

Numero h37	Pag.
Data 29 LUG. 2019	1

**DETERMINA DEL DIRETTORE GENERALE
DELLA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD**

N. **h37** DEL **29 LUG. 2019**

Oggetto: autorizzazione all'avvio di appalto specifico mediante SDAPA di Consip S.p.A. per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari per la durata di 3 anni occorrenti all'AORMN.

**IL DIRETTORE GENERALE
DELLA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD**

- . . . -

VISTO il documento istruttorio, riportato in calce alla presente determina, dal quale si rileva la necessità di provvedere a quanto in oggetto specificato;

RITENUTO per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di adottare il presente atto;

VISTA l'attestazione del Dirigente della U.O.C. Gestione Approvvigionamento di Beni, Servizi e Logistica, del Direttore della U.O.C. Controllo di Gestione e del Direttore della U.O.C. Bilancio, Patrimonio e Coordinamento Investimenti in riferimento al bilancio annuale di previsione;

ACQUISITO il parere favorevole del Direttore Sanitario e del Direttore Amministrativo;

- D E T E R M I N A -

1. di autorizzare, per le motivazioni compiutamente riportate nel documento istruttorio, la contrattazione mediante il Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA) gestito da Consip S.p.A., per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari, per la durata di 3 anni eventualmente prorogabile fino ad ulteriori massimi 12 mesi;
2. di fissare l'importo complessivo triennale presunto in € 2.212.650,00 IVA al 4, 10 e 22% inclusa, oltre all'opzione contrattuale per ulteriori € 737.550,00 IVA al 4,10 e 22% inclusa;
3. di approvare il capitolato tecnico SDAPA (all.1), il capitolato tecnico integrativo (all.2), lo schema di capitolato d'oneri (all.3), il capitolato speciale di gara (all.4), il D.U.V.R.I. preliminare (all.5), lo schema di contratto (all.6) allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
4. di riservarsi di nominare con successivo provvedimento, ai sensi dell'art. 31 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, il Direttore dell'Esecuzione del contratto, nonché gli eventuali Direttori Operativi necessari per la gestione dell'appalto;
5. di dare atto che tutte le attività attribuite con il presente atto o in base a successive disposizioni specifiche a soggetti diversi dal RUP sono e restano nella esclusiva responsabilità dei predetti soggetti secondo quanto previsto dall'art. 31 comma 3 del D.Lgs. 50/2016;

Numero 637	Pag.
Data 29 LUG. 2019	2

6. di riservarsi la facoltà, prevista dall'art.95 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto nonché di procedere ad aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta, purché conveniente e idonea;
7. di dare mandato alla U.O.C. Bilancio Patrimonio e Coordinamento Investimenti di prevedere un apposito accantonamento per il fondo ex art. 113 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. nel bilancio di competenza, fino ad un massimo del 2% dell'importo a base d'asta, per le motivazioni riportate nel documento istruttorio;
8. di attestare che il presente atto è conforme all'art. 15 comma 13 lett. d) del D. L. n° 95/2012, nel testo risultante dalla legge di conversione L. 135/2012, inerente l'obbligo di utilizzo degli strumenti di acquisto e di negoziazione telematici messi a disposizione da Consip S.p.A.;
9. di trasmettere il presente atto al Collegio Sindacale a norma dell'art. 17 della L.R. 26/1996 e s.m.i.;
10. di dare atto che la presente determina non è sottoposta a controllo ai sensi dell'art. 4 della L. 412/1991 e dell'art. 28 della L.R. 26/1996;
11. di dichiarare il presente atto immediatamente esecutivo a norma dell'art. 28, comma 6, della L.R. 26/96 e s.m.i.

**Il Direttore Generale
Dr.ssa Maria Capalbo**

Per i pareri infrascritti

**Il Direttore Amministrativo
Dott. Antonio Draisci**

**Il Direttore Sanitario
Dr. Edoardo Berselli**

ATTESTAZIONE DEL DIRIGENTE DELLA UOC GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DI BENI, SERVIZI E LOGISTICA

Si attesta di aver preso nota della spesa derivante dalla presente determina, pari a complessivi presunti € 2.212.650,00 IVA inclusa suddivisi come segue:

- quanto a € 244.417,00 IVA inclusa nel conto 0503010101 (acquisti di prodotti alimentari) del Budget Provvisorio 2019, nella sub autorizzazione EC 2019 1.211;
- quanto a € 1.433,00 IVA inclusa nel conto 0501040101 (acquisti di prodotti dietetici) del Budget Provvisorio 2019, nella sub autorizzazione EC 2019 1.211;
- quanto a € 733.250,00 IVA inclusa nel conto 0503010101 (acquisti di prodotti alimentari) del Budget Provvisorio 2020, nella sub autorizzazione EC 2020 1.109;
- quanto a € 4.300,00 IVA inclusa nel conto 0501040101 (acquisti di prodotti dietetici) del Budget Provvisorio 2020, nella sub autorizzazione EC 2020 1.109;

Numero 437	Pag.
Data 29 LUG. 2019	3

- quanto a € 733.250,00 IVA inclusa nel conto 0503010101 (acquisti di prodotti alimentari) del Budget Provvisorio 2021, nella sub autorizzazione EC 2021 1.80;
- quanto a € 4.300,00 IVA inclusa nel conto 0501040101 (acquisti di prodotti dietetici) del Budget Provvisorio 2021, nella sub autorizzazione EC 2021 1.80;
- quanto a € 488.833,00 IVA inclusa nel conto 0503010101 (acquisti di prodotti alimentari) del Budget Provvisorio 2022, nella sub autorizzazione EC 2022 1.47;
- quanto a € 2.867,00 IVA inclusa nel conto 0501040101 (acquisti di prodotti dietetici) del Budget Provvisorio 2022, nella sub autorizzazione EC 2022 1.47.

Si attesta inoltre che la spesa complessiva presunta di ulteriori € 737.550,00 IVA inclusa per l'esercizio dell'opzione prevista verrà annotata nei conti n. 0503010101 (acquisti di prodotti alimentari) e 0501040101 (acquisti di prodotti dietetici) del Budget Provvisorio di competenza, con successivo atto.

Il Dirigente
Dott. Massimo Del Prete



ATTESTAZIONE DEL DIRETTORE DELLA U.O.C. CONTROLLO DI GESTIONE

Il Direttore della U.O.C. Controllo di Gestione sulla base di quanto attestato dal Dirigente della U.O.C. Gestione Approvvigionamento Beni, Servizi e Logistica, esprime parere di congruità economica per ciascun fattore produttivo ivi indicato rispetto al Budget Provvisorio anno 2019 assegnato dalla Regione Marche con DGRM n.1779/2018.

Ad invarianza di assegnazione di risorse economiche da parte della Regione Marche per gli anni dal 2020 al 2022, il Direttore della U.O.C. Controllo di Gestione esprime parere di compatibilità economica in riferimento al rispettivo Budget, salvo eventuali rettifiche a seguito di minori assegnazioni di budget da parte della Regione Marche.

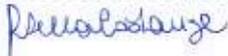
Il Direttore
Dott.ssa Silvia Generali



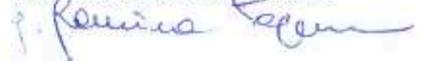
ATTESTAZIONE DEL DIRETTORE DELLA U.O.C. BILANCIO, PATRIMONIO E COORDINAMENTO INVESTIMENTI

Si attesta che l'importo dell'incentivo di cui all'art. 113 del D.Lgs. 50/2016, nelle more dell'adozione del relativo regolamento, sarà registrato in apposito accantonamento in sede di redazione dei bilanci di competenza.

Si attesta la corretta imputazione della spesa al Piano dei Conti e agli esercizi di competenza.



Il Direttore
Dott.ssa Anna Gattini



Numero 437	Pag.
Data 29 LUG. 2019	4

- DOCUMENTO ISTRUTTORIO -
U.O.C. GESTIONE APPROVVIGIONAMENTO DI BENI, SERVIZI E LOGISTICA

Si richiama la seguente normativa di riferimento:

- **D.Lgs. n. 50/2016 e smi** recante ad oggetto: "Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture";
- **Programma biennale (2019-2020) degli acquisti di beni e servizi** di cui all'art. 21 del D.Lgs. 50/2016 e smi approvato con determina n.168 del 29/03/2019;

Tenuto conto che:

- in data 31/07/2019 scadono i contratti con le Società affidatarie delle forniture di derrate alimentari occorrenti a questa Azienda;
- l'appalto in questione è stato inserito nell'avviso di preinformazione pubblicato in data 28/12/2018 ai sensi dell'art. 70 del D.Lgs. n. 50/2016 e nel programma biennale forniture 2019/2020 ai sensi dell'art.7 comma 9 del D.M. 16/01/2018 n.14.

In data 15/07/2019 i progettisti nominati con nota prot. n. 27792 del 27/06/2019 hanno trasmesso il capitolato tecnico e il capitolato speciale al fine di avviare la nuova procedura di gara. Dai documenti tecnici presentati si evince quanto segue:

Analisi dello status quo e definizione delle esigenze: il Servizio Cucina interno gestisce attualmente la produzione di pasti per i degenti e per i dipendenti che usufruiscono del servizio mensa (circa n.320.000 pasti e diete speciali all'anno), pertanto al fine di continuare a far fronte alla produzione dei pasti si rende necessario acquistare derrate alimentari.

Oggetto della fornitura: Il presente appalto ha per oggetto la fornitura, suddivisa in n°7 lotti distinti, di generi di vitto vari e frutta e verdura fresca occorrenti all'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord.

Durata del contratto: la fornitura avrà la durata di 36 mesi. Alla scadenza questa Azienda si riserva la facoltà di prorogare il contratto fino a ulteriori 12 mesi, ai sensi di legge, nelle more dell'individuazione di un nuovo contraente.

Importo complessivo presunto: l'importo complessivo della fornitura in oggetto per 36 mesi, tenuto conto dei consumi storici, dei nuovi prodotti inseriti per aumentare la varietà del menù ospedaliero (es. ravioli, zucca gialla, impasto per pizza, ecc...), è stato stimato pari ad € 670.500,00 IVA esclusa, ossia pari a € 737.550,00 IVA al 4, 10 e 22% inclusa. L'appalto prevede costi emergenti pari a circa € 64.000,00 all'anno che trovano copertura con i risparmi derivanti dalla cessazione del noleggio di attrezzature della U.O.C. Medicina Nucleare.

Criterio di aggiudicazione: l'appalto verrà aggiudicato con il criterio del minor prezzo ai sensi dell'art. 95, co.4 lett. b) del D.Lgs. 50/2016 e smi in quanto trattasi di beni con caratteristiche standardizzate e le cui condizioni sono definite dal mercato.

Per quanto sopra riportato, si evidenzia che:

- si rende opportuno avviare appalto specifico per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrenti all'AORMN mediante l'utilizzo del Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA) messo a disposizione da Consip S.p.A.;
- conseguentemente e conformemente ai succitati documenti tecnici ricevuti dai progettisti, questa U.O.C. ha provveduto a predisporre la documentazione amministrativa propedeutica e necessaria all'avvio dell'appalto specifico mediante SDAPA: il capitolato tecnico (all.1), il

Numero 437	Pag.
Data 29 LUG. 2019	5

capitolato d'oneri (all.3) e lo schema di contratto (all.6), i quali costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;

- nel capitolato speciale sono state inserite le clausole contrattuali contenute al punto 6.5 del DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari.
- relativamente alla categoria merceologica in parola risulta attivo il Sistema Dinamico di Acquisizione gestito da Consip Spa (SDAPA);
- ai sensi dell'art.3 comma 1 lett. aaaa) del D.Lgs. 50/16 e smi il sistema dinamico di acquisizione è *"un processo di acquisizione interamente elettronico, per acquisti di uso corrente, le cui caratteristiche generalmente disponibili sul mercato soddisfano le esigenze di una stazione appaltante, aperto per tutta la sua durata a qualsivoglia operatore economico che soddisfi i criteri di selezione"*.

Tutto quanto sopra esposto, riscontrato che non risultano, attualmente, attive convenzioni stipulate da Consip Spa per la fornitura in oggetto, si ritiene di procedere all'avvio di un appalto specifico nell'ambito del Sistema Dinamico di Acquisizione "SDAPA – Derrate Alimentari" al fine di reperire le migliori condizioni di mercato perseguendo il principio della concorrenzialità e più ampia partecipazione possibile connaturata alla tipologia di procedura individuata.

L'aggiudicazione avverrà per singolo lotto intero non divisibile (al fine di reperire le migliori condizioni di mercato per ciascuna categoria omogenea di prodotti), con il criterio del minor prezzo in quanto trattasi di beni con caratteristiche standardizzate, alle condizioni dettagliatamente previste nella documentazione allegata (all. da 1 a 6) al presente atto quale parte integrante e sostanziale, alla quale si rinvia nel testo integrale senza riportare.

Nelle more dell'adozione da parte di questa Azienda di specifico regolamento, la U.O.C. Bilancio, Patrimonio e Coordinamento Investimenti prevederà un apposito accantonamento per il fondo ex art. 113 secondo comma del D.Lgs. n. 50/2016 e smi nel bilancio di competenza, fino ad un massimo del 2% dell'importo a base d'asta, destinato agli incentivi per lo svolgimento delle funzioni connesse al presente appalto.

Tutto quanto sopra esposto, si sottopone al Direttore Generale il seguente schema di determina:

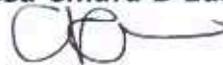
1. di autorizzare, per le motivazioni compiutamente riportate nel documento istruttorio, la contrattazione mediante il Sistema Dinamico di Acquisizione (SDAPA) gestito da Consip S.p.A., per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari, per la durata di 3 anni eventualmente prorogabile fino ad ulteriori massimi 12 mesi;
2. di fissare l'importo complessivo triennale presunto in € 2.212.650,00 IVA al 4, 10 e 22% inclusa, oltre all'opzione contrattuale per ulteriori € 737.550,00 IVA al 4,10 e 22% inclusa;
3. di approvare il capitolato tecnico SDAPA (all.1), il capitolato tecnico integrativo (all.2), lo schema di capitolato d'oneri (all.3), il capitolato speciale di gara (all.4), il D.U.V.R.I. preliminare (all.5), lo schema di contratto (all.6) allegati al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
4. di riservarsi di nominare con successivo provvedimento, ai sensi dell'art. 31 comma 3 del D.Lgs. 50/2016, il Direttore dell'Esecuzione del contratto, nonché gli eventuali Direttori Operativi necessari per la gestione dell'appalto;
5. di dare atto che tutte le attività attribuite con il presente atto o in base a successive

Numero 437	Pag.
Data 29 LUG. 2019	6

disposizioni specifiche a soggetti diversi dal RUP sono e restano nella esclusiva responsabilità dei predetti soggetti secondo quanto previsto dall'art. 31 comma 3 del D.Lgs. 50/2016;

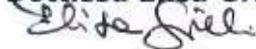
6. di riservarsi la facoltà, prevista dall'art.95 comma 12 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dell'appalto nonché di procedere ad aggiudicare il servizio anche in presenza di una sola offerta, purché conveniente e idonea;
7. di dare mandato alla U.O.C. Bilancio Patrimonio e Coordinamento Investimenti di prevedere un apposito accantonamento per il fondo ex art. 113 del D.Lgs. n° 50/2016 e s.m.i. nel bilancio di competenza, fino ad un massimo del 2% dell'importo a base d'asta, per le motivazioni riportate nel documento istruttorio;
8. di attestare che il presente atto è conforme all'art. 15 comma 13 lett. d) del D. L. n° 95/2012, nel testo risultante dalla legge di conversione L. 135/2012, inerente l'obbligo di utilizzo degli strumenti di acquisto e di negoziazione telematici messi a disposizione da Consip S.p.A..

Il Responsabile Unico del Procedimento
Dott.ssa Chiara D'Eusanio



Il Responsabile della fase istruttoria

Dott.ssa Elisa Grilli



- ALLEGATI -

N.6 allegati presenti nella copia cartacea e disponibili agli atti.

ALLEGATO N° 1 ALLA DETERMINA N° 437
 DEL 29 LUG. 2019 COMPOSTO DI N° 78 pagg.

acquistinretepa.it

Il Portale degli acquisti della Pubblica Amministrazione

Appalto specifico "Fornitura derrate alimentari per la durata di 3 anni - Appalto Specifico"

ID Negoziazione: 2352529

Codice univoco IPA:

INFORMAZIONI GENERALI	
Criterio di aggiudicazione	Prezzo più basso
Presentazione delle offerte al netto di IVA	Si
Ordinamento delle offerte	Al ribasso
Unità di misura delle offerte	Valuta euro
Valore Appalto specifico	2221500
Durata del contratto (n° mesi)	36
Cifre decimali offerta economica	2
Soglia di rilevanza comunitaria	Sopra soglia
Numero Lotti	7

DETTAGLIO LOTTI

N° LOTTO	DENOMINAZIONE	CIG	TOTALE BASE D'ASTA/VALORE PRESUNTO
1	Lotto 1	Non previsto	69.900,00
2	Lotto 2	Non previsto	870.000,00
3	Lotto 3	Non previsto	735.000,00
4	Lotto 4	Non previsto	180.000,00
5	Lotto 5	Non previsto	78.600,00
6	Lotto 6	Non previsto	225.000,00
7	Lotto 7	Non previsto	63.000,00

LOTTO 1 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	1
Denominazione	Lotto 1
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
N° articoli	7
Totale base d'asta	69.900,00

Lotto 1 - Pane fresco - Pane fresco comune a fette ricavate da filoni da kg. 0,5 - 1

Quantità: 372

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Bi-fette di pane comune fresco
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valori compresi tra	>=0,05 <=0,07
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 1 - Pane fresco - Pane grattato

Quantità: 1590

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 1 - Pane fresco - Pane fresco senza sale a basso impatto ambientale

Quantità: 25200

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane fresco senza sale a basso impatto ambientale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0.05
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	6
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 1 - Pane fresco - Pane fresco comune senza sale

Quantità: 7890

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane fresco senza sale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,05
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	6
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 1 - Preparati e ingredienti per dolci e panificazione - Crostata

Quantità: 219

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	No	Valore unico ammesso	Crostata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 1 - Pane fresco - Pane fresco integrale

Quantità: 2208

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane fresco integrale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,05
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	6
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	
--------------------	----	----------------	--

Lotto 1 - Pane fresco - Pane fresco al latte

Quantità: 6000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane fresco al latte
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,05
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	6
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

LOTTO 2 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	2
Denominazione	Lotto 2
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
N° articoli	64
Totale base d'asta	870.000,00

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Lombata di vitellone senza osso

Quantità: 1260

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Lombata di vitellone senza osso surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	5
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Tacchino surgelato - Fesa di tacchino in rete

Quantità: 13068

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Fesa di tacchino in rete surg./cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	3
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore con osso surgelato - Ossa di bovino tagliate per brodo

Quantità: 3567

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Ossa di bovino tagliate per brodo surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	0,3
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Pollo surgelato - Busto di pollo classe A

Quantità: 7548

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Busto di pollo di classe A surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore minimo ammesso	>=1
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale

Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Pollo surgelato - Petto di pollo classe A

Quantità: **13320**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Petto di pollo classe A surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,5
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Pollo surgelato - Petto di pollo classe A a fette

Quantità: **5892**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Petto di pollo classe A a fette surg./cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,15
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Pollo surgelato - Spiedini misti di pollo e tacchino

Quantità: **6000**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Spiedini misti di pollo e tacchino sur./cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,15
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Pollo surgelato - Sovracosce di pollo di classe A

Quantità: 3000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Sovracosce di pollo di classe A surg./cong
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,20
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Primi piatti Surgelati/Congelati - Gnocchetti di patate

Quantità: 3666

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Gnocchetti di patate surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di	Si	Nessuna regola	

misura IVA esclusa			
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Arrosto di fesa di vitellone

Quantità: 9000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Arrosto di fesa di vitellone surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	9
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Hamburger di vitellone

Quantità: 300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Hamburger di vitellone surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,12
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Patate a spicchi per arrosto

Quantità: 12942

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Patate a spicchi per arrosto

			surg./cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Melanzane grigliate

Quantità: **1980**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Melanzane grigliate surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Cavolini di bruxelles

Quantità: **3000**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Cavolini di bruxelles surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Patate stick pre-fritte

Quantità: **30**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Patate stick pre-fritte surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Primi piatti Surgelati/Congelati - Tortellini per brodo

Quantità: 522

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Tortellini per brodo surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Primi piatti Surgelati/Congelati - Ravioli

Quantità: 2250

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Ravioli surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
----------------------------	----	----------------	--

Lotto 2 - Primi piatti Surgelati/Congelati - Passatelli

Quantità: 180

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Passatelli surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Copia di Surgelati/Congelati prodotti ittici - Cozze sgusciate

Quantità: 69

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Cozze sgusciate surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Sottofesa di vitellone senza osso

Quantità: 12300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Sottofesa di vitellone senza osso surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico	No	Valore suggerito	8

[kg]			
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Noce di vitellone senza osso

Quantità: 7689

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Noce di vitellone senza osso surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	7
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Scamone di vitellone senza osso

Quantità: 2181

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Scamone di vitellone senza osso surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	3
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Zucchine a rondelle

Quantità: 2100

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Zucchine a rondelle surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Vitellone posteriore disossato surgelato - Fettine di filetto di vitellone surgelate singolarmente

Quantità: 300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Fettine di filetto di vitellone surgelate singolarmente
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,12
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Carni ovine surgelate - Bracioline/Costolette di agnello porzionate

Quantità: 180

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Bracioline/Costolette di agnello porzionate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,10
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Carni ovine surgelate - Cosce di agnello disossate porzionate

Quantità: 150

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Cosce di agnello disossate porzionate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Faraona surgelata

Quantità: 261

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Faraona surgelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	1,5
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Minestrone minimo 10 varietà di verdure

Quantità: 5790

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Minestrone minimo 10 varietà di verdure
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Patate per usi vari

Quantità: 28170

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Patate per usi vari surg./cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Spinaci

Quantità: 16620

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Spinaci surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Suine disossate surgelate - salsiccia di maiale senza aglio

Quantità: 75

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	salsiccia di maiale senza aglio surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,10
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale

Lotto 2 - Primi piatti Surgelati/Congelati - Impasto per pizza

Quantità: 150

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Impasto per pizza surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Primi piatti Surgelati/Congelati - Sfoglia per lasagne

Quantità: 456

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Sfoglia per lasagne surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Suine disossate surgelate - Lonza di suino disossata

Quantità: 2400

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Lonza di suino disossata surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	4
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale

Lotto 2 - Cappone surgelato

Quantità: 75

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Cappone surgelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	2
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Mare misto preparato per risotto

Quantità: 1917

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Mare misto preparato per risotto

			surgelato/cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Vongole sgusciate

Quantità: 672

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Vongole sgusciate surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Pollo surgelato - Coscette di pollo

Quantità: 3249

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Coscette di pollo surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Tacchino surgelato - Fesa di tacchino a fette

Quantità: 1008

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Fesa di tacchino a fette surg./cong.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,15
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Anelli di totano

Quantità: 750

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Anelli di totano surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Palombo in tranci

Quantità: 8040

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Palombo in tranci surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Gamberetti

Quantità: 432

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Gamberetti surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Filetti di platessa

Quantità: 6000

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Filetti di platessa surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Seppie

Quantità: 750

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Seppie surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Baccalà norvegese porzionato

Quantità: 318

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Baccalà norvegese porzionato surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Filetti di merluzzo

Quantità: 639

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Filetti di merluzzo surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Punte di asparagi

Quantità: 150

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Punte di asparagi surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Suine disossate surgelate - Spalla di suino disossata

Quantità: 3858

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Spalla di suino disossata surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Valore suggerito	5
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale

Lotto 2 - Coniglio surgelato

Quantità: 1050

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Coniglio surgelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore minimo ammesso	>=1,6
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale

Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Broccoli a rosette

Quantità: **4800**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Broccoli a rosette
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Zucchine grigliate

Quantità: **4032**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Zucchine grigliate surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Code di rospo

Quantità: **2100**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Code di rospo surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]

Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Sogliole

Quantità: **2100**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Sogliole surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Finocchi a spicchi

Quantità: **3540**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Finocchi a spicchi surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Carciofi a spicchi

Quantità: **1500**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Carciofi a spicchi surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Carote a rondelle

Quantità: 11640

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Carote a rondelle surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Cavolfiore

Quantità: 2970

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Cavolfiore surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Peperoni grigliati

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Peperoni grigliati surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Piselli fini

Quantità: 5610

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Piselli fini surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Misto funghi tagliati per risotto

Quantità: 2670

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Misto funghi tagliato per risotto sugelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di	Si	Nessuna regola	

misura IVA esclusa			
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Bietole

Quantità: **18345**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Bietole surgelate/congelate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Cuori di carciofo

Quantità: **2151**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Cuori di carciofo surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Zucca gialla

Quantità: **300**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Zucca gialla surgelata/congelata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 2 - Verdura surgelata/congelata - Fagiolini fini

Quantità: 11385

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fagiolini fini surgelati/congelati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

LOTTO 3 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	3
Denominazione	Lotto 3
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
N° articoli	121
Totale base d'asta	735.000,00

Lotto 3 - Biscotti - Biscotti secchi monoporzione conf. 25 gr.

Quantità: 7182

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Biscotti secchi monoporzione conf. 25 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	monoporzione conf. 25 gr.
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca	Si	Nessuna regola	

--	--	--	--

Lotto 3 - Biscotti - Biscotti senza glutine

Quantità: 18

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Biscotti senza glutine
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Grassi - Burro BIO

Quantità: 1995

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Burro
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia prodotto	Si	Valore unico ammesso	Burro
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,5 kg
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi a pasta semidura - Caciotta porzionata

Quantità: 180

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Caciotta porzionata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,08

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve di frutta - Polpa di frutta biologica senza zucchero conf. 100 gr.

Quantità: **33408**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Polpa di frutta biologica senza zucchero conf. 100 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,1
Prodotto in conserva	Si	Valore unico ammesso	Mousse
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Crackers - Crackers non salati monoporzione

Quantità: **3**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Crackers non salati monoporzione
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,012
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Crackers - Crackers senza glutine monoporzione

Quantità: **6**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Crackers senza glutine monoporzione
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,012
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Concentrato di pomodoro - Doppio concentrato di pomodoro

Quantità: 273

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Doppio concentrato di pomodoro
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi esteri - Fontal tranci

Quantità: 474

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fontal tranci
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Tranci
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi esteri - Fontal porzionato in confezioni da 80 gr.

Quantità: **549**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fontal porzionato in confezioni da 80 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi esteri - Emmental Switzerland conf. 80 gr.

Quantità: **834**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Emmental Switzerland conf. 80 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Brodi vegetali - Estratto vegetale per brodo

Quantità: **6**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Estratto vegetale per brodo
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	Granulare
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Brodi di carne - Estratto di carne per brodo

Quantità: 108

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	Granulare
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta all'uovo - Pastina all'uovo secca per brodo

Quantità: 2370

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pastina all'uovo secca per brodo
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta di semola di grano duro - Pastina di semola di grano duro per brodo

Quantità: 20220

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pastina di semola di grano duro per brodo
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Bevanda di riso conf. 500 ml

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Bevanda di riso conf. 500 ml
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Purè di patate liofilizzate o in fiocchi

Quantità: 7860

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Purè di patate liofilizzate o in fiocchi
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Olio di oliva - Olio extravergine di oliva conf. 1 lt.

Quantità: 5640

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Olio Extravergine di Oliva conf. 1 Lt.
Unita di Misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Valore unico ammesso	2
Tipo di olio	Si	Lista di scelte	Olio d'oliva Olio extravergine di oliva
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	1 Lt.
Codice Articolo Fornitore	No	Nessuna regola	
Tipo Contratto	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Grassi - Olio di semi di mais

Quantità: 165

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Olio di semi di mais
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia prodotto	Si	Valore unico ammesso	Olio di semi di mais
Formato confezione	Si	Valore suggerito	5 Lt.
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pancetta - Pancetta arrotolata di suino

Quantità: 480

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pancetta arrotolata di suino
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	No	Valore suggerito	2,5

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Vino (uso cucina) - Vino bianco in tetrapak conf. 1 lt.

Quantità: **3060**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Vino bianco in tetrapak conf. 1 lt.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [I]
Formato confezione [I]	Si	Valore unico ammesso	1
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Vino (uso cucina) - Vino bianco in tetrapak conf. 250 ml

Quantità: **249**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	i misura IVA es
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Vino bianco in tetrapak conf. 250 ml
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [I]
Formato confezione [I]	Si	Valore unico ammesso	0,25
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Zucchero - Zucchero semolato monodose conf 8/10 gr.

Quantità: **7725**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Zucchero semolato monodose conf 8/10 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Zucchero semolato monodose conf 8/10 gr.
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,008 kg
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pomodori pelati

Quantità: 16920

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	superiore
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prosciutto cotto - Prosciutto cotto senza polifosfati in monoporzione

Quantità: 144

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Prosciutto cotto senza polifosfati in monoporzione
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prosciutto cotto - Prosciutto cotto senza polifosfati nèlatte

Quantità: 6204

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Prosciutto cotto senza polifosfati ne' latte
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prosciutto crudo - Prosciutto crudo disossato di Parma

Quantità: 90

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Prosciutto crudo disossato di Parma
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	8
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Olive nere denocciolate

Quantità: 435

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Olive nere denocciolate

Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Salamoia
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Fagioli borlotti BIO lessati

Quantità: 2988

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fagioli borlotti lessati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Farina - Farina 00 BIO

Quantità: 1290

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Farina 00
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Farina - Farina per polenta

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Farina per polenta
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta di semola di grano duro - Semolino

Quantità: 1566

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Semolino
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Zafferano - Zafferano in bustine conf. 0,125 gr.

Quantità: 135

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	zafferano
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Grammo [gr]
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	0,125 gr
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
--	----	----------------	--

Lotto 3 - Salse - salsa tonnata

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	salsa tonnata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di salsa	Si	Valore unico ammesso	tonnata
Formato confezione	Si	Valore suggerito	1 kg
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pesto alla genovese

Quantità: 12

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pesto alla genovese
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,5 kg
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Succhi e nettari di frutta - Succhi di frutta in brik da 200 ml

Quantità: 13113

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Succhi di frutta in brik da 200 ml.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Succhi di frutta in brik da 200 ml gusto pesca, pera, albicocca, ecc.

Formato confezione [l]	Si	Valore unico ammesso	0,2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Succhi e nettari di frutta - Succo di limone

Quantità: 1182

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Succo di limone
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Succo di limone
Formato confezione [l]	Si	Valore suggerito	1
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Tè- Tèin filtri 1,5 gr

Quantità: 327

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Te' in filtri 1,5 gr
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Te' in filtri 1,5 gr
Numero filtri nella confezione	Si	Valore unico ammesso	100
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Grissini aproteici in confezioni da 150-250 gr. circa

Quantità: 15

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Grissini aproteici in confezioni da 150-250 gr. circa
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Grissini aproteici
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,250
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Grissini senza glutine confezioni da 150-250 gr. Circa

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Grissini senza glutine confezioni da 150-250 gr. Circa
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Grissini senza glutine
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,250
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Pasta aproteica vari formati

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pasta aproteica vari formati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	filini, stelline, grattini...
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,350
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di frutta conf. 80 gr.

Quantità: 1050

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di frutta
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di frutta
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Pandoro

Quantità: 177

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pandoro
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Colomba dolce

Quantità: 216

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Colomba dolce
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	

Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	1
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Olio extravergine di oliva in confezioni monoporzioni

Quantità: 99

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Olio extravergine di oliva in confezioni monoporzioni
Unità di Misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Valore unico ammesso	2
Tipo di olio	Si	Lista di scelte	Olio d'oliva Olio extravergine di oliva
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Codice Articolo Fornitore	No	Nessuna regola	
Tipo Contratto	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Speck dell'Alto Adige IGP

Quantità: 300

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Speck dell'Alto Adige IGP
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Fette tostate aproteiche

Quantità: 6

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fette tostate apoteiche
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Fette tostate apoteiche
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,5
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta all'uovo - Pasta all'uovo secca formato asciutto

Quantità: 2985

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pasta all'uovo secca formato asciutto
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	2
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Panettone all'uvetta senza canditi

Quantità: 255

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Panettone all'uvetta senza canditi
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Latticini - Panna cucina U.H.T. conf. 500 ml.Quantità: **354**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Panna cucina U.H.T. conf. 500 ml.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore suggerito	Brik
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,5

Lotto 3 - Riso - Riso arborioQuantità: **750**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Riso arborio
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Olio di oliva - Olio extravergine di oliva a basso impatto ambientaleQuantità: **8460**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Olio extravergine di oliva a basso impatto ambientale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di olio	Si	Nessuna regola	
Formato confezione	No	Valore suggerito	1
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Riso - Riso parboiled BIO

Quantità: 11160

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Riso parboiled
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Salami - Salame Milano

Quantità: 126

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Salame Milano
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	2
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Sale - Sale da cucina grosso conf. 1 kg.

Quantità: 4464

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	------------------	----------------------	----------------

	FORNITORE		
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Sale da cucina grosso conf. 1 kg.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di sale	Si	Valore unico ammesso	grosso
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	1 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Preparati e ingredienti per dolci e panificazione - Lievito di birra fresco

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Lievito di birra secco conf. 25 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,025
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Maionese

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Maionese
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione	Si	Valore suggerito	1 kg
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Spezie - Noce moscata macinata

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Noce moscata macinata
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Macinato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,250 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Latticini - Latte Delattosato conf. 0,5 lt.

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Latte Delattosato conf. 0,5 lt.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	0,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,5 lt

Lotto 3 - Latticini - Latte parzialmente scremato conf. 1 lt.

Quantità: 29400

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Latte parzialmente scremato conf. 1 lt.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	tetrapak
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	1 Lt

Lotto 3 - Yogurt - Yogurt alla frutta senza pezzi conf. 125 gr.

Quantità: 16395

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Yogurt magro alla frutta conf. 125 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,125
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Spezie - Rosmarino tritato

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Rosmarino tritato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Tritato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,25 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Spezie - Origano tritato

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Origano tritato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Tritato

Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,25 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Mortadelle - Mortadella Bologna I.G.P.

Quantità: 399

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Mortadella Bologna I.G.P.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	5
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Pasta glutinata conf. 350 gr.

Quantità: 114

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pasta glutinata conf. 350 gr.
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta di semola di grano duro - Pasta di semola di grano duro formati asciutti

Quantità: 15600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pasta di semola di grano duro formati asciutti
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta di semola di grano duro - Pasta integrale formato asciutto BIO

Quantità: 30

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pasta integrale formato asciutto
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Pasta senza glutine vari formati

Quantità: 84

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pasta senza glutine vari formati
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Sale - Sale alimentare fino monodose conf. 1 gr.

Quantità: 6

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Sale alimentare fino monodose conf. 1 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]

Tipo di sale	Si	Valore unico ammesso	fino
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	0,001 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Spezie - Pepe nero macinato

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pepe nero macinato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Macinato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,25 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Pancarrèsenza glutine

Quantità: 60

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane senza glutine conf. 250 gr.
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta all'uovo - Ravioli ricotta e spinaci

Quantità: 3081

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Ravioli ricotta e spinaci
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2

settimana			
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Latte UHT - Latte parzialmente scremato a lunga conservazione e basso impatto ambientale

Quantità: **44400**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	parzialmente scremato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	litri [lt]
Formato confezione [l]	No	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di carne avicola conf. 80 gr.

Quantità: **123**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di carne avicola
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	carne avicola
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Tè- Tèdeterminato in filtri da 1,5 gr.

Quantità: **129**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Te' deteinato in filtri da 1,5 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	deteinato
Numero filtri nella confezione	Si	Valore unico ammesso	100
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Fagioli cannellini lessati BIO

Quantità: 162

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fagioli cannellini lessati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Mais dolce

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Mais dolce
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di	Si	Nessuna regola	

misura IVA esclusa			
--------------------	--	--	--

Lotto 3 - Conserve vegetali - Lenticchie lessate BIO

Quantità: **540**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Lenticchie lessate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Giardiniera

Quantità: **45**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Giardiniera
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Yogurt - Yogurt magro bianco BIO conf. 125 gr.

Quantità: **690**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Yogurt magro bianco
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,125

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Sale - Sale da cucina fino arricchito con iodio conf. 1 kg

Quantità: **2556**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Sale da cucina fino arricchito con iodio conf. 1 kg
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di sale	Si	Valore unico ammesso	fino
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	1 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi a pasta dura - Grana Padano

Quantità: **5091**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Grana Padano
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore minimo ammesso	>=24 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi a pasta filata - Mozzarella per pizza

Quantità: **171**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	------------------	----------------------	----------------

	FORNITORE		
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Mozzarella per pizza
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Panetto
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi a pasta filata - Mozzarella

Quantità: 2463

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Mozzarella
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi molli senza crosta - Formaggio senza polifosfati conf. 30 gr.

Quantità: 1011

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Formaggio senza polifosfati conf. 30 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,03
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi molli senza crosta - Ricotta di mucca fresca conf. 100 gr.

Quantità: 1425

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Ricotta di mucca fresca conf. 100 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pomodori pelati - Pomodori pelati a basso impatto ambientale

Quantità: 25380

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	1
Tipologia	Si	Valore unico ammesso	Normale, superiore
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi molli senza crosta - Ricotta di mucca fresca conf. 1-1,5 kg.

Quantità: 1029

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Ricotta di mucca fresca conf. 1-1,5 kg.

Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Ricotta di mucca fresca conf. 1-1,5 kg.
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore suggerito	1,5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi molli senza crosta - Stracchino BIO conf. 100 gr.

Quantità: **3165**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Stracchino conf. 100 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Formaggi molli senza crosta - Robiola

Quantità: **300**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Robiola
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Tipologia di porzionamento	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione
Porzionamento medio [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di	Si	Nessuna regola	

misura IVA esclusa			
--------------------	--	--	--

Lotto 3 - Conserve vegetali - Funghi champignon al naturale

Quantità: 36

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Funghi champignon al naturale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Misto Uovo - Uova intere pastorizzate

Quantità: 3900

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Uova intere pastorizzate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	1
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Crema di riso precotta

Quantità: 261

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Crema di riso precotta
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Crema di riso precotta
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,2

Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di coniglio conf. 80 gr.

Quantità: 75

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di coniglio
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	coniglio
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Biscotti prima infanzia monoporzione conf. 50/60 gr.

Quantità: 600

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Biscotti prima infanzia
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Biscotti prima infanzia
Formato confezione [kg]	Si	Valori compresi tra	$\geq 0,05 \mid \leq 0,06$
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di verdura conf. 80 gr.

Quantità: 87

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di verdura
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di verdura
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di manzo conf. 80 gr.

Quantità: 204

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di manzo
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	manzo
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Pancarrèaproteico

Quantità: 6

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Pane biscottato aproteico
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	Pane biscottato aproteico
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,250
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di	Si	Nessuna regola	

misura IVA esclusa			
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di prosciutto conf. 80 gr.

Quantità: 39

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di prosciutto
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	prosciutto
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti per l'infanzia - Omogeneizzato di vitello conf. 80 gr.

Quantità: 243

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Omogeneizzato di vitello
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipologia di prodotto	Si	Valore unico ammesso	vitello
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prosciutto crudo - Prosciutto crudo di Parma in monoporzioni

Quantità: 75

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	------------------	----------------------	----------------

	FORNITORE		
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Prosciutto crudo di Parma in monoporzioni
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve di frutta - Confettura monoporzione 25/30 gr.

Quantità: 270

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Confettura monoporzione 25/30 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,030
Prodotto in conserva	Si	Valore unico ammesso	Confettura
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Aceto - Aceto di vino bianco conf. 1 lt

Quantità: 2031

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Aceto di vino bianco conf. 1 lt
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di aceto	Si	Valore unico ammesso	Aceto di vino bianco
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	1 l
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2

Note	No	Nessuna regola	
------	----	----------------	--

Lotto 3 - Biscotti - Biscotti aproteici con zucchero

Quantità: 12

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Biscotti aproteici con zucchero
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	Si	Nessuna regola	
Marca	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Aceto - Aceto di vino bianco monodose 10 ml.

Quantità: 9

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Aceto di vino bianco monodose 10 ml.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Tipo di aceto	Si	Valore unico ammesso	Aceto di vino bianco
Formato confezione	Si	Valore unico ammesso	Monoporzione bustina da 10 ml. Circa
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Salse - Besciamella conf. 500 ml.

Quantità: 1164

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Besciamella conf. 500 ml.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]

Tipo di salsa	Si	Valore unico ammesso	Besciamella
Formato confezione	Si	Valore suggerito	500 ml.
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pasta all'uovo - Tortellini freschi per primi piatti asciutti

Quantità: 177

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Tortellini freschi per primi piatti asciutti
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pane confezionato in cassetta - Fette biscottate bifette monorazione conf. 14 gr.

Quantità: 7950

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fette biscottate bifette monorazione conf. 14 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,014
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Orzo perlato BIO

Quantità: 90

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Orzo perlato
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Pane confezionato in cassetta - Fette biscottate senza glutine

Quantità: 120

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Fette biscottate senza glutine
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,25
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve ittiche - Filetti di alici in olio di oliva

Quantità: 9

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Filetti di alici in olio di oliva
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

--	--	--	--

Lotto 3 - Conserve ittiche - Tonno in olio di oliva conf. 1730 gr.

Quantità: **1458**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Tonno in olio di oliva conf. 1730 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	1,730
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve ittiche - Tonno in olio di oliva conf. 80 gr.

Quantità: **360**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Tonno in olio di oliva conf. 80 gr.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sott'olio
Formato confezione [kg]	Si	Valore unico ammesso	0,08
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Camomilla - Camomilla in filtri da 1,5 gr

Quantità: **72**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Camomilla in filtri da 1,5 gr
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	0,0015 kg

Numero filtri nella confezione	Si	Valore suggerito	100
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Prodotti alimentari vari - Farro perlato BIO

Quantità: 90

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Farro perlato
Unità di misura	Si	Lista di scelte	Kg
Note	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	2
Prezzo	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Caffè- Caffè d'orzo idrosolubile

Quantità: 1965

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Caffè d'orzo idrosolubile
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Qualità del prodotto	Si	Valore unico ammesso	Caffè d'orzo
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	idrosolubile
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,5
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Capperi sotto sale

Quantità: 9

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Capperi sotto sale
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Sotto sale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	0,25

Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Conserve vegetali - Ceci lessati

Quantità: 2889

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Ceci lessati
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Tipo di conserva	Si	Valore unico ammesso	Naturale
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	3
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Spezie - Chiodi di garofano intero

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Chiodi di garofano intero
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Intero
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,25 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Erbe aromatiche disidratate - Condimento per arrosti tritato

Quantità: 3

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Condimento per arrosti tritato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato prodotto	Si	Valore unico ammesso	Tritato
Formato confezione	Si	Valore suggerito	0,5 kg
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	1
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 3 - Misto Uovo - Albume uovo pastorizzato

Quantità: 483

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	No	Valore unico ammesso	Uova sgusciate confezionate
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	No	Nessuna regola	
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	1 2 3 4 5
Note	No	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

LOTTO 4 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	4
Denominazione	Lotto 4
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
N° articoli	1
Totale base d'asta	180.000,00

Lotto 4 - Frutta e Verdura fresca

Quantità: 1

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	----------------------------	----------------------	----------------

Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Frutta e Verdura fresca
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Categoria commerciale	Si	Valore unico ammesso	Frutta e Verdura fresca
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	Si	Valore unico ammesso	Ai sensi del punto 9.1 del capitolato d'oneri la percentuale unica di sconto offerta da applicare al listino dei prezzi rilevati sul mercato ortofrutticolo di Cesena ai fini della fatturazione dei prodotti del lotto 4 e' determinato come segue: $[(\text{importo a base d'asta del lotto 4 IVA esclusa}) - (\text{prezzo offerto dalla ditta riportato nel campo "prezzo offerto per unita' di misura IVA esclusa" del lotto 4})]/(\text{importo a base d'asta del lotto 4 IVA esclusa})$
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	

LOTTO 5 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	5
Denominazione	Lotto 5
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
N° articoli	3
Totale base d'asta	78.600,00

Lotto 5 - Acqua minerale - Acqua oligominerale naturale conf. 0,5 lt.

Quantità: 36750

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Acqua oligominerale naturale conf. 0,5 lt.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Formato confezione [l]	Si	Valore unico ammesso	0,5
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	1
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 5 - Acqua minerale - Acqua oligominerale naturale conf. 1,5 lt.

Quantità: 772650

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Acqua oligominerale naturale in pet da 1,5 l.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Formato confezione [l]	Si	Valore unico ammesso	1,5
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	1
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 5 - Acqua minerale - Acqua oligominerale frizzante conf. 0,5 lt.

Quantità: 1650

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Acqua oligominerale frizzante conf. 0,5 lt.
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Litro [l]
Formato confezione [l]	Si	Valore unico ammesso	0,5
Frequenza di consegna	Si	Lista di scelte	1
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Note	No	Nessuna regola	

LOTTO 6 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	6
Denominazione	Lotto 6
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI
N° articoli	5
Totale base d'asta	225.000,00

Lotto 6 - Tacchino surgelato - Fesa di tacchino in rete

Quantità: 13068

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
----------------	------------------	----------------------	----------------

	FORNITORE		
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Fesa di tacchino in rete
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Lotto 6 - Pollo surgelato - busto di pollo surgelato

Quantità: 7548

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Busto di pollo di classe A surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore minimo ammesso	>=1
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 6 - Pollo surgelato - Petti di pollo surgelati

Quantità: 13320

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Petto di pollo di classe A surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,5
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
--	----	----------------	--

Lotto 6 - Pollo surgelato - Fettine di petto di pollo surgelate

Quantità: 5892

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazione di vendita	Si	Valore unico ammesso	Petto di pollo classe A a fette surgelato/congelato
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	Si	Valore suggerito	0,15
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Valore unico ammesso	Nazionale
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

Lotto 6 - Tacchino surgelato - Fettine di fesa di tacchino

Quantità: 1008

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Taglio anatomico	Si	Valore unico ammesso	Fettine di fesa di tacchino
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	chilogrammi [kg]
Peso medio taglio anatomico [kg]	No	Nessuna regola	
Provenienza geografica del prodotto (A/M/S)	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	
Numero di consegne nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	No	Nessuna regola	

LOTTO 7 - DATI DI LOTTO

N° Lotto	7
Denominazione	Lotto 7
CIG	Non previsto
Categoria/e di ammissione	DERRATE ALIMENTARI

N° articoli	1
Totale base d'asta	63.000,00

Lotto 7 - Surgelati/Congelati prodotti ittici - Filetto di platessa

Quantità: **6000**

CARATTERISTICA	OBBLIGATORIA PER FORNITORE	REGOLA DI AMMISSIONE	VALORI AMMESSI
Denominazioni di vendita	Si	Valore unico ammesso	Filetti di platessa surgelati/congelati (non panati)
Unità di misura	Si	Valore unico ammesso	Chilogrammo [kg]
Formato confezione [kg]	Si	Valore suggerito	5
Frequenza di consegna nella settimana	Si	Lista di scelte	2
Note	Si	Nessuna regola	
Marca del prodotto offerto	Si	Nessuna regola	
Prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa	Si	Nessuna regola	

ALLEGATO N° 2 ALLA DETERMINA N° 437
 DEL 29 LUG. 2019 COMPOSTO DI N° 24 pagg.

CAPITOLATO TECNICO INTEGRATIVO
CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI

CARATTERISTICHE MINIME
COMUNI AI PRODOTTI DI CUI AL PRESENTE CAPITOLATO

Tutti i prodotti e le rispettive materie prime devono essere di prima scelta, devono avere caratteristiche merceologiche, aspetto, colore, aroma, sapore, forma, struttura e odore caratteristico ossia corrispondenti alla natura del prodotto; devono essere in stato di perfetta conservazione, privi di corpi estranei; devono essere forniti in confezioni integre (in particolare le latte litografate devono essere stagne, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna).

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a 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.

Tutti i prodotti e le rispettive materie prime devono essere conformi alle norme vigenti in materia e successive modifiche e/o integrazioni che dovessero intervenire durante la vigenza del contratto (proroghe comprese), compresa la normativa in materia di: produzione, macellazione e surgelamento, caratteristiche degli stabilimenti nei quali vengono svolte le suddette attività, confezionamento, etichettatura, imballaggio, immissione in commercio, conservazione, trasporto e rintracciabilità di generi alimentari.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le imprese hanno la facoltà di effettuare un sopralluogo (*previo appuntamento da concordare telefonando al n°0721/882045-882254 per Fano oppure 0721/362362 per Pesaro*) al fine di verificare la dislocazione dei magazzini presso i quali dovrà essere consegnata la merce.

LOTTO N°1 – PANE e CROSTATA FRESCA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

PANE FRESCO COMUNE SENZA SALE E AL LATTE

Il pane fresco comune senza sale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Caratteristiche del pane:

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

Confezionamento:

- pane fresco comune senza sale da gr.50 circa;
- pane fresco al latte da gr.50 circa;

- **in caso di 2 o più festività consecutive si richiede la fornitura di pane fresco comune a fette ricavate da filoni da kg. 0,5-1 confezionato in monoporzioni da g.50-70 circa;**
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti;

PANE FRESCO COMUNE SENZA SALE “A BASSO IMPATTO AMBIENTALE”

Il pane fresco comune senza sale deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero tipo "0" proveniente da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99, acqua, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Caratteristiche del pane:

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

Confezionamento:

- pane fresco comune senza sale da gr.50 circa;
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

PANE FRESCO INTEGRALE

Il pane integrale dovrà essere prodotto con farina integrale ed essere confezionato analogamente al pane comune. Deve avere le stesse caratteristiche del pane fresco comune. Il pane dovrà risultare non addizionato artificialmente di crusca ma provenire da farina integrale di grano tenero.

Confezionamento:

- pane integrale fresco da gr. 50
- ogni singolo pezzo dovrà essere confezionato con film termoplastico flessibile o altro involucro protettivo conforme alle norme legislative e regolamentari vigenti.

PANGRATTATO:

Caratteristiche:

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

Confezionamento:

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

CROSTATA FRESCA con marmellata di prima qualità, gusti vari.

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

I prodotti devono essere trasportati in contenitori di materiale lavabile con adeguata ed igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti al solo trasporto di pane e/o prodotti da forno e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino cucina indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano (piano interrato) oppure cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli Pesaro (3° piano)) nel seguente orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.30 alle 9.00.

La consegna dovrà avvenire tutti i giorni esclusa la domenica o le altre festività (per le quali deve essere consegnato il giorno precedente) e comunque con cadenza tale da assicurare, in caso di più giorni di festività consecutivi, che il prodotto consegnato abbia al massimo la data di scadenza coincidente con il primo giorno naturale consecutivo successivo alle suddette festività.

Gli ordini verranno emessi il giorno precedente quello in cui dovrà avvenire la consegna. Gli ordini verranno emessi esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante).

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 2 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

LOTTO N° 2 - SURGELATI (PASTA, VERDURE, PESCE E CARNE)

PASTA SURGELATA

- **Sfoglia per lasagne surgelata**, di prima qualità.
Confezioni da 2 kg cad. circa.
- **Passatelli surgelati**, di prima qualità.
Confezioni da 1-3 kg cad. circa.
- **Tortellini per brodo surgelati**, con ripieno di carne, formaggio, uova, pane grattugiato (con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle e tutti i prodotti bovini chiamati "quarti"), che abbiano una percentuale di ripieno non inferiore al 28%, di prima qualità. Confezioni da 1-3 kg cad. circa.
- **Gnocchetti di patate surgelati**, di prima qualità.
Confezioni da 1-3 kg cad. circa.
- **Ravioli di ricotta e spinaci surgelati**, di prima qualità, una percentuale di ripieno non inferiore al 28%, in confezioni da massimo kg 10.
- **Impasto per pizza surgelato**, semilavorato e lievitato per almeno 24 ore in panetti o già sfogliato, in pezzature non superiori a kg 1.

Gli ingredienti impiegati per la preparazione della pasta surgelata devono possedere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia per il medesimo prodotto fresco.

VERDURE SURGELATE

- **Bieta a cubetti, carote a rondelle, fagiolini fini (calibro 8,5-9,5 mm), patate per usi vari (es. patata lessata), piselli fini (calibro 8,75-10,2 mm), spinaci a cubetti**: tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi

negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.

- **Broccoli a rosette, carciofi a spicchi, cavolfiore, cavolini di bruxelles , cuori di carciofo, finocchi a spicchi, melanzane grigliate, minestrone minimo 10 varietà di verdure, misto funghi tagliati per risotto, patate a spicchi per arrosto, patate pre-fritte stick, peperoni grigliati, punte di asparagi, zucchine a rondelle, zucchine grigliate, zucca gialla a cubetti.**

Tutte le verdure surgelate devono essere: surgelate fresche, di prima qualità, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima coltura allo stato di freschezza, prive di impurità, accuratamente pulite, mondate e tagliate, non devono presentare corpi estranei, insetti, vegetali diversi da quelli dichiarati, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento, essiccamenti, disidratazioni, ossidazioni dei pigmenti.

Gli spinaci e le bietole dovranno essere cubetti. Le restanti verdure devono essere congelate singolarmente.

Confezioni da 1/2,5 kg cad. circa.

PESCE SURGELATO

- **Vongole** sgusciate, lessate e congelate nel liquido di governo, in panetti da 1 kg. lordo, prodotto netto sgocciolato kg. 0,5.
- **Misto mare surgelato (preparato per sughi)**, almeno 4 differenti componenti ittici, di prima qualità, in panetti da 1-2 kg circa.
- **Gamberetti surgelati (no sgusciati)**, senza testa, n°50/60 pezzi per kg, in confezioni da 0,5-1 kg.
- **Filetto di platessa surgelato** di prima qualità, senza pelle, del peso di circa 150-200 gr. cad., congelato singolarmente, in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Coda di rospo surgelata** di prima qualità, senza pelle, del peso di circa 250 gr. cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Trancio di palombo surgelato** di prima qualità, senza pelle, del peso di circa 250 gr. cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Sogliole surgelate** di prima qualità, intere, con la pelle solo da un lato, eviscerate, congelate singolarmente (non in panetti), del peso di circa 150-180 gr. cad. In confezioni da circa 5-10 kg. cad.
- **Seppie surgelate** di prima qualità, pulite, del peso di circa 300/400 gr cad. in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Anelli di totano surgelati** di prima qualità, puliti, in confezione da 500/1000 gr al netto della sgocciolatura.
- **Cuori di nasello** di prima qualità senza pelle e senza spine, del peso di circa 150-200 gr. cad, in confezioni da 5-10 kg
- **Baccalà bagnato surgelato** di prima qualità, pulito e senza pelle e spine, del peso di circa 150/200 gr cad. in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Cozze sgusciate** congelate precotte in sacchetti da 1 kg. lordo, prodotto netto sgocciolato kg. 0,5.

Per tutte le tipologie di pesce e molluschi surgelati la glassatura deve formare uno strato uniforme e continuo. Tutte le tipologie di pesce e molluschi surgelati: devono essere in buono stato di conservazione; presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; devono essere di provenienza atlantica o nazionale.

CARNE SURGELATA

Tutta la carne surgelata richiesta deve possedere le caratteristiche seguenti.

Deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, proveniente da animali sani, in ottime condizioni di nutrizione, con rapporto quantitativo tra carni e grassi rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

L'intero ciclo produttivo delle carni si deve svolgere in Italia (compresa la macellazione).

Negli allevamenti deve esserci documentazione scritta e aggiornata relativa all'alimentazione somministrata, di origine vegetale.

Tutte le tipologie richieste di carne surgelata (vitellone, suino, carne avunicola, agnello) devono avere caratteristiche merceologiche corrispondenti alle carni fresche, devono essere conformi alle norme igieniche in materia, devono provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei e autorizzati a norma delle disposizioni vigenti.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge. I materiali impiegati per il confezionamento devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti.

La carne deve essere ben tolettata e non deve presentare all'interno dell'involucro sierosità di alcun genere o cristalli di ghiaccio, né tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco grigie, tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere.

La carne di vitellone consegnata dovrà essere stata preventivamente frollata per almeno 10 giorni in cella frigorifera a 4/5° C.

Limitatamente ai prodotti avicunicoli, essi devono altresì provenire da allevamenti sottoposti a vigilanza sanitaria ai sensi della legge vigente e da animali di prima qualità, classe A, ben nutriti, non gonfiati, sani, ben allevati a terra, di regolare sviluppo. La loro carne deve essere chiara, tenera e del profumo naturale, esente da fratture, edemi ed ematomi, priva di penne. Tali carni debbono corrispondere alle descrizioni di ordine igienico sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio ed il trasporto delle carni avicunicole.

CARNE DI VITELLONE SURGELATA

- **Cosce posteriori di vitellone surgelate, senza osso, quattro tagli anatomici (noce, scamone, sottofesa e fesa).** I tagli dovranno essere opportunamente disossati, sgrassati, pronti al taglio e ben tolettati. Dopo lo scongelamento la carne deve essere di ottima consistenza, non flaccida, a grana fine, non infiltrante di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, di buona conformazione, di colore roseo/rosso e comunque non scuro, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito. Il tenore di grasso lipidico non dovrà essere superiore al 5%.
- **Hamburger di vitellone surgelati,** di prima qualità, del peso di gr.100-120 circa cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad. Realizzati con carne di vitellone opportunamente disossata, sgrassata e ben tolettata. Dopo lo scongelamento la carne deve essere di ottima consistenza, non flaccida, a grana fine, non infiltrante di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, di buona conformazione, di colore roseo/rosso e comunque non scuro, con grasso di struttura bianco e ben distribuito. Il tenore di grasso lipidico non dovrà essere superiore al 5%.
- **Ossa di bovino tagliate per brodo, surgelate,** di prima qualità, in confezioni da circa 5 kg cad.
- **Fettine di filetto di vitellone, surgelate singolarmente,** con una grammatura di circa 100-120 gr. cad., in confezioni da circa 5 kg cad. Realizzate con carne di vitellone opportunamente disossata, sgrassata e ben tolettata. Dopo lo scongelamento la carne deve essere di ottima consistenza, non flaccida, a grana fine, non infiltrante di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, di buona conformazione, di colore roseo/rosso e comunque non scuro, con grasso di struttura bianco e ben distribuito. Il tenore di grasso lipidico non dovrà essere superiore al 5%.
- **Lombata di vitellone surgelata senza osso.** Dopo lo scongelamento la carne deve essere di ottima consistenza, non flaccida, a grana fine, non infiltrante di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, di buona conformazione, di colore roseo/rosso e comunque

non scuro, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito. Il tenore di grasso lipidico non dovrà essere superiore al 5%.

CARNE SUINA SURGELATA

- **Lonza disossata/filone di suino (senza osso) surgelato**, di giusta frollatura, di prima qualità, del peso di circa 3-5 kg. cad., in confezioni da circa 5-15 kg cad.
- **Salsiccia di maiale surgelata**, di prima qualità, grasso max 25%, senza aglio, del peso di circa 100-150 gr. cad., in confezioni da circa 3-5 kg cad.
- **Spalla di maiale (senza osso) surgelata**, di giusta frollatura, di prima qualità, del peso di circa 4-5 kg. cad., in confezioni da circa 5-15 kg cad.

Dopo lo scongelamento la carne deve risultare compatta e non eccessivamente umida o rilassata, di color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine e venatura scarsa.

CARNE DI AGNELLO SURGELATA

- **Cosce di agnello porzionate surgelate**, opportunamente sgrassate e ben tolettate, di prima qualità, da gr. 250 circa.
- **Bracioline/costolette di agnello porzionate surgelate**, opportunamente sgrassate e ben tolettate, di prima qualità, da gr. 100 circa.

Le carni dopo lo scongelamento devono essere di ottima consistenza, non flaccide, a grana fine, non infiltranti di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito.

Tutti i prodotti surgelati oggetto del presente lotto devono essere state conservati a temperatura non superiore ai -18°C.

CARNE AVICUNICOLA SURGELATA

- **Coscette di pollo surgelate** di prima qualità, senza schiena, prive di penne, da 250 gr. circa cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Sovracosce di pollo disossate surgelate**, senza pelle, di prima qualità, prive di penne, da 200 gr. circa cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Spiedini misti di tacchino, pollo, salsiccia di suino e zucchine surgelati** di prima qualità, senza pelle, del peso di circa 150 gr. cad. di cui almeno 120 g. di carne, in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Busto di pollo surgelato** di prima qualità, privo di penne, privo di testa e di zampe, ben sviscerato, da 1-1,3 kg. circa cad., di classe A.
- **Petti di pollo surgelati** di prima qualità, senza pelle, in confezioni da circa 5-10 kg cad. Ciascun petto intero dovrà pesare circa 400-500 gr.
- **Fettine di petto di pollo surgelato** (ciascuna fetta dovrà essere del peso di circa 120/150 gr.) di prima qualità, senza pelle e senza struttura ossea. Dovrà essere fornito in confezioni da circa 4-10 kg cad.
- **Fesa di tacchino a fette surgelato (ciascuna fetta dovrà essere del peso di circa 120/150 gr.)** di prima qualità, ottenuto da tacchino maschio o tacchino americano, senza pelle e senza struttura ossea. Dovrà essere fornito in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Fesa di tacchino in rete surgelata (no arrotolata)** di prima qualità, senza pelle e senza struttura ossea, ottenuta da tacchino maschio o tacchino americano, del peso di circa 3/5 kg cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Conigli surgelati**, dovranno essere forniti spellati, privi di testa, zampe ed interiora, il loro peso vivo dovrà essere di oltre Kg. 2,5, di prima qualità.
- **Faraona** di prima qualità, priva di testa, zampe, interiora e penne, ben sviscerata, di 1-1,5 kg circa.

- **Cappone** di prima qualità, priva di testa, zampe, interiora e penne, ben sviscerato, di 1,5- 2 kg circa.

Le carni dopo lo scongelamento devono essere di colore rosso/rosa, di ottima consistenza, non flaccide, a grana fine, non infiltranti di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce di Fano dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" Via Veneto 2 Fano (piano interrato) (orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.30 alle 11.00), entro 3 (tre) giorni naturali consecutivi continui decorrenti dalla data di ricevimento dell'ordine scritto emesso esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante) e trasmesso al fornitore a mezzo fax.

Gli ordini verranno emessi presumibilmente due volte alla settimana.

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 48 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 3 (tre) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

In relazione al presente lotto si precisa quanto segue:

- le ditte sono tenute a quotare tutti i prodotti del lotto e, ai fini dell'attribuzione del punteggio economico, verrà preso in considerazione l'importo complessivo del lotto n°2 offerto da ciascuna ditta;
- il contratto con la ditta aggiudicataria del lotto n°2 verrà sottoscritto per un importo pari all'importo complessivo del lotto n°2 offerto in sede di gara, al netto del prezzo complessivo offerto dalla succitata ditta per i seguenti prodotti: busto di pollo surgelato, petti di pollo surgelati, fettine di petto di pollo surgelato, fesa di tacchino surgelata, fesa di tacchino a fette surgelata, filetto di platessa surgelato. Durante la vigenza contrattuale questa Azienda si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di acquisto dei suddetti prodotti, nel caso in cui i lotti n°6 e/o n°7 non vengano aggiudicati.

LOTTO N° 3 - GENERI DI VITTO VARI

SALUMI

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Prosciutto cotto** di prima qualità senza: glutine, polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati aggiunti. Ottenuto da coscio intero magro di suino, fresco non congelato, di provenienza nazionale privo di infiltrazioni di grasso, con lardo di pochi millimetri, senza cotenna, di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa opaco, di odore gradevole, compatto al taglio dove sia evidenziato la naturale disposizione dei grassi e dei fasci muscolari; **affettato**, confezionato sottovuoto, in confezioni **monoporzione** da circa 70-80 gr. cad.
- **Prosciutto cotto** di prima qualità senza: glutine, polifosfati aggiunti, lattosio, caseinati aggiunti. Ottenuto da coscio intero magro di suino, fresco non congelato, di provenienza nazionale privo di infiltrazioni di grasso, con lardo di pochi millimetri, rivestito solo parzialmente della propria cotenna, di aspetto asciutto e morbido, di colorito rosa opaco, di odore gradevole, compatto al taglio dove sia evidenziato la naturale disposizione dei grassi e dei fasci muscolari. Dovrà essere fornito in pezzatura di forma rettangolare/tranci del peso di ca 7-8 kg, confezionato sottovuoto.
- **Prosciutto crudo di "Parma" DOP** di cui alla Legge n° 265 del 13/02/1990, confezionato sottovuoto, senza osso, del peso di circa 7-8 kg, stagionatura minima 12 mesi, ogni singolo prosciutto dovrà riprodurre sulla cute il marchio a fuoco della corona;

- **Prosciutto crudo di "Parma" DOP** di cui alla Legge n° 265 del 13/02/1990, confezionato sottovuoto, senza osso, stagionatura minima 12 mesi, **affettato**, in confezioni **monoporzione** da circa 70-80 gr. cad., di prima qualità;
- **Mortadella Bologna IGP**, confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose e i grassi secondari e di scarto; le parti di magro e grasso proporzionalmente distribuite. Il prodotto selezionato deve risultare compatto, l'odore deve essere gradevole ma non troppo aromatico. La mortadella deve essere senza polifosfati, deve avere forma cilindrica e peso di circa 5-8 kg.
- **Salame "Milano"** di prima qualità, confezionato con carne di suino proporzionalmente misto di carne e grasso ben amalgamati, insaccato in budello corto di suino, stagionatura adeguata, con pasta consistente, colore e odore caratteristico. Peso di circa 2 kg.
- **Pancetta arrotolata** di suino, senza cotenna, cruda, stagionata adeguatamente, poco drogata, dolce, di forma cilindrica. Peso di circa 2-2,5 kg.
- **Speck alto Adige IGP** di prima qualità, con un'affumicatura leggera della coscia magra e salata di maiale, una stagionatura media di 22 settimane, del peso di circa 2- 3 kg cad.

Tutti i salumi e gli insaccati devono essere forniti al giusto punto di stagionatura e devono essere privi di polifosfati, non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Il controllo quantitativo verrà effettuato all'atto del ricevimento della merce. Il peso riconosciuto sarà quello riscontrato all'atto del ricevimento.

UOVA

- **Uova intere pastorizzate** in confezioni da 250ml/1 litro di gallina, fresche, di produzione nazionale, sgusciate, della Categoria A/B, assolutamente assenti odori anomali; non devono essere presenti frammenti di guscio od altre impurezze; la temperatura del prodotto all'arrivo non deve superare i 4° C e deve essere consegnato in contenitori sterilizzati coibentati in camion refrigerati;
- **Albume di uova pastorizzate** in confezioni da 250ml/1 litro di gallina, fresche, di produzione nazionale, sgusciate, della Categoria A/B, assolutamente assenti odori anomali; non devono essere presenti frammenti di guscio od altre impurezze; la temperatura del prodotto all'arrivo non deve superare i 4° C e deve essere consegnato in contenitori sterilizzati coibentati in camion refrigerati.

FORMAGGIE BURRO

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Burro:** ottenuto da panna sottoposta alla pastorizzazione. All'esame sommario deve risultare fresco, privo di qualsiasi difetto ed imperfezione, di un bel colore giallo paglierino sia alla superficie sia all'interno, privo di sapori o di odori anomali. Dovrà essere fornito in confezioni da 0,25-0,5 kg. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Mozzarella:** formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. La pasta deve essere morbida, bianco-paglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo. Dovrà essere fornita in pezzatura da gr. 100 in buste singole ermeticamente chiuse, con il relativo liquido di

governo; deve avere una scadenza di almeno 15 (quindici) giorni posteriore alla data di consegna. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Stracchino:** formaggio ricavato da latte intero di vaccino, a pasta cruda, morbida, abbastanza cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione; di colorito latteburro; deve essere assolutamente esente da materie estranee; deve essere fornito in pezzatura da gr. 100 confezionato singolarmente; deve avere una data di scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Yogurt “a basso impatto ambientale”,** magro, bianco, in vasetti da gr.125; devono avere scadenza di almeno 20 (venti) giorni posteriore alla data di consegna e riportare tutti la medesima scadenza. **I suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Caciotta:** così comunemente denominata, formaggio di latte vaccino **in confezioni monoporzione sottovuoto da gr.80-100 cad.,** con pasta soda, compatta, privo di sierosità, senza crepe interne ed esterne, senza muffe, di giusta salatura, deve avere una scadenza di almeno un mese posteriore alla data di consegna.
- **Fontal:** maturazione media di tre mesi; **in tranci (rettangolare o tonda) del peso di circa 3 kg;** deve avere una scadenza di almeno 1 mese posteriore alla data di consegna;
- **Fontal:** maturazione media di tre mesi; **in confezioni monoporzione da circa 80-100 gr;** deve avere una scadenza di almeno 1 mese posteriore alla data di consegna;
- **Emmentaler Switzerland,** stagionato per almeno 8 mesi, prodotto con latte vaccino crudo, grandezza dell'occhiatura media, in confezioni monoporzione da circa 80-100 gr; deve avere una scadenza di almeno 1 mese posteriore alla data di consegna;
- **Grana Padano DOP di prima qualità:** di provenienza della zona di produzione delimitata dal DPR 90/1055 n°1269 e successive modifiche; marchiato a fuoco “Grana Padano”, con stagionatura di almeno 18 mesi; peso della forma non inferiore a Kg. 24.
- **Formaggini:** devono avere tutti i requisiti dei formaggi fusi previsti dalla legge vigente, con pasta bianca compatta. Devono avere il peso di 20-30 gr. circa cadauno ed essere privi di polifosfati. Devono essere di latte di vacca intero. Devono avere una scadenza di circa 2 mesi posteriore alla data di consegna;
- **Ricotta di mucca:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, in confezioni da circa kg 1,5, deve avere una scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Mozzarella per pizza:** formaggio a pasta filata prodotto esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. La pasta deve essere morbida, biancopaglierina, con struttura caratteristica a foglie e di sapore leggermente acidulo. Dovrà essere

fornita in pezzatura da 1 kg circa in buste singole ermeticamente chiuse; deve avere una scadenza di almeno 15 (quindici) giorni posteriore alla data di consegna;

- **Ricotta di mucca:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, confezionata in porzioni da circa gr. 100, deve avere una scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Robiola:** prodotta da siero residuo di latte di mucca ad avvenuta cottura del formaggio; pasta bianca, cremosa, di sapore dolce, confezionata in porzioni da circa gr. 100; deve avere una scadenza di almeno 10 (dieci) giorni posteriore alla data di consegna;
- **Besciamella UHT**, di prima qualità, in confezioni da 500 ml.
- **Panna da cucina UHT**, di prima qualità, in confezioni da 500 ml.
- **Yogurt “convenzionale” (no magro) in vasetti da gr.125, alla frutta, senza pezzi (solo frutta frullata):** ovvero il latte fermentato acido, deve essere prodotto con latte vaccino, può essere addizionato di sostanze consentite per evitare formazioni di muffe.

Lo yogurt alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazione a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta nelle percentuali non superiori al 30% del peso del prodotto finito. Devono avere una scadenza di almeno 20 (venti) giorni posteriore alla data di consegna e riportare tutti la medesima scadenza.

Tutti i prodotti devono essere di prima qualità; privi di ogni additivo; privi di muffe, larve o altri insetti e non bacati da acheri; devono presentare un contenuto minimo di materia grassa, riferito alla sostanza secca, rispettivamente prescritti per ogni prodotto.

Per i formaggi e il burro il controllo quantitativo verrà effettuato all'atto del ricevimento della merce. Il peso riconosciuto sarà quello riscontrato all'atto del ricevimento.

LATTE

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Latte “a basso impatto ambientale” UHT a lunga conservazione parzialmente scremato in confezioni da lt. 1**, deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con menzione “*da consumarsi preferibilmente entro*”, seguita dalla data riferita al giorno, al mese, all'anno. La denominazione del tipo di latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione, così come sopra definito, nonché i termini di conservazione, devono figurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore. Limitatamente al latte parzialmente scremato, esso deve contenere una percentuale di grassi non superiore all'1,8%. **Deve provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Latte “convenzionale” UHT a lunga conservazione parzialmente scremato in confezioni da lt. 1**, deve riportare sul contenitore il termine di conservazione, indicato con menzione “*da consumarsi preferibilmente entro*”, seguita dalla data riferita al giorno, al mese, all'anno. La denominazione del tipo di latte sottoposto a trattamento di sterilizzazione, così come sopra definito, nonché i termini di conservazione, devono figurare per intero nello stesso campo visivo del contenitore. Limitatamente al latte parzialmente scremato, esso deve contenere una percentuale di grassi non superiore all'1,8%.

Limitatamente al latte a lunga conservazione, al momento della consegna esso deve avere un termine minimo residuo di conservazione di almeno 2 (due) mesi.

- **Latte delattosato** in conf. da 500 ml.
- **Bevanda di riso** in conf. da 500 ml.

PASTA SECCA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Pasta integrale:** deve essere confezionata secondo la normativa vigente in materia. Deve essere fornita in confezioni da 250-1000 gr. ed in diversi formati per asciutto, pertanto l'aggiudicatario deve presentare, a corredo dell'offerta, relazione da cui si evincano i formati di pasta disponibili. Deve provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.
- **Pasta di semola di grano duro formato asciutto:** deve essere confezionata con sfarinato di semola di grano duro secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e successive modificazioni ed integrazioni. Deve contenere un valore almeno del 13,5% di proteine e, possibilmente, deve possedere un alto contenuto di glutine e aver subito un trattamento di essiccamento rapido ad alte temperature. Deve essere idonea a "*mantenere la cottura*" durante il veicolamento tra il Centro di cottura ubicato a Fano e il Presidio Ospedaliero di Pesaro in cui verrà somministrata. Deve essere fornita in confezioni da 1-5 kg ed in diversi formati **per asciutto** (pennette, sedanini, fusilli, farfalle, pipette rigate (gobbeti), spaghetti, tortiglioni, ecc.), pertanto l'aggiudicatario deve presentare, a corredo dell'offerta, relazione da cui si evincano i formati di pasta disponibili.
- **Pasta di semola di grano duro formato brodo:** deve essere confezionata con sfarinato di semola di grano duro secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e successive modificazioni ed integrazioni. Deve essere idonea a "*mantenere la cottura*" durante il veicolamento tra il Centro di cottura ubicato a Fano e il Presidio Ospedaliero di Pesaro in cui verrà somministrata. Deve essere fornita in confezioni da 1-5 kg ed in diversi formati **per brodo** (ditalini, maltagliati, stelline, peperini, anellini, filini, puntine, grattini, ecc.), pertanto l'aggiudicatario deve presentare, a corredo dell'offerta, relazione da cui si evincano i formati di pasta disponibili.
- **Pasta all'uovo secca:** dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina, secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia e successive modificazioni ed integrazioni. Deve essere fornita in confezioni da 0,5-2 kg in diversi formati per asciutto (paglia e fieno, tagliatelle, ecc.) e per brodo (quadrucci, risini, filini, grattini, ecc.).

Indipendentemente dai requisiti di cui sopra, le paste dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche: essicata, immune da insetti o corpi estranei, stato di perfetta conservazione, odore e sapore gradevoli, che non denuncino sofisticazioni o adulterazioni, aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura interna non farinosa; resistenza alla cottura senza disfarsi o diventare collosa e senza che nell'acqua rimangano frammenti di pasta. Si precisa che dopo la cottura la pasta è riposta in carrelli termici per circa 45'. Pertanto dovrà resistere alla cottura senza scuocersi fino al momento della somministrazione al pz.

PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Tortellini di carne freschi,** di prima qualità, con ripieno di carne bovina e/o suino, formaggio, uova, pane grattugiato (con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle e tutti i prodotti bovini chiamati "quarti"), con una percentuale di ripieno non inferiore al 28%, di prima qualità, in confezioni da kg 1-3.

- **Ravioli freschi con ripieno di ricotta e spinaci**, di prima qualità, una percentuale di ripieno non inferiore al 28%, in confezioni da kg 1-3.

Gli ingredienti impiegati per la preparazione della pasta fresca devono rispettare le caratteristiche indicate dalle rispettive tabelle merceologiche.

FARINE e CEREALI

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Farina:** deve essere del tipo “00”, di prima qualità, ottenuta dalla macinazione di grano tenero, con umidità massima come previsto per legge, secondo quanto disposto dalle leggi vigenti; immune da parassiti del grano, acari, muffe e tarli; non deve presentare l’aggiunta di sostanze organiche e inorganiche di qualsiasi natura; non deve essere sottoposta a trattamento con agenti chimici o fisici; non deve incorporare una quantità di acqua superiore al limite massimo consentito; deve essere fornita in confezioni da kg. 1. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Farina per polenta (istantanea) precotta**, di prima qualità, ottenuta da farina di mais cotta al vapore, non deve presentare l’aggiunta di sostanze organiche e inorganiche di qualsiasi natura; non deve essere sottoposta a trattamento con agenti chimici, deve essere fornita in confezioni da kg. 0,5- 1. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Orzo perlato.** Deve essere consegnato in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe ed essere esente da difetti ed immune da insetti e corpi estranei, l’etichettatura deve essere conforme alle normative delle leggi vigenti, alla cottura i grani devono rimanere staccati tra di loro, non incollarsi, in confezioni da circa. 1 kg cad. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Farro perlato.** Deve essere consegnato in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe ed essere esente da difetti ed immune da insetti e corpi estranei, l’etichettatura deve essere conforme alle normative delle leggi vigenti, alla cottura i grani devono rimanere staccati tra di loro, non incollarsi, in confezioni da circa. 1 kg cad. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Riso con trattamento “parboiled”.** Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone qualità fino. Il riso deve essere consegnato in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe ed essere esente da difetti ed immune da insetti e corpi estranei. Alla cottura i grani devono rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e resistere per non meno di 15 minuti. In confezioni da circa 5 kg cad. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Semolino di grano duro,** indenne da infestanti, parassiti, larve e muffe in confezioni da kg. 0,250-1.
- **Riso arborio.** Deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone qualità fino. Il riso deve essere consegnato in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe ed essere esente da difetti ed immune da insetti e corpi estranei. Alla cottura i grani devono rimanere staccati tra di loro, non incollarsi e resistere per non meno di 15 minuti. In confezioni da circa 5 kg cad.

GENERI VARI

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Fagioli borlotti lessati,** devono essere immersi nel liquido di governo, in confezioni da 3 kg circa. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Fagioli canellini lessati** devono essere immersi nel liquido di governo, in confezioni da 3 kg circa. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Ceci lessati,** devono essere immersi nel liquido di governo, in confezioni da 3 kg circa. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**
- **Lenticchie lessate** devono essere immersi nel liquido di governo, in confezioni da 3 kg circa. **Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Olio extra vergine di oliva “a basso impatto ambientale”:** deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi), non deve essere stato miscelato ad oli di semi di alcun genere, non deve contenere sostanze estranee, né essere di composizione anomala. Deve avere colore dal giallo paglierino al giallo dorato o verdastro, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto assolutamente perfetto. L’olio deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto. L’olio extra vergine di oliva deve essere stato prodotto nell’annata in corso e deve avere provenienza comunitaria. L’olio deve essere fornito **in bottiglie di vetro da Lt.1. Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Polpa di frutta alla mela o alla pera (mousse di frutta), biologiche, senza conservanti, senza zucchero aggiunto, in confezioni sigillate monoporzione da gr. 100 circa. Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.**

- **Pomodori pelati “a basso impatto ambientale” di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; devono essere immersi nel liquido di governo; di sapore e odore caratteristici. Devono essere forniti **in latte litografate dal peso di 3 kg. circa. Tutti i suddetti prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o da prodotti IGP DOP e SGT o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.****

- **Capperi sotto sale** in confezioni da 250-500-1000 gr. circa.
- **Mais dolce** in confezioni da 0,5 kg circa
- **Filetti di alici** in olio di oliva, in confezioni da 70-80 gr. circa.
- **Olio extra vergine di oliva “convenzionale”:** deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive, senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione, non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi), non deve essere stato miscelato ad oli di semi di alcun genere, non deve contenere sostanze estranee, né essere di composizione anomala. Deve avere colore dal giallo paglierino al giallo dorato o verdastro, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto assolutamente perfetto. L’olio deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto. L’olio extra vergine di oliva deve essere stato prodotto nell’annata in corso e deve avere provenienza comunitaria. L’olio deve essere fornito: **sia in bottiglie di vetro da Lt.1, sia in bustine monodose con apertura a strappo da 10 ml cad. circa.**

- **Olio di semi di mais** deve avere densità 0,918 e deve essere di colore giallo dorato chiaro o leggermente rossastro. L'olio deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto. L'olio deve essere fornito **in latte litografate/oppet della capacità di Lt. 5 circa.**
- **Aceto di vino bianco.** Deve essere fornito **sia in bottiglie di vetro da lt. 1, sia in bustine monodose con apertura a strappo da 5-10 ml cad.**
- **Vino bianco** in confezioni tetrapak **da lt. 1 cad.**
- **Vino bianco** in confezioni tetrapak **da lt. 0,25 cad.**
- **Pomodori pelati “convenzionali”** di qualità superiore; di filiera tutta italiana, dalla materia prima fino al prodotto finito; ottenuti da pomodori freschi, maturi, e ben lavati, di tipo lungo, privati della buccia; non devono contenere peduncoli, impurità e muffe; devono essere immersi nel liquido di governo; di sapore e odore caratteristici. Devono essere forniti **in latte litografate dal peso di 3 kg. circa.**
- **Doppio concentrato di pomodoro,** di prima qualità, in confezioni da 1-2 kg. circa.
- **Succo di limone** di prima qualità in confezioni da lt.1
- **Estratto di carne per brodo,** carne min 4%, di prima qualità. Deve essere fornito in confezioni da kg 1 e privo di residui una volta disciolto in acqua.
- **Estratto vegetale per brodo,** di prima qualità. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.
- **Pepe nero macinato,** in confezioni da 500 gr. circa.
- **Sale alimentare da cucina fino arricchito con iodio,** privo di impurità e corpi estranei, **in confezioni da kg. 1.**
- **Sale alimentare da cucina fino,** privo di impurità e corpi estranei, **in bustine monodose sigillate da gr.1 circa.**
- **Sale alimentare da cucina grosso,** privo di impurità e corpi estranei, **in confezioni da kg. 1.**
- **Chiodi di garofano interi,** in confezioni da 500 gr. circa.
- **Origano tritato,** in confezioni da 500 gr. circa.
- **Rosmarino tritato,** in confezioni da 500 gr. circa.
- **Noce moscata macinata,** in confezioni da 500 gr. circa.
- **Condimento per arrosto, tritato,** in confezioni da 500 gr. Circa, **senza pepe**
- **Zafferano** in polvere, confezionato in bustine singole da 0,125 gr. cad. circa.
- **Maionese,** di prima qualità, in confezioni da kg.1 circa.
- **Salsa tonnata,** di prima qualità, in confezioni da kg.1-3 circa.
- **Olive nere denocciolate,** in salamoia, in confezioni da 3-5 kg circa.
- **Giardiniera,** deve avere una varietà di almeno 8 verdure, fornita in barattoli di vetro del peso complessivo di circa kg 4.
- **Pesto alla genovese,** deve contenere solo gli ingredienti originali della ricetta (aglio, sale, pinoli, olio extra vergine di oliva, parmigiano reggiano, pecorino, basilico), in confezioni da kg 0,5-1 circa.
- **Funghi champignon tagliati al naturale.** Dovranno essere forniti in latte litografate dal peso netto di 3 kg. circa.
- **Tonno in scatola,** deve essere ottenuto dal pesce di prima scelta, esclusivamente di lavorazione comunitaria, privato della testa, della coda e dei visceri, affettato e dissanguato, cotto in salamoia, inscatolato con aggiunta di olio di oliva e sterilizzato. Gli ingredienti devono essere tonno, sale e olio di oliva. All'apertura della scatola deve presentarsi in tranci/briciole abbastanza uniformi come pezzatura, colore e forma. Il colore deve essere rosa, di consistenza morbida, l'odore ed il sapore caratteristico del tonno all'olio di oliva. **In confezioni sia da 1,730 kg cad. circa sia in confezioni monoporzione da 80 gr cad.**
- **Purè di patate liofilizzate o fiocchi,** di prima qualità, in confezioni da 3-5 kg circa.
- **Succo di frutta in brik da 200 ml cad.** Deve essere ottenuto con purea di frutta di recente produzione e con la adozione di un processo di lavorazione che garantisca igienicità nella preparazione e ottima conservazione del prodotto. Il succo di frutta richiesto deve essere di gusti

vari (pera, albicocca, pesca, ace, arancia, ecc...), deve avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva ed essere prodotto con l'esclusione dell'impiego di frutti maturi o comunque alterati. Il succo di frutta deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione, non deve avere odore di stantio o di muffa, né sapore acido, non deve contenere anitercittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere qualsiasi altra sostanza nociva alla salute.

- **Thè in filtri da gr. 1,5-2** di qualità selezionata, privo di detriti, polveri di foglie e frammenti di picciuoli. Deve essere esente da alterazioni, sofisticazioni ed adulterazioni, non deve essere colorato artificialmente. Deve avere odore e sapore caratteristico e gradevole. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Thè deieinato in filtri da gr. 1,5-2** con concentrazione massima di caffeina pari allo 0,10% riferita a 100 parti di sostanza secca. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Camomilla da gr. 1,5-2** dovrà essere del tipo "*setacciata – fiori tubolari*", deve avere colore giallo, odore caratteristico e gradevole. In confezioni da 100 filtri cad. circa.
- **Caffè d'orzo totalmente idrosolubile** in confezioni da gr. 500 cad.
- **Zucchero semolato:** non deve presentare impurità o corpi estranei, deve essere fornito in confezioni monoporzione, sigillate, da gr. 6/8 cad. circa.
- **Marmellata del tipo confettura di frutta minimo 35/40%** in confezioni monoporzione da gr.25/30 cad. circa. La confettura richiesta deve essere prodotta con una sola specie di frutta (ciliegia, pesca, albicocca, ecc.). Dall'esame organolettico non si deve riscontrare caramellizzazione degli zuccheri e conseguente imbrunimento con sapore di bruciato, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti, vermi, sabbia o altro materiale estraneo.
- **Cracker non salati in superficie** forniti in confezioni monoporzione, sigillate, da gr. 12 circa cad. I cackers devono essere uniformi, consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturati e alterati, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione; non devono inoltre avere odore di stantio e di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole.
- **Bifette biscottate.** Per bifette biscottate si intendono pacchetti monoporzione, sigillati, contenenti ciascuno numero due fette biscottate del peso complessivo di 14/15 grammi, preferibilmente senza zucchero. Le fette biscottate devono essere uniformi, consegnate in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturate e alterate, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione; non devono inoltre avere odore di stantio e di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole.
- **Biscotti monoporzione da gr. 25 per colazione.** I succitati biscotti devono essere consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturati e/o alterati, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione.
- **Lievito di birra fresco,** per pizza, in confezioni da 15-20 gr. circa cad.
- **Panettone** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Pandoro** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.
- **Colomba** di prima qualità, in confezioni da 0,8-1 kg circa cad.

ALIMENTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- **Pasta aproteica** in formati diversi (asciutta e per brodo), di prima qualità, in confezioni da 250-500 gr. circa.
- **Fette tostate aproteiche,** fette/pane biscottato aproteico, di prima qualità, in confezioni da 250-500 gr. circa.
- **Pancarrè aproteico,** di prima qualità, in confezioni da 150-250 gr. circa.
- **Biscotti aproteici,** di prima qualità, in confezioni da 200-500 gr. circa.

- **Pasta senza glutine in formati diversi (asciutta e per brodo)**, di prima qualità, in confezioni da 250-500 gr. circa.
- **Biscotti senza glutine**, di prima qualità, in confezioni da 180-500 gr. circa.
- **Pancarrè senza glutine**, di prima qualità, in confezioni da 150-250 gr. circa.
- **Fette biscottate senza glutine**, di prima qualità, in confezioni da 240-500 gr. circa.
- **Cracker senza glutine**, di prima qualità, in confezioni possibilmente monoporzione.
- **Omogenizzati in vasetti da gr.80 circa**, dovranno essere privi di conservanti, coloranti o aromi; senza glutine e proteine del latte e confezionati sottovuoto. Le qualità da fornire sono: omogeneizzati di carne (pollo, vitello, manzo, prosciutto, ecc. (un gusto per ogni vasetto)), omogeneizzati di frutta (mela, pera, ecc. (un gusto per ogni vasetto)), omogeneizzati di verdura.
- **Pasta glutinata del tipo nebbiolina o equivalente** in confezioni da gr. 350 circa.
- **Crema di riso precotta** in confezioni da gr. 200 circa.
- **Biscotti prima infanzia (dopo 6 mesi) in pacchetti di circa gr. 50/60 cad.** I succitati biscotti devono essere consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere fratturati e/o alterati, la confezione deve garantire la fragranza e la friabilità del prodotto per tutto il tempo di conservazione.
- **Grissino aproteico** di prima qualità, in confezioni da 150-250 gr. circa
- **Grissino senza glutine** di prima qualità, in confezioni da 150-250 gr. circa

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce di Fano dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" Via Veneto 2 Fano (piano interrato) (orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.30 alle 11.00), entro 3 (tre) giorni naturali consecutivi continui decorrenti dalla data di ricevimento dell'ordine scritto emesso esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante) e trasmesso al fornitore a mezzo fax.

Gli ordini verranno emessi presumibilmente due volte alla settimana.

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 48 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

Le uova dovranno avere una data di scadenza di almeno 15 giorni successiva rispetto alla data in cui vengono consegnate.

I salumi in tranci dovranno avere una data di scadenza di almeno 3 mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

La pasta secca e le farine dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

La pasta fresca all'uovo dovrà avere una data di scadenza di almeno 15 giorni successiva rispetto alla data in cui viene consegnata.

I generi di vitto vari dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

Le mousse di frutta dovranno avere una data di scadenza di almeno 30 giorni successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

Gli alimenti dietetici e per la prima infanzia dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

LOTTO N°4 – FRUTTA E VERDURA FRESCA

La frutta e la verdura fresca devono avere i requisiti conformi al Regolamento speciale sulla vigilanza igienica degli alimenti, bevande e oggetti di uso domestico (R.D. 3/8/1890 n.7045 e smi), al Regolamento generale igienico-sanitario (R.D. 3/2/1901 n.45 e smi) e alla Legge 283/62 e smi.

Lo scarto è ammissibile solo sulla verdura fresca e comunque in misura non superiore a quella di seguito indicata. In caso di scarti superiori la ditta è tenuta a rifondere la differenza.

Per la frutta lo scarto non è contemplato. In caso di prodotto non idoneo la ditta dovrà sostituirlo. La frutta e la verdura dovranno essere consegnate in idonee confezioni/imballaggi a norma di legge. Ai sensi di quanto previsto dal DM 25 luglio 2011 questa Azienda provvederà all'acquisto di prodotti provenienti da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da sistemi di produzione integrata (con riferimento alla norma UNI 11233:2009) o prodotti IGP DOP e SGT o prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali (per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo), rispettando il seguente "calendario di stagionalità":

	Stagionalità
AGLIO	tutto l'anno
ALBICOCHE	giugno, luglio, agosto
ARANCE	da ottobre a marzo
BANANE	tutto l'anno
BASILICO FRESCO	tutto l'anno
CAROTE	tutto l'anno
CETRIOLI	da maggio a settembre
CIPOLLA	tutto l'anno
INSALATA	tutto l'anno
RADICCHIO	tutto l'anno
KIWI	tutto l'anno
LIMONI	tutto l'anno
MANDARINI	da ottobre a febbraio
MELE GOLDEN	tutto l'anno
MELE STARK	tutto l'anno
MELONE	giugno, luglio, agosto
PATATE	tutto l'anno
PERE	da settembre a marzo
PERE	da settembre a marzo
PESCHE	giugno, luglio, agosto
POMODORI FRESCHI DA INSALATA	da maggio a settembre
PREZZEMOLO	tutto l'anno
ROSMARINO	tutto l'anno
SALVIA	tutto l'anno
SEDANO	tutto l'anno
SUSINE	giugno, luglio, agosto
ZUCCHINE	da maggio a settembre
UVA	da settembre a gennaio

FRUTTA FRESCA

Allo stato fresco e di recente raccolta: uva, pere estive, mele estive, pesche, susine, albicocche, mandarini, kiwi.

Di recente raccolta o di media lunga conservazione purché abbia mantenuto inalterate le caratteristiche esterne, interne ed organolettiche della specie ben matura: mele, pere, banane, limoni e arance (varietà medie e tardive atte alla conservazione).

La frutta deve essere selezionata, calibrata, pulita, esente da residui interni o esterni di prodotti parassitari e assolutamente esente dai difetti previsti per la qualità seconda o mercantile.

Deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, in particolare deve:

- presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e della varietà della specie con regolare ordinazione,

- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio il quale deve riportare anche le indicazioni di tara o di peso netto;
- i frutti devono avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatti al pronto consumo, od essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere nei magazzini in deposito
- i frutti devono essere omogenei ed uniformi (in particolare per quelli lavati in colli a due o più strati) composti da lotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima varietà e alla stessa zona di produzione;
- i frutti devono essere turgidi, sono esclusi quelli avvizziti o appassiti, non devono essere bagnati artificialmente né trasudanti acqua di compensazione per improvviso sbalzo termico, né aventi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni o in seguito a naturali processi di sopramaturazione;
- i frutti dovranno presentarsi interi, semipuliti, senza residui di prodotti antiparassitari, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estraneo, con la polpa integra, raccolti con cura e di buon grado di maturazione con forme, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- i difetti della buccia non dovranno superare le tolleranze previste dai regolamenti legislativi disposti per ciascuna varietà e per la prima qualità;.

La frutta deve appartenere alla prima categoria.

In particolare:

Uva da tavola: deve presentare i grappoli e gli acini, puliti (in particolare senza residui visibili di prodotti antiparassitari), esenti da tracce di insetti o di malattie, esenti da segni visibili di muffa, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estraneo, deve essere matura e di colorazione uniforme, gli acini devono essere consistenti, ben formati, normalmente sviluppati, ben attaccati al raspo.

L'eliminazione degli acini avariati deve essere ottenuta con taglio che non provochi diradamento eccessivo.

I grappoli devono presentarsi di media lunghezza e devono essere stati raccolti con cura.

Il grado di maturazione del prodotto deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse.

Mele e pere: devono essere provviste di peduncolo intero o parziale e senza difetti di buccia.

Il frutto deve presentarsi intero, pulito, senza residui di prodotti antiparassitari, privo di umidità esterna e di odori e di sapori estranei, deve avere un buon grado di maturazione, di forma, sviluppo e colorazione tipico della varietà.

La pezzatura di ogni singolo frutto deve essere compresa tra 210-230 gr. ed essere indenne da difetti di qualunque natura.

Alcune varietà di mele richieste sono: Golden, Stark-delicious, Imperatore, ecc.

Alcune varietà di pere richieste sono: William, Abate, Kaiser, ecc.

Pesche (pesche noce e normali): devono possedere le caratteristiche generali riportate prima. La grammatura sarà tra 200-230 gr

Susine: devono rispondere alle caratteristiche generali; inoltre devono avere peduncolo e se ne sono prive è necessario che questo non comporti alterazioni al frutto stesso.

La grammatura deve essere compresa nei limiti di 90-110 gr cadauno.

Albicocche: devono possedere le caratteristiche generali sopra indicate. La grammatura sarà compresa nei limiti di 70-100 per singolo frutto.

Kiwi: devono rispondere alle caratteristiche generali di giusta maturazione ed essere esente da imperfezioni ed ammaccature. La grammatura deve essere compresa tra 120-150 gr.

Mandarini - mandaranci: dovranno possedere le caratteristiche generali. La grammatura deve essere compresa nei limiti di 90-110 gr. e il contenuto minimo di succo deve essere 33- 40%.

Banane: devono possedere le caratteristiche generali sopra riportate compreso un giusto grado di maturazione e di pezzatura (gr.200-250).

Arance: devono possedere le caratteristiche generali indicate; devono avere un contenuto minimo di succo del 30-35%, devono essere esenti da lesioni e/o cicatrizzazioni di origini meccaniche, devono avere grammatura compresa tra 200-250 gr.

Varietà di arancia richiesta: Tarocco.

Meloni retati tipo "rossini": devono rispondere alle caratteristiche generali di giusta maturazione ed essere esente da imperfezioni ed ammaccature, la grammatura deve essere compresa tra il kg 1,5- 2, di buccia verde a maturazione con rete uniforme che segna la fetta.

Limoni: devono essere di forma ovoidale con epicarpo liscio; devono essere indenni da alterazioni di natura parassitaria o prodotte da fumigazioni cianidriche o fitofarmaci nonché infezioni da batteri o funghi. Non devono presentare lesioni o cicatrizzazioni di origine meccanica. La pezzatura deve essere compresa nei limiti di 120-160 gr.

I frutti devono essere ricchi di succo in contenuto minimo del 25% e con semi non germogliati.

Gli agrumi e le banane non devono essere stati sottoposti a deverdizzazione mediante trattamento con gas etilene, se non come è consentito dal D.M.15/2/84.

I trattamenti conservativi dovranno essere chiaramente indicati all'esterno degli imballaggi e nelle eventuali cartine involgenti.

VERDURA FRESCA

Ortaggi freschi: insalata, bietola, zucchine, pomodori, melanzane, peperoni, sedano, cetrioli, prezzemolo, basilico.

Ortaggi atti alla media e a lunga conservazione purché non trattati con le radiazioni per le tipologie previste: aglio, cipolla, carota, patata, salvia e rosmarino.

La verdura fresca e gli ortaggi devono:

- presentare precise caratteristiche merceologiche tipiche della specie richiesta;
- essere di recente raccolta;
- essere ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere asciutti, privi di terrosità, sciolte od aderenti o di altri corpi o impurità;
- essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere privi di parti non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- in relazione alle specie e cultivar, appartenere alla stessa specie botanica, cultivar e zona di appartenenza;
- essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possano alterare, a giudizio insindacabile dei tecnici incaricati del controllo qualitativo, i caratteri organolettici (gelo, parassiti anomali o batterici o fungini).

Non sono ammessi gli ortaggi che: presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti; abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Sono tassativamente vietati i prodotti trattati con sostanze chimiche nocive o comunque non consentite dalle leggi in materia.

Ortaggi a foglia: insalate varie (lattughe, invidia, scarola, radicchio, ecc.), bietola, finocchi, sedano. Devono essere sani, interi, puliti e mondati, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore o sapore estranei.

Insalate varie (lattughe, invidia, scarola, radicchio, ecc.): devono presentare le caratteristiche tipiche degli ortaggi a foglia e deve essere sufficientemente sbiancata e mondata di foglie verdi esterne.

Devono avere ceppi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa CEE.

La percentuale di scarto non deve superare il 30%.

Bietole: devono essere sani, interi, puliti, turgidi, non prefioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e sapori estranei, di foglie gialle e rinsecchite; devono essere teneri e a coste fine, con foglie integre.

La percentuale di scarto non deve superare il 15%.

Finocchi e sedano: devono essere ben sviluppati, consistenti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche, privi di germogli visibili dall'esterno e di radici.

La percentuale di scarto non deve superare il 30%.

Ortaggi a radice: carote e patate.

Carote: devono essere sane, interi, pulite, prive di terra e di altre sostanze estranee, croccanti, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odore o sapore estraneo, prive di umidità esterna eccessiva e intere. Con l'aspetto fresco è tollerata una colorazione verde o rossa-violacea al colletto. La percentuale di scarto non deve superare il 5%.

Patate: si distinguono in primaticce o precoci, novelle, da consumo o comuni.

Patate primaticce-novelle: sono quelle raccolte prima della loro completa maturazione, poste in commercio immediatamente dopo lo sradicamento e la cui pelle può essere tolta facilmente con un semplice strofinamento. Devono essere intere, sane, pulite, senza residui di terra, concimi e prodotti residui al loro trattamento, sode, senza fenditure, senza lesioni o maltrattamenti, senza colorazione verde, con colpiti da umidità esterna oltre il normale, senza alcun odore o sapore strani, esenti da imperfezioni interne. I tuberi devono avere forma e aspetto normale del tipo scelto, forma rotonda e lunga, polpa bianco-gialle, pelle bianca o dorata o rossa.

Patate da consumo o comuni: devono avere morfologia uniforme, tuberi selezionati per varietà e qualità, interi, sani, con la pelle uniforme, puliti, sodi, praticamente non germogliati, esenti da umidità esterna, esenti da odore strano, esenti da imperfezioni interne o esterne e che possano influire sulla commestibilità e avvertibili prima o dopo la cottura.

I tuberi non devono essere colpiti da ronnia o scabbia comune in profondità, colpiti da punture di insetti, morsi, lesioni; non devono inoltre essere tagliati, screpolati, colpiti da gelo, invertiti, appassiti, deformi, esenti da marciume secco o umido.

Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzature, le singole partite devono appartenere ad una sola varietà; i tuberi non devono presentare tracce di verde (solannina) e di parassitari e di alterazioni di ogni genere. I tuberi non devono aver subito trattamento con radiazioni gamma a scopi antigerminativo previsto dal D.M. 30/8/73.

Sono considerate di scarto le partite colpite da rogna nera (*Synchytrium endobioticum*) da batteriosi anulare (*corone-bacterium*) da marciume umido (*Pseudomonas Solanacearum*).

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato (tele ed imballaggi lignei) mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tela di canapa o liuta con imbottitura cucita, cartellinata e impiombata.

La percentuale di scarto non deve superare il 15%.

Ortaggi a frutto: zucchine, zucca gialla, melanzane (tonde e lunghe); pomodori (da insalata e maturi); peperoni (gialli, verdi e rossi); cetrioli.

Devono essere frutti sani, interi, privi di lesioni con cicatrizzate, esenti da danni da gelo o da sole, di aspetto fresco e gradevole.

Zucchine: devono essere intere e munte di peduncolo, consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei, di sviluppo sufficiente, ma con semi appena accennati.

La percentuale di scarto non deve superare il 12%.

Melanzane (tonde e lunghe): devono essere con un giusto grado di maturazione, ben pulite, di colore viola brillante, sode, fresche e senza screpolature né macchie sulla buccia. Devono presentarsi privi di semi ben sviluppati.

La percentuale di scarto non deve superare il 9%.

Zucca dolce (gialla), deve avere una polpa di colore giallo-arancio, il picciolo morbido e ben attaccato, e la buccia pulita e senza ammaccature, uno scarto massimo del prodotto pari al 30-35%.

Pomodori da insalata: devono essere sani, interi, turgidi, privi di difetti gravi, privi di umidità esterna e di colori e sapori estranei, devono avere la polpa resistente senza ammaccature e screpolature.

Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio massimo di 2 giorni e con un colore rossastro tipico.

Pomodori maturi: devono possedere le caratteristiche di cui al punto precedente con un grado di maturazione più elevato.

Peperoni (gialli, verdi e rossi): devono essere frutti sodi, freschi, senza marcescenze o screpolature sulla buccia e presentare le caratteristiche tipiche del prodotto.

La percentuale di scarto non deve superare il 15%.

Cetrioli: devono essere sodi, freschi, senza marcescenze o screpolature sulla buccia, verdi e non amari, devono presentarsi privi di semi sviluppati e di forma rettilinea.

La percentuale di scarto non deve superare il 20%.

Erbe e piante aromatiche: basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, finocchio selvatico. Devono essere costituiti da vegetali freschi o parte di essi, puliti e con buon contenuto di oli eterici che ne conferiscono l'aroma caratteristico. Devono essere di recente raccolta, non essere avvizziti o con foglie gialle e esenti da insetti.

Cipolla e aglio: i bulbi devono essere interi, sani, puliti, sufficientemente secchi, di consistenza compatta. Il prodotto finito non deve essere germogliato o trattato con antigerminativi. Non devono essere tagliati o con ferite aperte o cicatrizzate ed esenti da qualsiasi malattia o da attacchi di parassiti animali.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino cucina indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano (piano interrato) oppure cucina del

Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli Pesaro (3° piano)) nel seguente orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.30 alle 10.30.

La consegna dovrà avvenire tutti i giorni esclusi i festivi.

Gli ordini verranno emessi il giorno precedente quello in cui dovrà avvenire la consegna. Gli ordini verranno emessi esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante).

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 2 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

LOTTO N° 5 - ACQUA

I prodotti richiesti devono possedere le caratteristiche seguenti:

- > **Acqua oligominerale sia naturale, sia addizionata con anidride carbonica (frizzante), in bottiglie PET sia da litri 1,5 sia da litri 0,5.** Sulle bottiglie dovranno essere apposte etichette recanti le indicazioni di cui alla normativa vigente in materia.

LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

I prodotti oggetto del presente lotto dovranno essere consegnati sia al Presidio Ospedaliero di Fano sia al Presidio Ospedaliero di Pesaro.

La consegna della merce dovrà avvenire franco magazzino indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2 Fano (piano interrato) oppure magazzino cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli Pesaro (piano interrato)) (orario di ricevimento della merce: tutti i giorni feriali dalle ore 07.30 alle 10.30), entro 3 (tre) giorni naturali consecutivi continui decorrenti dalla data di ricevimento dell'ordine scritto emesso esclusivamente dalla U.O.C. Approvvigionamenti beni e servizi (unica unità ordinante) e trasmesso al fornitore a mezzo fax.

Gli ordini verranno emessi presumibilmente due/tre volte al mese.

In caso di contestazioni, la sostituzione della merce dovrà avvenire entro 48 ore naturali consecutive e continue decorrenti dal ricevimento della richiesta di sostituzione.

I prodotti dovranno avere una data di scadenza di almeno 6 (sei) mesi successiva rispetto alla data in cui vengono consegnati.

LOTTO N° 6 – CARNE AVICUNICOLA SURGELATA A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

Tutta la carne surgelata oggetto del presente lotto deve possedere le caratteristiche seguenti.

Tutti i prodotti devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi o da prodotti IGP DOP o da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n°350 del 8/9/99.

Deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, proveniente da animali sani, in ottime condizioni di nutrizione, con rapporto quantitativo tra carni e grassi rientranti nei limiti delle norme consuetudinarie.

L'intero ciclo produttivo delle carni si deve svolgere in Italia (compresa la macellazione).

Negli allevamenti deve esserci documentazione scritta e aggiornata relativa all'alimentazione somministrata, di origine vegetale.

Tutte le tipologie richieste di carne surgelata devono avere caratteristiche merceologiche corrispondenti alle carni fresche, devono essere conformi alle norme igieniche in materia, devono provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei e autorizzati a norma delle disposizioni vigenti.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge. I materiali impiegati per il confezionamento devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa per i materiali a contatto con gli alimenti.

La carne deve essere ben tolettata e non deve presentare all'interno dell'involucro sierosità di alcun genere o cristalli di ghiaccio, né tracce di imbrunimento, tacche nerastre, verdastre o bianco grigie, tracce di ammuffimento, irrancidimento o vescicole superficiali, fosforescenze o forme parassitarie in genere.

Limitatamente ai prodotti avicunicoli, essi devono altresì provenire da allevamenti sottoposti a vigilanza sanitaria ai sensi della legge vigente e da animali di prima qualità, classe A, ben nutriti, non gonfiati, sani, ben allevati a terra, di regolare sviluppo. La loro carne deve essere chiara, tenera e del profumo naturale, esente da fratture, edemi ed ematomi, priva di penne. Tali carni debbono corrispondere alle descrizioni di ordine igienico sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio ed il trasporto delle carni avicunicole.

- **Busto di pollo surgelato** di prima qualità, privo di penne, privo di testa e di zampe, ben sviscerato, da 1-1,3 kg. circa cad., di classe A.
- **Petti di pollo surgelati** di prima qualità, senza pelle, in confezioni da circa 5-10 kg cad. Ciascun petto intero dovrà pesare circa 400-500 gr.
- **Fettine di petto di pollo surgelato** (ciascuna fetta dovrà essere del peso di circa 120/150 gr.) di prima qualità, senza pelle e senza struttura ossea. Dovrà essere fornito in confezioni da circa 4-10 kg cad.
- **Fesa di tacchino a fette surgelato (ciascuna fetta dovrà essere del peso di circa 120/150 gr.)** di prima qualità, ottenuto da tacchino maschio o tacchino americano, senza pelle e senza struttura ossea. Dovrà essere fornito in confezioni da circa 5-10 kg cad.
- **Fesa di tacchino in rete surgelata (no arrotolata)** di prima qualità, senza pelle e senza struttura ossea, ottenuta da tacchino maschio o tacchino americano, del peso di circa 3/5 kg cad., in confezioni da circa 5-10 kg cad.

Le carni dopo lo scongelamento devono essere di colore rosso/rosa, di ottima consistenza, non flaccide, a grana fine, non infiltranti di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con grasso di copertura e di struttura bianco e ben distribuito.

LOTTO N° 7 – PESCE DA ACQUACOLTURA BIOLOGICA O PESCA SOSTENIBILE

- **Filetto di platessa surgelato (non panato)** di prima qualità, senza pelle, del peso di circa 150-200 gr. cad., congelato singolarmente, in confezioni da circa 5-10 kg cad.

Il suddetto prodotto dovrà essere proveniente da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC od equivalenti).

Per tutte le tipologie di pesce surgelato la glassatura deve formare uno strato uniforme e continuo. Tutte le tipologie di pesce surgelato devono: essere in buono stato di conservazione; presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza; devono essere di provenienza atlantica o nazionale.

Alleg. 3 alla Determinazione composta da n. 34 pagg.

ALLEGATO N° 3 ALLA DETERMINA N° 137
DEL 2.9. LUG. 2019 COMPOSTO DI N° 34 pagg.

CAPITOLATO D'ONERI ALLEGATO ALLA LETTERA DI INVITO PER LA PARTECIPAZIONE ALL'APPALTO SPECIFICO INDETTO DA AZIENDA OSPEDALIERA OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD PER L'AFFIDAMENTO DI FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI PER LA DURATA DI 3 ANNI NELL'AMBITO SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE PER LA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI E DEI PRODOTTI COMPLEMENTARI MONOUSO

INDICE

1. INFORMAZIONI GENERALI.....	4
1.1 Premessa	4
1.2 Documentazione di gara e reperimento della stessa	4
1.3 Responsabile del procedimento	5
1.4 Il Sistema	5
1.5 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico	6
2. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO e SUDDIVISIONE	
IN LOTTI	6
2.1 Oggetto	6
2.2 Durata del procedimento e del contratto	7
2.3 Opzioni e rinnovi.....	8
3. INVITO	8
4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E	
CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE	8
5. CATEGORIA DI AMMISSIONE DELL'APPALTO SPECIFICO.....	9
5.1 Categorie di ammissione	9
5.2 Avalimento.....	11
6. PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA	12
7. CONTENUTO DELL'OFFERTA.....	13
7.1 Documentazione amministrativa	13
7.2 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione	14
7.3 Garanzia provvisoria ed impegno del fideiussore.....	16
7.4 Pagamento del contributo all'ANAC	18
7.5 Documentazione relativa all'avalimento	19
7.6 Subappalto	20
7.8 Atti relativi a R.T.I., Consorzi, Aggregazioni	20
7.9 Soccorso Istruttorio	21
9 Offerta economica.....	22
10. Sottoscrizione dell'offerta economica	23
11. REDAZIONE E INVIO DELL'OFFERTA IN MODALITÀ MASSIVA	23
12. PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI>	24
13 AGGIUDICAZIONE	24
13.1 Criterio di aggiudicazione	24
13.2 Ulteriori regole e vincoli.....	25
13.3 Fase di aggiudicazione	26
13.6 Apertura offerte economiche	27
13.7 Anomalia	28
14. Aggiudicazione dell'appalto e stipula del contratto	29
15. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE	
AI FINI DELL'AMMISSIONE	31

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

16. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO	31
17. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA	32
17.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto	32
17.2 Polizza assicurativa	33
18. ACCESSO	33
19. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE.....	33
20 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	33
21. GESTORE DEL SISTEMA.....	33
ALLEGATI.....	34

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

1. INFORMAZIONI GENERALI

1.1 Premessa

Il presente documento disciplina le modalità di svolgimento dell'Appalto Specifico (d'ora in poi anche AS), ai sensi dell'art. 55 del D. Lgs. 50/2016, indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord (di seguito, per brevità, anche stazione appaltante) per l'affidamento di *fornitura di derrate alimentari per la durata di 3 anni*, in n.7 lotti, come da determina a contrarre del _____, nell'ambito dello SDA Derrate alimentari e prodotti complementari monouso, pubblicato sulla GUUE n. S-115 del 16/06/2016 e sulla GURI n. 70 del 20/06/2016, e oggetto di "Avviso" del 06/06/2017> e pubblicato sul sito www.consip.it e www.acquistinretepa.it.

Il luogo di consegna della fornitura è ITI31

CIG _____ CUI 02432930416201900008

lotto 1 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

lotto 2 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

lotto 3 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

lotto 4 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

lotto 5 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

lotto 6 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

lotto 7 CIG _____ CUI 02432930416201900008 codice NUTS ITI31

1.2 Documentazione di gara e reperimento della stessa

La documentazione dell'AS comprende:

- Lettera di invito;
- Capitolato tecnico generato dal Sistema e appendici;
- Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo dei seguenti documenti: Capitolato Tecnico integrativo, Capitolato Speciale, schema di contratto;
- DUVRI;
- Patto di integrità;

Le Specifiche integrative al Capitolato tecnico sono state redatte tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) di cui al DM 11/10/2017.

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 surrichiamato sito.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

1.3 Responsabile del procedimento

Il Responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. n. 50/2016 è la Dott.ssa Chiara D'Eusanio.

1.4 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. 40 e 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 della lettera d'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 la fornitura di Derrate Alimentari e prodotti complementari monouso 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. Pertanto, nel caso di indisponibilità del Sistema, la stazione appaltante invierà le comunicazioni inerenti l'AS a mezzo pec.

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'onori 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 la fornitura di Derrate Alimentari e prodotti complementari

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

monouso 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 Mozilla Firefox 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.

1.5 Chiarimenti relativi all'Appalto Specifico

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 8 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste dovranno essere trasmesse per via telematica, attraverso l'apposita sezione del Sistema relativa all'Appalto Specifico riservata alle richieste di chiarimenti. Solo in caso di indisponibilità della piattaforma telematica, si potrà procedere all'invio delle stesse tramite posta elettronica certificata all'indirizzo [pec aomarchenord@emarche.it](mailto:aomarchenord@emarche.it).

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana.

Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite in formato elettronico, firmato digitalmente almeno 7 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima, in formato elettronico, firmato digitalmente, nell'area riservata agli invitati del sito www.acquistinretepa.it.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Questa Azienda si riserva di pubblicare sul medesimo sito internet di cui sopra, eventuali integrazioni, modifiche, rettifiche e/o precisazioni inerenti la documentazione di gara fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte. Gli operatori economici sono pertanto tenuti a consultare il suddetto sito internet fino al termine ultimo fissato per la presentazione delle offerte.

2. OGGETTO DELLA PRESENTE PROCEDURA, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

2.1 Oggetto

La presente procedura riguarda l'affidamento di un appalto avente ad oggetto le categorie merceologiche indicate nel Capitolato Tecnico alle condizioni tutte espressamente stabilite nella documentazione relativa allo stesso Appalto Specifico.

L'importo complessivo triennale a base d'asta è pari ad Euro 2.221.500,00 al netto di Iva e/o di altre

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 0,00 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Descrizione dei lotti

Numero Lotto	Categoria merceologica	Base d'asta
1	DERRATE ALIMENTARI	€ 69.900,00
2	DERRATE ALIMENTARI	€ 870.000,00
3	DERRATE ALIMENTARI	€ 735.000,00
4	DERRATE ALIMENTARI	€ 180.000,00
5	DERRATE ALIMENTARI	€ 78.600,00
6	DERRATE ALIMENTARI	€ 225.000,00
7	DERRATE ALIMENTARI	€ 63.000,00

Ciascun concorrente può presentare offerta per un numero massimo di 7 lotti, ai sensi dell'art. 51, comma 2 del Codice.

In relazione al lotto n°2 si precisa che l'importo a base d'asta di € 870.000,00 IVA esclusa comprende:

- a) la fornitura per 36 mesi dei prodotti riportati nel suddetto lotto (esclusi busto di pollo surgelato, petti di pollo surgelati, fettine di petto di pollo surgelato, fesa di tacchino surgelata, fesa di tacchino a fette surgelata, filetto di platessa surgelato), per un importo presunto di € 660.000,00 IVA esclusa,
- b) l'opzione di acquisto dei seguenti prodotti: busto di pollo surgelato, petti di pollo surgelati, fettine di petto di pollo surgelato, fesa di tacchino surgelata, fesa di tacchino a fette surgelata, filetto di platessa surgelato, che l'Azienda si riserva di esercitare nel caso in cui i lotti n°6 e/o n°7 non vengano aggiudicati, per un importo presunto € 210.000,00 IVA esclusa.

2.2 Durata del procedimento e del contratto

Ai sensi del combinato disposto dell'articolo 2, comma 2, della L. 241/1990, e dell'art. 32, comma 4, del D. Lgs. n. 50/2016, il termine del procedimento è di 180 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 36 mesi decorrenti dalla data indicata nel contratto.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

2.3 Opzioni e rinnovi

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice che la Stazione Appaltante ha stimato in massimi ulteriori 12 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, è pari ad € 2.962.000,00 al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

3. INVITO

La stazione appaltante ha inviato, tramite l'area "Messaggi personali", una comunicazione di invito a presentare offerta a tutti gli operatori economici che hanno conseguito l'ammissione allo SDAPA per la/e categoria/e merceologica/e oggetto dell'AS, a prescindere dalla classe di ammissione di appartenenza, al momento dell'invio della lettera di invito.

Resta fermo che coloro che appartengono a una categoria di ammissione inferiore a quella richiesta dovranno, a pena di esclusione, partecipare al confronto competitivo tramite forme associate (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento, come descritto nei paragrafi successivi.

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

La lettera di invito specifica il termine (data ed ora) entro il quale l'offerta deve essere presentata.

Rimane inteso che possono presentare offerta unicamente gli operatori economici invitati (in qualsiasi forma intendano partecipare) le cui dichiarazioni, rese in fase di ammissione allo SDAPA, siano ancora valide ovvero siano state oggetto di rinnovo dati. Tale regola trova applicazione in caso di RTI e Consorzi ordinari, rispetto a tutte le imprese che ne fanno parte; in caso di soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016 rispetto al Consorzio e alle consorziate esecutrici; in caso di avvalimento, rispetto all'impresa ausiliaria.

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONSORTILE E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Al presente Appalto Specifico è ammessa la partecipazione oltre che delle imprese singole, degli operatori di cui all'art. 45 co. 2 lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e delle Aggregazioni tra imprese aderenti al Contratto di rete (d'ora in poi solo Aggregazioni) con soggettività giuridica, già ammessi allo SDAPA al momento dell'invito, anche delle imprese raggruppate/consorziate o raggruppande/consorziate, nonché delle Aggregazioni prive di soggettività giuridica, ma dotate di organo comune con potere di rappresentanza/dotate di organo comune prive di potere di rappresentanza o sprovviste di organo comune (d'ora in poi, solo "Aggregazioni senza soggettività giuridica").

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, essere state singolarmente ammesse, secondo le modalità previste nel Capitolato d'Oneri del

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

Bando Istitutivo, allo SDAPA Derrate e prodotti complementari monouso al momento dell'invio dell'invito del presente AS, alla luce di quanto previsto al paragrafo 5.1.2 dello stesso Capitolato d'oneri del Bando istitutivo, e pertanto invitate. Resta fermo quanto previsto al successivo paragrafo 5.

Saranno, inoltre, esclusi dalla gara i concorrenti per i quali si accerti che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Fermo restando quanto precede vale quanto segue.

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 al singolo lotto 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 al singolo lotto 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, lettere 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, al singolo lotto. 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.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

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.

5. CATEGORIA DI AMMISSIONE DELL'APPALTO SPECIFICO

5.1 Categorie di ammissione

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso dei requisiti dichiarati in fase di ammissione allo SDA. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCPass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 *ai sensi degli articoli 81, commi 1 e 2, nonché 216, comma 13 del Codice, le stazioni appaltanti e gli operatori economici utilizzano la banca dati AVCPass istituita presso ANAC per la comprova dei requisiti.*

A) In caso di partecipazione in forma singola, l'Operatore economico dovrà, a pena di esclusione, rientrare nella "Categoria di ammissione" indicata per ciascun lotto nella tabella che segue o in una Categoria di ammissione ad essa superiore, ed essere in possesso dei requisiti generali e di idoneità

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

professionale di cui al punto III.1.1) del Bando istitutivo, di capacità economico-finanziaria di cui al punto III.1.2) del Bando Istitutivo, e di capacità tecnica e professionale di cui al punto III.1.3) del Bando Istitutivo, come indicati al paragrafo 2.2 del Capitolato d’Oneri del Bando istitutivo:

<personalizzare a seconda del requisito:

Lotto	Classe di fatturato	ISO	Categoria di ammissione
1	A1	UNI EN ISO 9001	A1
2	C1	UNI EN ISO 9001	C1
3	B1	UNI EN ISO 9001	B1
4	A1	UNI EN ISO 9001	A1
5	A1	UNI EN ISO 9001	A1
6	A1	UNI EN ISO 9001	A1
7	A1	UNI EN ISO 9001	A1

B) 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, 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 Consorziare indicate come esecutrici, devono essere in possesso dei requisiti di cui al punto III.1.1 lett. a) e b) del bando istitutivo.

In caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica, le imprese facenti parte del RTI/Consorzio Ordinario/Aggregazione dovranno rientrare nel loro complesso nella “Categoria di Ammissione” richiesta.

Con riguardo ai requisiti di capacità economico-finanziaria di cui al punto III.1.2 del Bando Istitutivo e di cui al paragrafo 2.2 del Capitolato d’oneri istitutivo:

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica il possesso del valore di fatturato richiesto sarà determinato sulla base della somma dei fatturati specifici dichiarati, in fase di ammissione e/o modifica dati, come riscontrati da Consip, dalle singole imprese e facenti parte del RTI/Consorzio /Aggregazione;
- nel caso di Consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che siano stati ammessi sulla base del proprio fatturato, essi dovranno possedere il valore di fatturato richiesto in sede di Appalto Specifico, o quello ad esso superiore, sulla base del fatturato riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati;
- nel caso di Consorzi di cui all’art. 45, comma 2, lett. c), del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., che siano stati ammessi anche o solo sulla base del fatturato delle proprie consorziate, il valore del fatturato delle consorziate che potrà essere fatto valere sarà quello dichiarato e riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati, delle sole Consorziare indicate come esecutrici in sede di AS (in base alla sommatoria dei loro fatturati);
- inoltre, in caso di Aggregazioni con soggettività giuridica trova applicazione la disciplina sopra descritta di cui all’art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Con riguardo ai requisiti di capacità tecnico professionali di cui al punto III.1.3 del Bando e di cui al paragrafo 2.2 del Capitolato d’oneri istitutivo:

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l’affidamento di derrate alimentari nell’ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d’Oneri allegato alla lettera di invito

- in caso di RTI/Consorzio ordinario di concorrenti/Aggregazioni senza soggettività giuridica; la certificazione ISO dovrà essere posseduta dalle Imprese facenti parte del Raggruppamento/Consorzio ordinario Aggregazione senza soggettività giuridica, che eseguiranno le prestazioni per cui la suddetta attestazione è richiesta nella misura necessaria per lo svolgimento delle attività richieste e dichiarate;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), del D. Lgs. n. 50/2016, che siano stati ammessi sulla base della propria capacità tecnico-professionale, essi dovranno possedere la certificazione ISO, sulla base di quanto riscontrato da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati;
- nel caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del D. Lgs. n. 50/2016, che siano stati ammessi anche o solo sulla base dei requisiti delle proprie consorziate, la certificazione ISO che potrà essere fatta valere è quella del Consorzio e/o delle sole Consorziare esecutrici indicate come esecutrici in sede di AS e riscontrata da Consip in fase di ammissione e/o modifica dati; resta fermo quanto previsto all'art. 47, comma 2, del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- inoltre, in caso di Aggregazioni con soggettività giuridica trova applicazione la disciplina sopra descritta di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del D. Lgs n. 50/2016.>

Rimane inteso che, quelli sopra richiamati sono requisiti minimi. L'operatore economico in possesso di requisiti superiori potrà partecipare alla presente procedura.

Come previsto nel paragrafo 6 del Capitolato d'oneri del Bando Istitutivo, ai fini della partecipazione all'AS, la classe di ammissione dell'operatore economico è quella individuata, a seguito di ammissione o modifica dati, al momento dell'invio della lettera di invito.

Resta inteso altresì che, a pena di esclusione:

- ai sensi dell'art. 83, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), **la mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti di carattere economico e finanziario in misura maggioritaria rispetto alle mandanti/consorziate/retiste;**
- ai sensi dell'art. 83, comma 8, del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., in caso di soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d), e), f) e g), **la mandataria in ogni caso deve eseguire prestazioni in misura maggioritaria rispetto alle mandanti;**
- coloro che appartengono ad una "Categoria di ammissione" inferiore a quella richiesta potranno partecipare al confronto competitivo solo ed esclusivamente tramite forme associate (RTI, consorzi ordinari, Aggregazioni) o facendo ricorso all'avvalimento secondo quanto previsto al successivo paragrafo 5.2.

5.2 Avvalimento

Ai sensi dell'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'oneri del bando istitutivo, l'avvalimento in fase di Appalto Specifico è consentito solo se l'ausiliaria ha conseguito

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

l'ammissione allo SDAPA alle categorie merceologiche oggetto dell'Appalto Specifico prima dell'invio della lettera di invito ed è stata quindi invitata. Tale regola vale anche nel caso in cui ausiliaria sia una consorzata non esecutrice del Consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. c), del d. lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

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

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

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

È ammesso l'avvalimento di più 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 avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

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

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

6. 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 7.1;
2. *Offerta economica*, autonoma e distinta per ciascun singolo lotto cui si intende partecipare che consiste negli atti di cui al successivo paragrafo.9.

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.

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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouse – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

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.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b), del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana.

In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella Documentazione amministrativa, si applica l'art. 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 sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

7. CONTENUTO DELL'OFFERTA

7.1 Documentazione amministrativa

Il concorrente dovrà inviare e far pervenire attraverso il Sistema la seguente *Documentazione amministrativa*:

1. Dichiarazione sostitutiva di partecipazione (di cui al successivo paragrafo 7.2);
3. Garanzia provvisoria e impegno del fideiussore (di cui al successivo paragrafo 7.3);
2. Documento attestante il versamento del contributo all'ANAC (di cui al successivo paragrafo 7.4);
4. Passoe 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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;

5. Patto di integrità debitamente sottoscritto con firma digitale. In caso di mancata produzione verrà richiesta integrazione di documentazione;

6. Dichiarazione di conformità degli imballaggi e dei mezzi di trasporto ai requisiti di cui al punto 6.3.2. e 6.3.3. del DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011. In caso di mancata produzione verrà richiesta integrazione di documentazione. (All. 12).

Il concorrente dovrà altresì presentare la documentazione di seguito indicata, qualora sussistano i presupposti che rendono obbligatoria tale ulteriore produzione di documenti:

7. eventuale documentazione relativa all'avvalimento (di cui al successivo paragrafo 7.5);

8. eventuale documentazione relativa al subappalto (di cui al successivo paragrafo 7.6);

8. eventuali atti relativi a R.T.I. o Consorzio Ordinario o Aggregazioni senza soggettività giuridica (di cui al successivo paragrafo 7.8).

7.2 Dichiarazione sostitutiva di partecipazione

Il concorrente dovrà presentare, a pena di esclusione dalla procedura, la Dichiarazione sostitutiva di partecipazione generata automaticamente dal Sistema. Detta Dichiarazione sostitutiva, 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;
- l'accettazione delle modalità della procedura;
- dichiarazione 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;
- 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;
- ricorso o meno al subappalto ed in caso positivo le prestazioni da subappaltare: Si fa presente che in caso di ricorso al subappalto, l'offerente dovrà alla luce di quanto previsto dall'art. 105, comma 6, del D. Lgs. n. 50/2016, indicare la **terna dei subappaltatori** con riferimento a ciascuna tipologia di prestazione omogenea (identificata dai CPV precisati nel bando istitutivo) specificando in particolare: la ragione sociale, la P.Iva, il Codice Fiscale, la sede legale di ogni subappaltatore. Le suddette informazioni dovranno essere rese nello spazio del Sistema (funzionale alla compilazione della dichiarazione sostitutiva di partecipazione) dedicato al subappalto; si rinvia a quanto precisato al paragrafo 7.6 per i documenti da produrre;
- l'informativa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

Inoltre, in caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzi ordinari costituendi o Aggregazioni senza personalità

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

giuridica, 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 ogni componente del Raggruppamento/Consorzio/Aggregazione 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 verrà generata dal Sistema in formato .pdf e dovrà essere, a pena di esclusione, fatta pervenire alla stazione appaltante attraverso il Sistema dopo averla:

- i) scaricata e salvata sul proprio pc;
- ii) 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 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 sostitutiva di partecipazione deve essere prodotta con assolvimento del pagamento dell'imposta di bollo. Il bollo è dovuto da:

- gli operatori singoli;
- in caso di RTI/Consorzi ordinari costituiti o costituendi e Aggregazioni di rete, dalla mandataria/capogruppo/organo comune;
- in caso di Consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettere b) e c) del D.Lgs. n. 50/2016 dal Consorzio.

In ragione dell'entrata in vigore delle modifiche apportate al D. Lgs. n. 50/2016 dal D. Lgs. n. 56/2017, gli offerenti (operatore singolo, ogni impresa membro di RTI o Consorzi ordinari, Consorzi di cui all'art. 45,

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

comma 2, lett. b) e c) e ogni Impresa consorziata indicata come esecutrice e se del caso ogni ausiliaria che non abbiano eseguito a Sistema il rinnovo dati e prima della presentazione dell'offerta dovranno produrre apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e sottoscritta con firma digitale da soggetto munito di idonei poteri conforme all'all. 11 al presente Capitolato d'oneri nell'ambito della quale dovranno essere rese tra le altre le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, lett. b-bis), 2, 3, 5, lett. a), f-bis), l), del suddetto decreto.

7.3 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 a 2% del prezzo base dell'appalto ai sensi dell'art. 93, comma 1 del Codice salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.
- 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 d. lgs. 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'art. 49, comma 1 del decreto legislativo 21/11/2017, n.231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso UBI BANCA SPA – Filiale di Pesaro - Corso XI Settembre - IBAN: IT 34 C 03111 13310 000000028325;
- 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>

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

- <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/impreses_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 *almeno 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;
- 7) riportare l'autentica della sottoscrizione;
- 8) essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società fideiussore nei confronti della stazione appaltante;

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 essere 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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

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 D. Lgs. 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.

7.4 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. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara".

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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico Indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

A riprova dell'avvenuto pagamento del contributo all'ANAC, il partecipante deve inviare e fare pervenire attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "Documento attestante l'avvenuto pagamento del contributo ANAC":

- in caso di versamento **on line** mediante carta di credito dei circuiti Visa, MasterCard, Diners, American Express, copia della ricevuta, trasmessa dal "sistema di riscossione", del versamento del contributo;
- in caso di versamento **in contanti** – mediante il modello di pagamento rilasciato dal Servizio di riscossione e attraverso i punti vendita della rete dei tabaccai abilitati -, copia dello scontrino rilasciato dal punto vendita corredata da dichiarazione di conformità all'originale, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o soggetto munito dei necessari poteri del concorrente;
- in caso di versamento attraverso **bonifico bancario** internazionale da parte di operatore economico straniero copia della ricevuta del bonifico bancario corredata da dichiarazione di conformità all'originale, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante o soggetto munito dei necessari poteri del concorrente.

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass. Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 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 di gara *in relazione* al lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

7.5 Documentazione relativa all'avvalimento

In caso avvalimento, in conformità all'articolo 89, del D.Lgs. n. 50/2016, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e fare pervenire alla stazione appaltante, attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "Eventuale documentazione relativa all'avvalimento", le seguenti dichiarazioni rese in conformità al documento "Modello di dichiarazione di avvalimento", allegato 5 al presente Capitolato d'Oneri:

- a) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare il concorrente attestante il ricorso all'avvalimento e l'identità dell'ausiliaria;
- b) **Dichiarazione** sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante avente i poteri necessari per impegnare l'impresa ausiliaria attestante
 - l'obbligo incondizionato e irrevocabile, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, di messa a disposizione per tutta la durata del Contratto di appalto delle risorse necessarie e dei

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito della SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

- mezzi di cui è carente il concorrente;
 - la non partecipazione alla procedura in proprio o associata o consorziata;
- c) **Originale** (firmato digitalmente dal concorrente e dall'ausiliaria) o **copia autentica notarile del contratto** in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse e/o i mezzi prestati necessari per tutta la durata del contratto. Il predetto contratto dovrà essere **determinato nell'oggetto**, nella durata, e dovrà contenere ogni altro elemento utile ai fini dell'avvalimento.

7.6 Subappalto

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato.

Il concorrente è tenuto ad indicare nella dichiarazione sostitutiva di partecipazione obbligatoriamente tre subappaltatori (si veda quanto previsto al paragrafo 7.2).

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto:

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio all'AS.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara. Pertanto, entro il termine di presentazione dell'offerta, dovranno essere prodotti a Sistema

- tanti documenti, conformi all'allegato 6 al presente Capitolato d'Oneri, contenenti, tra l'altro, le dichiarazioni sull'assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del d. lgs. n. 50/2016 e sottoscritti digitalmente dal legale rappresentate o da soggetto munito di idonei poteri di ciascuno dei subappaltatori;
- passoe dei subappaltatori.

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 indicati nella terna comporta l'**esclusione** del concorrente dalla gara.

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

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

In caso di partecipazione in R.T.I. o Consorzio ordinario, già costituiti al momento della presentazione dell'offerta, il concorrente deve, a pena di esclusione dalla procedura, inviare e far pervenire alla stazione appaltante attraverso l'apposita sezione del Sistema denominata "*Eventuali atti relativi a R.T.I., Consorzi e altre forme aggregate*", copia dell'atto notarile di mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa capogruppo o dell'atto costitutivo del Consorzio. Il mandato collettivo speciale del RTI e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011). Ove mancante, lo stesso dovrà necessariamente essere prodotto, in caso di aggiudicazione, al momento della presentazione dei documenti per la stipula del Contratto.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;

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 autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- **in caso di RTI costituendo:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 (nella dichiarazione sostitutiva di partecipazione ogni aderente al contratto di rete dovrà comportarsi come una mandante/mandataria e chiarire a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo, e dichiarare l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei e 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 devono essere inserite nella dichiarazione sostitutiva di partecipazione).

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

7.9 Soccorso Istruttorio

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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

“dichiarazione sostitutiva di partecipazione”, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;

- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, 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;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell’offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell’art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria 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. Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

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

Al di fuori delle ipotesi di cui all’articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

9 OFFERTA ECONOMICA

Il concorrente dovrà inviare e fare pervenire, a pena di esclusione, attraverso il Sistema alla stazione appaltante con riferimento a ciascun singolo Lotto cui si intende partecipare una Offerta Economica costituita da una dichiarazione generata dal Sistema in formato .pdf “Offerta economica”, che il concorrente dovrà, a pena di esclusione: i) scaricare e salvare sul proprio PC; ii) sottoscrivere digitalmente; iii) immettere a sistema e quindi fare pervenire alla stazione appaltante.

Tale dichiarazione deve contenere, tra le altre le seguenti informazioni:

- a) **i valori economici richiesti** (da intendersi al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze). Tali valori dovranno essere espressi con modalità solo in cifre e con 2 decimali dopo la virgola. Qualora il concorrente inserisca valori con un numero maggiore di decimali, tali valori saranno troncati dal Sistema al secondo decimale. Ad esempio (in caso di troncamento al secondo decimale): 21,214 viene troncato a 21,21; 21,216 viene troncato a 21,21;
- b) **la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi** di lavoro di cui all’art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l’attività d’impresa dovranno risultare congrui rispetto all’entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell’appalto;
- c) **la manifestazione di impegno a mantenere ferma l’offerta per un periodo non inferiore a 180**

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l’affidamento di derrate alimentari nell’ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d’Oneri allegato alla lettera di invito

giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione della medesima;

d) le ulteriori dichiarazioni ivi previste.

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

10. Sottoscrizione dell'offerta economica

L'offerta Economica, sempre a pena di esclusione dalla gara, 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, la domanda di partecipazione 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, la domanda di partecipazione 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**, la domanda di partecipazione 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.

11. REDAZIONE E INVIO DELL'OFFERTA IN MODALITÀ MASSIVA

Nel caso di presenza di più lotti o di lotto unico con più prodotti

Ferme restando le modalità di produzione della Documentazione amministrativa di gara di cui ai precedenti paragrafi l'operatore economico potrà – in alternativa alla produzione puntuale per singolo Lotto – compilare e inviare l'offerta e la Documentazione Amministrativa di Lotto, di cui ai precedenti paragrafi, in una forma massiva secondo la procedura che segue.

Nel caso lotto unico avente ad oggetto più prodotti

L'operatore economico dovrà: *i)* scaricare e salvare sul proprio pc il foglio di calcolo generato dal Sistema (modello di offerta), contenente i campi da compilare per i lotti selezionati; *ii)* inserire i dati richiesti; *iii)* allegare a Sistema il documento medesimo così come compilato.

Il Sistema, per tale modalità di inserimento, prevede la validazione dei dati presenti nel modello di offerta immesso a Sistema con scadenza temporale predefinita ovvero almeno ogni tre ore nell'arco delle 24 ore. Si fa, altresì, presente che per tale modalità di compilazione dell'offerta l'immissione a Sistema di un nuovo modello di offerta comporta la sostituzione definitiva del modello allegato in precedenza e dei relativi dati.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

Inoltre, si precisa che tale modalità di presentazione dell'offerta può essere utilizzata fino a 24 ore prima del termine ultimo di presentazione dell'offerta medesima indicato nell'invito.

I dati immessi a Sistema in modalità massiva potranno essere modificati accedendo per singolo Lotto alle apposite sezioni del Sistema.

Tale modalità è descritta più dettagliatamente nel materiale di supporto pubblicato sul sito www.acquistinretepa.it.

In caso di procedura suddivisa in più Lotti

L'operatore economico in caso di partecipazione a più Lotti dovrà: *i)* scaricare e salvare sul proprio pc il foglio di calcolo generato dal Sistema (modello di offerta), contenente i campi da compilare per i lotti selezionati; *ii)* inserire i dati richiesti; *iii)* allegare a Sistema il documento medesimo così come compilato.

Il Sistema per tale modalità di inserimento prevede la validazione dei dati presenti nel modello di offerta immesso a Sistema con scadenza temporale predefinita ovvero almeno ogni tre ore nell'arco delle 24 ore. Si fa, altresì, presente che per tale modalità di compilazione dell'offerta l'immissione a Sistema di un nuovo modello di offerta comporta la sostituzione definitiva del modello allegato in precedenza e dei relativi dati.

Inoltre, si precisa che tale modalità di presentazione dell'offerta può essere utilizzata fino a 24 ore prima del termine ultimo di presentazione dell'offerta medesima indicato nell'Invito.

L'operatore economico potrà, altresì, procedere al caricamento massivo della documentazione amministrativa e di offerta relativa ai singoli Lotti abbinando, successivamente, ciascun documento al Lotto e alla sezione a cui si riferisce.

I dati e i documenti immessi a Sistema in modalità massiva potranno essere modificati accedendo per singolo Lotto alle apposite sezioni del Sistema.

Tale modalità è descritta più dettagliatamente nel materiale di supporto pubblicato su sito www.acquistinretepa.it.>>

12. PARTECIPAZIONE A PIÙ LOTTI>

Nel caso di partecipazione a più Lotti rispetto al fatturato:

- il concorrente dovrà rientrare nella classe di ammissione prevista per il Lotto di più alto valore posto a base d'asta, tra quelli per i quali si presenta offerta.

In caso di partecipazione a più lotti, il concorrente dovrà produrre tante offerte economiche quanti sono i Lotti cui si intende partecipare.

Nel caso di partecipazione a più Lotti aventi ad oggetto diverse categorie merceologiche, il concorrente dovrà rientrare nella "Categoria di ammissione" prescritta per ogni categoria.

La Stazione appaltante provvederà ad aggiudicare al concorrente unicamente i lotti per i quali risulti in possesso dei requisiti della/e classe di fatturato prescritta e come sopra individuata per la relativa categoria merceologica.

13 AGGIUDICAZIONE

13.1 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 si tratta di beni e servizi le cui caratteristiche standardizzate e le cui condizioni sono definite dal mercato.

Il fornitore per ciascun Lotto della presente procedura dovrà inserire a Sistema il prezzo unitario offerto

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

(IVA esclusa) per ciascun prodotto.

Il sistema procederà al calcolo del valore complessivo offerto moltiplicando le quantità richieste dalla Stazione appaltante per il prezzo unitario offerto per ciascun prodotto.

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

In relazione al lotto n°2 si precisa quanto segue:

- a) le ditte sono tenute a quotare tutti i prodotti del lotto e, ai fini dell'attribuzione del punteggio economico, verrà preso in considerazione l'importo complessivo del lotto n°2 offerto da ciascuna ditta;
- b) il contratto con la ditta aggiudicataria del lotto n°2 verrà sottoscritto per un importo pari all'importo complessivo del lotto n°2 offerto in sede di gara, al netto del prezzo complessivo offerto dalla succitata ditta per i seguenti prodotti: busto di pollo surgelato; petti di pollo surgelati; fettine di petto di pollo surgelato; fesa di tacchino surgelata; fesa di tacchino a fette surgelata; filetto di platessa surgelato. Durante la vigenza contrattuale questa Azienda si riserva la facoltà di esercitare l'opzione di acquisto dei suddetti prodotti, nel caso in cui i lotti n°6 e/o n°7 non vengano aggiudicati.

In relazione al lotto n°4 si precisa quanto segue: a Sistema è stato caricato il prodotto "frutta e verdura fresca", con quantità richiesta pari a 1. Relativamente al suddetto prodotto il fornitore dovrà inserire a Sistema, nel campo denominato "prezzo offerto per unità di misura (IVA esclusa)", il prezzo complessivo triennale del lotto offerto da prendere in considerazione per la determinazione della percentuale unica di sconto offerta da applicare al listino dei prezzi rilevati sul mercato ortofrutticolo di Cesena ai fini della fatturazione. **La suddetta percentuale unica di sconto offerta dal fornitore che verrà applicata al listino dei prezzi rilevati sul mercato ortofrutticolo di Cesena ai fini della fatturazione** verrà determinata come segue:
$$\left[(\text{prezzo a base d'asta del lotto 4 IVA esclusa}) - (\text{prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa inserito a sistema dal fornitore in corrispondenza del prodotto "frutta e verdura fresca"}) \right] / (\text{prezzo a base d'asta del lotto 4 IVA esclusa}).$$

13.2 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.

Saranno esclusi dal singolo Lotto i concorrenti che presentino prezzi superiori alla base d'asta.

Saranno altresì esclusi dal singolo Lotto i concorrenti che presentino:

- offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni di fornitura specificate negli atti della procedura;
- offerte che siano sottoposte a condizione;
- offerte incomplete e/o parziali;
- offerte che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni di fornitura;
- offerte espresse in modo indeterminato e/o con riferimento ad offerte relative allo stesso appalto;
- offerte di prodotti/servizi che, all'esito del procedimento descritto al cui al punto 9.3, non possiedano le caratteristiche minime stabilite nel Capitolato Tecnico Integrativo;

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

- 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;

o che siano coinvolti in situazioni oggettive lesive della *par condicio* tra concorrenti e/o lesive della segretezza delle offerte, abbiano omesso di fornire i documenti richiesti o abbiano reso false dichiarazioni. Offerte in alternativa e/o opzionali non verranno prese in considerazione.

Si precisa, inoltre, che la stazione appaltante si riserva anche con riferimento al singolo Lotto, il diritto di:

- a) non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del Contratto, in conformità a quanto previsto dall'articolo 95, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016;
- b) sospendere, annullare, revocare, reindire o non aggiudicare la gara motivatamente;
- c) procedere all'aggiudicazione parziale del lotto;
- d) di non stipulare il contratto motivatamente.

13.3 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 RUP o persona da questa delegata, alla presenza di due testimoni della U.O.C. Gestione Approvvigionamento Beni, Servizi e Logistica 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 d. lgs. 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 D. Lgs. 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.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

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 RUP 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) pubblicare sul sito della stazione appaltante www.ospedalimarchenord.it, sezione bandi di gara, appalto "sdapa derrate alimentari" gli atti di cui all'art. 29 del D. Lgs. n. 50/2016 entro i termini fissati dalla succitata norma.

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

13.6 Apertura offerte economiche

La stazione appaltante procederà, in più sedute riservate all'esame e verifica per ciascun Lotto, delle *offerte economiche* presentate a Sistema.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nella seduta pubblica di apertura delle offerte economiche, che verrà comunicata agli offerenti tempestivamente, la stazione appaltante renderà visibile per ciascun concorrente per singolo Lotto:

- i) la presenza a Sistema della documentazione relativa all'offerta economica;
- ii) il valore complessivo offerto.

In seguito all'esame delle offerte economiche, in caso di parità in graduatoria, si procederà, in conformità a quanto previsto dall'articolo 18, comma 5, del D.M. 28 ottobre 1985.

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

Al fine di evitare contenziosi in fase di esecuzione del contratto, la stazione appaltante procederà a richiedere alla ditta risultante prima in graduatoria:

- schede tecniche dei prodotti offerti, in lingua italiana, contrassegnate con il numero di lotto e di riferimento articolo (come desumibile dal capitolato tecnico) cui si riferiscono, dalle quali si evinca: la rispondenza dei prodotti offerti ai requisiti richiesti, le modalità di confezionamento (es. pacchetti di caffè d'orzo da 500 gr, burro in panetti da gr. 500, ecc.), la percentuale di glassatura limitatamente ai prodotti ittici surgelati e il peso netto sgocciolato dei prodotti immersi in liquido di governo;

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

- attestati di assoggettamento dei fornitori/certificati dei prodotti come previsto al punto 6.3.1. del DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari;
- descrizione dell'imballaggio utilizzato, con indicazione della norma tecnica a cui è conforme;
- scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci che riporti le seguenti indicazioni: tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e numero dei mezzi di trasporto utilizzati; targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

La suddetta ditta dovrà provvedere all'invio della suddetta documentazione **entro e non oltre 5 giorni** dal ricevimento della richiesta, **PENA L'ESCLUSIONE**.

La stazione appaltante procederà, in seduta riservata, alla verifica della rispondenza dei prodotti offerti dalla prima ditta in graduatoria ai requisiti richiesti o equivalenti, e comunque conformi alle esigenze di questa Azienda.

Nel caso in cui venga riscontrata la non conformità di uno o più prodotti offerti:

- questa Azienda procederà a richiedere alla suddetta ditta la sostituzione dei prodotti non conformi con prodotti conformi, allo stesso prezzo offerto in sede di gara;
- la ditta dovrà accettare di sostituire i prodotti non conformi con prodotti conformi, allo stesso prezzo offerto in sede di gara e dovrà presentare le schede tecniche dei prodotti sostitutivi offerti **entro e non oltre 2 giorni** dalla richiesta di questa Azienda, **PENA L'ESCLUSIONE**;
- questa Azienda procederà a verificare la conformità tecnica dei prodotti sostitutivi offerti e in caso di non conformità tecnica di uno o più prodotti sostitutivi offerti, procederà **ALL'ESCLUSIONE DELLA DITTA**.

In caso di esclusione della ditta prima in graduatoria, si procederà alla verifica dell'offerta della ditta successiva in graduatoria fino all'individuazione della migliore offerta economica conforme che risulterà pertanto provvisoriamente aggiudicataria.

13.7 Anomalia

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 2 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, 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 per iscritto 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, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del successivo paragrafo.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

14. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra sarà stilata la graduatoria provvisoria di merito.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, 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 AVCpass.

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.

La comprova del requisito della certificazione ISO 9001 è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice, mediante autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. 445/00.

I documenti sopra indicati dovranno essere presentati, entro il termine di 10 giorni, a **pena di esclusione**, attraverso l'invio in formato elettronico tramite il Sistema nell'apposita sezione oppure via pec all'indirizzo aomarchenord@emarche.it.

La stazione appaltante si riserva in qualsiasi momento di chiedere gli originali dei documenti prodotti in copia conforme all'originale.

Qualora la predetta documentazione a comprova non venga fornita entro il termine assegnato, ovvero qualora il possesso dei requisiti richiesti non risulti confermato dalla documentazione prodotta a comprova si procederà all'esclusione del concorrente dalla gara, e, ove ne ricorrano i presupposti, alla segnalazione del fatto all'A.N.AC. ai sensi dell'art. 80, comma 12, del D. Lgs. n. 50/2016.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5, e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

del possesso dei requisiti prescritti.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, 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 verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

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.

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.

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 stipula avrà luogo entro 30 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

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, D. Lgs. 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'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/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 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.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 3.000,00 IVA inclusa. 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

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

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

15. AGGIORNAMENTO E RINNOVO DELLE DICHIARAZIONI RILASCIATE AI FINI DELL'AMMISSIONE

Ai sensi dell'art. 19 delle Regole e del paragrafo 5.4 del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo, in caso di ammissione allo SDAPA, 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 e, in ogni caso, rinnovate ogni sei mesi dal rilascio, pena la sospensione o la revoca dell'Ammissione allo SDAPA.

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 paragrafo ____ del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo e utilizzando l'apposita procedura prevista nel Sistema, ad aggiornare le dichiarazioni e tutte le informazioni presenti sullo SDAPA.

Ogni modifica dati sarà efficace solo in seguito alla sua approvazione da parte di Consip.

La modifica dati relativa al requisito economico per produrre effetti rispetto all'AS deve essere approvata da Consip prima dell'invio della lettera di invito.>

Indipendentemente dall'adozione di un provvedimento di revoca o sospensione dall'Ammissione allo SDAPA nei casi soprarichiamati, si ribadisce che nel caso di scadenza delle dichiarazioni, l'operatore economico non potrà presentare offerta per il presente Appalto Specifico qualora non abbia eseguito la procedura disponibile a sistema per il rinnovo delle autocertificazioni.

16. ADEMPIMENTI PER LA STIPULA DEL CONTRATTO

In seguito alla comunicazione di cui all'art. 76, comma 5, lett. a), del D. Lgs. n. 50/2016, viene richiesto all'aggiudicatario di *ciascun singolo lotto* di far pervenire alla stazione appaltante:

nel termine di 10 giorni la seguente documentazione:

- a) *eventuale documentazione ai fini degli adempimenti di cui all'art. 85 del D.Lgs. 6-9-2011 n. 159, ove tali informazioni non siano state fornite in precedenza dalla stazione appaltante;*
- b) *dichiarazione sugli estremi identificativi del/dei conto/i corrente/i dedicato/i, anche non in via esclusiva al contratto, nonché le generalità (nome e cognome) ed il Codice Fiscale delle persone delegate ad operare su di detto/i conto/i in adempimento a quanto previsto dall'art.3 comma 7 della Legge n.136/2010;*
- c) *idoneo documento comprovante la prestazione di una garanzia definitiva in favore della stazione appaltante, a garanzia degli impegni contrattuali, secondo le modalità e condizioni indicate nel successivo paragrafo del presente Capitolato d'Oneri e all'art.103 del D.Lgs.50/16;*
- d) *idonea copertura assicurativa nel rispetto di quanto stabilito al successivo paragrafo del presente Capitolato d'Oneri.*

In caso di R.T.I. Consorzi ordinari e Aggregazioni senza soggettività giuridica dovranno altresì essere prodotti:

- in caso di RTI e di Aggregazioni senza soggettività giuridica, qualora non prodotta già in fase di partecipazione, copia autentica del mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza alla impresa capogruppo con indicazione specifica delle percentuali di esecuzione dei

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

servizi/forniture che ciascuna impresa svolgerà;

- in caso di Consorzi ordinari l'atto costitutivo del Consorzio.

Il mandato speciale del RTI/Aggregazione e l'atto costitutivo del Consorzio dovranno espressamente contenere l'impegno delle singole imprese facenti parte del RTI/Rete o del Consorzio al puntuale rispetto degli obblighi derivanti dalla Legge n. 136/2010 e s.m.i, anche nei rapporti tra le imprese raggruppate o consorziate (in conformità alla Determinazione dell'AVCP - ora A.N.AC. - n. 4 del 7 luglio 2011).

In caso di mancata produzione di quanto richiesto non si procederà alla sottoscrizione del contratto.

Inoltre l'aggiudicatario è tenuto a prendere immediati contatti con il Servizio di Prevenzione e protezione di questa Azienda (Elena Guglielmino Tel. 0721/364166-4170) per l'elaborazione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi che dovrà essere allegato al contratto.

La stazione appaltante pubblica gli avvisi di aggiudicazione sulla GUUE ai sensi dell'art. 98 del D. Lgs. 50/2016 nonché applica quanto previsto dall'art. 216, comma 11 del medesimo decreto.

Ciascuna ditta aggiudicataria dovrà provvedere al rimborso alla stazione appaltante della spesa per la pubblicazione degli avvisi sulla GURI e sui quotidiani in ragione della seguente percentuale: valore complessivo a base d'asta di tutti i lotti aggiudicati alla ditta aggiudicataria / valore complessivo a base d'asta di tutti i lotti del presente appalto specifici aggiudicati.

Con l'aggiudicatario verrà stipulato un Contratto, conforme allo Schema allegato al presente Capitolato d'Oneri. Tutte le spese inerenti e conseguenti la formalizzazione contrattuale sono ad esclusivo carico, senza diritto di rivalsa, dell'aggiudicatario.

La formalizzazione contrattuale svincola automaticamente l'eventuale cauzione provvisoria presentata in sede di gara dall'aggiudicatario; non si procederà pertanto alla restituzione della medesima.

Questa Azienda si riserva la facoltà di procedere alla sottoscrizione del contratto sotto condizione risolutiva della verifica dell'assenza delle clausole di esclusione di cui all'art.80 del D.Lgs. 50/2016.

17. GARANZIA DEFINITIVA E POLIZZA ASSICURATIVA

17.1 Garanzia definitiva per la stipula del contratto

A garanzia di tutte le obbligazioni contrattuali assunte con la stipula del Contratto, l'aggiudicatario di ciascun lotto dovrà prestare, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016, una garanzia pari al 10% dell'importo contrattuale in favore della stazione appaltante.

Tuttavia, il suddetto importo, nel caso in cui il ribasso rispetto alla base d'asta sia superiore al 10% della medesima, è aumentato di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10%; ove il ribasso rispetto alla base d'asta sia superiore al 20% della medesima, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%.

L'importo della garanzia definitiva è ridotto ove l'aggiudicatario sia in possesso dei requisiti elencati all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016. Per fruire di tali benefici, l'aggiudicatario dovrà produrre, la documentazione attestante il possesso dei suddetti requisiti secondo le modalità indicate al precedente paragrafo 6.4.

La predetta garanzia potrà essere prestata mediante cauzione o fideiussione bancaria o polizza assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nel nuovo Albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

La garanzia definitiva dovrà rispettare tutte le condizioni previste dall'art. 103 del D. Lgs. n. 50/2016.

La garanzia è progressivamente svincolata in ragione e a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% (ottanta per cento) per cento dell'iniziale importo garantito secondo quanto stabilito all'art. 103, D.Lgs. n. 50/2016.

In caso di RTI la polizza dovrà essere intestata all'impresa capogruppo, in qualità di mandataria del raggruppamento, e dovranno essere espressamente indicate e garantite tutte le imprese facenti parte dello stesso.

La cauzione rilasciata garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dall'impresa, anche quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali e pertanto resta inteso che l'Azienda ha diritto di rivalersi sulla cauzione anche per l'applicazione delle penali.

Qualora l'ammontare della cauzione dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'impresa dovrà provvedere al suo reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Azienda.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale.

Lo svincolo della cauzione definitiva anzidetta sarà disposto da questa Azienda su espressa richiesta dell'impresa aggiudicataria solo dopo la verifica di corretto e regolare adempimento della fornitura.

17.2 Polizza assicurativa

L'aggiudicatario di ciascun lotto dovrà essere in possesso di polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi, con massimale almeno pari a € 1.000.000,00 per sinistro.

18. ACCESSO

Fermo restando quanto previsto in materia di accesso agli atti nel D. Lgs. n. 50/2016 all'art. 53, l'esercizio del diritto di accesso può essere esercitato ai sensi degli artt. 22 e segg. della l. n. 241/1990.

19. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Pesaro, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

20 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della presente procedura di gara.

21. GESTORE DEL SISTEMA

Fermo restando che, per la presente procedura, stazione appaltante è l'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord, 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 al paragrafo ____ e seguenti del Capitolato d'Oneri del Bando Istitutivo.

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

ALLEGATI

Fanno parte integrante e sostanziale del presente documento i seguenti Allegati:

Allegato 1 – Capitolato Tecnico

Allegato 2 – Capitolato Tecnico Integrativo

Allegato 3 – Capitolato speciale

Allegato 4 – Schema di contratto

Allegato 5 – Modello di dichiarazione di avalimento

Allegato 6 – Fac simile dichiarazione del subappaltatore

Allegato 7 – Patto di integrità

Allegato 8 – Codice di comportamento dei dipendenti

Allegato 9 – Documento informativo ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

Allegato 10 – Documento di valutazione dei rischi da interferenze (DVRI)

Allegato 11 – Fac-simile Dichiarazioni aggiuntive

Allegato 12 – Modello dichiarazione conformità imballaggi e mezzi di trasporto

Classificazione del documento: Consip Public

Appalto Specifico indetto da Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per l'affidamento di derrate alimentari nell'ambito dello SDA della Pubblica Amministrazione per la fornitura di derrate alimentari e prodotti complementari monouso – ID 1772

Capitolato d'Oneri allegato alla lettera di invito

CAPITOLATO DI GARA

SDAPA per la fornitura in lotti distinti di generi di vitto vari e frutta e verdura fresca per l'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord per la durata di 3 anni.

Art. 1 - OGGETTO E DURATA DELLA FORNITURA

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura, suddivisa in n°7 lotti, di generi di vitto vari e frutta e verdura fresca occorrenti all'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord (in seguito denominata per brevità Azienda).

La descrizione analitica dei singoli lotti e le quantità annue presunte sono dettagliatamente riportate nella piattaforma SDAPA

I prodotti offerti devono possedere le caratteristiche tecniche indicate nel capitolato tecnico generato dallo SDAPA e nel capitolato tecnico integrativo predisposto da questa Azienda (o equivalenti) e comunque rispondenti alle esigenze di questa Azienda.

La fornitura avrà la durata di 36 mesi. Alla scadenza questa Azienda si riserva la facoltà di prorogare il contratto fino a ulteriori 12 mesi, ai sensi di legge, nelle more dell'individuazione di un nuovo contraente.

Si precisa che per Azienda/stazione appaltante si intende l'Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord e per ditta/fornitore/impresa si intende l'operatore economico aggiudicatario.

Art. 2 - FABBISOGNO PRESUNTO

Il fabbisogno presunto è stato stimato sulla base dei consumi storici, tuttavia i quantitativi riportati nella piattaforma SDAPA sono puramente indicativi e non vincolanti per questa Azienda.

Durante la vigenza contrattuale si potranno verificare variazioni - anche in misura superiore al 20% - in aumento o in diminuzione rispetto all'importo complessivo presunto dei singoli lotti e/o rispetto al fabbisogno presunto dei singoli prodotti, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni a riguardo e/o pretendere compensi e/o indennità di sorta.

La fornitura potrebbe subire aumenti o diminuzioni o essere interrotta anche nei seguenti casi che si elencano in via esemplificativa e non esaustiva:

- esternalizzazione (totale o parziale) del servizio di cucina interna;
- qualora vengano apportate modifiche al menù;
- qualora intervengano processi di riorganizzazione dei servizi utilizzatori anche da parte della Regione Marche;

senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni a riguardo e/o pretendere compensi e/o indennità di sorta.

Durante la vigenza contrattuale, limitatamente al lotto n°2 questa Azienda si riserva di esercitare l'opzione di acquisto esplicitata nel capitolato tecnico integrativo.

Art. 3 - CARATTERISTICHE TECNICHE DEI PRODOTTI E MODALITA' DI FORNITURA

I prodotti oggetto della presente fornitura devono essere conformi a 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.

Inoltre i prodotti offerti devono possedere le caratteristiche tecniche indicate nel capitolato tecnico integrativo predisposto da questa Azienda (o equivalenti) e comunque rispondenti alle esigenze di questa Azienda.

Inoltre i prodotti consegnati devono essere privi di difetti dovuti a vizi delle materie prime utilizzate

e non devono essere deteriorati per negligenza ed insufficienti imballaggi o in conseguenza del trasporto o trasferimento fino al magazzino.

La ditta aggiudicataria si impegna a fornire:

- prodotti identici per qualità a quelli offerti ed aggiudicati in gara;
- limitatamente ai prodotti soggetti a scadenza, prodotti che abbiano al momento della consegna presso questa Azienda Ospedaliera la validità residua specificata nel capitolato tecnico integrativo predisposto da questa Azienda;
- prodotti conformi alla normativa vigente nel luogo ed alla data di consegna, in materia di produzione e commercio degli stessi.

Ogni eventuale modifica in corso di fornitura dei prodotti offerti in sede di gara, dovrà essere **preventivamente autorizzata** dalla UOC Gestione approvvigionamento beni e servizi e logistica di questa Azienda Ospedaliera.

Nel caso in cui prodotti aggiudicati vengano sostituiti (cessata produzione del codice offerto, ecc.) o affiancati da altri più recenti, sarà facoltà dell'Azienda acquistare i nuovi prodotti, corrispondendo lo stesso prezzo convenuto in gara, ovvero rifiutarli, quando con proprio giudizio insindacabile l'Azienda giudichi i nuovi prodotti non perfettamente rispondenti alle specifiche esigenze dei settori di utilizzo.

Per lo svolgimento della fornitura l'impresa aggiudicataria si avvarrà di mezzi propri (autoveicoli, carrelli, transpallet, pallet, altre attrezzature occorrenti per la consegna, ecc.) o dei quali ne abbia la disponibilità mediante contratti di leasing, noleggio, ecc.

Gli automezzi, le attrezzature e quanto altro utilizzato nello svolgimento della fornitura dovranno essere perfettamente rispondenti alla normativa vigente in materia, tecnicamente efficienti, in perfetto stato di sanificazione e manutenzione, dotati di tutti gli accorgimenti ed accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e chiunque altro da eventuali infortuni e/o qualsiasi danno.

E' facoltà di questa Azienda Ospedaliera verificare lo stato d'uso e sanificazione degli automezzi e delle attrezzature/materiali utilizzati per lo svolgimento della fornitura e vietarne l'impiego e/o richiederne la sostituzione qualora a suo insindacabile giudizio fossero ritenuti non idonei.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei e in regola con le vigenti norme in materia, comprese le norme che regolamentano la circolazione stradale per il trasporto di cose, le norme sul trasporto di derrate e generi alimentari nonché quelle in materia di igiene qualità e sicurezza dei prodotti alimentari comprese le disposizioni previste dal sistema HACCP dell'Azienda appaltante.

I mezzi di trasporto utilizzati dovranno essere destinati al solo trasporto di alimenti e bevande, il vano carico dovrà essere separato dal vano guida, inoltre il vano carico dovrà essere chiuso e coibentato, con pareti e piani di appoggio facilmente lavabili e disinfettabili.

Il servizio di trasporto dovrà garantire il mantenimento della temperatura degli alimenti dal momento del carico fino alla consegna presso la sede di ricevimento.

L'impresa aggiudicataria dovrà adempiere scrupolosamente a tutte le indicazioni previste dal sistema per il controllo dell'igiene/sicurezza e qualità dei prodotti alimentari dell'Azienda appaltante (HACCP) in applicazione del D.Lgs. 193/2007.

Inoltre l'impresa dovrà fornire ogni elemento necessario al fine di consentire all'Azienda appaltante di adeguare il manuale di controllo dell'igiene/sicurezza e qualità dei prodotti alimentari.

Le prestazioni contrattuali debbono necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel presente capitolato e nell'offerta tecnica dell'impresa aggiudicataria. In ogni caso, l'impresa aggiudicataria si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza in vigore nonché quelle che dovessero essere emanate successivamente alla stipula del contratto, senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Azienda.

L'impresa aggiudicataria si impegna espressamente a tenere indenne l'Azienda da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche e di

sicurezza vigenti.

L'impresa è tenuta ad assicurare l'assoluta continuità nello svolgimento della fornitura, concordando con il Direttore dell'Esecuzione eventuali comportamenti da seguire in presenza di situazioni che ne dovessero compromettere la regolarità.

Art. 4 - LUOGO E TERMINI DI CONSEGNA

L'Amministrazione emetterà specifiche Richieste di Approvvigionamento, inviandole via fax o via e-mail ai recapiti indicati dal fornitore aggiudicatario, durante gli orari di ufficio (8:00 – 16:00) in un qualsiasi giorno lavorativo.

I prodotti oggetto della presente fornitura dovranno essere consegnati dall'impresa aggiudicataria:

- nella quantità e qualità richiesta;
- entro i termini, nelle fasce orarie e con le modalità fissate nel capitolato tecnico integrativo;
- franco magazzino indicato nell'ordine (magazzino cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Via Veneto 2, pad B, piano interrato, Fano oppure (limitatamente a pane, acqua e frutta/verdura) magazzino cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli, pad. B piano interrato, Pesaro. Si precisa che entro il 2019 è previsto il trasferimento del magazzino cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore al pad. I piano interrato);
- **con automezzi adeguati ai prodotti in consegna e dotati di sponda idraulica per lo scarico a terra della merce e con attrezzature idonee per il trasporto dei colli all'interno del magazzino (es. transpallet, muletti, carrelli, ecc.).**

Qualsiasi onere e/o spesa diretto/a e/o correlato al trasporto e allo scarico dal mezzo utilizzato e fino all'interno del magazzino sono a totale carico della ditta aggiudicataria

Le imprese hanno la facoltà di effettuare un sopralluogo (*previo appuntamento da concordare telefonando al n°0721/882045-882254 per Fano oppure 0721/362362 per Pesaro*) al fine di verificare la dislocazione dei magazzini presso i quali dovrà essere consegnata la merce.

Inoltre i prodotti dovranno essere consegnati in loco nel loro imballo, in modo da essere protetti contro qualsiasi manomissione, o danno da maneggiamento. Ogni confezione e imballo deve presentare all'esterno una descrizione chiaramente e facilmente leggibile di:

- esatta denominazione e descrizione del prodotto;
- nome e indirizzo del produttore/fornitore;
- deve riportare in modo chiaro e facilmente leggibile eventuali avvertenze o precauzioni particolari da attuare per la conservazione della fornitura oggetto del contratto e eventuale data di scadenza.

Il documento comprovante l'avvenuta consegna dovrà essere firmato dal magazzino cucina (con firma leggibile e timbro) e dovrà arrecare la data di ricevimento. Quanto sopra si rende necessario anche ai fini dell'applicazione di eventuali penali.

La consegna non costituisce accettazione della merce, per la quale si rinvia ai controlli sulle forniture di cui all'art. 6 del presente documento.

Art.5 - Il RESPONSABILE UNICO del PROCEDIMENTO (R.U.P.) ed il DIRETTORE dell'ESECUZIONE CONTRATTO (D.E.C.)

Le attività e le responsabilità afferenti al ruolo del R.U.P. sono definite dall'art. 6 L. 241/90 e s.m.i. e dal D.Lgs. 50/2016.

Il R.U.P. inoltre:

- trasmette al direttore dell'esecuzione del contratto tutta la documentazione necessaria prevista dal capitolato;
- acquisisce tutte le segnalazioni dal direttore dell'esecuzione del contratto per provvedimenti nei confronti della ditta aggiudicataria e provvede alla notifica;
- commina le penali sulla base delle indicazioni fornite dal direttore dell'esecuzione;
- promuove l'avvio delle procedure di risoluzione previste dal presente capitolato, ecc.

In deroga a quanto previsto dal D.Lgs.50/2016, la vigilanza sulla corretta esecuzione del contratto è attribuita al Sig. Simoncini Andrea del Servizio Cucina di Fano (per il P.O. di Fano).

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

A tal fine il Direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. 50/2016 nonché tutte le attività che si rendono opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati. Il Direttore dell'esecuzione del contratto, inoltre:

- accerta eventuali inadempimenti alle obbligazioni contrattuali da parte dell'aggiudicatario, inviando al R.U.P. una relazione particolareggiata;
- propone al RUP l'istanza di applicazione della penale;
- propone all'Azienda appaltante l'istanza di disapplicazione della penale;
- attesta la corretta e regolare esecuzione della fornitura, in termini di quantità e qualità rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali, propedeutica alla liquidazione delle fatture, ovvero verifica che le merci consegnate dal fornitore siano conformi ai prodotti aggiudicati e al capitolato di gara.

Art. 6 – VERIFICHE DI CONFORMITÀ

La firma del D.E.C. (o persona da questi delegata), apposta all'atto di ricevimento della merce, indica solo una corrispondenza del numero dei colli inviati.

Il D.E.C. avvierà le verifiche di conformità con la seguente *tempistica*:

- a) entro 2 giorni dalla consegna per i lotti "surgelati", "generi di vitto vari", "acqua" e "carne surgelata biologica"
- b) entro 2 ore dalla consegna limitatamente al lotto "pane"
- c) entro 4 ore dalla consegna limitatamente al lotto "frutta e verdura fresca"

provvedendo ad effettuare le verifiche riguardo al quantitativo ed alla qualità delle derrate consegnate.

Il D.E.C. potrà:

- a) contestare eventuali differenze di peso e/o di quantità;
- b) rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite dal contratto e richiederne la sostituzione entro i tempi fissati nel capitolato tecnico integrativo e/o avvalersi di quanto stabilito dal successivo art. 16.2 "acquisto in danno". Il fornitore dovrà ritirare la merce rifiutata e in pendenza o in mancanza del ritiro, detta merce rimarrà a rischio e a disposizione del fornitore stesso senza alcuna responsabilità da parte di questa Azienda per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che la stessa possa subire.

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

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

Questa Azienda si riserva inoltre di:

- a) sottoporre ad analisi tecniche di laboratorio, presso istituti legalmente riconosciuti, campioni della merce consegnata durante la vigenza del contratto, al fine di procedere alla determinazione delle caratteristiche organolettiche e microbiologiche e verificarne la conformità alle normative vigenti e alle caratteristiche merceologiche. All'atto del prelievo i campioni verranno prelevati in quattro aliquote omogenee, nelle quantità idonee per l'esecuzione delle determinazioni analitiche (un campione di prodotto per l'esecuzione delle analisi, un campione da tenere presso questa Azienda, due campioni da mettere a disposizione del fornitore). L'attività di prelievo sarà formalizzata in un verbale, copia del quale sarà inviato al fornitore;

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

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

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

Art. 7 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

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 inadempimenti comunicate al responsabile del servizio si intendono come direttamente presentate al fornitore.

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

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

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

Il personale dell'impresa aggiudicataria dovrà:

- ✓ essere informato, formato e addestrato, a cura dell'impresa aggiudicataria, circa le misure di sicurezza, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e smi;
- ✓ essere provvisto dei dispositivi di protezione individuale previsti dal Decreto del Ministero della Sanità del 28/09/1990 e dal D. Lgs 81/2008 e smi, forniti dal datore di lavoro;
- ✓ indossare indumenti idonei/divisa mantenuti in perfetto stato di pulizia e decoro;
- ✓ indossare cartellino di identificazione riportante almeno nome e cognome dell'operatore, l'impresa di appartenenza;
- ✓ essere sempre provvisto di un documento di identità personale,
- ✓ mantenere un comportamento consono all'ambiente in cui si opera, evitando di arrecare intralcio o disturbo al normale andamento delle attività dei servizi ospedalieri o altri;
- ✓ mantenere il riserbo su quanto verrà a conoscenza durante l'espletamento della fornitura in merito alla organizzazione, alle attività svolte dall'Azienda e a ogni altra notizia.

Art. 8 - ONERI ED OBBLIGHI DIVERSI A CARICO DELLA DITTA E SUE RESPONSABILITA'

La fornitura dovrà avvenire nel rispetto delle clausole contrattuali contenute al punto 6.5 del DM 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) con cui sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi" per la ristorazione collettiva e le derrate alimentari, al quale si rinvia nel testo integrale senza riportare.

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

La ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di garantire a questa Azienda il sicuro ed indisturbato possesso dei prodotti forniti e di mantenerla estranea ed indenne di fronte ad azioni o pretese al riguardo da parte di terzi.

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

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

Art. 9 - SCIOPERI O SOSPENSIONI DELLA FORNITURA

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

Art. 10 - CORRISPETTIVI

I prezzi offerti si intendono per merce resa franco magazzino cucina del P.O. di Fano e del P.O. di Pesaro dell'Azienda Ospedaliera "Ospedale Riuniti Marche Nord", imballo gratis, comprensivi di ogni e qualsiasi onere gravante sulla fornitura e sulle prestazioni da rendere.

Qualsiasi onere e/o spesa diretto/a e/o correlato al trasporto e allo scarico dal mezzo utilizzato e fino all'interno del magazzino sono a totale carico della ditta aggiudicataria

E' esclusa dal prezzo solo l'IVA che rimane a carico di questa Azienda e la cui percentuale deve essere sempre chiaramente indicata dalla ditta.

Limitatamente ai lotti 1, 2, 3, 5, 6 e 7 l'impresa aggiudicataria assume l'obbligo di eseguire la fornitura ai prezzi unitari indicati in offerta. Tali prezzi devono intendersi fissi, invariabili e in nessun caso suscettibili di revisione, salvo quanto previsto da specifiche norme di legge.

I prezzi al kg offerti si intendono:

- a) **per peso al netto della glassatura**, per i prodotti con glassatura
- b) **per peso netto sgocciolato**, per i prodotti immersi in liquido di governo (es. olive in salamoia, conserve "al naturale" ecc.)
- c) **per peso netto**, per i restanti prodotti diversi da quelli di cui alle voci a) e b).

La ditta aggiudicataria dovrà comunicare all'AORMN la percentuale di glassatura, il peso netto sgocciolato e il peso netto dei prodotti offerti nonché le modalità di confezionamento, in modo tale che l'AORMN possa determinare il prezzo per confezione sulla base del prezzo al kg offerto in sede di gara.

Limitatamente al lotto 4

La percentuale unica di sconto offerta da applicare al listino dei prezzi rilevati sul mercato ortofrutticolo di Cesena ai fini della fatturazione è determinata come segue: [(prezzo a base d'asta del lotto 4 IVA esclusa) – (prezzo offerto per unità di misura IVA esclusa inserito a sistema dal fornitore in corrispondenza del prodotto "frutta e verdura fresca")] / (prezzo a base d'asta del lotto 4 IVA esclusa).

Per la merce consegnata tra l'1 e il 15 di ogni mese i corrispettivi dovuti sono pari ai prezzi prevalenti rilevati la 4° settimana del mese precedente presso il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cesena, al netto della percentuale unica di sconto offerta in sede di gara (esempio n°1: alla merce consegnata tra il 1 e il 15 luglio 2017 verranno applicati i prezzi prevalenti rilevati presso il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cesena nella settimana dal 19 al 24 giugno 2017, al netto della percentuale unica di sconto offerta in sede di gara).

Per la merce consegnata tra il 15 e il 31 di ogni mese i corrispettivi dovuti sono pari ai prezzi prevalenti rilevati la 2° settimana dello stesso mese presso il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cesena, al netto della percentuale unica di sconto offerta in sede di gara (esempio n°1: alla merce consegnata tra il 15 e il 31 luglio 2017 verranno applicati i prezzi prevalenti rilevati presso il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cesena nella settimana dal 3 al 9 luglio 2017, al netto della percentuale unica di sconto offerta in sede di gara) (esempio n°2: alla merce consegnata tra il 15 e il 31 ottobre 2017 verranno applicati i prezzi prevalenti rilevati presso il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cesena nella settimana dal 2 al 7 ottobre 2017, al netto della percentuale unica di sconto offerta in sede di gara).

Per il calcolo delle settimane si considera che la settimana decorre dal lunedì alla domenica, pertanto se il giorno 1 del mese ricorre di domenica, la seconda settimana del mese inizia da lunedì 2 e termina domenica 9.

I prezzi al kg come sopra determinati si intendono per **peso netto**.

La percentuale unica di sconto offerta in sede di gara deve intendersi fissa, invariabile e in nessun caso suscettibile di revisione, salvo quanto previsto da specifiche norme di legge.

Questa Azienda si riserva la facoltà di verificare la rispondenza dei prezzi indicati in fattura rispetto ai prezzi del listino ufficiale del mercato ortofrutticolo di Cesena, pena l'applicazione di penali in caso di discordanza tra i prezzi indicati in fattura e i listini ufficiali.

I **COSTI** per reperire il listino dei prezzi prevalenti rilevati presso il mercato ortofrutticolo all'ingrosso di Cesena sono a carico dell'impresa aggiudicataria.

Per le modalità ed i COSTI (circa € 135,00 all'anno) di reperimento del succitato listino le imprese possono contattare il Comune di Cesena.

Art. 11 - MODALITÀ DI FATTURAZIONE E DI PAGAMENTO

Limitatamente al lotto "frutta e verdura fresca" l'impresa aggiudicataria potrà emettere fattura riepilogativa quindicinale posticipata.

Limitatamente ai restanti lotti l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura riepilogativa mensile posticipata.

La fatturazione dovrà pervenire a norma di legge, con esplicito riferimento alla bolla di consegna e al n° ordine e al n° di CIG.

Le fatture dovranno essere mensili posticipate e riportare il n° di CIG, il n° di ordine.

In considerazione dell'obbligo della fatturazione elettronica e del c.d. split payment, le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A del D.M. n. 55/2013. A tal fine si comunica che il Codice Univoco Ufficio al quale le fatture dovranno essere indirizzate è il seguente: UF9BEG. Pertanto l'aggiudicatario avrà l'obbligo di dotarsi delle attrezzature informatiche idonee alla gestione dei nuovi adempimenti telematici. Il mancato adeguamento da parte dell'impresa aggiudicataria alla normativa suindicata impedirà a questa Azienda il corretto e regolare pagamento delle fatture; pertanto non saranno riconosciuti interessi di mora per ritardati pagamenti dovuti alla mancata emissione della fattura elettronica.

Inoltre si precisa che, ai sensi dell'art. 1, comma 629 lettera b) della L. 190/2014 (Legge di Stabilità 2015), tutte le fatture emesse nei confronti di questa Azienda dovranno evidenziare la seguente dicitura: "l'IVA esposta in fattura deve essere versata all'Erario dal destinatario ai sensi dell'art. 17 ter DPR n.633/1972".

La mancata indicazione del n° di ordine sulla fattura fa venire meno gli automatismi adottati dall'Azienda per il rispetto dei termini di pagamento. Pertanto nel caso in cui la fattura non riporti il n° di ordine, eventuali ritardi nei pagamenti delle stesse non potranno essere imputati a questa Azienda.

La liquidazione delle fatture avverrà a seguito dell'attestazione del regolare adempimento degli obblighi contrattuali effettuata dal DEC. I pagamenti verranno effettuati tramite il Tesoriere dell'Azienda entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura per le derrate non deperibili, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura per le derrate deperibili. E' fatto divieto, anche

in caso di ritardo nei pagamenti da parte dell'Azienda, interrompere le prestazioni. L'impresa aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L.136/2010 e smi. L'eventuale ritardo nel pagamento delle fatture non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte dell'impresa, la quale è tenuta comunque a continuare la fornitura. La ditta dovrà essere in grado di gestire ordini e bolle in modo telematico.

Art. 12 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo competente della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della L.136/2010 e smi costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 13 - SUBAPPALTO

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni, prescrizioni e modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

Ciascuna Impresa partecipante dovrà dare indicazione in sede di offerta della fornitura/servizio o parte della fornitura/servizio che intende subappaltare e la relativa misura percentuale.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di trasmettere all'Azienda, entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da questo corrisposto al subappaltatore.

E' vietato il subappalto senza il consenso scritto dell'Azienda.

L'eventuale subappalto non autorizzato comporterà il diritto per l'Azienda di risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

In caso di subappalto autorizzato resta ferma la responsabilità dell'Impresa contraente che continua a rispondere di tutti gli obblighi contrattuali assunti verso l'Azienda.

I subappaltatori sono tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

Art. 14 - CESSIONE DEL CREDITO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del credito derivante dal presente contratto nonché è vietata la cessione del contratto.

L'Impresa aggiudicataria è direttamente responsabile della perfetta esecuzione dell'appalto.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Azienda il diritto a risolvere il contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

Qualora l'Impresa aggiudicataria venga ceduta in tutto o in parte ad altra società o si fonda con essa, il nuovo contraente dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative della fornitura nonché copia dell'atto di cessione o fusione.

Art. 15 - SICUREZZA E RELATIVI COSTI

La Ditta aggiudicataria è soggetta alle disposizioni in materia di salute e sicurezza di lavoratori previste dal D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni.

I rischi presenti nell'Azienda Ospedaliera e le principali azioni di prevenzione e protezione raccomandate sono dettagliati nel "Documento informativo destinato alle Ditte e ai Lavoratori autonomi affidatari di lavori", che fa parte integrante del presente capitolato ed i cui dati sono stati estratti dal "Documento di Valutazione dei Rischi (DVR)" dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord". Il Documento contiene anche i nominativi e recapiti di tutte le figure aziendali coinvolte nella gestione della sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Si ritiene che le informazioni riportate in questo documento siano sufficienti alle Ditte per predisporre un'offerta che tenga in considerazione gli aspetti della sicurezza della fornitura/servizio richiesto.

La valutazione dei rischi interferenti, le misure previste per eliminarli/ridurli, la quantificazione dei costi della sicurezza, ed i nominativi del RUP e degli altri referenti della sicurezza sono riportati nel D.U.V.R.I.

I costi relativi alla sicurezza, derivanti da interferenze, ritenuti congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi richiesti risultano essere pari a zero.

Art. 16 – INADEMPIENZE, PENALI E ACQUISTO IN DANNO DELL'AGGIUDICATARIO

16.1 Inadempienze e penali

L'Azienda:

- a) qualora l'impresa non consegni prodotti con i requisiti previsti dal presente capitolato, provvederà a rifiutare la merce non conforme e ad applicare una penale pari al 10% dei prodotti risultati non conformi;
- b) qualora l'impresa non fornisca i prodotti richiesti entro i termini previsti dal presente capitolato, provvederà ad applicare una penale pari al 10% dei prodotti consegnati in ritardo e/o non consegnata;
- c) qualora l'impresa effettui la fornitura con mezzi e/o attrezzature e/o personale non dotati dei requisiti previsti dal presente capitolato, provvederà ad applicare una penale pari a € 100,00 per ogni inadempienza riscontrata;
- d) in caso di inadempienze contrattuali non rientranti nei casi di cui ai precedenti punti a), b) e c), si riserva di applicare una penale da un minimo di € 100,00 ad un massimo di € 1.500,00 per ogni inadempienza riscontrata, commisurata alla gravità e alla reiterazione della inadempienza stessa.

La penale è comminata dal R.U.P. sulla base delle indicazioni fornite dal D.E.C.

L'impresa è soggetta a penalità senza obbligo di preventiva messa in mora da parte di questa Azienda.

Delle penali applicate verrà data comunicazione all'Impresa a mezzo pec o fax.

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

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

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

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

16.2 Acquisto in danno dell'aggiudicatario

Nei casi di cui ai punti a) e b) del precedente paragrafo 16.1 (inadempienze e penali), **oltre all'applicazione delle penali questa Azienda si riserva la facoltà di procedere all'acquisto da terzi dei medesimi quantitativi di prodotti, appartenenti anche a categorie merceologiche con caratteristiche qualitative superiori, e il fornitore inadempiente sarà tenuto a rimborsare all'AORMN gli eventuali maggiori costi sostenuti**, previa mera esibizione di fattura o altro documento giustificativo.

Art. 17 - RISOLUZIONE E RECESSO

17.1 Risoluzione

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

- mancato reintegro della cauzione eventualmente escussa, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda;
- mancata proroga della validità della cauzione entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Azienda in caso di rinnovo o proroga del contratto;
- subappalto non autorizzato;
- cessione del credito;
- cessione del contratto;
- in caso di cessione d'azienda, di cessazione dell'attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento, di stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'Impresa aggiudicataria;
- in caso di morte di qualcuno dei soci nelle ditte costituite in società di fatto o in nome collettivo o di uno dei soci accomandatari nelle società in accomandita e l'Azienda non ritenga di continuare il rapporto contrattuale con gli altri soci;
- mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui alla L.136/2010;
- per ripetute e reiterate inadempienze (superiori a 5 penali applicate);
- l'impresa si renda colpevole di frode e/o negligenza/inadempimento per mancato rispetto degli obblighi e delle condizioni previste nel contratto tali da giustificare l'immediata risoluzione del contratto.

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

- l'impresa sospenda l'esecuzione del contratto per motivi imputabili al fornitore medesimo;
- l'impresa rifiuti o trascuri di eseguire gli ordini impartiti dall'Azienda.

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

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

La risoluzione del contratto viene disposta con atto deliberativo del Direttore Generale del quale viene data comunicazione all'Impresa aggiudicataria. L'effetto della risoluzione non si estende alle prestazioni già eseguite.

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

- affidare la fornitura ai concorrenti seguenti in graduatoria;
- indire nuova procedura di gara.

L'affidamento a terzi viene notificato all'Impresa inadempiente mediante pec o fax, con indicazione della fornitura/servizi affidati e degli importi relativi.

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

Nel caso di minor spesa nulla compete all'Impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'Impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

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

17.2 Recesso

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

L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione all'aggiudicatario da darsi con un preavviso non inferiore a 30 (trenta) giorni solari, comunicato con pec.

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

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

Art. 18 - FORO COMPETENTE

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

Art. 19 - DISPOSIZIONI GENERALI

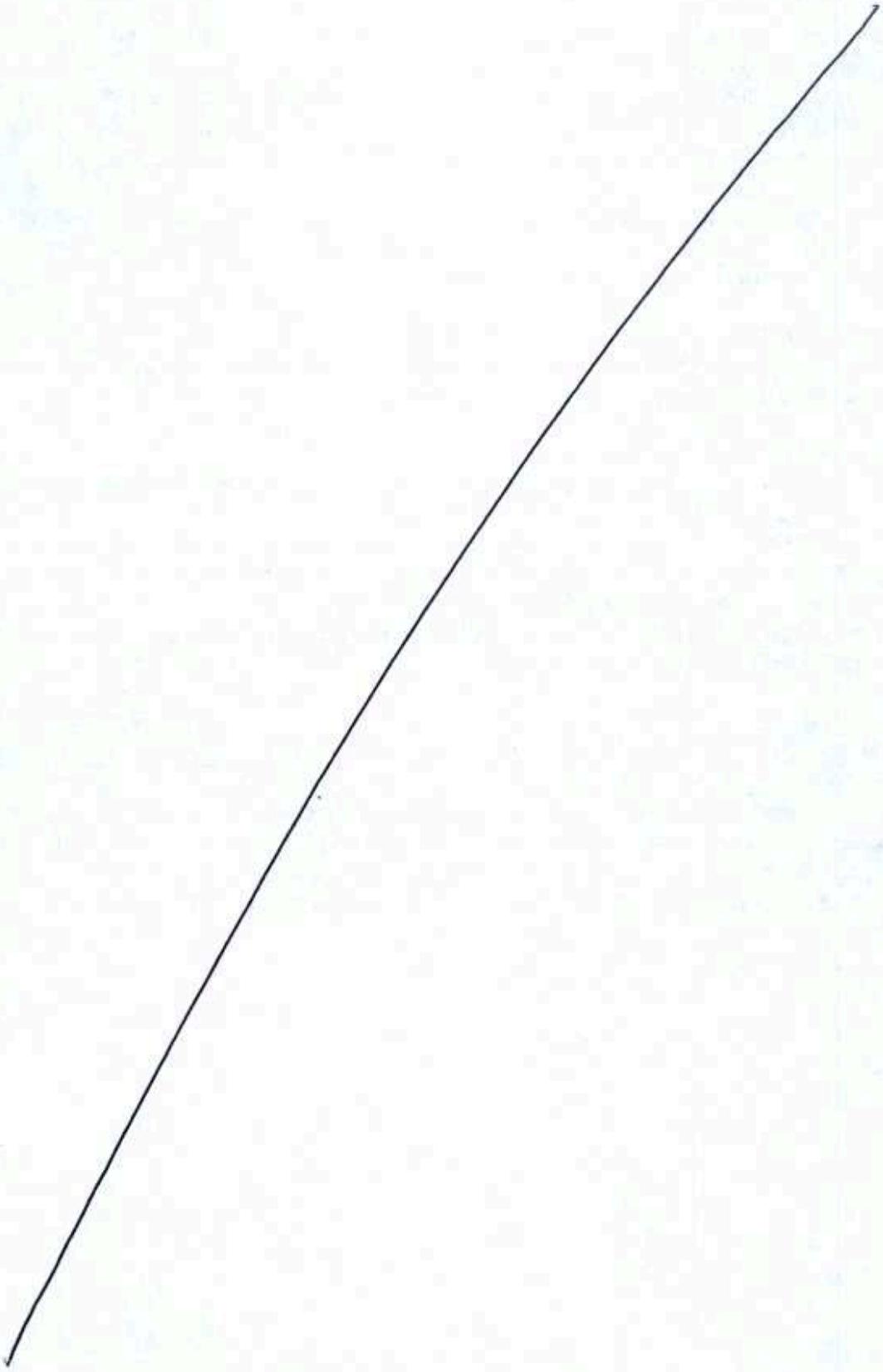
Qualsiasi controversia dovesse insorgere con l'Azienda non esime l'impresa aggiudicataria dall'esecuzione del servizio fino alla scadenza contrattuale.

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

Art. 20 - RINVIO

PER LE MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E PER I CRITERI DI AGGIUDICAZIONE SI RINVIA AL CAPITOLATO D'ONERI.

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nel capitolato tecnico, nel capitolato tecnico integrativo, nel documento informativo destinato alle ditte, nel DUVRI preliminare, nel patto di integrità, nel codice di comportamento dei dipendenti, nel D.Lgs.50/2016, nel codice civile, nelle altre leggi e regolamenti vigenti in materia in quanto applicabili.



Att. 5 alla Determina con parte da n. 6 pagg.

ALLEGATO N° 5
DEL 29 LUG. 2019

ALLA DETERMINA N° 437
COMPOSTO DI N° 5 pagg.

ID: 541502|16/07/2019
IFMED



Azienda Ospedaliera Ospedali Riuniti Marche Nord

Servizio Sanitario Nazionale
Regione Marche

Azienda Ospedaliera
"Ospedali Riuniti Marche Nord"
Sede Legale : P.le Cinelli, 4
61122 PESARO

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs 81/2008

Oggetto :

**FORNITURA IN LOTTI DISTINTI DI GENERI DI VITTO VARI
E FRUTTA E VERDURA FRESCA PER L'AZIENDA
OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD"**

PREMESSA

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (**D.U.V.R.I.**) viene redatto in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., in questa fase, per fornire alla impresa appaltatrice dettagliate informazioni in materia di prevenzione e protezione relative alle attività ed ai luoghi di lavoro interessati dal contratto di appalto e di quantificare i costi relativi alla sicurezza derivanti da interferenze. Il DUVRI ed il "Documento Informativo destinato alle ditte appaltatrici ed ai lavoratori autonomi affidatari di lavori", sono da considerarsi allegati tecnici della documentazione di gara.

Il DUVRI, così come ribadito nella Determinazione dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture n. 3 del 05.03.2008, nonché dalle Linee Guida emanate dalla Conferenza Stato – Regioni in data 20.03.2008, è da considerarsi un documento dinamico.

Pertanto questa versione preliminare del D.U.V.R.I. dovrà essere necessariamente aggiornata dopo l'aggiudicazione della gara, quando si sarà in grado di conoscere l'organizzazione del lavoro della Ditta Aggiudicataria (numero di dipendenti, livelli di formazione, etc.) e le modalità di esecuzione dell'appalto.

Ulteriori aggiornamenti del D.U.V.R.I. potrebbero rendersi necessari nel caso in cui, durante lo svolgimento della fornitura, fosse necessario apportare varianti al contratto, oppure durante lo svolgimento dell'attività di cooperazione e coordinamento si rendesse necessario modificare alcune misure di prevenzione e protezione.

Copia del DUVRI verrà debitamente sottoscritta ed allegata al contratto che verrà stipulato con la Ditta Aggiudicataria.

1. FIGURE DI RIFERIMENTO

INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	INDIRIZZO SEDE	N. TELEFONO
Direttore Generale	Dr.ssa Maria Capalbo	P.le Cinelli 4, Pesaro	0721 – 366304
Responsabile del procedimento (RUP)	Dott.ssa Chiara D'Eusanio	P.le Cinelli 6, Pesaro	0721 - 366340
Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC)	<i>Da definire</i>		
Coordinatore Servizio Cucina P.O. Fano	Andrea Simoncini	Via Vittorio Veneto 2, Fano	0721 - 882254
Coordinatore Servizio Cucina P.O. Pesaro	Tiziana Faccondini	P.le Cinelli 6, Pesaro	0721- 362362
Direttore U.O.C. Fisica Medica / Tecnologie Biomediche Resp. Servizio Prevenzione e Protezione (RSPP)	Dott.ssa Monica Bono	Via Lombroso, 1 – Pesaro	0721 – 364162
Direttore UOC Servizio Tecnico e manutenzioni	Ing. Paolo Sorcinelli	P.le Cinelli 6, Pesaro	0721 - 366330
Coordinatore Medici Competenti	Dr. Nicola Nardella	Via Vittorio Veneto 2, Fano	0721 - 882522
Coordinatore Servizio Officina	Sig.ra Angelina Vagnini	P.le Cinelli 6, Pesaro	0721- 365011

2. DITTA APPALTATRICE *)

Ragione Sociale:

Sede legale:

Datore di Lavoro:

Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione:

Medico Competente:

Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza:

*) parte da compilare a seguito di aggiudicazione dell'appalto

3. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' OGGETTO DELL'APPALTO

L'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" intende affidare a ditta esterna la fornitura, suddivisa in n° 7 lotti, di generi di vitto vari e frutta e verdura fresca occorrenti all'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord".

La Ditta Aggiudicataria si impegna a fornire prodotti conformi a 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.

3.1 Attrezzature per la fornitura

Per lo svolgimento della fornitura, la Ditta Aggiudicataria si avvarrà di mezzi propri (es. autoveicoli, carrelli, transpallet, pallet, altre attrezzature occorrenti per la consegna, ecc.); i mezzi devono essere idonei e in regola con le vigenti norme in materia di trasporto di cose.

Inoltre gli automezzi, le attrezzature e quanto altro utilizzato nello svolgimento della fornitura dovranno essere perfettamente rispondenti alla normativa vigente in materia, tecnicamente efficienti, in perfetto stato di sanificazione e manutenzione.

3.2 Modalità della fornitura

La Ditta Aggiudicataria deve garantire la fornitura nelle seguenti modalità:

- Consegna entro le fasce orarie e con le modalità indicate nel capitolato tecnico.
- Consegna al magazzino della Cucina del Presidio Ospedaliero Santa Croce Fano (Via Vittorio Veneto 2, pad B, piano interrato); oppure limitatamente a: pane, acqua e frutta e verdura presso il magazzino della Cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore P.le Cinelli, pad. B piano interrato, Pesaro.
- Consegna dei prodotti nel loro imballo, in modo da essere protetti contro qualsiasi manomissione, o danno da maneggiamento

E' previsto, entro il 2019, il trasferimento del magazzino Cucina del Presidio Ospedaliero San Salvatore presso il Pad. I piano interrato.

3.3 Numero di lavoratori che svolgono l'attività presso le aree / locali dell'Azienda Ospedaliera

"Ospedali Riuniti Marche Nord":

Si rimanda all'elenco che la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire prima dell'inizio della attività al Servizio Prevenzione e Protezione e che si impegnerà a mantenere sempre aggiornato.

NOTA:

nell'ambito dello svolgimento dell'attività il personale occupato dalla Ditta Aggiudicataria deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia e contenente le generalità del lavoratore, la data di assunzione.

3.4 Lavoratori del Committente che collaborano con la Ditta Aggiudicataria all'esecuzione dell'appalto:

I lavoratori della Ditta Aggiudicataria collaboreranno con gli operatori del Servizio Cucina durante la consegna dei generi oggetto dell'appalto.

3.5 - Durata della fornitura :

la durata della fornitura è di 36 mesi con ulteriori 12 mesi di proroga.

3.6 Infortuni

Gli operatori della Ditta Aggiudicataria che incorrano in infortunio sul lavoro presso l'Azienda Ospedaliera, dopo aver ricevuto le cure necessarie e aver avviato la pratica INAIL presso il Pronto Soccorso, dovranno poi rivolgersi al Medico Competente dell'Impresa affidataria medesima per la gestione dell'infortunio, gli eventuali trattamenti profilattici, i controlli sierologici o quanto altro sia necessario.

3.7 Subappalto e le responsabilità relative:

E' ammesso il subappalto nei modi e nei termini di cui all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016. Se necessario ed autorizzato, la Ditta Aggiudicataria deve stipulare il subappalto in forma scritta, facendo assumere alla subappaltatrice gli obblighi e gli oneri previsti per la Ditta Aggiudicataria nel presente contratto.

4. INFORMAZIONI SPECIFICHE SUI RISCHI POTENZIALI ESISTENTI NEGLI AMBIENTI DI LAVORO DELL'AZIENDA

I rischi presenti all'interno degli ambienti di lavoro dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" sono stati indicati, in dettaglio, all'interno del "**Documento informativo destinato alle Ditte e ai Lavoratori Autonomi affidatari di lavori**". Il suddetto documento contiene anche le misure di prevenzione e protezione che devono essere attuate.

5. RISCHI INTRODOTTI DA PARTE DELL'APPALTATORE

In questo paragrafo sono elencati i rischi interferenti che i lavoratori della Ditta Appaltatrice introdurranno, presumibilmente in questa fase, nei luoghi di lavoro dell'Azienda Ospedaliera.

Tipologia di Rischio	Attività e lavorazioni
RISCHIO DA URTI, ABRASIONI, SCHIACCIAMENTI, INVESTIMENTI	Urti o investimenti prodotti da autoveicoli lungo la viabilità interna dei rispettivi Presidi Ospedalieri di Pesaro Centrale e di Fano per l'accesso ai rispettivi Servizi di Cucina
INCIAMPO O CADUTA	Dovuto al deposito temporaneo o accidentale di attrezzature di lavoro o materiali in luoghi accessibili a persone estranee ai lavori.

6. INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE ATTE AD ELIMINARE O RIDURRE TALI RISCHI

Di seguito si riporta la valutazione dei rischi individuati per la fornitura di arredi in oggetto.

Interferenze Riscontrate	Indice di Rischio (B, M, A)	Aree Interessate	Misure di Prevenzione e Protezione
INVESTIMENTO URTO CADUTA MATERIALE SCHIACCIAMENTO IMPATTO TRA AUTOMEZZI	B	Tutti i percorsi viari interni all'Azienda: - circolazione e manovre con automezzi nelle aree esterne. - presenza di veicoli di varie ditte in circolazione e manovra.	Attenersi alla segnaletica viaria interna (sensi unici, limiti di velocità, zone di parcheggio); non ingombrare le vie di fuga con materiali, attrezzature, veicoli. Azionare durante tutta la fase di carico/scarico i segnali visivi di sosta del mezzo; prima di procedere allo scarico/carico merci verificare che il mezzo sia stato assicurato contro spostamenti intempestivi (es. motore spento e freno a mano e marcia inseriti). In mancanza di sistema di segnalazione

		- presenza di pedoni: personale, appaltatori, utenti.	acustica di retromarcia sul mezzo, preavvisare comunque adeguatamente la manovra; Utilizzare le attrezzature idonee per rendere meno rischiose le operazioni, fornire indicazioni sulle modalità di stoccaggio dei materiali sull'utilizzo di mezzi meccanici, sulla manutenzione dei mezzi e di eventuali carrelli.
RISCHIO URTI, SCIVOLAMENTO E CADUTA	B	Area di accesso al pad. B piano interrato del P.O. PESARO Centro	Prestare attenzione all'ingresso del Pad. B piano interrato con carrelli di trasporto in quando presente rampa di pendenza e per transito di pazienti barellati, con carrozzina, carrelli, ecc.
RISCHIO INCENDIO	A	Aree di lavoro ed alto rischio (definito in normativa)	Attenersi alle norme precauzionali e alle procedure indicate nel documento informativo, con particolare riguardo alla procedura di Emergenza che viene fornito dal committente

(B = basso; M = medio; A = alto)

7. ONERI RELATIVI ALLA SICUREZZA

Sulla base di quanto descritto nel paragrafo 6 la fornitura in oggetto, comporta rischi da interferenza di basso indice, riconducibili ad un valore accettabile mediante misure di tipo organizzativo e scambio di informazioni tra l'Azienda Ospedaliera Committente e la Ditta Aggiudicataria.

Per i motivi sopra esposti, in riferimento all'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., **i costi relativi alla sicurezza derivanti da interferenze, per tutta la durata del servizio di fornitura offerto, risultano essere pari a zero .**

8. RIUNIONE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

La Ditta Aggiudicataria dovrà prendere contatti con il Servizio Prevenzione e Protezione Aziendale al fine di ottemperare all'obbligo di cooperazione e coordinamento di cui all'art. 26 D.Lgs. 81/2008. In tale occasione sarà valutata l'eventuale necessità di svolgere una **riunione di cooperazione e coordinamento** che dovrà essere predisposta dal Responsabile Unico del Procedimento o dal Direttore di Esecuzione del Contratto e a cui dovranno partecipare tutte le figure interessate dell'Azienda Committente (DEC, SPP, Servizio Cucina) e della Ditta Appaltatrice (legale rappresentate, RSPP, etc.).

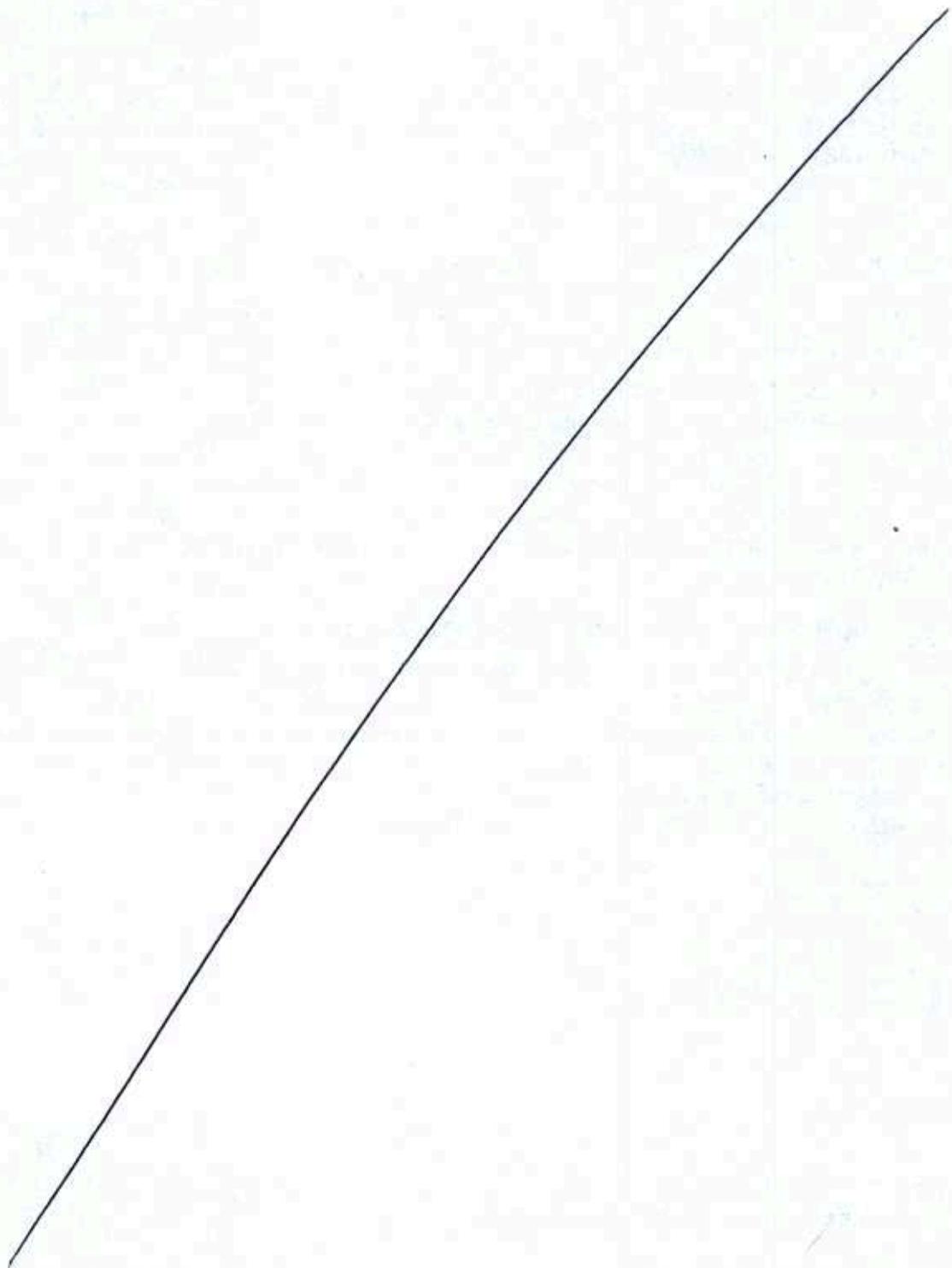
Pesaro, _____

Dott.ssa Chiara D'Eusanio
Responsabile Unico del Procedimento

Dott.ssa Monica Bono
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione

Documento firmato da:
BONO MONICA
16.07.2019 13:17:44 CEST





ALLEGATO N° 6 ALLA DETERMINA N° 437

DEL 29 LUG. 2019

COMPOSTO DI N° 3 P. P. P.

AZIENDA OSPEDALIERA "OSPEDALI RIUNITI MARCHE NORD"

Schema CONTRATTO DI APPALTO

Aggiudicazione fornitura di _____.

PREMESSO

- che con determina n° ____ del _____ questa Azienda ha indetto una procedura mediante la piattaforma SDAPA di Consip per l'affidamento della fornitura di _____ per la durata di _____ mesi eventualmente prorogabile per ulteriori _____ mesi;
- con determina n° ____ del _____ la fornitura in oggetto è stata aggiudicata a _____ con sede in _____, Partita IVA _____, per un importo complessivo presunto per ____ mesi pari a € _____ (_____) IVA esclusa;
- che con polizza fideiussoria n. _____ del _____ dell'importo di € _____ (_____) la Società _____ si è costituita fideiussore di _____ a favore dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord";
- che con atto autentificato dal notaio Dott. _____ di _____ in data _____ repertorio _____, si è costituito il Raggruppamento Temporaneo di Imprese tra le parti: _____ di _____ (capogruppo) e _____ di _____;
- che è stata attivata la verifica del possesso dei requisiti prescritti, pertanto il presente contratto viene sottoscritto sotto condizione risolutiva della verifica con esito positivo del possesso dei requisiti prescritti

CIO' PREMESSO

TRA

L'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" di Pesaro, con sede legale in P.le Cinelli, 4, Partita Iva _____, in persona del legale rappresentante, Dr. _____, nato a _____ il _____ e residente a _____ il quale agisce in nome e per conto dell'Azienda stessa;

E

il R.T.I. _____ (capogruppo) con sede in _____, Partita IVA _____ - _____ (mandante) con sede in _____, Partita IVA _____, in persona del Legale Rappresentante _____, nato a _____ il _____ e residente a _____, il quale agisce in nome e per conto del R.T.I. stesso;

si conviene e si stipula quanto segue:

Art.1 – OGGETTO

Il R.T.I. _____ di _____ - _____ di _____, si obbliga ad espletare, in favore in favore dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord" di Pesaro, che accetta la fornitura di _____ oggetto del lotto _____ secondo le modalità indicate nella documentazione di gara e nell'offerta presentata in sede di gara, per l'importo complessivo presunto per _____ mesi di € _____ (_____) IVA esclusa.

Art.2 - DURATA

Il presente contratto ha durata di _____ mesi, con decorrenza dal _____ al _____, fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata, di recesso e/o di proroga ai sensi di quanto previsto dalle clausole contrattuali, dalla documentazione di gara e dalle norme vigenti.

Art.3 - CONDIZIONI di ESPLETAMENTO DELLA FORNITURA

La fornitura verrà espletata alle condizioni fissate nella documentazione di gara alla quale si rimanda per quanto non espressamente citato nel presente atto e nell'offerta presentata in sede di gara dal R.T.I.

Art.4 - DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE DEI RISCHI

Ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs.81/08 si allega al presente contratto il documento unico di valutazione dei rischi redatto in contraddittorio con il R.T.I. aggiudicatario (allegato n°1).

Art.5 – REGISTRAZIONE

Il presente atto sarà sottoposto a registrazione in caso d'uso ai sensi dell'art.5, punto 2, del D.P.R. del 26.04.1986 n. 131, in quanto soggetto ad imposta sul valore aggiunto.

Art. 6 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuna esclusa od eccettuata, vengono assunte a carico esclusivo del R.T.I. _____ di _____ - _____ di _____, il quale si obbliga a sostenerle per intero.

Art.7 – DISPOSIZIONI FINALI

Per l'esecuzione del presente atto le parti eleggono il loro domicilio nella residenza della Direzione Generale dell'Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord", P.le Cinelli – Pesaro.

Art. 8 - CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia relativa al presente contratto il Foro competente è quello di Pesaro.

Art.9 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Il R.T.I. _____ - _____ acconsente a che i dati vengano trattati nel rispetto del D.Lgs. 196/03 e s.m.i.

Fatto, letto e sottoscritto in segno di accettazione.

Pesaro, li _____

R.T.I. _____

Azienda Ospedaliera "Ospedali Riuniti Marche Nord"

Il Legale Rappresentante

Il Legale Rappresentante

(Dr. _____)

