valide sia pari o superiore a cinque come stabilito dall'art. 97, comma 3 bis; resta salva in ogni caso la facoltà di valutare la congruità delle offerte che appaiano in base ad elementi specifici anormalmente basse, ai sensi dell'art. 97, comma 6, del Decreto Legislativo 50/2016 e s.m.i >
- c) all'apertura delle offerte presentate e, quindi, all'accesso all'area contenente la Documentazione amministrativa di ciascuna singola offerta presentata, mentre le *Offerte economiche* resteranno segrete, chiuse/bloccate a Sistema e, quindi, il relativo contenuto non sarà visibile, né alla Stazione appaltante né ai concorrenti, né a terzi; pertanto, il Sistema consentirà l'accesso alla *Documentazione amministrativa* e la Stazione appaltante procederà alla verifica della presenza dei documenti richiesti ed ivi contenuti.

Si evidenzia che a tale seduta, nonché alla/e successiva/e seduta/e pubblica/che, il concorrente potrà assistere collegandosi al Sistema **a distanza attraverso la propria postazione come più dettagliatamente descritto nel materiale di supporto pubblicato su sito www.acquistinretepa.it**.

Successivamente il Seggio di gara procederà a:

- a)** verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente CDO;
- b)** attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 7.9
- c)** redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d)** adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

Della data e ora delle sedute pubbliche diverse dalla prima verrà data preventiva comunicazione ai concorrenti ammessi, sempre mediante Sistema.

19.3 Apertura offerte economiche

Nella seduta pubblica di apertura delle offerte economiche, che verrà comunicata agli offerenti

tempestivamente, la stazione appaltante renderà visibile per ciascun concorrente e per singolo Lotto:

1. la presenza a Sistema della documentazione relativa all'offerta economica;
2. il valore complessivo offerto per ciascun lotto;

In seguito all'esame delle offerte economiche, in caso di parità in graduatoria, si procederà mediante un rilancio con le modalità che saranno successivamente definite dalla stazione appaltante.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 2 sulla base del criterio e del coefficiente sorteggiati durante la prima seduta] del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il R.U.P. procederà secondo quanto indicato al successivo paragrafo.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte il seggio di gara provvede a comunicare, tempestivamente al R.U.P. - che procederà, sempre, ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto il RUP ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

20 VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'articolo 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anomale, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala.

È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede al concorrente la presentazione per iscritto e tramite Sistema delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili. e procede ai sensi del successivo paragrafo.

21 AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

IL RUP redige la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale, la proposta di aggiudicazione è formulata dal

RUP al termine del relativo procedimento.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12, del Codice.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema F.V.O.E.

L'aggiudicazione diventa efficace all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare.

In caso di esito negativo delle verifiche, si procede alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. L'appalto viene aggiudicato, quindi, al secondo graduato procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto viene aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

La garanzia provvisoria è svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, è svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

La stazione appaltante effettuerà la comunicazione di aggiudicazione ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Trova applicazione quanto previsto dall'art. 32, comma 8, Decreto Legislativo n. 50/2016. All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 103 del Codice.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 105, comma 3, lettera c bis) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Comprova

La comprova del requisito è fornita, rispetto al fatturato specifico, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data dell'invito;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA presentati al momento dell'invio della lettera di invito;

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore minimo di fatturato della "Categoria di ammissione" richiesta per la partecipazione all'Appalto Specifico per ogni Lotto per il quale si presenta offerta.

Il concorrente sarà tenuto a comprovare il valore di fatturato minimo della/e Categoria/e di ammissione richiesta/e per la partecipazione all'Appalto Specifico per ogni categoria merceologica.

Il contratto è stipulato, mediante scrittura privata/lettera commerciale sulla base dell'importo del Lotti aggiudicati. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

22 AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE

Ai sensi del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDA, le dichiarazioni rilasciate, unitamente ai dati identificativi dell'operatore economico, del legale rappresentante nonché di tutti gli altri eventuali soggetti registrati e abilitati al Sistema dovranno essere mantenute costantemente aggiornate, complete, veritiere e corrette, in ogni caso, rinnovate ogni sei mesi dal rilascio, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDA.

Pertanto, nel caso di modifica di qualsiasi informazione contenuta nella "Domanda di ammissione" ovvero nelle dichiarazioni successivamente rilasciate dall'operatore economico ai fini dell'ammissione allo SDAPA o del mantenimento dell'ammissione medesima, l'operatore economico è tenuto, con le modalità di cui al Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDA.

L'operatore economico invitato all'appalto specifico è tenuto a procedere, prima della presentazione dell'offerta, all'eventuale aggiornamento delle dichiarazioni rese in sede di "Domanda di ammissione", ove siano intervenute successive modifiche alle stesse.

23 ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-bis e 89 e dall'art. 92 comma 3 del Decreto Legislativo 159/2011. Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del "Codice", la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del "Codice". Il contratto sarà stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata. Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del "Codice" la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi

dell'art. 216, comma 11 del "Codice" e del D.M. 02.12.2016 (GU 25.01.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore di aggiudicazione. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del "Codice" l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione. L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del "Codice".

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza [negli altri casi nel Modello di organizzazione, gestione e controllo adottato dalla medesima ai sensi del decreto legislativo n. 231/01]. In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante all'indirizzo www.aslal.it.

24 GARANZIA DEFINITIVA

Entro i termini indicati nella lettera di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione il "Contraente" dovrà costituire presso la Stazione Appaltante una garanzia definitiva sotto forma di cauzione o fidejussione pari al 10% dell'importo contrattuale, fatto salvo quanto prescritto dall'art.103 comma 1 del "Codice". La garanzia fideiussoria definitiva, a scelta dell'appaltatore, può essere rilasciata dai soggetti di cui all'art. 93 comma 3 del "Codice" e deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. La garanzia definitiva è svincolata annualmente a misura dell'avanzamento dell'esecuzione della fornitura secondo le modalità previste dall'art.103 comma 5 del "Codice" nel limite massimo corrispondente al 80% dell'iniziale importo garantito. L'importo della garanzia definitiva è ridotto nei confronti dei soggetti partecipanti rientranti nelle fattispecie previste dall'art. 93 comma 7 del "Codice" e per avvalersi di tale beneficio il "Contraente" dovrà allegare la documentazione in corso di validità, prodotta in originale o in copia autenticata, attestante il possesso dei requisiti previsti. Il presente articolo si applica esclusivamente nell'ipotesi di contratti di fornitura, somministrazioni di beni e conferimento di servizi aventi valore complessivo, calcolato cumulativamente nel caso di affidamento di più lotti nell'ambito della stessa procedura, superiore a Euro 40.000,00 I.V.A. esclusa.

25 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136. Fermi restando gli obblighi di comunicazione di cui al paragrafo 25, lettera b, si precisa che:

- Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto comporta la risoluzione di diritto del contratto.
- In occasione di ogni pagamento all'appaltatore o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

- Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del contratto.

26 CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario/gli aggiudicatari deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

27 ACCESSO AGLI ATTI

La documentazione tecnica dovrà contenere, se di interesse ed in apposita dichiarazione separata, l'eventuale indicazione espressa delle parti che costituiscono, secondo motivata e comprovata dichiarazione della Ditta partecipante, segreti tecnici o commerciali o industriali e i correlati riferimenti normativi e che pertanto necessitano di adeguata e puntuale tutela in caso di accesso ai sensi dell'art. 53 del Codice e dell'art. 22 e ss. Della Legge 08.08.1990 n. 241 e s.m.i. da parte di terzi, atteso che le informazioni fornite nell'ambito della documentazione tecnica costituiscono segreti tecnici o commerciali o industriali.

In tal caso, nella predetta dichiarazione il concorrente dovrà precisare analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale o industriale, nonché comprovare ed indicare le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti in base all'art. 98 del Decreto Legislativo 10.02.2005 n. 30 e s.m.i. (Codice della Proprietà Industriale).

Non potranno essere prese in considerazione e pertanto saranno considerate come non rese, dichiarazioni generiche che non precisino analiticamente quali sono le informazioni riservate che costituiscono segreto tecnico o commerciale o industriale e le specifiche motivazioni della sussistenza di tali segreti in base all'art. 98 del Decreto Legislativo 10.02.2005 n. 30 e s.m.i. In ogni caso, ai sensi del comma 6 dell'art. 53 del Codice ove si prevede che "il diritto di accesso sulle informazioni fornite a corredo dell'offerta è consentito ai fini della difesa in giudizio dei propri interessi in relazione alla procedura di affidamento del contratto" e conformemente al più recente orientamento della giurisprudenza in materia, in tutte le richieste di accesso agli atti dovrà essere fornita in ogni caso evidenza oggettiva circa la dimostrazione della sussistenza del duplice requisito della "strumentalità" dell'istanza medesima e della "stretta indispensabilità" dell'accesso alla tutela dei propri interessi.

In assenza di tali elementi o qualora gli stessi fossero giudicati insufficienti la richiesta di accesso potrà essere respinta. Si precisa che comunque ogni decisione in merito alla valutazione della riservatezza/segretezza sarà di competenza della Stazione appaltante sulla base della documentazione acquisita agli atti nel corso del procedimento.

28 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le parti contraenti riconoscono come esclusivo Foro competente per qualsiasi controversia avanti al Giudice Ordinario quello di Alessandria, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

29 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti nel corso del procedimento di gara o raccolti dall'ASL AL sono trattati secondo quanto previsto dal Regolamento Europeo 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (di seguito GDPR).

Ai sensi degli artt. 13 e 14 del GDPR, si forniscono, pertanto, le seguenti informazioni:

- **TITOLARE DEL TRATTAMENTO E RESPONSABILE PER LA PROTEZIONE DEI DATI:** Il Titolare del trattamento di dati personali è l'Azienda Sanitaria Locale di Alessandria (di seguito "ASL AL"), con sede legale in Alessandria – Via Venezia n. 6 rappresentata dal Direttore Generale pro tempore (email: direzione@aslal.it PEC aslal@pec.aslal.it). Il Titolare ha nominato un Responsabile della Protezione dei dati (RPD o DPO) che può essere contattato al seguente indirizzo email: dpo@aslal.it.
- **FINALITA' DEL TRATTAMENTO:** i dati personali degli operatori economici partecipanti (tra cui rientrano a titolo esemplificativo e non esaustivo, quelli anagrafici e di contatto), nonché, nei soli casi espressamente previsti da norme di legge, eventuali dati particolari previsti all'art. 10 del GDPR (relativi a condanne penali e ai reati o a connesse misure di sicurezza) sono raccolti e trattati nel rispetto dei principi di correttezza, liceità, minimizzazione dei dati e tutela della riservatezza, esclusivamente per le seguenti finalità:
 - gestione della selezione dei fornitori e del rapporto contrattuale di fornitura (albo fornitori; amministrazione di contratti, ordini, arrivi, fatture) in conformità agli obblighi di legge (fra i quali le norme in materia di Anticorruzione e Trasparenza), e
 - (eventuale) gestione del contenzioso (inadempimenti contrattuali; diffide; transazioni; recupero crediti; arbitrati; controversie giudiziarie);
- **BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO:** il conferimento dei dati degli operatori economici partecipanti, anche quelli particolari ai sensi dell'art. 10 del GDPR, non è obbligatorio ma è necessario per le finalità sopraindicate. Il trattamento dei dati personali trova pertanto le sue basi giuridiche nel contratto e nell'adempimento di obblighi di legge (art. 6, c. 1, lett. b) e c) del GDPR). Per i dati particolari ai sensi dell'art. 10, ovvero i dati giudiziari, valgono le medesime basi giuridiche sopraindicate che legittimano il trattamento dei dati personali, a condizione che il trattamento avvenga sotto il controllo dell'autorità pubblica o sia autorizzato da una norma di legge.
- **MODALITA' DEL TRATTAMENTO:** i dati degli operatori economici partecipanti alla presente procedura sono trattati con modalità cartacee e informatiche, con logiche strettamente correlate alle finalità, esclusivamente da soggetti autorizzati ed adeguatamente istruiti in tal senso dal Titolare e tenuti all'obbligo di riservatezza o da enti/impresе espressamente nominati/e come Responsabili del trattamento. I dati degli operatori economici partecipanti potranno essere trattati in via diretta, indiretta e/o incidentale anche da terzi collegati all'ASL AL in ragione delle attività svolte. In ogni caso i dati degli operatori economici partecipanti sono trattati adottando tutte quelle misure tecniche ed organizzative adeguate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi che sono riconosciuti per legge in qualità di Interessato;
- **CONSERVAZIONE DEI DATI:** i dati degli operatori economici partecipanti sono conservati negli archivi cartacei e nelle banche dati dell'ASL AL per il periodo di tempo previsto per legge a fini amministrativi e fiscali e per eventuali contenziosi nonché a fini di archiviazione, per il periodo di tempo indicato nel massimario di scarto adottato dall'ASL AL;
- **COMUNICAZIONE E TRASFERIMENTO DEI DATI:** I dati degli operatori economici partecipanti potranno essere comunicati a terzi destinatari – Responsabili del trattamento dati o autonomi Titolari del trattamento - i cui servizi siano necessari per l'espletamento delle attività del Titolare, a fornitori dell'ASL AL nonché a soggetti pubblici, ad Organismi di vigilanza, Autorità giudiziarie (per

l'accertamento e il perseguimento di reati), o a quei soggetti ai quali la comunicazione sia obbligatoria per legge per l'espletamento delle suddette finalità. I dati personali degli operatori economici partecipanti potranno essere diffusi on line su siti e pubblicazioni istituzionali. Non saranno oggetto di trasferimento in un Paese terzo extra europeo a meno che vengano contrattualizzate garanzie adeguate per la tutela dei diritti e delle libertà fondamentali delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei loro dati personali in conformità al GDPR, né di processi decisionali automatizzati, compresa la profilazione;

- DIRITTI DEGLI INTERESSATI: in qualità di Interessato, potranno essere esercitati – nei casi indicati - i diritti previsti dagli artt. da 15 a 22 del GDPR, ed in particolare:
 - ottenere la conferma che sia in corso o meno un trattamento di dati personali che lo riguardano;
 - e in tal caso, l'accesso ai dati;
 - avere una copia dei dati trattati in forma intellegibile;
 - ottenere l'aggiornamento, la rettifica o la cancellazione dei dati;
 - ottenere la limitazione, il blocco o la portabilità dei dati trattati;
 - opporsi al trattamento stesso per motivi connessi alla sua situazione particolare;

Per esercitare i diritti appena elencati, potrà inoltrare richiesta all'indirizzo di posta certificata dell'Azienda: aslal@pec.aslal.it

Qualora si ritenga che il trattamento dei dati personali avvenga in violazione di quanto previsto dal GDPR, potrà essere esercitato il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo seguendo le indicazioni pubblicate sul sito della stessa <https://www.garanteprivacy.it/modulistica-eservizi-online/reclamo>) o adire le opportune sedi giudiziarie (artt. 77 e 79 del GDPR).

30 GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante è l'Azienda Sanitaria Locale AL, la stessa si avvale del supporto tecnico del Gestore del Sistema (ovvero il soggetto indicato sul sito www.acquistinretepa.it risultato aggiudicatario della procedura ad evidenza pubblica all'uopo esperita), incaricato anche dei servizi di conduzione tecnica delle applicazioni informatiche necessarie al funzionamento del Sistema, il quale assume ogni responsabilità al riguardo.

Per quanto attiene la disciplina delle responsabilità, le regole tecniche di utilizzo, di mancato utilizzo o di mancato funzionamento del Sistema si rinvia a quanto previsto dal Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

Area compilata dalla stazione appaltante

Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip
1	1	Quarto anteriore - muscolo		1320	KG	Confezione da 3 Kg Sottovuoto	Carni fresche
2	1	Quarto anteriore - fesone di spalla		330	KG	Confezione da 1 Kg Sottovuoto	Carni fresche
3	1	Quarto anteriore - rotondino		679	KG	Confezione da 1 Kg Sottovuoto	Carni fresche
4	1	Quarto anteriore - arrosto di vena		880	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
5	1	Quarto anteriore - punta di petto		440	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
6	1	Quarto anteriore - biancostato		280	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
7	1	Quarto posteriore - rotondino		1600	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
8	1	Quarto posteriore - sottofesa		2000	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
9	1	Quarto posteriore - fesa		1500	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
10	1	Quarto posteriore - noce		1800	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
11	1	Quarto posteriore - scamone		1868	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
12	1	Quarto posteriore - gallinella		1500	KG	Confezione da 2 Kg Sottovuoto	Carni fresche
13	1	Spiedini misti bovino		80	KG	Confezione da 5 Kg Sottovuoto	Carni fresche
21	1	Suino coppa S/o nazionale		376	KG	Confezione da 3 Kg Sottovuoto	Carni fresche
22	1	Suino filone S/o nazionale		8135	KG	Confezione da 4 Kg Sottovuoto	Carni fresche
23	1	Suino salsiccia senza glutine		364	KG	Confezione da 6 Kg Sottovuoto	Carni fresche

Area compilata dalla stazione appaltante

Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip
1	2	Mascarpone confezione da gr. 500		488	KG	Confezione da 3 Kg	Prodotti lattiero caseari
2	2	Mozzarella pizz. Julienne vaschetta Kg 2,5		664	KG	Confezione da 2,5 Kg	Prodotti lattiero caseari
3	2	Mozzarella filone		664	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
4	2	Mozzarella ovolina		400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
5	2	Mozzarella da gr.100		2556	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
6	2	Ricotta da gr.100		2528	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
7	2	Ricotta confezione da kg.1,5		2000	KG	Confezione da 1,5 Kg	Prodotti lattiero caseari
8	2	Rabiolina confezione da gr. 100		588	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
9	2	Budino confezione da gr. 125 X 2 pezzi		9656	KG	Confezione da 3 Kg	Prodotti lattiero caseari
10	2	Latte UHT intero 1 lt		17756	L	Confezione da 12	Prodotti lattiero caseari
11	2	Feta porzionata gr 80/100 sottovuoto		588	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti lattiero caseari
12	2	Formaggini confezioni da gr.28 i		88	KG	Confezione da 1,3 Kg	Prodotti lattiero caseari
13	2	Stracchino confezioni da kg. 1		684	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
14	2	Stracchino confezioni da g. 100		17328	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
15	2	Burro confezione da kg. 1		4136	KG	Confezione da 10 Kg	Prodotti lattiero caseari
16	2	Panna da cucina gr 500		2264	KG	Confezione da 1 LT	Prodotti lattiero caseari
21	2	Panna uth da montare Lt 1		3336	L	Bottiglia da 1 LT	Prodotti lattiero caseari
17	2	Yogurt da gr.125 x 2 confezioni		10140	KG	Confezione da 2,5 Kg	Prodotti lattiero caseari
18	2	Gorgonzola consorzio Dop porzionato gr 80/100		212	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti lattiero caseari
19	2	Gorgonzola consorzio Dop pezzo da kg. 1,5		400	KG	Confezione da 1,5 Kg	Prodotti lattiero caseari
20	2	Primosale confezioni da kg.1		668	KG	Confezione sottovuoto da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
22	2	Grana padano 24 mesi 1/8 pezzi consorzio grana padano		44	KG	Confezione sottovuoto da 4,5 Kg	Prodotti lattiero caseari
23	2	Grana padano grattugiato busta kg 1		4400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
24	2	Emmental bavarese confezioni da gr. 75/80 circa		1600	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti lattiero caseari

25	2	Emmental bavarese - Trancio		60	KG	Confezione da 3 Kg	Prodotti lattiero caseari
26	2	Italico confezioni da gr. 75/80 circa		168	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti lattiero caseari
27	2	Italico		108	KG	Confezione da 3 Kg	Prodotti lattiero caseari
28	2	Fontal confezioni da gr. 75/80 circa		536	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti lattiero caseari
29	2	Fontal - Forma		240	KG	Confezione da 3 Kg	Prodotti lattiero caseari
30	2	Formaggio fresco spalmabile 100 gr		1496	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
31	2	Sottilette gr.200 x 5 pz		120	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti lattiero caseari
32	2	Caprino confezioni da gr. 80		20	KG	Confezione da 500 g	Prodotti lattiero caseari

Area compilata dalla stazione appaltante								Area compila
Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca
1	3	Pollo busto Kg 1		24000	KG	Confezione da 10 Kg	Carni fresche	
2	3	Petto petto sotto vuoto		5200	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
3	3	Petto pollo a fette sotto vuoto		5588	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
4	3	Petto di tacchino maschio sotto vuoto		92	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
5	3	Petto di tacchino a fette sotto vuoto		3000	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
6	3	Petto tacchino sotto vuoto		3000	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
7	3	Spiedini misti tacchino/ pollo		40	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
8	3	Involtini di pollo ATM		10	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
9	3	Hamburger pollo/tacchino ATM		10	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
10	3	Hamurgher coniglio ATM		10	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	
11	3	Coscia di pollo da gr 250/300		30	KG	Confezione da 5 Kg	Carni fresche	

Area compilata dalla stazione appaltante

Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura
1	4	Bresaola senza glutine		100	KG	Confezione da 1 Kg
2	4	Bresaola affettata confezione gr.70 senza glutine		20	KG	Confezione da 1 Kg
3	4	Coppa stagionata tipo parma		66	KG	Confezione da 2 Kg
4	4	Cotechino precotto g. 500		66	KG	Confezione da 1 Kg
5	4	Mortadella senza glutine		300	KG	Confezione da 3 Kg
6	4	Manzo cotto senza glutine		30	KG	Confezione da 1 Kg
7	4	Pancetta arrotolata s/cotenna senza glutine		150	KG	Confezione da 3 Kg
8	4	Prosciutto crudo consorsio senza glutine		900	KG	Confezione da 7 Kg
9	4	Prosciutto cotto senza glutine		16500	KG	Confezione da 8 Kg
10	4	Prosciutto cotto senza glutine affettato confezione da gr. 70		60	KG	Confezione da 1 Kg
11	4	Prosciutto crudo dolce affettato senza glutine confezione da gr. 70		30	KG	Confezione da 1 Kg
12	4	Porchetta		81	KG	Confezione da 3 Kg
13	4	Speck trinità senza glutine		160	KG	Confezione da 1 Kg
14	4	Salame tipo finocchiona senza glutine		9	KG	Confezione da 1 Kg
15	4	Salame tipo milano senza glutine		12	KG	Confezione da 1 Kg
16	4	Salame spianata romana dolce		50	KG	Confezione da 1 Kg
17	4	Wurstel hod dog senza glutine		390	KG	Confezione da 1 Kg
18	4	Cima alla genovese		80	KG	Confezione da 1 Kg
19	4	Fesa di tacchino al forno senza glutine		50	KG	Confezione da 1 Kg

Area compilata dalla stazione appaltante								Area compilata
Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca
1	5	Acqua oligominerale 1/2 litro gasata		249160	L	Bottiglia da 1/2 lt	Acqua e bevande	
2	5	Acqua oligominerale 1/2 litro naturale		729667	L	Bottiglia da 1/2 lt	Acqua e bevande	
3	5	Acqua oligominerale 1 litro naturale conf.6		400	L	Bottiglia da 1 lt	Acqua e bevande	
4	5	Acqua oligominerale 1 litro gasata conf.6		400	L	Bottiglia da 1 lt	Acqua e bevande	

a dal FORNITORE

Denominazione commerciale del prodotto	Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario

Area compilata dalla stazione appaltante

Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura
1	6	Anelli e ciuffo calamaro in buste da Kg. 1		464	KG	Confezione da 10 Kg
2	6	Agnolotti		100	KG	Confezione da 10 Kg
3	6	Asparagi verdi calibro 10/16 in buste da Kg. 1		892	KG	Confezione da 10 Kg
4	6	Baccalà dissalato gr 400/700		5	KG	Confezione da 1 Kg
5	6	B.a. Girello nazionale surgelato		264	KG	Confezione da 8/10 Kg
6	6	B.a. Noce nazionale surgelato		100	KG	Confezione da 8/10 Kg
7	6	B.a. Fesa nazionale surgelato		100	KG	Confezione da 8/10 Kg
8	6	Base per pizza al taglio 55X40 PZ14		50	KG	Confezione da 10/ 14 pezzi
9	6	Bastoncini di filetto merluzzo panato senza glutine		2	KG	Confezione da 500 g./ 1 kg
10	6	Bastoncini di filetto merluzzo panato		1000	KG	Confezione da 10 Kg
11	6	Basilico surgelato		3	KG	Confezione da 1 Kg
12	6	Bieta surgelata in buste da Kg.2,5		13600	KG	Confezione da 10 Kg
13	6	Broccoli surgelati in buste da Kg.2,5		1000	KG	Confezione da 10 Kg
14	6	Busto pollo surgelato da Kg 1		11600	KG	Confezione da 10 Kg
15	6	Cannelloni pronte monoporzione per celiaci		5	KG	Confezione da 1 Kg
16	6	Carciofi a spicchi in buste da Kg.2,5		2532	KG	Confezione da 10 Kg
17	6	Carrè di agnello		30	KG	Confezione da 10 Kg
18	6	Carote a rondelle in buste da Kg.2,5		10664	KG	Confezione da 10 Kg
19	6	Carotine baby kg 2,5		100	KG	Confezione da 10 Kg
20	6	Cavolfiori IQF in buste da Kg.2,5		3000	KG	Confezione da 10 Kg
21	6	Cavolini di Bruxelles in buste da Kg.2,5		1332	KG	Confezione da 10 Kg
22	6	Cicoria cubi in buste da Kg.2,5		20	KG	Confezione da 10 Kg
23	6	Cipolla cubi in buste da Kg.2,5		20	KG	Confezione da 10 Kg
24	6	Cipolla a fette in buste da Kg.2,5		732	KG	Confezione da 10 Kg
25	6	Cipolle borettane surgelate in buste da Kg.2		48	KG	Confezione da 2 Kg
26	6	Coppette Fiord/cacao Gr 70 pz 30		84	PZ	Confezione da 30 PZ
27	6	Coppette Limon/frag Gr 70 pz 30		84	PZ	Confezione da 30 PZ
28	6	Coppette Nocc/fior cacao Gr 70 pz 30		84	PZ	Confezione da 30 PZ
29	6	Cotolette di mare panate C 401		48	PZ	Confezione da 30 PZ

30	6	Crespelle ripiene vari gusti		82	PZ	Confezione da 5 Kg
31	6	Crespelle naturali		50	PZ	Confezione da 5 Kg
32	6	Crocchette di patate		520	PZ	Confezione da 5 Kg
33	6	Cozze polpa IQF 200/300 in buste da Kg 1		480	PZ	Confezione da 10 Kg
34	6	Fagioli borlotti in buste da Kg.1		10	KG	Confezione da 5 Kg
35	6	Fagiolini fini in buste da Kg.2,5		13728	KG	Confezione da 10 Kg
36	6	Fave in buste in buste da Kg.2,5		100	KG	Confezione da 10 Kg
37	6	Filetti di merluzzo s/p Alasca pezzatura da 120/180Iqf		3728	KG	Confezione da 10 Kg
38	6	Filetti di PLATESSA pezzatura da 80/120 Iqf		4800	KG	Confezione da 10 Kg
39	6	Filetti di merluzzo merluzzo panato		1200	KG	Confezione da 10 Kg
40	6	Filetti di merluzzo merluzzo panato senza glutine		4	KG	Confezione da 1 Kg
41	6	Filetti di S. Pietro senza pelle pezzatura da 150/200 Iqf		2528	KG	Confezione da 10 Kg
42	6	Filetti di Trota Salmonata pezzatura da 150/200 Iqf		4	KG	Confezione da 5 Kg
43	6	Finocchi in quarti italia in buste da Kg.2,5		6400	KG	Confezione da 10 Kg
44	6	Gamberi sgusciati iqf 20/30		744	KG	Confezione da 10 Kg
	6	Gnocchi di patate in buste da Kg.2,5		5328	KG	Confezione da 10 Kg
45	6	Prezzemolo surgelato in buste da Kg 1		40	KG	Confezione da 5 Kg
46	6	Hamburger bovino		24	KG	Confezione da 5 Kg
47	6	Hamburger tacchino		32	KG	Confezione da 5 Kg
48	6	Involtini di pollo		246	KG	Confezione da 5 Kg
49	6	Insalata di mare		1200	KG	Confezione da 10 Kg
50	6	Insalata russa in buste da Kg.2,5		1464	KG	Confezione da 10 Kg
51	6	Lasagne pronte monoporzioe per celiaci		5	KG	Confezione da 1 Kg
52	6	Lingua di bovino		100	KG	Confezione da 5 Kg
53	6	Melanzane grigliate		1732	KG	Confezione da 5 Kg
54	6	Mele a fette		30	KG	Confezione da 10 Kg
55	6	Minestrone surgelato in buste da Kg.2,5		3332	KG	Confezione da 10 Kg
56	6	Misto funghi in buste da kg.1		1464	KG	Confezione da 10 Kg
57	6	Misto soffritto in buste da Kg.2,5		664	KG	Confezione da 10 Kg
58	6	Nasello filetti		30	KG	Confezione da 10 Kg
59	6	Pane mini Baguette gr.36X 133 PZ surg		2400	KG	Confezione da 5 Kg
60	6	Pasta per lasagne		100	KG	Confezione da 5 Kg
61	6	Pasta sfoglia tesa surg		1600	KG	Confezione da 10 Kg

62	6	Pasticcini misti		20	KG	Confezione da 5 Kg
	6	Ravioli di ricotta e spinaci in buste da Kg. 1		128	KG	Confezione da 5 Kg
63	6	Salmone baffa intero		50	KG	Confezione da 10 Kg
64	6	Tortellini di carne		1060	KG	Confezione da 5 Kg
66	6	Torte varie kg 2 circa		730	KG	Confezione da 10 Kg
67	6	Palombo trance		30	KG	Confezione da 6 Kg
68	6	Patate cubettoni in buste da 2,5 Kg		9232	KG	Confezione da 10 Kg
69	6	Patate barchetta da 2,5 Kg		100	KG	Confezione da 10 Kg
70	6	Patate prefritte 3/8 in buste da 2,5 Kg		1000	KG	Confezione da 10 Kg
71	6	Patate spicchi fritte in buste da 2,5 Kg		1000	KG	Confezione da 10 Kg
72	6	Piselli fini in buste da 2,5 Kg		5600	KG	Confezione da 10 Kg
73	6	Piselli finissimi in buste da 2,5 Kg		4650	KG	Confezione da 10 Kg
74	6	Poker frutti di bosco in buste da 1 Kg		320	KG	Confezione da 10 Kg
75	6	Polipetto 20/40 IQF Pulito in buste da Kg.1		4000	KG	Confezione da 10 Kg
76	6	Polpettine soia con verdure in buste da Kg.1		100	KG	Confezione da 1 Kg
77	6	Peperoni grigliati in buste da 1 Kg		1600	KG	Confezione da 5 Kg
78	6	Petto di tacchino a fette congelato		100	KG	Confezione da 5 Kg
79	6	Pesto surgelato		100	KG	Confezione da 5 Kg
80	6	Pollo petto congelato		668	KG	Confezione da 1 Kg
81	6	Prezzemolo surgelato in buste da Kg.1		50	KG	Confezione da 5 Kg
83	6	Salatini ripieni assortiti		10	KG	Confezione da 5 Kg
84	6	Seppia Pulita 60/Up in buste da Kg.1		2200	KG	Confezione da 10 Kg
85	6	Sofficini (Tenerelli) prosciutto e formaggio		560	KG	Confezione da 5 Kg
86	6	Spinaci porzionati in buste da 2,5 Kg		11600	KG	Confezione da 10 Kg
87	6	Verdesca trance		5456	KG	Confezione da 5 Kg
88	6	Vol au vent		10	KG	Confezione da 5 Kg
89	6	Vongole polpa IQF in buste da Kg 1		160	KG	Confezione da 10 Kg
90	6	Zucchine disco in buste da Kg. 2,5		7720	KG	Confezione da 10 Kg
91	6	Zucchine grigliate		2000	KG	Confezione da 5 Kg

Area compilata dalla stazione appaltante

Voce	Lot to	Articoli	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip
1	7	Aceto balsamico modena igp	124	L	Confezione da 1/2 L	Salse e condimenti
2	7	Aceto balsamico bustine	168	L	Confezione da 1/2 L	Salse e condimenti
3	7	Aceto bianco busta igp ml 5	180	L	Confezione da 1,5 L	Salse e condimenti
4	7	Aceto bianco lt 1/2	236	L	Confezione da 1/2 L	Salse e condimenti
5	7	Aceto bianco lt 1 pet	2800	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
6	7	Aceto rosso lt 1 pet	320	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
7	7	Amaretti confezione da gr.200	240	KG	Confezione da 2 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
8	7	Ananas sciropate (latta)	320	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
9	7	Antipasto alla zingara (latta)	128	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
10	7	Bifette Biscottate in monoporzioni da gr. 15	1560	KG	Confezione da 3 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
11	7	Biscotti Biscottate senza zucchero	128	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
12	7	Biscotti porzionati in confezioni da gr.250 senza zuccheri	40	KG	Confezione da 1,5 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
12	7	Biscotti porzionati in confezioni da gr.250 senza glutine	40	KG	Confezione da 1,5 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
14	7	Brodo di carne S. Glutine / S. Glutammato/ S. Lattosio	1732	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Scatolame, conserve e vegetali secchi
15	7	Brodo granulato di pesce S. Glu / S. Glutammato/ S. Latt.	132	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Scatolame, conserve e vegetali secchi
16	7	Brodo granulato di veget. S. Glu / S. Glutammato/ S. Latt	1560	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Scatolame, conserve e vegetali secchi
17	7	Cacao amaro senza glutine	72	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Scatolame, conserve e vegetali secchi
18	7	Caffè' 100% spray istantaneo da gr. 200	40	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Caffè, tè, infusi e preparati solubili
19	7	Caffè' Lavazza 250 gr. al pezzo	300	KG	Confezione da 3 Kg	Caffè, tè, infusi e preparati solubili
20	7	Camomilla in confezione da filtri da gr 1,3 x 100 bustine	132	PZ	Confezione da 1,3 Kg	Prodotti complementari
21	7	Cannella pura macinata con dosatore	12	KG	Confezione da 1 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
22	7	Capperi mezzanella S/Sale in barattolo	246	KG	Confezione da 1 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
23	7	Carciofi al naturale fettine (latta)	40	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
24	7	Carne lessata da gr. 90	44096	PZ	Confezione da 4,32 Kg	Prodotti complementari
25	7	Ceci (latta)	558	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
26	7	Ceci secchi (sacco)	512	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
27	7	Chiacchiere cotte al forno	80	KG	Confezione da 2 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci

28	7	Cioccolato Fondente	190	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
29	7	Cioccolato Fondente gocce	80	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Biscotti, dolci e preparati per dolci
30	7	Cioccolato bianco kg 1	10	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
31	7	Cipolline borettane agrodolci (latta)	412	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
32	7	Colomba Pasquale gr 750	40	KG	Confezione da 750 g	Biscotti, dolci e preparati per dolci
33	7	Colomba Pasquale astuccio gr 100	10	KG	Confezione da 100 g	Biscotti, dolci e preparati per dolci
34	7	Condimenti per arrosti confezioni da kg.1 senza glutine e glutammato	128	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
35	7	Confettura da gr.25 gusti vari	603000	PZ	Confezione da 3,750 Kg	Prodotti complementari
36	7	Confettura da kg.3,5 pezzi gusti vari	392	KG	Confezione da 3,500 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
37	7	Cous cous grano duro	60	KG	Confezione da 500 g	Pasta e riso
38	7	Crakers non salati	3000	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
39	7	Crakers senza glutine monoporzioni da gr.16,50	80	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
40	7	Crauti da calibro 4/4 (latta)	68	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
41	7	Crema nocciola secchio	40	KG	Confezione da 2 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
42	7	Crema riso Ist. Da Gr.230 - Plasmon - pezzo	40	PZ	Confezione da 1 Kg	Prodotti complementari
43	7	Croissant da gr. 42 circa vari gusti	23184	PZ	Confezione da 1,380 Kg	Prodotti complementari
44	7	Crostatina da gr. 40 vari gusti	480	PZ	Confezione da 4 Kg	Prodotti complementari
45	7	Curry polvere con dosatore	8	KG	Confezione da 1 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
46	7	Dolcificante in bustine da gr.1 x 150 bustine	40	PZ	Confezione da 1 Kg	Prodotti complementari
47	7	Fagioli bianchi di spagna (latta)	400	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
48	7	Fagioli borlotti (latta)	880	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
49	7	Fagioli borlotti secchi	480	KG	Confezione da 5 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
50	7	Fagioli canellini (latta)	222	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
51	7	Farina di ceci	2400	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
52	7	Farina di mais per polenta	1600	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
53	7	Farina di mais per polenta gr 500 precotta per celiaci	10	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
54	7	Farina di pane/pizza senza glutine	60	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
55	7	Farina tipo 00	3440	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
56	7	Farro decorticato italia	400	KG	Confezione da 500 g	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
57	7	Fecola di patate	200	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane

58	7	Fette tostate confezioni da gr. 160 senza glutine	48	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
		Fette tostate confezioni da gr. 160 senza zucchero	13		Confezione da 1 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
59	7	Fette tostate confezioni da gr. 200 aproteiche	13	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
60	7	Filetti di acciughe in barattolo	200	KG	Confezione da 1 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
61	7	Filetti di sgombro gr. 150	660	PZ	Confezione da 7,5 Kg	Prodotti complementari
62	7	Fondo torta 3 strati 400 g. cad.	28	KG	Confezione da 1,2 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
63	7	Funghi misti sottolio kg 1,7	64	PZ	Confezione da 1,7 Kg	Prodotti complementari
64	7	Funghi tagliati al naturale	40	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
65	7	Gelatina alimentare in fogli senza glutine	40	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
66	7	Giardiniera in aceto (latta)	120	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
67	7	Gnocchi di patate refrigerate per celiaci monoporzione	10	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Preparazione gastronomiche refrigerate e :
68	7	Grissini (Bastoncini) senza GLUTINE	10	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
69	7	Grissini hotel senza sale e grassi	400	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
70	7	Grissini torino monoporzione da 15 gr	5004	KG	Confezione da 2,7 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
71	7	Insalata capricciosa Kg 3 (latta)	662	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
		Insalata Russa KG 2,5	662		Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
72	7	Ketchup bustine gr.15 senza glutine	55200	PZ	Confezione da 3 Kg	Salse e condimenti
74	7	Lenticchie secche verdi	320	KG	Confezione da 5 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
75	7	Lievito di birra cubetti gr. 25 (KG 1)	20	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
76	7	Lievito di birra cubetti a kg.500	20	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
		Lievito per dolci bustine da gr.15 *51	20	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti complementari
77	7	Macedonia sciroppata (latta)	312	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
78	7	Maggiorana dispenser	8	KG	Confezione da CC 750	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
79	7	Maionese in bustine senza glutine ml.15 x 200 pezzi	84	L	Confezione da 3 L	Salse e condimenti
80	7	Maionese gastronomica secchio senza glutine kg.5	280	KG	Confezione da 5 Kg	Salse e condimenti
81	7	Maionese gastronomica secchio senza glutine kg.1	28	KG	Confezione da 1 Kg	Salse e condimenti
82	7	Mais naturale (latta)	440	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
83	7	Mandorle perlate	80	KG	Confezione da 1 Kg	Frutta secca
84	7	Marsala secco	16	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
85	7	Margarina vegetale da g.500	584	KG	Confezione da 10 Kg	Salse e condimenti

86	7	Merendine al cacao senza glutine da gr. 45	45	PZ	Confezione da 180 g	Prodotti complementari
87	7	Miele confezione da gr.20x240 pezzi	844	KG	Confezione da 4,8 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
88	7	Misto d'uovo pastorizzato	6000	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
91	7	Moscato cl.75	12	PZ	Confezione da 6 PZ	Prodotti complementari
92	7	Mousse gusti vari	132	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
93	7	Nocciole Perlate tostate sgusciate	64	KG	Confezione da 1 Kg	Frutta secca
94	7	Noce moscata in polvere con dosatore	64	KG	Confezione da 1 Kg	Frutta secca
95	7	Noci sgusciate mezze	160	KG	Confezione da 1 Kg	Frutta secca
96	7	Olio aromatizzato peperoncino 250 ml.	260	L	Confezione da 1 L	Oli e grassi
97	7	Olio di girasole altoleico lt. 5	15600	L	Confezione da 5 L	Oli e grassi
98	7	Olio di oliva lt. 1	6000	L	Confezione da 1 L	Oli e grassi
99	7	Olio extravergine di oliva latta lt. 5	692	L	Confezione da 5 L	Oli e grassi
100	7	Olio extravergine busta da 10 ml. X 200	120	L	Confezione da 2 L	Oli e grassi
101	7	Olio extravergine da litro 1	320	L	Confezione da 1 L	Oli e grassi
102	7	Olio extravergine da litro 0,5 L antirabbocco	1008	L	Confezione da 6 L	Oli e grassi
103	7	Olio vegetale bottiglietta spray da gr. 400	16	PZ	Confezione da 2,4 L	Prodotti complementari
104	7	Olive nere denocciolate Kg. 5	580	KG	Confezione da 5 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
105	7	Olive verdi denocciolate Kg. 5	264	KG	Confezione da 5 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
106	7	Omogenizzati frutta vasetti da gr. 100x 24pz	960	KG	Confezione da 2,4 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
107	7	Omogenizzati carne vasetti da gr. 80 x 24pz	768	KG	Confezione da 1,920 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
108	7	Omogenizzati pesce vasetti da gr. 80 x 24pz	768	KG	Confezione da 1,920 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
109	7	Origano foglie dosatore gr.500	40	KG	Confezione da 500 g	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
110	7	Orzo perlato italia	944	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
111	7	Orzo solubile gr. 500	944	KG	Confezione da 1 kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
112	7	Pagnotella senza glutine da gr. 120	100	PZ	Confezione da 120 g.	Prodotti complementari
113	7	Pancarrè fette confezioni da gr.330	320	PZ	Confezione da 3,3 kg	Prodotti complementari
115	7	Pane grattugiato gr.500 senza glutine	27	KG	Confezione da 500 g	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
116	7	Pane grattugiato Kg. 1	2000	KG	Confezione da 5 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
117	7	Panettone astuccio confezione da gr.100	48	KG	Confezione da 2,4 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
118	7	Panettone confezioni da Kg.1	48	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci

119	7	Pandoro confezioni da Kg. 1	48	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
	7	Pantostato ipoproteico monoporzione	30		Confezione da 500 g	Biscotti, dolci e preparati per dolci
120	7	Pandoro confezioni da gr 100 astuccio	10	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
121	7	Panna cotta/crem caramel confezioni da 90g.	1000	PZ	Confezione da 2,4 Kg	Prodotti complementari
122	7	Passata di pomodoro da kg. 3 (latta)	60	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
123	7	Pasta d'acciughe gr.720 al barattolo	60	KG	Confezione da 720 g	Scatolame, conserve e vegetali secchi
124	7	Pasta semola speciale - vari formati	28932	KG	Confezione da 3 Kg	Pasta e riso
125	7	Pasta semola speciale integrale - vari formati	10000	KG	Confezione da 3 Kg	Pasta e riso
126	7	Pasta all'uovo	600	KG	Confezione da 5 Kg	Pasta e riso
127	7	Pomodori Pelati	7200	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
128	7	Ravioli di ricotta e spinaci freschi refrigerati monoporzione per colazioni	200	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Preparazione gastronomiche refrigerate e
129	7	Riso integrale	18664	KG	Confezione da 5 Kg	Pasta e riso
130	7	Riso Parboiled	18664	KG	Confezione da 10 Kg	Pasta e riso
131	7	Pasta aproteica confezione da gr.500 - vari formati	400	KG	Confezione da 500 g	Pasta e riso
132	7	Pasta bio integrale - vari formati	100	KG	Confezione da 3 Kg	Pasta e riso
133	7	Pasta senza glutine - vari formati	500	KG	Confezione da 500 g	Pasta e riso
134	7	Pastina sabbiolina gr.320 Plasmon	32	KG	Confezione da 3,2 Kg in ATM	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici
135	7	Pomodori pelati (latta)	7200	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
136	7	Pepe nero macinato con dosatore	6	KG	Confezione da 1 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
137	7	Peperoncino macinato con dosatore	4	KG	Confezione da 1 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
138	7	Pere sciropate (latta)	260	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
139	7	Pesche sciropate (latta)	652	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
140	7	Pinoli sgusciati	24	KG	Confezione da 1 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
141	7	Piselli secchi spezzati kg.5	368	KG	Confezione da 5 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
142	7	Plumcake allo yogurt da gr. 32	1152	PZ	Confezione da 256 g	Prodotti complementari
143	7	Polpa di pomodoro latta da kg 5	600	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
145	7	Polpa di mele/gusti vari senza zucchero da gr. 100	411200	PZ	Confezione da 6 Kg	Prodotti complementari
146	7	Pomodori secchi	144	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
		Preparato mousse confezioni da 800g.	12		Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
147	7	Preparato crema pasticceria confezioni da 800g.	420	KG	Confezione da 4 Kg	Prodotti per l'infanzia e prodotti dietetici

148	7	Preparato per insalate di riso (ortoriso)	10	KG	Confezione da 1 Kg	Salse e condimenti
149	7	Prosecco cl.75	20	PZ	Confezione da 1 L	Prodotti complementari
150	7	Prugne secche denocciolate	264	KG	Confezione da 5 Kg	Frutta secca
151	7	Sale iodato fino	1864	KG	Confezione da 1 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
152	7	Sale iodato fino monodose da 1g x 1000 pezzi	120	PZ	Confezione da 1 Kg	Salse e condimenti
153	7	Sale iodato grosso	2800	KG	Confezione da 1 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
154	7	Sale iodato fino spargitore	120	PZ	Confezione da 250 g	Salse e condimenti
155	7	Sale iodato lavato ess. Grosso kg 25	40	KG	Confezione da 10 Kg	Spezie erbe aromatiche disidratate e sale
156	7	Salsa di soia bottiglietta da ml. 150	120	L	Confezione da 1,5 L	Salse e condimenti
157	7	Salsa Tartara ml. 1000	60	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
158	7	Salsa Tonnata ml. 1000	1000	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
159	7	Savoardi confezioni da gr. 400	264	KG	Confezione da 6 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
160	7	Sedano fiammifero (latta)	132	KG	Confezione da 3 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
161	7	Semola	5064	KG	Confezione da 1 Kg	Sfarinati , pane e sostitutivi del pane
162	7	Senape bustine da ml.15x200 pezzi	72	L	Confezione da 3 L	Salse e condimenti
163	7	Succhi di frutta lt.1 vari gusti	580	L	Confezione da 3 L	Acqua e bevande
164	7	Succhi di frutta ml.200 vari gusti	12520	PZ	Confezione da 4 L.	Acqua e bevande
165	7	Confezione da N.150 bustine monodose ml. 5 di succo di limone	180	PZ	Confezione da 0,75 L.	Salse e condimenti
166	7	Succo di limone	600	L	Confezione da 1 L	Salse e condimenti
167	7	Confezione da N. 100 bustine da gr. 0,25 DI The'	3064	PZ	Confezione da 3 Kg	Prodotti complementari
168	7	The solubile limone	24	KG	Confezione da 1 Kg	Caffè, tè, infusi e preparati solubili
169	7	The solubile pesca	24	KG	Confezione da 1 Kg	Caffè, tè, infusi e preparati solubili
170	7	Tortellini alla carne freschi refrigerati monoporzione senza	10	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Preparazione gastronomiche refrigerate e :
171	7	Tonno naturale confezioni da gr. 80	2304	PZ	Confezione da 7,680 Kg	Prodotti complementari
172	7	Tonno olio oliva confezioni da gr. 80	4608	PZ	Confezione da 7,680 Kg	Prodotti complementari
173	7	Tonno olio oliva confezioni da Kg. 1,730	1800	PZ	Confezione da 10 Kg	Prodotti complementari
174	7	Topping gusti vari	128	KG	Confezione da 1 Kg	Biscotti, dolci e preparati per dolci
175	7	Uovo sfuse cat. A	102000	PZ	Confezione da 90 pz	Uova intere
176	7	Uva sultanina	30	KG	Confezione da 1 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi
177	7	Confezione da n. 100 bustine da gr. 0,25 di vanillina pura	30	PZ	Confezione da 50g	Salse e condimenti
178	7	Vino Bianco in brick	3200	L	Confezione da 10 L.	Acqua e bevande

179	7	Vino Rosso in brick	4132	L	Confezione da 10 L.	Acqua e bevande
180	7	Vol au vent gr. 150 a confezione	40	PZ	Confezione da 150 g	Prodotti complementari
181	7	Confezione da n. 50 bustine da gr. 0,125 Zafferano	12	PZ	Confezione da 6,25 g	Salse e condimenti
182	7	Confezione da 10 kg di zucchero in bustina da gr 5	5200	KG	Confezione da 10 Kg	Zucchero e dolcificanti
183	7	Zucchero semolato in pacchi da Kg 1	2400	KG	Confezione da 10 Kg	Zucchero e dolcificanti
184	7	Zucchero velo vanigliato	64	KG	Confezione da 1 Kg in ATM	Zucchero e dolcificanti
185	7	Zuppa /mix legumi e cereali	144	KG	Confezione da 5 Kg	Scatolame, conserve e vegetali secchi

Area compilata dalla stazione appaltante

Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip
1	8	Aglio pelato confezionato		4	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
2	8	Patate a spicchi		40	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
3	8	Patate a cubetti da 2x2 cm		12280	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
4	8	Patate pelate intere		40	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
5	8	Carote a rondelle		2380	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
6	8	Carote intere pelate		3720	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
7	8	Carote a julienne		76	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
8	8	Catalogna		40	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
9	8	Erbette tagliate		40	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
10	8	Germogli di soia		48	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
11	8	Insalata mista Julienne		760	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
12	8	Misticanza		148	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
13	8	Peperoni a filetti		20	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
14	8	Peperoni a cubi		20	KG	Confezione da 5 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
15	8	Rucola		136	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
16	8	Valeriana/Soncino		344	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
17	8	Zucca a cubi		1020	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma
18	8	Zucca tagliata pelata		320	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli di quarta gamma

Area compilata dalla stazione appaltante							Area compilata dal FORNITORE		
Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionament o / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto
1	10	Latte intero 1 lt		76313	L	Confezione da 12	Acqua e bevande		
2	10	Latte parzialmente scremato 1 lt		18876	L	Confezione da 12	Acqua e bevande		
3	10	Latte intero 1 lt senza lattosio		104	L	Confezione da 12	Acqua e bevande		

Prezzo unitario (IVA esclusa)	Prezzo Totale per riga	Confezionamento secondario

Area compilata dalla stazione appaltante								Area c	
Voce	Lotto	Articoli	Note	Quantità	U. M.	Confezionamento / Pezzatura	Scheda tecnica Consip	Marca	Denominazione commerciale del prodotto
1	9	Aglio		240	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
2	9	Alloro		33	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
3	9	Basilico		40	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
4	9	Bietole a coste		133	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
5	9	Bietole erbette		137	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
6	9	Broccoli		120	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
7	9	Carote		20800	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
8	9	Cavolfiore		4000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
9	9	Cavolo verza		4200	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
10	9	Cetrioli		2000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
11	9	Cicoria orchidea		266	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
12	9	Cipolle		8100	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
14	9	Erba cipollina		13	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
15	9	Finocchi		5066	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
16	9	Indivia/scarola		3400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
17	9	Insalta belga		20	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
18	9	Insalata iceberg		60	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
19	9	Lattuga/romana/gentile		2240	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
20	9	Melanzane		8000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
21	9	Maggiorana		3	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
22	9	Patate		166266	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
23	9	Peperoni		2900	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
24	9	Pomodori		6900	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
25	9	Pomodori cuore di bue		1013	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
26	9	Pomodori perini /oblungo		233	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
27	9	Pomodorini ciliegino		2000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		

28	9	Porro		3400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
29	9	Prezzemolo		1189	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
30	9	Radicchio rosso		1730	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
31	9	Rapanelli		600	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
32	9	Rapa rossa		1200	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
33	9	Rosmarino		240	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
34	9	Rucola		400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
35	9	Salvia		200	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
36	9	Sedano		5066	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
37	9	Timo a mazzi		40	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
38	9	Zucca		1513	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
39	9	Zucchine		17460	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
40	9	Albicocche		3066	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
41	9	Ananas		6000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
42	9	Anguria		2000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
43	9	Arance		12133	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
44	9	Banane		20800	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
45	9	Caco		140	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
46	9	Clementine		4400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
47	9	Fragole		400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
48	9	Kiwi		3860	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
49	9	Limoni		8000	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
50	9	Mandarini		1066	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
51	9	Mapo		800	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
52	9	Mele		12400	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
53	9	Melone		5892	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
54	9	Nespole		480	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
55	9	Nettarine		2520	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
56	9	Pere		11200	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		

57	9	Pesche		6500	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
58	9	Prugne		4800	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
59	9	Uva bianca		1860	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
60	9	Uva nera		660	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
61	9	Pompelmi		260	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		
62	9	Zenzero		13	KG	Confezione da 1 Kg	Prodotti ortofrutticoli freschi		

