



Azienda di Servizi alla Persona  
"GOLGI - REDAELLI"

## DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

data di registrazione                      cod. sede / cod. 1° liv. app. /    n. prog. atto                      /    anno

31 OTT. 2019                      n. rep.                                                                   

**AREA PROPONENTE: APPALTI, MONITORAGGIO E VERIFICA**

**Atti: 242/19 CC/cc**

**OGGETTO: Indizione di gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati per la durata di 24 mesi, ripetibili fino a massimo 24 mesi, oltre a eventuali ulteriori 6 mesi di proroga. CIG: 8070781B2A.**

**Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza per rischio da interferenza non ribassabili.**

**Pubblicazione del bando di gara: importo presunto di spesa: € 6.000,00 (oltre IVA di legge).**

**Pagamento contribuito all'Autorità Nazionale Anticorruzione: € 800,00 (esente IVA).**

### IL DIRETTORE GENERALE

Richiamate le disposizioni normative e statutarie vigenti, nonché i regolamenti interni aziendali, ove si precisa, in attuazione del principio di ripartizione delle competenze tra gli Organi dell'Azienda, che spetta al Consiglio la funzione di indirizzo e di programmazione delle attività aziendali e al Direttore Generale e ai Dirigenti la gestione finanziaria, tecnica e amministrativa, compresa l'adozione di atti che impegnano l'Azienda verso l'esterno;

vista la deliberazione n. 4 del 6/10/2014 con la quale il Consiglio di Indirizzo ha formulato indicazioni e direttive di carattere generale per il corretto andamento della gestione aziendale, ed accertato che delle stesse si è tenuto conto nell'adozione del presente atto;

premesso che l'Azienda, avente natura giuridica di diritto pubblico, è tenuta al rispetto del vigente Codice dei Contratti Pubblici per l'affidamento di lavori, servizi o forniture necessari per l'espletamento della mission istituzionale;

richiamata l'attribuzione in capo al dirigente responsabile dell'Area Appalti, Monitoraggio e Verifica delle funzioni di Responsabile del Procedimento ai sensi delle vigenti norme in materia di appalti di servizi e forniture e acquisti di beni, di cui ai documenti tutti di definizione della struttura organizzativa aziendale;

preso atto che è in via di scadenza il vigente contratto per la fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati e pertanto occorre ora indire una nuova gara d'appalto, al fine di garantire il regolare svolgimento della fornitura in oggetto;

riscontrate le note in atti con le quali i Direttori d'Istituto, per competenza, hanno comunicato i fabbisogni delle derrate alimentari, precisando altresì talune modifiche operative circa la più opportuna esecuzione della fornitura in questione;

atteso che l'Azienda ha previsto, per la presente fornitura, l'adozione di criteri legati alla green economy, anche in adesione ai principi ed alle indicazioni nazionali in materia di sostenibilità ambientale degli appalti;

visto che l'importo a base di gara, a seguito di opportuna istruttoria come conservata in atti, viene quantificato in € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge), di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili, per la durata di 24 mesi, ripetibili fino a 24 mesi massimo (oltre a eventuali 6 mesi di proroga);

evidenziato che occorre, quindi, fare ricorso alla procedura aperta di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss. mm. ii., previa pubblicazione del relativo bando di gara, in quanto appalto di importo superiore alla soglia di € 221.000,00 di cui all'art. 35, comma 1, lett. c), del medesimo decreto;

rilevato che l'Area Appalti, Monitoraggio e Verifica ha predisposto per quanto di competenza la relativa documentazione di gara;

evidenziato che i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte economiche sono rispettivamente quelli di cui all'art. 83, comma 1, lett. a), b) e c) e all'art. 95, comma 3, lett. a) (offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo) del decreto legislativo sopra richiamato;

precisato che - trattandosi di gara aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa - con successivo provvedimento si provvederà alla nomina di apposita Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 77, commi 1 e 7 del sopra richiamato decreto n. 50/2016 e ss.mm.ii;

evidenziato che occorre procedere, ai sensi di legge, alla pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, sui siti informatici del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti e dell'Osservatorio Regionale Contratti Pubblici di Regione Lombardia, sul profilo dell'Azienda nonché, per estratto, su due quotidiani a diffusione nazionale e due a diffusione locale, oltre al pagamento del contributo dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione, con una previsione di spesa complessiva stimata come segue:

- € 6.000,00 (oltre IVA di legge) per le pubblicazioni di cui sopra,
- € 800,00 (esente IVA) a titolo di contributo al predetto organismo;

attestata la regolarità tecnica del presente atto e visto il parere dell'Area Contabilità, Rendicontazione e Fatturazione;

## **DETERMINA**

1. di procedere, per le ragioni e secondo quanto meglio descritto in premessa, all'indizione di gara, mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii., per l'aggiudicazione della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati per la durata di 24 mesi, ripetibili fino a massimo 24 mesi, oltre a eventuali ulteriori 6 mesi di proroga, per un importo complessivo stimato a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge), di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza per rischio da interferenza non ribassabili, così suddiviso:
  - Istituto "P. Redaelli" Milano € 4.238.035,00
  - Istituto "P. Redaelli" Vimodrone € 3.019.221,00
  - Istituto "C. Golgi" € 2.692.694,00.
2. di prevedere quali criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte economiche rispettivamente quelli di cui all'art. 83, comma 1, lett. a), b) e c) e all'art. 95, comma 3, lett. a) (offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo) del decreto legislativo sopra richiamato;
3. di lasciare a successivo provvedimento la nomina della Commissione giudicatrice ai sensi dell'art. 77, commi 1 e 7 del citato decreto n. 50/2016 e ss.mm.ii;
4. di adottare allo scopo gli atti di gara predisposti per competenza dall'Area Appalti, Monitoraggio e Verifica ( bando di gara, disciplinare di gara, Capitolato Speciale d'Appalto, schema-tipo di contratto) allegati al presente provvedimento come parte integrante;

5. di prevedere altresì il sostenimento delle ulteriori spese di gara di seguito dettagliate:
- a) € 6.000,00 (oltre IVA di legge) per la pubblicazione del bando di gara sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana e, per estratto, sui quotidiani:
    - Il Sole 24 Ore;
    - Il Corriere della Sera;
    - La Repubblica;
    - Il Giorno;
  - b) € 800,00 a titolo di contributo dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione, successivamente all'emissione di bollettino MAV quadrimestrale da parte della citata Autorità.
6. di approvare il quadro economico relativo alla presente procedura di gara, anch'esso allegato al presente provvedimento come parte integrante.

ALL'AREA APPALTI, MONITORAGGIO E VERIFICA

ALL'AREA CONTABILITA', RENDICONTAZIONE E FATTURAZIONE

per quanto di rispettiva competenza

ALL'ISTITUTO GERIATRICO P. REDAELLI DI MILANO

ALL'ISTITUTO GERIATRICO P. REDAELLI DI VIMODRONE

ALL'ISTITUTO GERIATRICO C. GOLGI DI ABBIATEGRASSO

AL DATORE DI LAVORO

AL SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE

per conoscenza.

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Enzo LUCCHINI)





Azienda di Servizi alla Persona  
**"GOLGI - REDAELLI"**

**DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE**

**AREA PROPONENTE: APPALTI, MONITORAGGIO E VERIFICA**

Atti: 242/19 CC/cc

**OGGETTO: Indizione di gara, mediante procedura aperta, per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati per la durata di 24 mesi, ripetibili fino a massimo 24 mesi, oltre a eventuali ulteriori 6 mesi di proroga. CIG: 8070781B2A.**

**Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza per rischio da interferenza non ribassabili.**

**Pubblicazione del bando di gara: importo presunto di spesa: € 6.000,00 (oltre IVA di legge).**

**Pagamento contribuito all'Autorità Nazionale Anticorruzione: € 800,00 (esente IVA).**

Si trasmette l'unita proposta di determinazione dirigenziale per la sottoscrizione da parte del Direttore Generale.

data, IL DIRIGENTE

25.10.2019

*[Handwritten signature]*

Si trasmette all'Area Contabilità, Rendicontazione e Fatturazione trattandosi di atto che comporta un impegno di spesa.

Data, IL DIRETTORE GENERALE

29 OTT. 2019

*[Handwritten signature]*

AREA CONTABILITÀ, RENDICONTAZIONE E FATTURAZIONE

Pervenuta il

30/10/19

Firma

*[Handwritten signature]*

Si attesta la copertura finanziaria della spesa prevista nell'importo di € 9.956.750,00 IMP-2019-329

40717049 sub 1

40711003 sub 3

40417003 -- 2

40718003 -- 4

40712003 -- 5

Milano,

6/11/19

Si restituisce alla Direzione Generale

IL DIRIGENTE

*[Handwritten signature]*

DIREZIONE GENERALE

L'atto è esecutivo. Si restituisce al Dirigente proponente.

Atto soggetto a pubblicazione ai sensi delle vigenti disposizioni regolamentari.

Data, 31 OTT. 2019

IL DIRETTORE GENERALE

*[Handwritten signature]*



---

Azienda di Servizi alla Persona

*“GOLGI – REDAELLI”*

AREA APPALTI, MONITORAGGIO E VERIFICA

**OGGETTO: INDIZIONE DI GARA, MEDIANTE PROCEDURA APERTA, PER L'AGGIUDICAZIONE DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTE AGLI ISTITUTI GERIATRICI AMMINISTRATI PER LA DURATA DI 24 MESI, RIPETIBILI FINO A MASSIMO 24 MESI, OLTRE A EVENTUALI ULTERIORI 6 MESI DI PROROGA. IMPORTO COMPLESSIVO PRESUNTO A BASE DI GARA DI € 9.949.950 (OLTRE IVA DI LEGGE).**

## **QUADRO ECONOMICO**

**Il Dirigente/Responsabile del Procedimento:**

**Dott.ssa Cristina Callerio**



A)	<b>STIMA DELLA FORNITURA</b>		
A.1)	Stima della fornitura		€ 9.900.450,00
A.2)	Oneri per la sicurezza (da rischi per interferenze)		€ 49.500,00
<b>TOTALE A BASE D'ASTA</b>			<b>€ 9.949.950,00</b>

B)	<b>SOMME A DISPOSIZIONE PER:</b>	<b>I.V.A.</b>	
B.1)	Imprevisti		0,00
B.2.1)	Accantonamento art. 113 c. 3 D. Lgs. 50/2016 (non soggetto a IVA)		0,00
B.2.2)	Accantonamento art. 113 c. 4 D. Lgs. 50/2016 (non soggetto a IVA)		0,00
B.3)	Spese per commissione giudicatrice		0,00
B.4)	Spese per pubblicità *		€ 6.000,00
B.5)	Contributo ANAC (non soggetto ad IVA)		€ 800,00
B.6)	<b>I.V.A.</b>	%	
B.6.1)	I.V.A. sulle voci A.1, A.2, B.1, B.3, B.4 **	4 - 10 - 22	€ 1.194.714,00
<b>TOTALE</b>			<b>€ 1.201.514,00</b>

\* rimborsate dall'aggiudicatario

\*\* calcolata su una media del 12%

**TOTALE A + B                    € 11.151.464,00**





Azienda di Servizi alla Persona "Golgi - Redaelli"  
Sede legale e amministrativa : Via Bartolomeo D'Alviano n. 78 - 20146, Milano  
C.F. 80063990156 - P.I. 04737420150

## BANDO DI GARA

Codice Procedura: AGRPA###0005

CIG: 8070781B2A

### SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

- Amministrazione aggiudicatrice: AZIENDA DI SERVIZI ALLA PERSONA "GOLGI-REDAELLI" Via B. d'Alviano n. 78 - 20146 Milano - Area Appalti, Monitoraggio e Verifica - Telefono +39 02725181 - Posta elettronica certificata: info.gare@pec.golgiredaelli.it - Fax +39 0272518484 - Indirizzo internet: [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it)
- Tipo di amministrazione aggiudicatrice e principali settori di attività: organismo di diritto pubblico - assistenza e cura della persona anziana.

### SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

- Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice: procedura aperta di affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati.
  - Tipo di appalto e luogo di esecuzione: servizio - Codice ISTAT 015146.
  - CPV (Vocabolario comune per gli appalti): 15890000-3 / 03220000-9.
- Quantitativo o entità totale: importo complessivo a base di gara 9.949.950,00 EUR (oltre IVA di legge) di cui EUR 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili.
- Durata dell'appalto: 24 mesi ripetibili fino a massimo 24 mesi, oltre a massimo mesi 6 di proroga.

### SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

- Cauzioni e garanzie richieste: è richiesta una garanzia definitiva nella misura di cui alla previsione dell'articolo 103 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii..
- Principali modalità di finanziamento e di pagamento: la fornitura è finanziata dalla Stazione Appaltante e il pagamento avverrà nei termini di legge.
- Soggetti ammessi a partecipare: ogni tipo di operatore economico di cui all'art. 45, comma 2 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii..
- Situazione personale degli operatori: dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione e nel DGUE.
- Capacità economica e finanziaria: requisiti di ammissione contenuti nel disciplinare di gara.
- Capacità tecnica: requisiti di ammissione contenuti nel disciplinare di gara.

### SEZIONE IV: PROCEDURA

- Tipo di procedura: aperta.

- Criteri di aggiudicazione: criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.
- Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: atti 242/19
- Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare: gli atti di gara sono disponibili sui siti internet [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it) e [www.gestioneprocedureacquisto.it](http://www.gestioneprocedureacquisto.it).
- Termine per il ricevimento delle offerte: ..... ore 12:00.
- Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

SEZIONE V: ALTRE INFORMAZIONI.

- La presente procedura di gara viene gestita mediante la piattaforma telematica GPA (<http://www.gestioneprocedureacquisto.com>).
- Lingua utilizzabile per la presentazione delle offerte: Italiano.

Milano,

Il Dirigente / RUP  
F.to Dott.ssa Cristina CALLERIO



Azienda di Servizi alla Persona  
"Golgi - Redaelli"

## DISCIPLINARE DI GARA

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTE AGLI ISTITUTI GERIATRICI AMMINISTRATI.  
IMPORTO COMPLESSIVO A BASE DI GARA: € 9.949.950,00 (OLTRE IVA DI LEGGE) DI CUI € 49.500,00 QUALI ONERI DELLA SICUREZZA DA RISCHIO DA INTERFERENZA NON RIBASSABILI.**

**Codice Procedura: AGRPA###0005**

**CIG: 8070781B2A**

**SCADENZA PRESENTAZIONE OFFERTE: ..... 2019, ORE 12.00**

### INDICE

ART. 1 - PREMESSE.....	2
ART. 2 - DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....	3
2.1 - DOCUMENTI DI GARA.....	3
2.2 - CHIARIMENTI .....	3
2.3 - COMUNICAZIONI.....	3
ART. 3 – VALORE DELL’APPALTO – IMPORTO A BASE DI GARA.....	4
ART. 4 - DURATA DELL’APPALTO, OPZIONI E RINNOVI.....	4
4.1 - DURATA. ....	4
4.2 - OPZIONI E RINNOVI.....	4
ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE .....	4
ART. 6 - REQUISITI GENERALI.....	5
ART. 7 - REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....	5
7.1 - REQUISITI DI IDONEITÀ.....	5
7.2 - REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA.....	5
7.3 - REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.....	5
7.4 - INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE .....	6
7.5 - INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI .....	6
ART. 8 - AVVALIMENTO .....	6
ART. 9 – SUBAPPALTO .....	7
ART. 10 - GARANZIA PROVVISORIA.....	7
ART. 11 - SOPRALLUOGO.....	8
ART. 12 - PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL’ANAC.....	8
ART. 13 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA .....	9
ART. 14 - CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	10
14.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.....	10
14.2 – DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO .....	10
14.3 - DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO .....	11
ART. 15 - SOCCORSO ISTRUTTORIO .....	14
ART. 16 - CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "B" - OFFERTA TECNICA.....	14
16.1 - CAMPIONATURA .....	15

ART. 17 - CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "C" – OFFERTA ECONOMICA. ....	15
ART. 18 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE. ....	15
18.1 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL’OFFERTA TECNICA .....	16
18.2 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA TECNICA.....	16
18.3 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA. ....	17
18.4 - METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.....	17
ART. 19 - SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA - APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....	17
ART. 20 - COMMISSIONE GIUDICATRICE.....	18
ART. 21 APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE .....	18
ART. 22 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	18
ART. 23 - AGGIUDICAZIONE DELL’APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO .....	19
ART. 24 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE .....	20
ART. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	20

**ART. 1 - PREMESSE**

Con determina del Direttore Generale n. .. del ..... questa Amministrazione ha indetto una gara per l’affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente ai seguenti Istituti Geriatrici amministrati:

- Istituto "P. Redaelli" - Via Bartolomeo d'Alviano, 78 - Milano
- Istituto "P. Redaelli" – Via Giacomo Leopardi, 3 – Vimodrone (MI)
- Istituto "C. Golgi"- Piazza Emanuele Samek Lodovici, 5 - Abbiategrasso (MI)

L’affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss. mm. e ii. - Codice dei contratti pubblici (in seguito: Codice).

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all’aggiudicazione anche nel caso in cui venga presentata una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente.

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell’art. 31 del Codice, è la Dott.ssa Cristina CALLERIO, Dirigente dell’Area Appalti, Monitoraggio e Verifica [info.gare@golgiredaelli.it – info.gare@pec.golgiredaelli.it - Istituto Geriatrico "P. Redaelli" di Via B. D'Alviano n. 78 - 20146 - Milano].

//

La presente procedura si svolge attraverso la **piattaforma GPA (<http://www.gestioneprocedureacquisto.com>)**, mediante la quale vengono gestite le fasi di pubblicazione della procedura, di presentazione delle offerte, di verifica e valutazione delle stesse nonché di aggiudicazione definitiva, oltre che le comunicazioni e gli scambi di informazioni, ai sensi dell’art. 40 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

- Per poter operare sulla piattaforma GPA gli operatori economici dovranno essere dotati della necessaria strumentazione e dei seguenti requisiti informatici:
  - un Personal Computer collegato ad Internet e dotato di un browser Internet Explorer 9.0 o superiore e Google Chrome;
  - una firma digitale rilasciata da Certificatore Accreditato e generata mediante dispositivo per firma sicura, ex art. 38, comma 2, D.P.R. 445/2000;
  - un Kit di marcatura temporale rilasciata dal Certificatore iscritto all’elenco, ex art. 28, D.P.R. 445/2000, disponibile sul sito [www.cnipa.gov.it](http://www.cnipa.gov.it);
  - un indirizzo di posta elettronica certificata (PEC).

• La partecipazione alla procedura è **condizionata** ad una previa **registrazione** alla piattaforma GPA ed alla conseguente **richiesta di abilitazione telematica** alla procedura in oggetto.

La registrazione e la richiesta di abilitazione dovranno avvenire collegandosi al sito internet <http://www.gestioneprocedureacquisto.com>.

L’operatore economico dovrà in particolare svolgere le seguenti attività:

- registrarsi alla piattaforma GPA all’indirizzo **[www.gestioneprocedureacquisto.com](http://www.gestioneprocedureacquisto.com)**, selezionando dal menù **Registrazione** la voce **Operatore economico**. Compilare quindi la schermata con tutti i dati dell’impresa e cliccare sul pulsante **Invia**;
- attendere la ricezione di una comunicazione a mezzo PEC con le credenziali di primo accesso alla piattaforma GPA;

- una volta ottenuta la registrazione, accedere alla piattaforma con le credenziali fornite e abilitarsi per la presente procedura di gara accendo al menù **“Procedure” – Sezione “Richiesta Abilitazione Procedure”**;
- all’interno di questa sezione l’operatore economico dovrà ricercare mediante il Codice Procedura AGRPA###0004 la procedura e azionare il pulsante **“Richiedi abilitazione”**;
- attendere la comunicazione a mezzo PEC di avvenuta abilitazione alla procedura.
- Ottenuta l’abilitazione alla procedura, sarà possibile collegarsi alla procedura di gara di cui in oggetto secondo le seguenti modalità:
  - accedere alla piattaforma con le proprie credenziali;
  - cliccare sulla voce **Selezione procedura**;
  - selezionare la procedura in oggetto con Codice Procedura AGRPA###0005 e cliccare sulla voce **Salva selezione**;
  - dal menù principale selezionare la voce **Procedura → Dettagli**;
  - cliccare sulla cartella dei documenti (terza colonna da destra) all’interno della stringa relativa alla procedura per visualizzare e scaricare i documenti della procedura.

*N.B.: In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, tutte le imprese componenti il RTI dovranno registrarsi ed effettuare la richiesta di abilitazione individualmente. Al fine della presentazione dell’offerta sarà quindi necessario che l’impresa capogruppo mandataria effettui una registrazione ed una successiva abilitazione in nome e per conto del RTI dal menù **Registrazione** → **A.T.I.** all’indirizzo <http://www.gestioneprocedureacquisto.com>. In caso di Consorzio, sia il Consorzio sia i soggetti consorziati indicati quali esecutori dovranno registrarsi ed effettuare la richiesta di abilitazione individualmente.*

Per assistenza tecnica in fase di registrazione alla piattaforma GPA, di abilitazione alla procedura, di compilazione e di invio delle offerte sono attivi i seguenti contatti:

- PEC: [gpa@pec.it](mailto:gpa@pec.it)
- Tel.: 0461/ 1637569, dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.00 e dalle ore 14.00 alle ore 17.00 (esclusi i festivi).

## **ART. 2 - DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI**

### **2.1 - DOCUMENTI DI GARA**

La documentazione di gara comprende:

- 1) Bando di gara;
- 2) Disciplinare di gara;
- 3) Capitolato speciale;
- 4) Schema di contratto;
- 5) Manuale di utilizzo piattaforma GPA.

La stessa è disponibile all’interno della piattaforma GPA e sul sito internet: <http://www.golgiredaelli.it>.

### **2.2 - CHIARIMENTI**

Ai sensi dell’art. 40, comma 1 del D. Lgs. n. 50/2016, eventuali informazioni complementari e/o chiarimenti sul contenuto del Capitolato Speciale d’Appalto, del Disciplinare di gara e degli altri documenti di gara potranno essere richiesti esclusivamente mediante la piattaforma GPA, inoltrando i quesiti all’indirizzo [golgiredaelli@pec.gpa-eprocurement.com](mailto:golgiredaelli@pec.gpa-eprocurement.com), utilizzando il proprio indirizzo PEC registrato sul portale e riportando nell’oggetto la dicitura **“AGRPA###0005 – Richiesta chiarimenti”**, almeno 10 (dieci) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte. Le richieste di chiarimenti devono essere formulate in lingua italiana.

Le risposte alle richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno 6 (sei) giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all’interno della piattaforma GPA e all’indirizzo internet [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it).

### **2.3 - COMUNICAZIONI**

In fase di registrazione alla piattaforma GPA, i concorrenti sono tenuti ad indicare l’indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l’indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all’art. 76, comma 5, del Codice.

Tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente eseguite qualora effettuate mediante la piattaforma GPA.

Eventuali modifiche dell’indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell’utilizzo di tali forme di comunicazione dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente, la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

### **ART. 3 – VALORE DELL'APPALTO – IMPORTO A BASE DI GARA**

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice il valore complessivo dell'appalto, comprensivo degli eventuali rinnovi e opzioni, al netto di Iva e degli oneri per la sicurezza, è il seguente:

<b>Descrizione</b>	<b>CPV</b>	<b>Importo annuale</b>	<b>Importo complessivo</b>
Prodotti alimentari - bevande	15890000-3	€ 1.961.900,00	€ 8.828.550,00
Frutta e verdura fresca	03220000-9	€ 238.200,00	€ 1.071.900,00
	<b>Totale</b>	<b>€ 2.200.100,00</b>	<b>€ 9.900.450,00</b>

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 11.000,00/anno.

L'appalto è finanziato con risorse proprie.

### **ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI**

#### **4.1 - DURATA.**

La durata dell'appalto (escluse le eventuali opzioni) è di 24 mesi decorrenti dalla data di aggiudicazione.

#### **4.2 - OPZIONI E RINNOVI.**

La stazione appaltante si riserva la facoltà di ripetere il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima pari a 24 mesi (da intendersi fino a 24 mesi o periodo inferiore), agli stessi patti, prezzi e condizioni.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 30 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per un periodo di tempo massimo di sei mesi, o comunque 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. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

### **ART. 5 - SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

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

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

È vietato al concorrente che partecipa alla gara 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, alla presente gara. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

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.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;

c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

## **ART. 6 - REQUISITI GENERALI**

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

## **ART. 7 - REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA**

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

### **7.1 - REQUISITI DI IDONEITÀ.**

- **Iscrizione al Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese artigiane** per attività relative all'oggetto dell'appalto. Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

### **7.2 - REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA.**

- **Fatturato complessivo medio annuo** negli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore ad almeno l'80% del valore annuo a base di gara ovvero € 1.760.080,00; tale requisito è richiesto a fini di dimostrazione della capacità economica del concorrente.

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

⇒ mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa o il Modello Unico o la Dichiarazione IVA o altra documentazione contabile valida nello Stato di sede legale;

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 (ad es. idonee referenze bancarie oppure una dichiarazione concernente il fatturato globale e, se del caso, il fatturato del settore di attività oggetto dell'appalto disponibili alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico).

### **7.3 - REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE.**

#### **1. Esecuzione negli ultimi tre anni di forniture analoghe**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio forniture analoghe a quelle del presente appalto effettuate preferibilmente presso strutture sanitarie/socio-sanitarie/assistenziali o equiparabili - pubbliche o private - e/o ser-

vizi scolastici/di comunità/di ristorazione (anche in favore di strutture comprendenti diversi presidi) di importo complessivo annuo pari ad almeno il 50% del valore annuo a base di gara ovvero € 1.100.050,00 con espressa indicazione del committente, del periodo, dell'importo e della tipologia di servizio.

La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice:

In caso di prestazioni a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante una delle seguenti modalità:

– elenco dei servizi eseguiti, con l'indicazione dell'amministrazione/ente contraente, dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

In caso di prestazioni a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

– originale o copia autentica dei certificati di regolare esecuzione rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di svolgimento.

#### **7.4 - INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE**

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

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

Il requisito relativo al punto 7.1 deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima, nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato complessivo di cui al punto 7.2 deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto dall'impresa mandataria in misura non inferiore al 60%.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo il requisito di cui al punto 7.3. deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto dalla mandataria in misura non inferiore al 60%.

#### **7.5 - INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI**

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini previsti dalla normativa di riferimento vigente alla data di pubblicazione del bando.

### **ART. 8 - 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.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale [ad esempio: iscrizione alla CCIAA oppure a specifici Registri/Albi].

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 alla gara sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

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

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 esso 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.

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.

## ART. 9 – SUBAPPALTO

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti della fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti percentuali dell'importo complessivo del contratto in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice e relative deroghe di legge (40%); in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

## ART. 10 - GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

- 1) **una garanzia provvisoria**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto;
- 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 che devono essere prodotte in una delle seguenti forme:
  - documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82;
  - 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).

La mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva è sanabile, mediante soccorso istruttorio, solo a condizione che gli stessi 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.

## GARANZIA PROVVISORIA

La garanzia provvisoria è di importo pari ad € 198.009,00 salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7 del Codice.

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 **for-  
nendo copia dei certificati posseduti**.

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.

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 del contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente:

- a) in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della Stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b) fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, improduttivi di interessi, o attraverso bonifico (bancario o postale), o in assegni circolari, con versamento presso Banca Popolare di Sondrio – cod. IBAN IT46Q0569601600000015010X08. La causale del versamento dovrà riportare l'indicazione “garanzia provvisoria – CIG .....”. A comprova dell'avvenuto pagamento, il concorrente dovrà allegare la ricevuta in originale del versamento;
- 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.

In caso di prestazione di garanzia fideiussoria, questa dovrà:

- essere sottoscritta da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante (digitalmente, nel caso di documento informatico);
- riportare l'autentica notarile della sottoscrizione, anche in caso di firma digitale;
- contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 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;
- essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 19 gennaio 2018 n. 31 (GU del 10 aprile 2018 n. 83) contenente il “Regolamento con cui si adottano gli schemi di contratti tipo per le garanzie fideiussorie previste dagli artt. 103 comma 9 e 104 comma 9 del d.lgs. 18 aprile 2016 n. 50”;
- avere validità per almeno 180 gg. giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- prevedere espressamente:
  - a) 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) rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
  - c) operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante;
- contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;
- essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'art. 93, comma 5 del Codice, su richiesta della Stazione appaltante per ulteriori 180 gg. giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

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

#### **ART. 11 - SOPRALLUOGO.**

Il sopralluogo alle sedi di lavoro oggetto dell'appalto non è obbligatorio.

Nel caso il concorrente ritenesse necessario effettuarlo, la richiesta deve essere trasmessa via mail ai seguenti indirizzi:

- Istituto "P. Redaelli" di Milano: [economato.milano@golgiredaelli.it](mailto:economato.milano@golgiredaelli.it);
- Istituto "P. Redaelli" di Vimodrone: [economato.vimodrone@golgiredaelli.it](mailto:economato.vimodrone@golgiredaelli.it);
- Istituto "C. Golgi": [economato.golgi@golgiredaelli.it](mailto:economato.golgi@golgiredaelli.it);

e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro e non oltre 10 giorni dal termine di presentazione delle offerte.

La stazione appaltante rilascia in tal caso attestazione di avvenuto sopralluogo.

#### **ART. 12 - PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC**

I concorrenti effettuano, a pena di esclusione, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € 200,00 secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1300 del 20 dicembre 2018 pubblicata sul sito della stessa nella sezione “contributi in sede di gara” e allegano la ricevuta ai documenti di gara.

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 ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

### **ART. 13 - MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA**

Gli operatori economici dovranno inviare all'indirizzo di posta elettronica certificata [golgiredaelli@pec.gpa-eprocurement.com](mailto:golgiredaelli@pec.gpa-eprocurement.com), utilizzando l'indirizzo di posta elettronica certificata registrato sulla piattaforma GPA e riportando nell'oggetto il Codice Procedura AGRPA###0005, quanto segue:

- tutta la documentazione di cui alla Busta Telematica A – Documentazione Amministrativa;
- il modello contenente il numero delle marche temporali relative all'offerta tecnica e all'offerta economica (\*)

**dalle ore 12:01 del giorno ..... alle ore 12:00 del giorno .....**

*(\*) I file relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica dovranno, a pena d'esclusione, essere **sottoscritti digitalmente e marcati temporalmente entro le ore 11.00 del giorno .....** Il numero seriale che identifica la marcatura temporale dell'offerta tecnica (file PDF e file XLS) e dell'offerta economica (file PDF e file XLS), insieme alla data e all'ente certificatore, dovranno essere indicati nell'apposito modello allegato denominato "MarcaTemporale\_OffertaEconomicaTecnica\_(CONSMT)\_AGRPA###0005.xls".*

Entro i termini NON dovranno essere inviati, pena l'esclusione dalla presente procedura di gara, i file relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica. Il termine per l'invio dei file (PDF e XLS) relativi all'offerta tecnica e all'offerta economica sarà comunicato mediante la piattaforma GPA dall'Amministrazione a tutti gli operatori economici ammessi alle successive fasi della procedura.

Tutte le scadenze devono intendersi riferite all'ora italiana.

Le offerte inviate al di fuori dei predetti termini temporali o con modalità diverse da quelle sopra indicate non saranno prese in considerazione. Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

*Nel caso in cui il concorrente intenda produrre tutta la documentazione di cui alla Busta Telematica A in una cartella compressa, si precisa che l'unica modalità di compressione di cartelle di file accettate dalla piattaforma GPA è il formato .zip (non sono accettati formati .7z, .rar, ecc...). In caso di presentazione della documentazione in formato compresso, la cartella contenente i file non dovrà essere firmata digitalmente né marcata temporalmente e non dovrà contenere al suo interno nessuna sotto-cartella.*

L'invio di tutta la documentazione di gara potrà essere verificato dall'operatore economico che collegandosi alla piattaforma GPA verificherà la corretta ricezione dei documenti inviati all'interno della procedura in oggetto (Operatore Economico → Manutenzione → Anagrafica → Box documenti).

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione e l'offerta economica devono essere sottoscritte digitalmente dai soggetti di cui al successivo punto 14.1. Le dichiarazioni vanno redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione sulla piattaforma telematica GPA e all'indirizzo internet [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale informatico, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r.445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

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 busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

L'offerta vincolerà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per almeno 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.

## ART. 14 - CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta telematica A contiene la domanda di partecipazione, il DGUE e le dichiarazioni integrative, nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

### **14.1 - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Il concorrente produce **il file PDF denominato tassativamente “DOMPAR – Domanda di partecipazione”** sulla base del modello allegato.

La domanda è **sottoscritta digitalmente**:

- nel caso di impresa singola, dal legale rappresentante/procuratore;
- 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.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all’art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

**Il concorrente allega:**

- copia fotostatica di un documento d’identità del sottoscrittore;
- copia conforme all’originale della procura oppure nel solo caso in cui dalla visura camerale del concorrente risulti l’indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti con la procura, la dichiarazione sostitutiva resa dal procuratore attestante la sussistenza dei poteri rappresentativi risultanti dalla visura.

### **14.2 – DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO**

Il concorrente produce **il file PDF denominato tassativamente “DGUE – Documento di Gara Unico Europeo”** di cui allo schema allegato al d.m. del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione sulla piattaforma GPA secondo quanto di seguito indicato e:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l’intera rete partecipa, ovvero dall’organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;
- nel caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d’azienda, le dichiarazioni di cui all’art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all’art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l’azienda nell’anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

#### **Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull’amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

#### **Parte II – Informazioni sull’operatore economico**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

#### **In caso di ricorso all’avvalimento si richiede la compilazione della sezione C**

Il concorrente indica la denominazione dell’operatore economico ausiliaria e i requisiti oggetto di avvalimento.

Per ciascuna ausiliaria, produce:

- 1) **Il file PDF denominato tassativamente “DGUEAUS – Documento di Gara Unico Europeo ausiliaria”**, sottoscritto digitalmente dall’ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) **Il file PDF denominato tassativamente “DICAUS – Dichiarazione integrativa ausiliaria”** nei termini di cui al punto 14.3.1;
- 3) **Il file PDF denominato tassativamente “DICAVV – Dichiarazione art. 89, co. 1 e co. 7”** sottoscritta digitalmente dall’ausiliaria con la quale quest’ultimo si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell’appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente e con la quale quest’ultimo attesta che l’impresa ausiliaria non partecipa alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) **Il file PDF denominato tassativamente “CONAVV – Contratto di avvalimento”** contenente il contratto di avvalimento, in virtù del quale l’ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell’appalto. A tal fine il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, ai sensi dell’art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall’ausiliaria;
- 5) **Il file PDF denominato tassativamente “PASSOE – Codice PASSOE ausiliaria”**;

#### **In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D**

Il concorrente, pena l’impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l’elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell’importo complessivo del contratto.

#### **Parte III – Motivi di esclusione.**

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dall’art. 5 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

#### **Parte IV – Criteri di selezione.**

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all’idoneità professionale di cui all’art. 7.1 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui all’art. 7.2 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui all’art. 7.3 del presente disciplinare;

#### **Parte VI – Dichiarazioni finali**

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

### **14.3 - DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO**

#### **14.3.1 - Dichiarazioni integrative.**

Ciascun concorrente produce **il file PDF denominato tassativamente “DICINT – Dichiarazioni integrative”**, sottoscritto digitalmente, mediante il quale rende le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all’art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara remunerativa l’offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a. delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
  - b. di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
3. accetta, senza condizione o riserva alcuna tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara (Disciplinare e Capitolato Speciale);
4. dichiara di impegnarsi al rispetto dei principi e delle previsioni di cui al “Modello di Organizzazione e Controllo” e nei connessi documenti del Codice Etico Piano della prevenzione della corruzione e per la trasparenza e l’integrità adottati dall’Azienda affidante, in ottemperanza al decreto legislativo del 08 giugno 2001, n. 231, come pubblicato sul sito aziendale [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it), che qui dà atto di conoscere e accettare;
5. **per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972

e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

6. indica i seguenti dati: domicilio fiscale, codice fiscale, partita IVA, l'indirizzo PEC oppure, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;

7. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara oppure non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;

8. attesta di essere informato che i dati personali vengono raccolti e trattati – ai sensi delle vigenti normative in materia, come recepite dall'A.S.P. "Golgi Redaelli" e sulla base del consenso espresso dall'interessato – per le esigenze relative ai rapporti intrattenuti con l'azienda (instaurazione e gestione di rapporti commerciali e contrattuali).

9. **per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:** indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 della legge fallimentare.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1 a 9, possono essere rese utilizzando il modello messo a disposizione dalla Stazione Appaltante.

Ciascuna **ausiliaria** rende le dichiarazioni integrative di cui ai nn. 1, 8 e, ove pertinente, 9 allegandole al loro DGUE.

#### 14.3.2 - Documentazione a corredo.

Il concorrente produce:

10. Il **file PDF relativo al PASSOE**, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico, **denominato tassativamente "PASSOE – Codice PASSOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016 relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'impresa ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;

11. Il **file PDF relativo alla garanzia provvisoria** (in qualunque forma esse sia presentata) dovrà essere **denominato tassativamente "GARPRO – Garanzia provvisoria"** con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

12. **per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice:** Il **file PDF** di copia conforme all'originale, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico, **della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice (denominato tassativamente "CERISO – Certificazione ISO")** che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;

13. Il **file PDF relativo al versamento del contributo ANAC**, sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico, dovrà essere **denominato tassativamente "ANAC – Contributo ANAC"**.

#### 14.3.3. - Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 14.1.

**Per i raggruppamenti temporanei già costituiti:**

– mandato collettivo (**file PDF denominato tassativamente "MANCOL -Mandato collettivo"**) irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.

– dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "DICIMPC2– Dichiarazione parti del servizio"**) in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguiti dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

**Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti:**

– atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE (**file PDF denominato tassativamente "ATTCOS – Atto costitutivo e statuto"**) con indicazione del soggetto designato quale capofila.

– Dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "DICIMPC3 – Dichiarazione parti del servizio"**) in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguiti dai singoli operatori economici consorziati.

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

– Dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "DICIMPC1 – Dichiarazione integrativa RTI"**) attestante:

- a) l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
- b) l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
- c) dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "DICIMPC2 – Dichiarazione parti del servizio"**) in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

**Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica:**

- copia del contratto di rete (**file PDF denominato tassativamente "CONRTE – Contratto di rete"**), redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. n. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "IMPEG – Dichiarazione integrativa imprese rete"**), sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "PRECON – Dichiarazione parti del servizio"**) che indichi le parti del servizio ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica:

- copia del contratto di rete (**file PDF denominato tassativamente "CONRTE – Contratto di rete"**), redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82 (Codice dell'amministrazione digitale, in seguito: CAD), 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 CAD, 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 CAD;
- dichiarazione (**file PDF denominato tassativamente "PRECON – Dichiarazione parti del servizio"**) che indichi le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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

- **in caso di RTI costituito:** copia del contratto di rete (**file PDF denominato tassativamente "CONRTE – Contratto di rete"**), redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio, ovvero della percentuale in caso di servizio 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 CAD, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD;
- **in caso di RTI costituendo:** copia del contratto di rete (**file PDF denominato tassativamente "CONRTE – Contratto di rete"**), redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
  - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
  - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
  - c. le parti del servizio, ovvero la percentuale in caso di servizi indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

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 CAD, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del CAD.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 13.3.3 potranno essere rese sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione.

## ART. 15 - SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, 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. E' sanabile altresì la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle richieste (integrazione 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.

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.

## ART. 16 - CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "B" - OFFERTA TECNICA.

Con riferimento all'offerta tecnica dovranno essere presentati con le modalità specificate all'interno del presente disciplinare i seguenti file:

2. **File in formato PDF dell'offerta tecnica, tassativamente denominato "OFFTEC – Offerta tecnica" e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico**, avente le caratteristiche più oltre indicate;
3. **File in formato XLS dell'offerta tecnica, tassativamente denominato "OFFTEC – Offerta tecnica" e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico**, prodotto secondo il **modello** allegato al presente disciplinare. All'interno del modello dovranno essere compilate unicamente le celle di colore verde.

Il file PDF dell'offerta tecnica è redatto sulla base dei criteri di valutazione riportati nel successivo punto 18.1.

L'offerta tecnica deve essere **sottoscritta digitalmente** con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 13.1.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 14.1.

La relazione tecnica deve essere redatta su massimo 20 fogli formato A4 (fronte-retro) corrispondenti a 40 facciate, con interlinea almeno "singola" e dimensioni del carattere almeno "11 Times New Roman". Si precisa che, ai fini della valutazione, non vengono prese in considerazione le proposte contenute nelle pagine eccedenti il predet-

to numero massimo.

La relazione deve essere presentata con un indice riassuntivo e con le pagine numerate progressivamente. Gli argomenti devono essere sviluppati in modo ordinato ed essenziale, con esplicito riferimento a ciascun punto dell'elenco sopra riportato.

### **16.1 - CAMPIONATURA**

Entro il termine di presentazione dell'offerta il concorrente dovrà presentare campionatura di alcuni prodotti in gara, che saranno oggetto di valutazione sulla base degli elementi di cui al successivo punto 18.1.

La campionatura dovrà essere presentata presso la dispensa dell'Istituto Geriatrico "P. Redaelli" di Milano, via B. D'Alviano, 78, previo appuntamento con il Responsabile dei Servizi Alberghieri d'Istituto (tel. 02/413151).

La Stazione Appaltante procederà ad ammettere la ditta con riserva qualora la campionatura risulti incompleta, richiedendone la regolarizzazione a pena d'esclusione.

I prodotti campione richiesti, nella confezione originale di vendita (identica a quella che verrà fornita in caso di aggiudicazione), conforme alle leggi vigenti, con l'indicazione dell'oggetto della gara ed il nominativo della ditta, accompagnati dalla relativa scheda tecnica contenenti le informazioni prodotto di cui all'Allegato 3 del Capitolato Speciale, sono i seguenti:

1. prosciutto cotto alta qualità senza polifosfati sgrassato
2. prosciutto crudo di Parma DOP s/o 16 mesi
3. olio extra vergine oliva in latta da lt. 5
4. formaggio Gorgonzola 1/8 forme DOP
5. filetti di merluzzo S/P confez. interfogliato
6. tranci salmone 150g H 1-1,5 cm
7. reale vitellone 8-10 kg
8. polpettine vegetali di soia
9. pomodori pelati latta da kg. 2,5
10. zucchine a rondelli gelo
11. carciofi a spicchi gelo
12. tortellini di carne
13. tagliatelle/pappardelle all'uovo
14. pasta semola grano duro
15. mozzarella in busta da 100gr.

### **ART. 17 - CONTENUTO DELLA BUSTA TELEMATICA "C" – OFFERTA ECONOMICA.**

Con riferimento all'offerta economica dovranno essere presentati con le modalità specificate all'interno del presente disciplinare i seguenti file:

- **File in formato PDF dell'offerta economica, tassativamente denominato "OFFECO – Offerta economica" e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico**, utilizzando il Modello allegato al presente disciplinare;
- **File in formato XLS dell'offerta economica, tassativamente denominato "OFFECO – Offerta economica" e sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante dell'operatore economico**, prodotto secondo il modello allegato al presente disciplinare. All'interno del modello dovranno essere compilate unicamente le celle di colore verde.

L'offerta economica, a **pena di esclusione**, è **sottoscritta digitalmente** con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al paragrafo 13.1.

Non sono ammesse, a **pena l'esclusione**, offerte economiche parziali, indeterminate, plurime, condizionate, uguali o in aumento rispetto alla base d'asta.

All'offerta di cui sopra dovrà essere allegato il listino prezzi di tutti i prodotti alimentari commercializzati dalla ditta e non compresi tra quelli in gara, compresi i prodotti alimentari per celiaci, intolleranti o altre diete speciali. Tale listino dovrà rimanere fisso ed invariato per tutta la durata contrattuale.

### **ART. 18 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.**

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
A) Offerta Tecnica	70/100
B) Offerta Economica	30/100

### 18.1 - CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

<b>A1) SISTEMA ORGANIZZATIVO DI EROGAZIONE DELLA FORNITURA</b>		
<b>Max punti</b>	<b>Sub-criterio di valutazione</b>	<b>Max punti</b>
<b>20</b>	1.1) criteri di selezione dei fornitori	<b>7</b>
	1.2) modalità di gestione delle consegne (compresa la capacità di evadere ordini urgenti e straordinari) - gestione di reclami/sostituzioni	<b>5</b>
	1.3) procedura di tracciabilità dei prodotti forniti	<b>5</b>
	1.4) assistenza post-vendita	<b>3</b>

<b>A2) QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI</b>		
<b>Max punti</b>	<b>Sub-criterio di valutazione</b>	<b>Max punti</b>
<b>31</b>	2.1) rispondenza dei prodotti campionati alle specifiche tecnico/qualitative richieste, con riferimento alle caratteristiche organolettiche (aspetto visivo, odore, sapore), di servizio (resa, porzionatura ecc.) e alle schede tecniche di prodotto contenenti le informazioni di cui all'Allegato n. 3	<b>13</b>
	2.2) primarie marche offerte per gli alimenti di cui all'art. 7 A del capitolato	<b>8</b>
	2.3) offerta di maggiori alimenti bio, da pesca sostenibile, dop, igp, stg, pat, da sistemi di produzione integrata, a filiera corta, a Km 0 rispetto alle richieste di capitolato	<b>10</b>

<b>A3) SOSTENIBILITA' AMBIENTALE</b>		
<b>Max punti</b>	<b>Sub-criterio di valutazione</b>	<b>Max punti</b>
<b>15</b>	3.1) impegno del fornitore ad effettuare attività di deposito e trasporto delle merci a basso impatto ambientale, anche mediante soluzioni collettive come il magazzinaggio comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi	<b>6</b>
	3.2) politiche e soluzioni intraprese dal concorrente finalizzate alla razionalizzazione degli acquisiti e consumi e all'incremento della qualità ambientale delle proprie forniture quali: riduzione degli impatti ambientali – diffusione di modelli di consumo e di acquisto sostenibili – acquisto di prodotti provenienti da produzioni a minor impatto ambientale - efficienza e risparmio di risorse energetiche – riduzione dei rifiuti prodotti – scelta degli imballaggi - gestione dei resi e degli scarti.	<b>9</b>

<b>A4) PROPOSTE MIGLIORATIVE senza ulteriori oneri economici per l'Azienda</b>		
<b>Max punti</b>	<b>Sub-criterio di valutazione</b>	<b>Max punti</b>
<b>4</b>	supporto nell'organizzazione di eventi aziendali (feste d'Istituto- eventi istituzionali – manifestazioni culturali/scientifiche, etc)	<b>4</b>

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a 42. Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

### 18.2 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA.

A ciascuno dei sub-criteri di valutazione sopra indicati è attribuito un coefficiente variabile da zero ad uno, sulla base della scala di valutazione riportata nella tabella sottostante:

<b>Scala di valutazione</b>	<b>Coefficiente di valutazione</b>
-ottimo	1,00
-buono	0,80
-sufficiente	0,60
-insufficiente	0,40
-scarso	0,20
-non valutabile / non conforme	0,00

Come metodo di calcolo del coefficiente unico da attribuire all'offerta in relazione al sub-criterio esaminato la commissione calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari all'offerta in relazione al sub-criterio in esame, al fine di ottenere il coefficiente medio da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile al medesimo.

I punteggi di valutazione sono calcolati fino al secondo decimale, con arrotondamento del terzo.

### **18.3 - METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA.**

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la seguente formula "quadratica":

$$C_i = (R_i/R_{max})^\alpha$$

dove

$C_i$  = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

$R_i$  = ribasso offerto dal concorrente i-esimo

$R_{max}$  = ribasso dell'offerta più conveniente

$\alpha = 0,20$

### **18.4 - METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI.**

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi (offerta tecnica) e quantitativi (offerta economica), procederà, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il metodo *aggregativo compensatore*.

Il punteggio attribuito a ciascun concorrente è quindi dato dall'applicazione della seguente formula:

$$P_i = C_{ai} * P_a + C_{bi} * P_b + \dots C_{ni} * P_n$$

dove:

$P_i$  = punteggio concorrente i-esimo

$C_{ai}$  = coefficiente criterio di valutazione a del concorrente i-esimo

$C_{bi}$  = coefficiente criterio di valutazione b del concorrente i-esimo

$C_{ni}$  = coefficiente criterio di valutazione n del concorrente i-esimo

$P_a$  = peso criterio di valutazione a

$P_b$  = peso criterio di valutazione b

$P_n$  = peso criterio di valutazione n

## **ART. 19 - SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA - APERTURA DELLA BUSTA TELEMATICA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

La prima seduta telematica avrà luogo il giorno ..... **2019, alle ore .....** e sarà effettuata mediante la piattaforma GPA.

Tale seduta telematica, se necessario, sarà aggiornata ad altra data, che sarà comunicata ai concorrenti mediante la piattaforma GPA almeno **2 giorni lavorativi** prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute telematiche saranno comunicate ai concorrenti a mezzo piattaforma GPA almeno **2 giorni lavorativi** prima della data fissata.

Il RUP procederà, nella prima seduta telematica, a:

- verificare il tempestivo invio di quanto indicato nel precedente art. 13;
- verificare la completezza e conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;

Successivamente procederà a:

- attivare se del caso la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 15;
- redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- adottare il provvedimento che determina le ammissioni e le esclusioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, e all'art. 76, commi 2-bis e 5 del Codice.

La segretezza delle offerte è garantita dalle modalità telematiche di conservazione delle stesse attraverso la piattaforma GPA.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Inoltre la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 133, comma 8 del Codice, si riserva la facoltà di procedere all'esame delle offerte prima delle operazioni di verifica delle dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti sul possesso dei requisiti di ordine generale e speciale.

#### **ART. 20 - COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La commissione giudicatrice è nominata ai sensi della normativa vigente pro-tempore, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari di membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte.

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

#### **ART. 21 APERTURA DELLE BUSTE TELEMATICHE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE**

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

Scaduto il termine di invio dei file contenenti le offerte tecniche, la Commissione giudicatrice, in seduta telematica, procederà all'apertura dell'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel presente disciplinare.

La Commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento di cui al punto 18.1 e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice.

La Commissione non procederà a richiedere l'invio dei file relativi all'offerta economica dei predetti operatori.

Scaduto il termine di invio dei file contenenti le offerte economiche, la Commissione, in apposita seduta telematica, darà atto dei punteggi attribuiti alle singole offerte tecniche e successivamente procederà all'apertura dell'offerta economica e quindi alla relativa valutazione mediante la piattaforma GPA, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 18.3.

La stazione appaltante procederà all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice, mediante l'applicazione della formula di cui al precedente punto 18.4.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sul prezzo.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta telematica, redige la graduatoria mediante la piattaforma GPA e procede ai sensi di quanto previsto all'art. 23.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la Commissione chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 22.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP - che procederà sempre ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice mediante l'utilizzo della piattaforma GPA - i casi di **esclusione** da disporre per:

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

#### **ART. 22 - VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.**

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi

specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della Commissione, 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 al concorrente mediante la piattaforma GPA la presentazione, per iscritto, 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, con il supporto della Commissione, 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 seguente articolo 23.

### **ART. 23 - AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO**

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale di cui all'art. 22 la proposta di aggiudicazione è formulata dal RUP al termine del relativo procedimento.

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 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.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

A decorrere dall'aggiudicazione la stazione appaltante procede, entro cinque giorni, alla comunicazione di cui all'art. 76, comma 5 lett. a) e tempestivamente, comunque non oltre trenta giorni, allo svincolo della garanzia nei confronti dei concorrenti non aggiudicatari.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti dichiarati in sede di gara.

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 procederà, con le modalità sopra indicate, nei confronti del secondo graduato. Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a quest'ultimo, la stazione appaltante procederà, con le medesime modalità sopra citate, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle verifiche previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia (d.lgs. 159/2011 c.d. Codice antimafia). Qualora la stazione appaltante proceda ai sensi degli articoli 88 comma 4-bis, e 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011, recederà dal contratto laddove si verificchino le circostanze di cui agli articoli 88, commi 4-bis e 4-ter e 92 commi 3 e 4 del citato decreto.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non può essere stipulato prima di 35 giorni (*stand still*) dall'invio dell'ultima delle suddette comunicazioni di aggiudicazione intervenute ai sensi dell'art. 76, comma 5 lett. a).

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

Il contratto è stipulato in modalità elettronica, mediante scrittura privata.

All'atto della stipulazione del contratto, la stazione appaltante procede allo svincolo della garanzia provvisoria dell'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice.

Il contratto d'appalto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

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

Le spese relative alla pubblicazione del bando di gara, 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. L'importo presunto delle spese di pubblicazione è pari a € 6.000,00. 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.

#### **ART. 24 - DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE**

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Milano, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

#### **ART. 25 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati personali vengono raccolti e trattati – ai sensi delle vigenti normative in materia, come recepite dall'A.S.P. "Golgi Redaelli" e sulla base del consenso espresso dall'interessato – per le esigenze relative ai rapporti intrattenuti con l'azienda (instaurazione e gestione di rapporti commerciali e contrattuali).

Milano, lì

Il Dirigente / RUP  
Area Appalti, Monitoraggio e Verifica  
F.to Dott.ssa Cristina CALLERIO

#### Modulistica allegata:

- DOMPAN - Domanda di partecipazione - A (*in caso di impresa singola, RTI/consorzio ordinario/ aggregazione di imprese / GEIE costituito, consorzio di cooperative e imprese artigiane, consorzio stabile*)
- DOMPAN - Domanda di partecipazione - B (*in caso di RTI/consorzio ordinario/ aggregazione di imprese / GEIE non costituito*)
- DGUE – Documento di Gara Unico Europeo
- DICINT – Dichiarazioni integrative
- OFFECO – Offerta economica (in formato XLS e PDF)
- OFFTEC – Offerta tecnica (in formato XLS)
- Modello "MarcaTemporale\_OffertaEconomicaTecnica\_(CONSMT)\_AGRPA###0005" (XLS)
- Informativa sul trattamento dei dati personali

**DOMPAR - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE - A**

*(da compilare in caso di impresa singola, RTI/consorzio ordinario/ aggregazione di imprese / GEIE costituito, consorzio di cooperative e imprese artigiane, consorzio stabile)*

**Codice Procedura: AGRPA###0005**

**Oggetto: procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati.**

**CIG 8070781B2A**

**Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione e ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

**CHIEDE**

di partecipare alla procedura di gara di cui all'oggetto

e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del decreto del presidente della repubblica n. 445/2000 e ss.mm.ii.

**DICHIARA**

*(barrare la casella d'interesse):*

che l'impresa partecipa come impresa singola;

che l'impresa partecipa come mandataria del RTI / consorzio ordinario / aggregazione di imprese / GEIE costituito dalle seguenti ditte *(indicare ragione sociale, codice fiscale, sede ciascuna impresa):*

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

che l'impresa partecipa come consorzio di cooperative e imprese artigiane / consorzio stabile e che il consorziato per il quale concorre è: *(indicare ragione sociale, codice fiscale, sede):*

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

oppure

che il consorzio non concorre alla gara per alcun consorziato, intendendo eseguire direttamente la fornitura con la propria organizzazione di impresa

### DICHIARA INOLTRE

1. di essere abilitato ad impegnare l'impresa concorrente verso terzi;
2. che l'impresa è iscritta nel Registro delle Imprese o Albo delle Imprese Artigiane di Commercio di ..... per l'attività oggetto del presente appalto ed attesta i seguenti dati (per le ditte con sede in uno stato straniero, indicare i dati di iscrizione nell'Albo professionale o commerciale o Lista ufficiale Stato di appartenenza):
  - numero di iscrizione.....
  - data di iscrizione.....
  - durata della ditta/data termine.....
  - forma giuridica.....
3. *(in caso di RTI / consorzio ordinario / aggregazione di imprese / GEIE)*  
che il raggruppamento è di tipo:
  - verticale;
  - orizzontale;
4. che l'impresa *(barrare la casella d'interesse)*:
  - non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge n. 383/2001;
  - si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge n. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso in data .....
5. che per i soggetti titolari di cariche e/o poteri, cessati dalle funzioni nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando non ricorrono i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
6. di impegnarsi ad adempiere a tutti i dettami in materia di sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i.;
7. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per centottanta giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte e a prorogarla per eguale periodo su richiesta della stazione appaltante in caso di ritardata conclusione del procedimento di gara;
8. di impegnarsi ad adempiere, in caso di aggiudicazione, a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche;
9. che la persona delegata a presenziare alla gara è:
  - sig. / sig.ra .....
  - in qualità di .....
10. che la persona delegata alla sottoscrizione del contratto è:
  - sig. / sig.ra .....
  - in qualità di .....

li

---

Firma<sup>3</sup>

---

<sup>1</sup> *Allegare* copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e dei **poteri di firma** del sottoscrittore..

<sup>2</sup> *Allegare* copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e della procura notarile - generale o speciale - o di altro documento da cui si evincano i poteri di rappresentanza, ossia i poteri di impegnare la società verso terzi, con esclusione di qualsivoglia delega a carattere gestionale.

*(N.B. Tali documenti vengono considerati validi anche per le restanti dichiarazioni).*

<sup>3</sup> In caso di raggruppamenti temporanei / consorzi / aggregazioni di imprese /GEIE **già costituiti**, la domanda deve essere sottoscritta digitalmente dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa mandataria.



**DOMPAR - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE - B**

*(da compilare in caso di RTI/consorzio ordinario/ aggregazione di imprese / GEIE non costituito)*

**Codice Procedura: AGRPA###0005**

**Oggetto: procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati.**

**CIG 8070781B2A**

**Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili.**

I sottoscritti

1) \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione, ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione, ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione, ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

## CHIEDONO

di partecipare alla procedura di gara di cui all'oggetto come (*barrare la casella d'interesse*):

- raggruppamento temporaneo di imprese;
- consorzio ordinario di concorrenti;
- aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;
- soggetti che hanno stipulato il contratto Gruppo Europeo di Interesse Economico (GEIE),

e consapevoli delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del decreto del presidente della repubblica n. 445/2000 e ss.mm.ii..

## DICHIARANO

1. di essere abilitati ad impegnare l'impresa concorrente verso terzi;
2. che le imprese risultano iscritte nel Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese per l'attività oggetto del presente appalto, con i seguenti dati:

Ditta	Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese (provincia, numero e data iscrizione, data termine, forma giuridica)

3. che il raggruppamento è di tipo:
  - verticale;
  - orizzontale;
6. (*barrare la casella d'interesse*):
  - che le imprese non si sono avvalse dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge n. 383/2001;
  - che l'impresa ..... si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge n. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso in data .....
7. che per i soggetti titolari di cariche e/o poteri, cessati dalle funzioni nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando non ricorrono i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
8. di impegnarsi ad adempiere a tutti i dettami in materia di sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i.;
9. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per centottanta giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte e a prorogarla per eguale periodo su richiesta della stazione appaltante in caso di ritardata conclusione del procedimento di gara;
10. di impegnarsi ad adempiere, in caso di aggiudicazione, a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche;
11. che la persona delegata a presenziare alla gara è:
  - sig. / sig.ra .....
  - in qualità di .....
12. che la persona delegata alla sottoscrizione del contratto è:
  - sig. / sig.ra .....

- in qualità di .....

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Firma<sup>(3)</sup>

\_\_\_\_\_

<sup>1</sup> *Allegare* copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e dei **poteri di firma** del sottoscrittore.

<sup>2</sup> *Allegare* copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e *della procura notarile* - generale o speciale - o di altro documento da cui si evincano i poteri di rappresentanza, ossia i poteri di impegnare la società verso terzi, con esclusione di qualsivoglia delega a carattere gestionale.

*(N.B. Tali documenti vengono considerati validi anche per le restanti dichiarazioni.)*

<sup>3</sup> La domanda deve essere sottoscritta digitalmente dal titolare, legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento / consorzio / aggregazione di imprese / GEIE.



DICINT – DICHIARAZIONI INTEGRATIVE

Codice Procedura: AGRPA###0005

Oggetto: procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati.

CIG 8070781B2A

Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

in qualità di (*carica sociale*)

- titolare
- rappresentante legale
- procuratore

dell'impresa (*denominazione e ragione sociale*) \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del decreto del presidente della repubblica n. 445/2000 e ss.mm.ii..

DICHIARA

1. di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
  - a. delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
  - b. di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
3. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara (disciplinare e Capitolato Speciale);
4. di impegnarsi al rispetto dei principi e delle previsioni di cui al "Modello di Organizzazione e Controllo" e nei connessi documenti del Codice Etico Piano della prevenzione della corruzione e per la trasparenza e l'integrità adottati dall'Azienda affidante, in ottemperanza al decreto legislativo del 08 giugno 2001, n. 231, come pubblicato sul sito aziendale [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it), che qui dà atto di conoscere e accettare;
5. **per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia:** di impegnarsi ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
6. i seguenti dati: domicilio fiscale .....; codice fiscale .....; partita IVA .....; indica l'indirizzo PEC ..... oppure, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ..... ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
7.  di autorizzare qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara  
*oppure*

di non autorizzare, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di “accesso agli atti”, la stazione appaltante a rilasciare copia dell’offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell’art. 53, comma 5, lett. a), del Codice:

.....  
.....  
.....

8. di essere informato che i dati personali vengono raccolti e trattati – ai sensi delle vigenti normative in materia, come recepite dall’A.S.P. “Golgi Redaelli” e sulla base del consenso espresso dall’interessato – per le esigenze relative ai rapporti intrattenuti con l’azienda (instaurazione e gestione di rapporti commerciali e contrattuali).
9. **per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all’art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267:** ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare ..... rilasciati dal Tribunale di ..... nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell’art. 186 bis, comma 6 della legge fallimentare.

\_\_\_\_\_ li

Firma

\_\_\_\_\_

N.B.: Allegare l’Informativa sul trattamento dei dati personali debitamente compilata e firmata dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell’impresa.

(In caso di raggruppamento deve essere allegata una Informativa per ciascuna impresa componente il raggruppamento)



## Parte II: Informazioni sull'operatore economico

### A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[ ]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[ ] [ ]
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto <sup>(6)</sup> : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....] [.....] [.....] [.....]
<b>Informazioni generali:</b>	<b>Risposta:</b>
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media <sup>(7)</sup> ?	[ ] Sì [ ] No
<b>Solo se l'appalto è riservato <sup>(8)</sup>:</b> l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" <sup>(9)</sup> o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)?  <b>In caso affermativo,</b> qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[ ] Sì [ ] No  [.....] [.....]
Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice?  <b>In caso affermativo:</b>  <b>Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.</b>  a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione  b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare:  c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale <sup>(10)</sup> :	[ ] Sì [ ] No [ ] Non applicabile  a) [.....]  b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]  c) [.....]

<sup>(6)</sup> Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

<sup>(7)</sup> Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

**Microimprese:** imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

**Piccole imprese:** imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

**Medie imprese:** imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

<sup>(8)</sup> Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

<sup>(9)</sup> Un' "impresa sociale" ha per scopo principale l'integrazione sociale e professionale delle persone disabili o svantaggiate.

<sup>(10)</sup> I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.



**B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO**

*Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.*

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

**C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 89 del Codice - Avvalimento)**

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[ ] Sì [ ] No
<b>In caso affermativo:</b> Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi:	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

*In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.  
Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.*

**D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)**

*(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore).*

Subappaltatore:	Risposta:
L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	[ ] Sì [ ] No
<b>In caso affermativo:</b> Elencare le prestazioni o lavorazioni che si intende subappaltare e la relativa quota (espressa in percentuale) sull'importo contrattuale:	[.....] [.....]
Nel caso ricorrano le condizioni di cui all'articolo 105, comma 6, del Codice, indicare la denominazione dei subappaltatori proposti:	[.....]

*Se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore richiede esplicitamente queste informazioni in aggiunta alle informazioni della presente sezione, ognuno dei subappaltatori o categorie di subappaltatori interessati dovrà compilare un proprio D.G.U.E. fornendo le informazioni richieste dalle sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.*

**PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE** (Articolo 80 del Codice)

**A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI**

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):

1. Partecipazione a un'organizzazione criminale <sup>(12)</sup>
2. Corruzione<sup>(13)</sup>
3. Frode<sup>(14)</sup>;
4. Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche <sup>(15)</sup>;
5. Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo <sup>(16)</sup>;
6. Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani<sup>(17)</sup>

**CODICE**

7. Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati <b>condannati con sentenza definitiva</b> o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):  [.....][.....][.....][.....] <sup>(18)</sup>
<b>In caso affermativo, indicare <sup>(19)</sup>:</b>  a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna,  b) dati identificativi delle persone condannate [ ];  c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data: [ ], durata [ ], lettera comma 1, articolo 80 [ ], motivi: [ ]  b) [.....]  c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [ ],
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione <sup>20</sup> (autodisciplina o "Self-Cleaning" <i>ex</i> articolo 80, comma 7)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<sup>(12)</sup> Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

<sup>(13)</sup> Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

<sup>(14)</sup> Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

<sup>(15)</sup> Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

<sup>(16)</sup> Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

<sup>(17)</sup> Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

<sup>(18)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(19)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(20)</sup> In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

"Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	
<p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- hanno risarcito interamente il danno? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</li> <li>- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</li> </ul> <p>4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati? <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata: [.....]</p>	

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (Articolo 80, comma 4, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali, sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro dell'amministrazione aggiudicatrice o dell'ente aggiudicatore, se diverso dal paese di stabilimento?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	
In caso negativo, indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali

a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una <b>decisione</b> giudiziaria o amministrativa:	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	c1) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Tale decisione è definitiva e vincolante?	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No	- <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	- [.....]	- [.....]
- Nel caso di una sentenza di condanna, <b>se stabilita direttamente nella sentenza di condanna</b> , la durata del periodo d'esclusione:	- [.....]	- [.....]
2) In <b>altro modo</b> ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 80 comma 4, ultimo periodo, del Codice)?	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]	d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No  In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate: [.....]
Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) <sup>(21)</sup> : [.....][.....][.....]	

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI <sup>(22)</sup>

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, <u>obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza</u>	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

<sup>(21)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(22)</sup> Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

<sup>(23)</sup> Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p><b>conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro, <sup>(23)</sup> di cui all'articolo 80, comma 5, lett. a), del Codice ?</b></p> <p><b>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 80, comma 7)?</b></p> <p><b>In caso affermativo, indicare:</b></p> <p>1) L'operatore economico</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ha risarcito interamente il danno?</li> <li>- si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</li> </ul> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 80, comma 5, lett. b), del Codice:</p> <p>a) fallimento</p> <p><b>In caso affermativo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il curatore del fallimento è stato autorizzato all'esercizio provvisorio ed è stato autorizzato dal giudice delegato a partecipare a procedure di affidamento di contratti pubblici (articolo 110, comma 3, lette. a) del Codice) ?</li> <li>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul> <p>b) liquidazione coatta</p> <p>c) concordato preventivo</p> <p>d) è ammesso a concordato con continuità aziendale</p> <p><b>In caso di risposta affermativa alla lettera d):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- è stato autorizzato dal giudice delegato ai sensi dell' articolo 110, comma 3, lett. a) del Codice?</li> <li>- la partecipazione alla procedura di affidamento è stata subordinata ai sensi dell'art. 110, comma 5, all'avvalimento di altro operatore economico?</li> </ul>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo indicare l'Impresa ausiliaria [.....]</p>
<p>L'operatore economico si è reso colpevole di <b>gravi illeciti professionali<sup>(24)</sup></b> di cui all'art. 80 comma 5 lett. c) del Codice?</p> <p><b>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate, specificando la tipologia di illecito:</b></p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p><b>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina?</b></p> <p><b>In caso affermativo, indicare:</b></p> <p>1) L'operatore economico:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

<sup>(24)</sup> Cfr., ove applicabile, il diritto nazionale, l'avviso o bando pertinente o i documenti di gara.

<p>- ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [ ] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi<sup>(25)</sup> legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. d) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. e) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELL'AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE O DELL'ENTE AGGIUDICATORE

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale (articolo 80, comma 2 e comma 5, lett. f), g), h), i), l), m) del Codice e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001	Risposta:
<p>Sussistono a carico dell'operatore economico cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 80, comma 2, del Codice)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]<sup>(26)</sup></p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni ?</p> <p>1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 80, comma 5, lettera f);</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

<sup>(25)</sup> Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

(26) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>2. è iscritto nel casellario informatico tenuto dall'Osservatorio dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?</p> <p>In caso affermativo :</p> <p>- indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione:</p> <p>- la violazione è stata rimossa ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni:</p> <p>(numero dipendenti e/o altro ) [.....][.....][.....]</p>
<p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>- ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria?</p> <p>- ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in 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 (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>



Parte IV: Criteri di selezione

In merito ai criteri di selezione (sezione  $\alpha$  o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

$\alpha$ : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione  $\alpha$  della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti	Risposta
Soddisfa i criteri di selezione richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

A: IDONEITÀ (Articolo 83, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Idoneità	Risposta
<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento <sup>(27)</sup></p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

<sup>(27)</sup> Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 83, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato annuo ("generale") dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>1b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico per il numero di esercizi richiesto nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente <sup>(28)</sup>:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...] valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio):                      [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>2a) Il fatturato annuo ("specifico") dell'operatore economico nel settore di attività oggetto dell'appalto e specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara per il numero di esercizi richiesto è il seguente:</p> <p>e/o,</p> <p>2b) Il fatturato annuo medio dell'operatore economico nel settore e per il numero di esercizi specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è il seguente <sup>(29)</sup>:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta                      esercizio: [.....] fatturato: [.....] [...]valuta</p> <p>(numero di esercizi, fatturato medio):                      [.....], [.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>3) Se le informazioni relative al fatturato (generale o specifico) non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>4) Per quanto riguarda gli indici finanziari <sup>(30)</sup> specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ai sensi dell'art. 83 comma 4, lett. b), del Codice, l'operatore economico dichiara che i valori attuali degli indici richiesti sono i seguenti:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>(indicazione dell'indice richiesto, come rapporto tra x e y <sup>(31)</sup>, e valore)                      [.....], [.....] <sup>(32)</sup></p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>5) L'importo assicurato dalla copertura contro i rischi professionali è il seguente (articolo 83, comma 4, lettera c) del Codice):</p> <p>Se tali informazioni sono disponibili elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....] [...] valuta</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):                      [.....][.....][.....]</p>
<p>6) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento</p>

<sup>(28)</sup> Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

<sup>(29)</sup> Solo se consentito dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara.

<sup>(30)</sup> Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

<sup>(31)</sup> Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

<sup>(32)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:	preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
--	---

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 83, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>1a) Unicamente per gli <b>appalti pubblici di lavori</b>, durante il periodo di riferimento<sup>(33)</sup> l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli <b>appalti pubblici di forniture e di servizi</b>:</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati<sup>(34)</sup>:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici <sup>(35)</sup>, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche<sup>(36)</sup> delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[ ] Si [ ] No</p>								
<p>6) Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p> <p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore,</p>	<p>a) f 1</p>								

(33) Le amministrazioni aggiudicatrici possono richiedere fino a cinque anni e ammettere un'esperienza che risale a più di cinque anni prima.

(34) In altri termini, occorre indicare tutti i destinatari e l'elenco deve comprendere i clienti pubblici e privati delle forniture o dei servizi in oggetto.

(35) Per i tecnici o gli organismi tecnici che non fanno parte integrante dell'operatore economico, ma sulle cui capacità l'operatore economico fa affidamento come previsto alla parte II, sezione C, devono essere compilati DGUE distinti.

(36) La verifica è eseguita dall'amministrazione aggiudicatrice o, se essa acconsente, per suo conto da un organismo ufficiale competente del paese in cui è stabilito il fornitore o il prestatore dei servizi.

e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)	a) [.....]
b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:	b) [.....]
7) L'operatore economico potrà applicare durante l'esecuzione dell'appalto le seguenti <b>misure di gestione ambientale</b> :	[.....]
8) L' <b>organico medio annuo</b> dell'operatore economico e il numero dei dirigenti negli ultimi tre anni sono i seguenti:	Anno, organico medio annuo: [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....], Anno, numero di dirigenti [.....],[.....], [.....],[.....], [.....],[.....]
9) Per l'esecuzione dell'appalto l'operatore economico disporrà dell' <b>attrezzatura, del materiale e dell'equipaggiamento tecnico</b> seguenti:	[.....]
10) L'operatore economico <b>intende eventualmente subappaltare<sup>(37)</sup></b> la seguente <b>quota (espressa in percentuale)</b> dell'appalto:	[.....]
11) Per gli <b>appalti pubblici di forniture</b> :  L'operatore economico fornirà i campioni, le descrizioni o le fotografie dei prodotti da fornire, non necessariamente accompagnati dalle certificazioni di autenticità, come richiesti;  se applicabile, l'operatore economico dichiara inoltre che provvederà a fornire le richieste certificazioni di autenticità.  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Si [ ] No  [ ] Si [ ] No  (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
12) Per gli <b>appalti pubblici di forniture</b> :  L'operatore economico può fornire i richiesti <b>certificati</b> rilasciati da <b>istituti o servizi ufficiali incaricati del controllo della qualità</b> , di riconosciuta competenza, i quali attestino la conformità di prodotti ben individuati mediante riferimenti alle specifiche tecniche o norme indicate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara?  <b>In caso negativo</b> , spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova si dispone:  Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:	[ ] Si [ ] No  [.....]  (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
13) Per quanto riguarda gli <b>eventuali altri requisiti tecnici e professionali</b> specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:  Se la documentazione pertinente <b>eventualmente</b> specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è	[.....]  (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):

<sup>(37)</sup> Si noti che se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una quota dell'appalto e fa affidamento sulle capacità del subappaltatore per eseguire tale quota, è necessario compilare un DGUE distinto per ogni subappaltatore, vedasi parte II, sezione C.

disponibile elettronicamente, indicare:	preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
---	---

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE (ARTICOLO 87 DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dall'amministrazione aggiudicatrice o dall'ente aggiudicatore nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
<p>L'operatore economico potrà presentare <b>certificati</b> rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate <b>norme di garanzia della qualità</b>, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare <b>certificati</b> rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati <b>sistemi o norme di gestione ambientale</b>?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>

**Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)**

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
<p>Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :</p> <p>Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per <b>ciascun documento</b> se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:</p> <p>Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente <sup>(38)</sup>, indicare per <b>ciascun documento</b>:</p>	<p>[.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <sup>(39)</sup></p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]<sup>(40)</sup></p>

**Parte VI: Dichiarazioni finali**

*Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.*

*Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:*

*a) se l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro <sup>(41)</sup>, oppure*

*b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 <sup>(42)</sup>, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore sono già in possesso della documentazione in questione.*

*Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome dell'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].*

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

<sup>(38)</sup> Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

<sup>(39)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(40)</sup> Ripetere tante volte quanto necessario.

<sup>(41)</sup> A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

<sup>(42)</sup> In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.



Marca da bollo euro 16,00

Spett.le Azienda di Servizi alla Persona "Golgi-Redaelli" Via Bartolomeo D'Alviano n. 78 20146 - MILANO

OFFECO - OFFERTA ECONOMICA

Codice Procedura: AGRPA###0005

Oggetto: procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati. CIG 8070781B2A Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili.

Il sottoscritto nato a il residente in Provincia o Stato estero Via n. Codice fiscale in qualità di (carica sociale) titolare rappresentante legale procuratore altro della ditta (denominazione e ragione sociale) con sede in Provincia Stato Via n.

Codice fiscale [grid] Partita IVA [grid]

- concorrente in qualità di (barrare la casella d'interesse): [ ] impresa singola [ ] consorzio ordinario / RTI / aggregazione di imprese / GEIE [ ] consorzio di cooperative e imprese artigiane / consorzio stabile

OFFRE

(N.B.: in caso di difformità tra l'offerta indicata in cifre e quella indicata in lettere prevale quella indicata in lettere)

-> il seguente importo totale: - euro (in cifre) (oltre IVA di legge), - (in lettere)

in diminuzione rispetto all'importo complessivo a base di gara di € 9.900.450,00. I prezzi unitari delle derrate alimentari e il ribasso percentuale sui prezzi da applicare al "Bollettino prezzi del mercato ortofrutticolo di Milano", (comprensivi degli oneri di cui al successivo punto 1), sono offerti nel prospetto "Offerta economica - Prezzi Unitari e Totali" in allegato alla presente offerta che ne costituisce parte integrante

e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del decreto del presidente della repubblica n. 445/2000 e ss.mm.ii..

### DICHIARA

1. che l'importo offerto è stato determinato valutando tutte le spese relative alle condizioni contrattuali e ad ogni onere connesso, compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di retribuzione, previdenza e assistenza dei lavoratori, nonché di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta;
2. di impegnarsi ad applicare il seguente ribasso percentuale sull'allegato listino prezzi di tutti i prodotti alimentari commercializzati dalla ditta e non compresi tra quelli in gara, compresi i prodotti alimentari per celiaci, intolleranti o altre diete speciali:
  - ribasso unico percentuale del (in cifre) ..... %
  - (in lettere) .....

**Tale ribasso non concorre all'attribuzione del punteggio previsto per l'Offerta Economica.**

Il listino in questione dovrà rimanere fisso ed invariato per tutta la durata contrattuale.

3. *(barrare la casella d'interesse)*

che gli estremi del **conto corrente bancario** (ove già acceso) presso il quale accreditare i pagamenti in caso di aggiudicazione sono i seguenti:

n° c/c ..... Banca .....

Dipendenza ..... cod. IBAN .....

generalità delle persone delegate ad operare sullo stesso:

cognome.....nome

.....

nato/a a ..... il

.....

codice fiscale .....

*oppure*

che si impegna a comunicare entro sette giorni dall'accensione gli estremi del conto corrente dedicato, unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

Firma<sup>(1)</sup>

\_\_\_\_\_

#### N.B.: Allegare:

- listino **PREZZI** di tutti i prodotti alimentari commercializzati dalla ditta e non compresi tra quelli in gara, compresi i prodotti alimentari per celiaci, intolleranti o altre diete speciali;
- copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e dei poteri di firma del sottoscrittore, ove non già presentati in sede di domanda di partecipazione.

<sup>(1)</sup> In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'art. 45, comma 2, lettera e) del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii., **non ancora costituiti**, l'offerta deve essere sottoscritta digitalmente dal titolare, legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento o il consorzio; in caso di raggruppamenti temporanei o consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lettera b) e c) del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii., **già costituiti**, l'offerta dovrà essere sottoscritta digitalmente dal titolare, legale rappresentante o procuratore dell'impresa mandataria.

**DOMPAR - DOMANDA DI PARTECIPAZIONE - B**

*(da compilare in caso di RTI/consorzio ordinario/ aggregazione di imprese / GEIE non costituito)*

**Codice Procedura: AGRPA###0005**

**Oggetto: procedura aperta per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati.**

**CIG 8070781B2A**

**Importo complessivo presunto a base di gara di € 9.949.950,00 (oltre IVA di legge) di cui € 49.500,00 quali oneri della sicurezza da rischio da interferenza non ribassabili.**

I sottoscritti

1) \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione, ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione, ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

in qualità di *(carica sociale)*

titolare <sup>1</sup>

rappresentante legale <sup>1</sup>

procuratore <sup>2</sup>

dell'impresa *(denominazione, ragione sociale)* \_\_\_\_\_

con sede in \_\_\_\_\_

## CHIEDONO

di partecipare alla procedura di gara di cui all'oggetto come (*barrare la casella d'interesse*):

- raggruppamento temporaneo di imprese;
- consorzio ordinario di concorrenti;
- aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete;
- soggetti che hanno stipulato il contratto Gruppo Europeo di Interesse Economico (GEIE),

e consapevoli delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del decreto del presidente della repubblica n. 445/2000 e ss.mm.ii.

## DICHIARANO

1. di essere abilitati ad impegnare l'impresa concorrente verso terzi;
2. che le imprese risultano iscritte nel Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese per l'attività oggetto del presente appalto, con i seguenti dati:

Ditta	Registro delle Imprese o Albo provinciale delle Imprese (provincia, numero e data iscrizione, data termine, forma giuridica)

3. che il raggruppamento è di tipo:
  - verticale;
  - orizzontale;
6. (*barrare la casella d'interesse*):
  - che le imprese non si sono avvalse dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge n. 383/2001;
  - che l'impresa ..... si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis comma 14 della legge n. 383/2001, ma che il periodo di emersione si è concluso in data .....
7. che per i soggetti titolari di cariche e/o poteri, cessati dalle funzioni nell'anno antecedente alla data di pubblicazione del bando non ricorrono i motivi di esclusione di cui all'art. 80 del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.;
8. di impegnarsi ad adempiere a tutti i dettami in materia di sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i.;
9. di impegnarsi a mantenere valida e vincolante l'offerta per centottanta giorni dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte e a prorogarla per eguale periodo su richiesta della stazione appaltante in caso di ritardata conclusione del procedimento di gara;
10. di impegnarsi ad adempiere, in caso di aggiudicazione, a tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 13/08/2010 e successive modifiche;
11. che la persona delegata a presenziare alla gara è:
  - sig. / sig.ra .....
  - in qualità di .....
12. che la persona delegata alla sottoscrizione del contratto è:
  - sig. / sig.ra .....

- in qualità di .....

li

Firma<sup>(3)</sup>

<sup>1</sup> *Allegare* copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e dei **poteri di firma** del sottoscrittore.

<sup>2</sup> *Allegare* copia fotostatica non autenticata di un documento di identità e della *procura notarile* - generale o speciale - **o di altro documento da cui si evincano i poteri di rappresentanza**, ossia i poteri di impegnare la società verso terzi, con esclusione di qualsivoglia delega a carattere gestionale.

*(N.B. Tali documenti vengono considerati validi anche per le restanti dichiarazioni.)*

<sup>3</sup> La domanda deve essere sottoscritta digitalmente dal titolare, legale rappresentante o procuratore di ciascuna impresa componente il raggruppamento / consorzio / aggregazione di imprese / GEIE.



OFFERTA ECONOMICA - PREZZI UNITARI E TOTALI

N	PRODOTTO	U.M.	DENOMINAZIONE DI VENDITA	MARCA	COD. PRODOTTO	PREZZO UNITARIO PER U.M. (MASSIMO DUE CIFRE DECIMALI)		QUANTITA' ANNUA	IMPORTO TOTALE
						IN CIFRE	IN LETTERE		
	FRUTTA SECCA								
1	PINOLI SGUSCIATI KG 1 DOP	KG						34	
2	NOCI SGUSCIATE KG 1 DOP	KG						80	
3	MANDORLE SGUSCIATE KG 1 DOP	KG						35	
	FRUTTA SCIROPATA								
4	MACEDONIA SCIROPPO LATTIA DA KG.1.560 SGOCCIOLATO	NR						610	
5	PESCHE SCIROPPO LATTIA DA KG 1.500 SGOCCIOLATO	NR						220	
	SUCCHI DI FRUTTA								
6	SUCCO/POLPA ALBICOCCA BRIK ML. 200	NR						16.300	
7	SUCCO/POLPA PERA BRIK ML. 200	NR						7.560	
8	SUCCO/POLPA PESCA BRIK ML. 200	NR						6.570	
	CONFETTURE								
10	PIUREA MELA GR.100 CIRCA	NR						109.850	
11	PIUREA MELA/ALBICOCCA GR.100 CIRCA	NR						72.780	
12	PIUREA MELA/PRUGNA GR.100 CIRCA	NR						72.720	
	FRUTTA SURGELATA								
13	MELE A FETTE	KG						4.570	
	POMODORI PELATI E DERIVATI POMODORO								
14	DOPPIO CONCENTRATO LATTIA KG 2,5	NR						778	
15	POLPA PRONTA POMODORO LATTIA KG 4,00	NR						1.823	
16	POMODORI PELATI LATTIA DA KG. 2,5	NR						10.372	
	VERDURE IN SALAMOIA E SOTTO SALE								
17	OLIVE NERE DENOCCHIATE LATTIA DA KG 2	NR						620	
18	CAPPERI MEZZANELLA SALE 1 kg	KG						203	
	FUNGHI								
19	FUNGHI SECCHI BRICIONI 500G	NR						125	
	VERDURE PREPARATE SURGELATE								
20	BIETE A COSTE (CUBETTI) 2,5KG S	KG						5.910	
21	BIETE ERBETTE (CUBETTI) 2,5KG S	KG						6.100	
22	BROCCOLI CALABRESI 2,5KG S	KG						6.880	
23	CARCIOFI A SPICCHI 2,5KG S	KG						3.600	
24	CAROTE A RONDELLE 2,5KG S	KG						9.780	
25	CAROTINE INTERE 2,5KG S	KG						2.530	
26	CATALOGNA	KG						270	
27	CAVOLFIORIA ROSETTE 2,5KG S	KG						9.700	
28	CIPELLA A FETTE 2,5KG S	KG						2.782	
29	CIPELLINE BORETTANE 2,5KG S	KG						1.835	
30	FAGIOLINI FINI 7,5kg 2,5KG S	KG						10.350	
31	FINOCCHI A SPICCHI 2,5KG S	KG						8.430	
32	FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI 2,5KG S	KG						1.960	
33	INSALATA RUSSA 3 VERDURE 2,5KG S	KG						3.225	
34	MELANZANE CUBETTI OROGEL 2,5kg S	KG						216	
35	MELANZANE GRIGLIATE G. NATU 1 KG	KG						950	
36	MINISTRONE 2,5KG S	KG						7.020	
37	MISTO PER SOFFRITTO 1KG	KG						2.780	
38	PATATE A TOCCHETTI 2,5KG S	KG						6.380	
39	PATATE NOVELLE GELO 2,5KG S	KG						3.000	
40	PATATE PREFRITTE TIPO STEAKHOUSE	KG						1.830	
41	PEPERONATA PRONTA 2,5KG S	KG						1.150	
42	PEPERONI GRIGLIATI G.NATUR 1kg S	KG						950	
43	PISELLI FINI 8,2/9,2 2,5KG S	KG						7.630	
44	POLPETTE MELANZANE 20 g.	KG						325	
45	PREZZEMOLO 450G	KG						3.650	
46	PRINTANIERE DI LEGUMI 2,5KG S	KG						700	
47	PUNTE ASPARAGI 1 KG S	KG						11.350	
48	SPINACI IN FOGLIE (CUBETTI) 2,5KG S	KG						390	
49	VERDURE MISTE PASTELLATE 1KG	KG						8.320	
50	ZUCCHINE A RONDELLE 2,5KG S	KG							

OFFERTA ECONOMICA - PREZZI UNITARI E TOTALI

51	ZUCCHINE GRIGLiate 1KG	KG				950
52	OROCCHETTE DI PATATE KG. 2,5 LUTOSA	KG				470
53	OLIVE ASCOLANE KG 1	KG				360
LEGUMI SECCHI						
54	CECI MEDI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG				1.760
55	FAGIOLI BORLOTTI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG				1.365
56	LENTICCHIE MEDIE IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG				585
57	FAGIOLI CANNELLINI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG				650
58	LEGUMI MISTI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG				455
59	FAGIOLI BIANCHI SPAGNA BIO	KG				250
60	FAVE DECORTICATE BIO	KG				520
LEGUMI IN SCATOLA						
61	FAGIOLI B.SPAGNA LATTA. KG 1.500 CIRCA SGOCCIOLATO	NR				780
62	FAGIOLI CANNELLINI LATTA.KG. 1.500 CIRCA SGOCCIOLATO	NR				167
63	MAIS NATURALE LATTA DA KG. 1.800 CIRCA SGOCCIOLATO	NR				452
PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI SURGELATI						
64	HAMBURGER VEGETALI DI SOIA PZ.GR. 150/CAD	KG				1.560
65	POLPETTINE VEGETALI DI SOIA	KG				975
CEREALI						
66	FARRO DECORTICATO BIO	KG				550
67	ORZO PERLATO BIO	KG				1.170
68	MISTO 5 CEREALI BIO	KG				585
PANE E SOSTITUTI						
69	PAN GRATTATO SENZA GRASSI 500g	NR				1.690
FETTE BISCOTTATE - SNACK						
70	FETTE BISCOTTATE CONF. 2 PZ.	NR				106.830
71	PIZZA MARGHERITA CONFEZIONATA KG 1.800 CIRCA - 60X40	NR				1.550
PASTICCERIA						
72	COLOMBA KG. 1	NR.				130
73	CROSTATINA ALBICOCCA	NR.				18.685
74	PANETTONE KG 1	NR.				250
75	PANDORO KG 1	NR				230
76	TORTA CIOCCOLATO	KG.				330
TORTE SURGELATE						
77	TORTA LIMONE 1400g	NR				675
78	TORTA MELE 1400g	NR				360
79	TORTA NONNA 1400g	NR				585
80	TORTA FRUTTI DI BOSCO 1400g	NR				135
BISCOTTI						
81	BISCOTTI MONOPORZIONE DA 40 G CIRCA, PESO PER SINGOLO PEZZO TRA I 5 E I 10G. TIPOLOGIA: SECCHI E FROLLINI	NR				474.250
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO						
82	PASTINA SEMOLA DIVERSI FORMATI	KG				10.920
83	PASTA SEMOLA DIVERSI FORMATI	KG				20.500
84	PASTA INTEGRALE DIVERSI FORMATI BIO	KG				4.340
PASTA ALL'UOVO						
85	PASTA ALL'UOVO DIVERSI FORMATI	KG				2.110
PASTA FRESCA						
86	GNOCCHI CON PATATE KG3	KG				3.388
87	PIZZOCCHERI	NR				1.130
88	RAVIOLI DI CARNE	KG.				130
89	TORTELLINI DI CARNE	KG				1.010
90	TORTELLONI DI IMAGRO	KG				1.280
PASTA SECCA CON RIPIENO						
91	RAVIOLI SECCHI	KG				420
92	TORTELLINI SECCHI 1KG	NR				970
RISO						
93	RISO ARBORIO 5 KG	KG				2.000
94	RISO PADANO 1 KG	KG.				5.520
95	RISO PARBOILED 5 KG	KG				8.250
96	RISO ROMA DA KG. 5	KG				2.000

OFFERTA ECONOMICA - PREZZI UNITARI E TOTALI

FARINE - SEMOLE - DERIVATI									
97	FARINA GRANO TENERO TIPO 0 1kg	KG							1.200
98	FARINA GIALLA BRAMATA MEDIA 1 kg	KG							910
99	PREPARATO PER PURE' KG 1	NR							11.924
100	SEMOLINO GRANO KG1	KG							852
FORMAGGI DURI									
101	FORMAGGIO A CUBETTI GRANA PADANO DOP CONF. GR. 50 CIRCA	NR							24.000
102	FORMAGGIO GRANA PADANO 1/8 S.V. DOP	KG							125
103	FORMAGGIO GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP	KG							6.850
FORMAGGI SEMIDURI									
104	FORMAGGIO ASIAGO TIPOICO 1/4 S.V. DOP	KG							1.300
105	FORMAGGIO CACIOTTA DOLCE RIGATA DOP	KG							580
106	FORMAGGIO EDAMER TRANCIO	KG							1.295
107	FORMAGGIO EMENTAL SVIZZERO DOP	KG							620
108	FORMAGGIO FONTAL PRODUZIONE PAT	KG							50
FORMAGGI MOLLI									
109	FORMAGGIO BRIE FORME DOP	KG							950
110	FORMAGGIO CAPRINO DA GR. 80 CIRCA PAT	NR							21.830
111	FORMAGGIO GORGONZOLA 1/8 FORME DOP	KG							1.840
112	FORMAGGIO ITALICO PAT	KG							540
113	FORMAGGIO PRIMO SALE KG. 1 CIRCA	KG							1.800
114	FORMAGGIO RICOTTA	KG							820
115	FORMAGGIO RICOTTA GR.100 CIRCA	NR							22.650
116	FORMAGGIO TALEGGIO DOP	KG							1.990
117	ROBIOLA CONF. GR.100 CIRCA	NR							14.300
118	ROBIOLA VASCHETTA	KG.							40
119	CRESCENZA PAT MONOPORZ. 100 G	NR							12.500
PROVOLONI									
120	FORMAGGIO PROVOLA DOLCE DOP	KG							935
LATTICINI									
121	MOZZARELLA STG GR.100 CIRCA BUSTA	NR							19.150
122	MOZZARELLA PIZZERIA PANCARRE	KG.							1.066
123	MOZZARELLA CILIEGINE 1KG	KG							300
FORMAGGI FUSI									
124	CREMA TIPO BELPAESE CONF. 2PZ DA 28GR CAD CIRCA	NR							20.950
125	FORMAGGIO FRESCO TENERO TIPO BUCANEVE GR. 62 CIRCA	NR.							13.120
126	FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILADELPHIA GR. 100	NR							41.550
BURRO									
127	PANETTO BURRO GR 500 CIRCA	NR							3.896
LATTE - PANNA									
128	LATTE UHT PS ML. 1000	LT							15.180
129	PANNA CUCINA UHT ML 500	NR							1.385
YOGURT									
130	YOGURT CAFFE' GR. 125	NR							18.170
131	YOGURT FRUTTA CREMOSO GR. 125 VARI GUSTI	NR							244.230
132	YOGURT MAGRO 0,1% DI GRASSI FRUTTA GR. 125 VARI GUSTI	NR							14.330
UOVA									
133	UOVA SFUSE "L" GRANDI BIO	NR							24.815
134	UOVA PASTORIZ. FRESCHE KG.1	KG							5.130
OLIO DI OLIVA									
135	OLIO EX.VERG. OLIVA IN BOTTIGLIA DA LT.1 DOP/IGP	LT							2.475
136	OLIO EX.VERG. OLIVA IN LATTI DA LT.5	LT							9.580
CARNE BOVINA SOTTOVUOTO									
137	NOCE VITELLO CIRCA 3+ KG	KG							1.060
138	PANCIA E PUNTA VITELLO MAX 10 KG	KG							230
139	PANCIA E PUNTA VITELLONE SGRASSATO MAX 10 KG	KG							880
140	PANCIA PETTO SMALL BEEF DIS. F.	KG							2.610
141	REALE VITELLO NOSTRANO 5/7 KG	KG							5.090
142	REALE VITELLONE 8-10 KG	KG							8.360
143	SCAMONE VITELLONE A CUORE 4-6 KG	KG							2.450

## OFFERTA ECONOMICA - PREZZI UNITARI E TOTALI

144	SOTTOFESA VITELLONE 8-10 KG	KG					6.250
	CARNE BOVINA SURGELATA						
145	FEGATO VITELLO	KG					300
146	FETTINE VITELLO 100-110 G	KG					1.200
147	HAMBURGER VITELLONE DA GR. 120 CIRCA	KG					2.390
148	OSSI BUCHI POSTERIORE VITELLO 200-250 G	KG					650
149	POLPETTE VITELLONE CIRCA 50G L'UNA	KG					3.080
150	SPEZZATINO CIRCA 50 G A PEZZO	KG					840
	TRIPPERIA SURGELATA						
151	TRIPPA SEMICOTTA TAGLIATA	KG					1.220
	CARNE SUINO SURGELATA						
152	BRACIOLE C/O SUINO	KG					170
	CARNE SUINO FRESCA						
153	COPPA SUINO FRESCA S/O	KG					1.590
154	LONZA SUINO FRESCA NAZIONALE S/O (ora lomb) 4-5 KG A PEZZO	KG					6.600
155	COSCIA SUINO S/O	KG					460
156	SPUNTATURE SUINO FRESCHE	KG					930
	AGNELLO SURGELATO						
157	CARRE DI AGNELLO PORZIONATO	KG					170
	POLLAME SURGELATO						
158	COSCE POLLO MAX 200-250G L'UNA	KG					4.090
159	COTOLETTA PETTO POLLO	KG					725
160	FESA DI TACCHINO FETTE 100-110 G	KG					1.310
161	HAMBURGER TACCHINO 100-120 G	KG					960
162	INVOLTINI DI POLLO	KG					1.430
163	PETTO POLLO FETTE	KG					2.300
164	SPEZZATINO TACCHINO	KG					600
165	SPINACINA	KG					360
	POLLAME						
166	FARAONA NAZ. TRAD. CLA. F	KG					280
167	PETTO POLLO	KG					790
168	PETTO TACCHINO	KG					4.200
169	POLLO BUSTO	KG					6.680
	CONIGLIO						
170	ROTOLO CONIGLIO SURGELATO	KG					1.575
171	CONIGLIO NAZIONALE FRESCO EVISERATO	KG					2.030
	SALUMI						
172	ARROTOLATO GRANFESA TACCHINO	KG					1.210
173	BRESAOLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA	KG					1.400
174	COPPA DI PARMA IGP	KG					810
175	MORTADELLA BOLOGNA IGP SENZA POLIFOSFATI	KG					1.350
176	PANCETTA ARROTOLATA	KG					770
177	PANCETTA TESA AFFUMICATA S.V.	KG					450
178	PORCHETTA AL FORNO DI ARICCIA IGP S/V	KG					1.530
179	PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI SGRASSATO	KG					8.370
180	PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O 16 MESI	KG					4.156
181	PROSCIUTTO PRAGA	KG					2.810
182	SALAME TIPO MILANO	KG					1.120
183	SPALLA COTTA	KG					865
184	SPECK ALTO ADIGE IGP	KG					1.045
	SALUMI DA CUOCERE						
185	SALAMELLE PS	KG					150
186	SALSICCIA SUINO LUGANEGA	KG					1.820
187	COTECHINO PRECOTTO 500G	NR					180
188	WURSTEL SUINO P/S 4 PZ 100g	NR					630
	CONSERVE DI CARNE						
189	CARNE IN SCATOLA GR.120 CIRCA	NR					7.080
	OMOGENEIZZATI						
190	OMOGENEIZZATI MANZO CONF. GR.80X2	NR					493
191	OMOGENEIZZATI POLLO CONF. GR.80X2	NR					510
192	OMOGENEIZZATI VITELLO CONF. GR.80X2	NR					370

## OFFERTA ECONOMICA - PREZZI UNITARI E TOTALI

NR	DESCRIZIONE	UNITA'	PREZZO UNITARIO	TOTALE
193	OMOGENEIZZATO PROSCIUTTO COTTO CONF. GR 80X2	NR		350
PESCHE SURGELATO				
194	ANELLI E CIUFFI CALAMARI 4TUP	KG		1.020
195	CODE GAMBERI SGLUSCIATE 5/60	KG		955
196	COZZE SGLUSCIATE	KG		870
197	FILETTI DI HALIBUT	KG		1.190
198	FILETTI DI MERLUZZO SIP CONF. INTERFOGLIATO	KG		1.340
199	FILETTO DI NASELLO SIP CONF. INTERFOGLIATO	KG		1.790
200	FILETTI PESCE PERSICO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG		1.630
201	FILETTI PLATessa 10% GL. 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG		3.280
202	FILETTI SCORFANO ATLAN. SIP 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG		300
203	FILETTI TROTA SALMONATA 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG		880
204	FILETTO DI SAN PIETRO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG		400
205	FIORICUORI FILETTO MERLUZZO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG		500
206	MISTO FRITTURA MARE I.G.F.	KG		465
207	SEPIE INT. PULITE 10/20	KG		600
208	SEPIE PULITE 20/40 VIN IGF	KG		980
209	SEPIE INT. PULITE 6/1UP	KG		1.300
210	TAV. MERLUZZO (POLLAK)	KG		305
211	TRANCI PALOMBO SIP 150G. H 1-1,5 CM	KG		200
212	TRANCI PESCE SPADA 150G. H 1-1,5 CM	KG		1.240
213	TRANCI SALLMONE 150G. H 1-1,5 CM	KG		1.100
214	TRANCI VERDESCA SIP 150G. H 1-1,5 CM	KG		1.610
215	VONGOLE SGLUSCIATE COTTE	KG		560
IMPANATI DI PESCE SURGELATO				
216	BASTONCINI DI PESCE IMPANATI PRECOTTI	KG.		383
217	BASTONCINI DI MERLUZZO (CONF. 18 PZ)	NR		700
218	CROCCOLE DI MERLUZZO (CONF. 4 PZ)	NR		920
CONSERVE DI PESCE - AFFUMICATI				
219	FILALACE 720 g	NR		282
220	FILETTI SGOMBRO OLIO OLIVA GR.125 CIRCA	NR		6.150
221	FILETTI SGOMBRO OLIO OLIVA GR.2450 CIRCA - LATTA	NR		36
222	RITAGLI DI SALLMONE 500 G	NR		434
223	TONNO OLIO OLIVA LATTA 1730G	NR		885
224	TONNO OLIO OLIVA GR:120 CIRCA	NR		19.240
ACETO				
225	ACETO BALSAMICO 6% 1 L	NR		166
226	ACETO BIANCO PET 1 L	NR		1.860
227	ACETO VINO ROSSO LT 1	NR		2.026
ZUCCHERO				
228	ZUCCHERO SEMOLATO	KG		7.590
SALSE E CONDIMENTI				
229	SUCCO LIMONE BOTT. 1 L	L		576
230	CONDIMENTO PER ARROSTI 450 gr. - COD. 32930	NR		138
231	CONDIRISO 1 KG	NR		285
232	PESTO GENOVESE 800G	NR		400
PREPARATI PER BRODO				
233	PREP. BRODO 10% CARNE KG1	NR		1.870
234	PREP. BRODO GRANUL. VEGETALE KG1	NR		1.815
SPEZIE				
235	ZAFFERANO FLACONE GR.5	NR		190
SALE				
236	SALE IODATO GROSSO KG1	NR		6.130
237	SALE IODATO FINO AST. 12X1 kg	NR		772
238	SALE IODATO SPARGITORE 250 g	NR		254
SALSE TEMPERATURA AMBIENTE				
239	MAIONESE LEGGERA 5 kg	NR		145
240	MAIONESE GASTRONOMICA KG 1,1	NR		120
OLIO DI SEMI				
241	OLIO SEMI ARACHIDE LT.5	LT		6.083
VINI - SPUMANTI - BIRRA				





Azienda di Servizi alla Persona  
"GOLGI - REDAELLI"

Regolamento UE 2016/679 – D. Lgs. 196/2003 s.m.i. – Protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali –

**Informativa**

**FORNITORI, APPALTATORI, DOCENTI, INQUILINI, AFFITTUARI, ACQUIRENTI, CONCESSIONARI, ORGANISMI DI RAPPRESENTANZA, ENTI, ASSOCIAZIONI, ETC.**

Ai sensi delle norme vigenti di seguito si forniscono sinteticamente le principali informazioni circa il trattamento di dati effettuato da parte di questa Azienda. Per tutto quanto non compreso nella presente informativa, si rimanda al "Registro delle attività di trattamento" a disposizione per la consultazione presso le Aree/Direzioni/Servizi aziendali e sul sito [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it).

**TITOLARE DEL TRATTAMENTO**

Azienda di Servizi alla Persona "Golgi - Redaelli" - v. Bartolomeo d'Alviano, 78, 20146 Milano – tel. 02 725181 – [info@golgiredaelli.it](mailto:info@golgiredaelli.it) [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it)

**RESPONSABILE DELLA PROTEZIONE DATI**

Dott.ssa Cristina Callerio – v. Bartolomeo d'Alviano, 78, 20146 Milano – tel. 02 413151 - 347 8876110  
mail [privacy@golgiredaelli.it](mailto:privacy@golgiredaelli.it) - pec [privacy@pec.golgiredaelli.it](mailto:privacy@pec.golgiredaelli.it)

**FINALITA' DEL TRATTAMENTO**

Finalità istituzionali inerenti all'attività dell'Azienda, con riferimento alle diverse tipologie di soggetti interessati e ai rispettivi rapporti intercorrenti con l'Azienda, come segue:

- Attività amministrative correlate a quelle di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione dei soggetti assistiti dal SSN e di assistenza domiciliare
- Esercizio del diritto alla difesa in sede amministrativa e/o giudiziaria; attività dirette all'accertamento della responsabilità civile, disciplinare e contabile – esame dei ricorsi amministrativi – comparire in giudizio o partecipare alle procedure conciliative nei casi previsti dalla legge o dai CCNL; attività degli URP; attività di gestione dei rapporti assicurativi con riferimento a sinistri, danni, responsabilità verso terzi etc.; attività di recupero delle posizioni debitorie nei confronti dell'Azienda.
- Scopi storici concernenti la conservazione, l'ordinamento e la comunicazione dei documenti detenuti negli archivi storici degli enti pubblici; gestione degli archivi di deposito per conto delle Aree/Direzioni/Servizi competenti mediante conservazione dei fascicoli di rispettivo interesse; pubblicazioni di carattere storico e scientifico; comunicazioni diverse relative all'attività aziendale, a livello divulgativo, promozionale o statistico.
- Finalità di istruzione e formazione in ambito professionale
- Sicurezza e protezione di persone e beni; svolgimento di attività amministrative correlate a quelle di prevenzione, diagnosi, cura e riabilitazione dei soggetti assistiti dal SSN.
- Esecuzione di compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri

**CATEGORIE DI DATI TRATTATI**

Dati personali in senso lato, tra cui - con riferimento alle diverse tipologie di soggetti interessati e ai rispettivi rapporti intercorrenti con l'Azienda e se pertinenti - dati idonei a rivelare:

\*Origine razziale ed etnica \*Convinzioni religiose, filosofiche e di altro genere \*Opinioni politiche \*Adesione a partiti, sindacati, associazioni o organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale \*Stato di salute attuale, pregresso, relativo a familiari dell'interessato \*Vita sessuale \*Dati giudiziari

**BASE GIURIDICA DEL TRATTAMENTO**

Consenso; adempimento di obblighi precontrattuali e contrattuali; obblighi legali cui è soggetto il titolare del trattamento; norme di legge o, nei casi previsti dalla legge, di regolamento.

**LEGITTIMI INTERESSI DEL TITOLARE O DI TERZI**

I legittimi interessi del titolare del trattamento possono costituire base giuridica a condizione che non prevalgano gli interessi o i diritti e le libertà fondamentali dell'interessato che richiedono la protezione dei dati personali.

<b>DESTINATARI DEI DATI</b>	
<p>E' consentita la comunicazione dei dati ad altri soggetti pubblici in esecuzione di previsioni normative o quando la stessa è comunque necessaria per lo svolgimento di funzioni istituzionali - con riferimento alle diverse tipologie di soggetti interessati e ai rispettivi rapporti intercorrenti con l'Azienda – in particolare come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- *Autorità Giudiziaria; *consulenti tecnici incaricati dall'Autorità Giudiziaria; *Autorità di vigilanza sui contratti; *Forze di Polizia; *Società assicuratrici; *incaricati di indagini difensive proprie e altrui, società di recupero crediti; *consulenti della controparte; *eventuali Amministrazioni coinvolte *Agenzia delle entrate; *tutori, curatori e amministratori di sostegno</li> <li>- *soggetti controinteressati nell'istruttoria dei ricorsi amministrativi; *consulenti tecnici incaricati dall'Autorità Giudiziaria, collegi di conciliazione presso la Direzione provinciale del lavoro; *Autorità Giudiziaria; *Forze di Polizia; *Società assicuratrici(per la valutazione e copertura economica degli indennizzi per la responsabilità civile verso terzi); *incaricati di indagini difensive proprie e altrui, società di recupero crediti; *consulenti della controparte; *eventuali Amministrazioni coinvolte</li> <li>- altri soggetti pubblici (in particolare, *Autorità giudiziaria e di P.S. dietro specifica richiesta)</li> </ul> <p>Nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali l'Azienda comunica anche a terzi unicamente i dati necessari per l'instaurazione e la completa gestione dei rapporti in essere, nonché per l'esercizio del diritto di difesa in giudizio.</p>	
<b>PERIODO DI CONSERVAZIONE DEI DATI</b>	
<p>I dati raccolti vengono conservati nei termini previsti dalle normative vigenti in materia di Aziende di Servizi alla Persona, di Pubblica Amministrazione e, in ogni caso, per necessità di carattere storico-archivistico e documentale.</p>	
<b>DIRITTI DELL'INTERESSATO</b>	
<p>L'interessato ha diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali, la rettifica o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento; può inoltre opporsi al trattamento ed esercitare il diritto alla portabilità dei dati forniti e trattati in via automatizzata, con il consenso dell'interessato o sulla base di contratto stipulato fra le parti.</p> <p>Tali diritti non possono essere esercitati con richiesta al titolare del trattamento ovvero con reclamo al garante qualora dall'esercizio di tali diritti possa derivare un pregiudizio effettivo e concreto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) agli interessi tutelati in base alle disposizioni in materia di riciclaggio;</li> <li>b) agli interessi tutelati in base alle disposizioni in materia di sostegno alle vittime di richieste estorsive;</li> <li>c) all'attività di Commissioni parlamentari d'inchiesta istituite ai sensi dell'articolo 82 della Costituzione;</li> <li>d) allo svolgimento delle investigazioni difensive o all'esercizio di un diritto in sede giudiziaria;</li> <li>e) alla riservatezza dell'identità del dipendente che segnala ai sensi della <i>legge 30 novembre 2017, n. 179</i>, l'illecito di cui sia venuto a conoscenza in ragione del proprio ufficio.</li> </ul> <p>L'esercizio dei medesimi diritti può essere ritardato, limitato o escluso con comunicazione motivata e resa senza ritardo all'interessato, a meno che la comunicazione possa compromettere la finalità della limitazione, per il tempo e nei limiti in cui ciò costituisca una misura necessaria e proporzionata, tenuto conto dei diritti fondamentali e dei legittimi interessi dell'interessato, al fine di salvaguardare gli interessi di cui sopra. In tali casi, i diritti dell'interessato possono essere esercitati anche tramite il Garante con le modalità di cui all'articolo 160. In tale ipotesi, il Garante informa l'interessato di aver eseguito tutte le verifiche necessarie o di aver svolto un riesame, nonché del diritto dell'interessato di proporre ricorso giurisdizionale.</p> <p>I diritti riferiti ai dati personali concernenti persone decedute possono essere esercitati da chi ha un interesse proprio, o agisce a tutela dell'interessato, in qualità di suo mandatario, o per ragioni familiari meritevoli di protezione.</p>	
<b>CONSENSO</b>	
<p>Il rifiuto a conferire i dati e a rilasciare il consenso al trattamento comporta impossibilità oggettiva di instaurare e/o gestire il rapporto sotto ogni profilo (*). L'interessato ha diritto a revocare il consenso senza pregiudicare la liceità del trattamento basata sul consenso previamente prestato quando lo stesso sia stato espresso per una o più specifiche finalità.</p> <p><i>(*) ad esclusione dei casi di legge, come ad esempio: quando il trattamento è necessario per proteggere interessi essenziali per la vita dell'interessato o di altra persona fisica, per rilevanti motivi di interesse pubblico, sicurezza sanitaria (prevenzione, controllo, allerta), gestione di servizi di assistenza sanitaria, diagnosi, terapia, accertamento, esercizio e difesa di diritti in sede giudiziale, amministrativa e stragiudiziale</i></p>	
<b>RECLAMI</b>	
<p>È diritto dell'interessato proporre reclamo avverso il trattamento dei dati operato dall'Azienda alla competente Autorità di Controllo (Garante per la protezione dei dati personali), ovvero ricorso dinanzi all'Autorità Giudiziaria.</p>	
<b>FONTE DI ORIGINE DEI DATI PERSONALI</b>	
<p>Raccolta diretta presso l'interessato / acquisizione da altri soggetti esterni</p>	
<b>ESISTENZA DI PROCESSO DECISIONALE AUTOMATIZZATO</b>	NO

Io sottoscritto/a .....dichiaro di aver ricevuto le sopraesposte informazioni in materia di tutela della riservatezza dei dati personali di cui al Regolamento UE 2016/679, dando atto altresì di aver preso visione del documento aziendale "Registro delle attività di trattamento" di cui dichiaro di conoscere ed aver compreso i contenuti.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_



Preso atto dell'informativa di cui sopra, che dichiaro di conoscere ed aver compreso, liberamente manifesto il mio assenso a che i dati personali che mi riguardano siano oggetto di trattamento da parte dell'ASP Golgi-Redaelli per le esigenze relative alle finalità connesse ai rapporti da intrattenersi/intrattenuti con l'Azienda medesima.

Acconsento inoltre esplicitamente al trattamento delle seguenti categorie di dati personali, se e in quanto pertinente e necessario alla instaurazione e gestione dei rapporti con l'ASP Golgi-Redaelli:

- dati che rivelino origine razziale o etnica, opinioni politiche, convinzioni religiose o filosofiche, appartenenza sindacale
- dati genetici, biometrici, relativi alla salute, alla vita sessuale, all'orientamento sessuale

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_





**Azienda di Servizi alla Persona  
GOLGI - REDAELLI**

Sede legale e amministrativa: Via B. D'Alviano n. 78, 20146 Milano  
C.F. 80063990156 - P.I. 04737420150

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO DELLA  
FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTE  
AGLI ISTITUTI GERIATRICI AMMINISTRATI  
(CIG 8070781B2A)**

**DURATA: 24 MESI (RIPETIBILI FINO A MASSIMO 24 MESI)**

**Codice Procedura: AGRPA###0005**

---

**Area Appalti, Monitoraggio e Verifica (tel. 02/72518328)**

Responsabile del Procedimento:

*dott.ssa Cristina CALLERIO (int. 215)*

Pratica trattata da:

*Sig. Claudio CARELLI (int. 266)*

TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO .....	3
ART. 1 - OGGETTO DELL’APPALTO.....	3
ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO E UTILIZZO DELLA GRADUATORIA.....	3
ART. 3 – PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI.....	3
ART. 4 – SPESE.....	4
TITOLO II – MODALITA’ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	4
ART. 5 – CONDIZIONI GENERALI.....	4
ART. 6 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	4
ART. 7 – PRODOTTI .....	4
ART. 8 – MODALITA’ DI CONSEGNA DELLE DERRATE.....	6
TITOLO III – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE .....	8
ART. 9 - OBBLIGO DI CONSEGNA DELLA GARANZIA DEFINITIVA.....	8
ART. 10 - ASSICURAZIONE .....	9
ART. 11 – STIPULA DEL CONTRATTO – CASI D’URGENZA .....	9
ART. 12 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO.....	9
ART. 14 - MODIFICAZIONI DELL’ASSETTO SOCIETARIO .....	10
ART. 15 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELLE VIGENTI NORME DI SICUREZZA DEL LAVORO E PER L’EMERSIONE DEL LAVORO NERO.....	10
TITOLO IV – CONTROLLI – PENALITA’ .....	11
ART. 16 – CONTROLLI .....	11
ART. 17 – PENALI .....	12
TITOLO V – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	13
ART. 18 - RECESSO.....	13
ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	13
ART. 20 - CESSAZIONE DEL CONTRATTO.....	14
TITOLO VI - DISPOSIZIONI FINALI .....	14
ART. 22 - MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO.....	14
ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	14
ART. 24 - FORO COMPETENTE .....	14
ART. 25 - NORME DI RINVIO.....	14

ALLEGATO 1 - SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ALLEGATO 2 - ELENCO PRODOTTI E QUANTITATIVI PRESUNTI

ALLEGATO 3 - SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

ALLEGATO 4 – RICHIESTA DI SOSTITUZIONE PRODOTTO

## TITOLO I – INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La procedura di cui al presente Capitolato Speciale d'appalto ha per oggetto la fornitura di derrate alimentari occorrenti ai seguenti Istituti Geriatrici amministrati:

- Istituto "P. Redaelli" - Via B. D'Alviano, 78 - Milano
- Istituto "P. Redaelli" - Via Leopardi, 3 - Vimodrone (MI)
- Istituto "C. Golgi"- P.zza Emanuele Samek Lodovici, 5 - Abbiategrasso (MI)

L'appalto è regolato dalle norme e condizioni contemplate dal presente Capitolato Speciale e relativi allegati ed appendici.

I prodotti richiesti trovano specifica descrizione sia nell'Allegato n° 1 del presente Capitolato ("*Specifiche tecniche delle derrate alimentari*") che nell'Allegato n° 2 ("*Elenco prodotti e quantitativi presunti*").

Le quantità indicate nell'Allegato 2 sono da intendersi solo come indicative, essendo relative ai consumi annuali delle diverse sedi di lavoro, potendo la Stazione Appaltante aumentarle, diminuirle o non consumarle in rapporto alle esigenze effettive dei propri ricoverati, senza che l'appaltatore possa trarne argomento per chiedere compensi o rimborsi.

L'aggiudicataria è tenuta al rispetto delle previsioni in materia di quinto d'obbligo.

### ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO E UTILIZZO DELLA GRADUATORIA

Il contratto ha la durata iniziale di 24 (ventiquattro) mesi, a decorrere dalla data di aggiudicazione.

Qualora le verifiche periodiche sulla qualità del servizio reso diano esito positivo, l'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla ripetizione del rapporto contrattuale – che il contraente si impegna ad accettare – alle medesime condizioni e prezzi di gara, fino a mesi 24 (ventiquattro) massimo.

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria – ove richiesto dall'Azienda – è tenuta alla prosecuzione del rapporto, alle medesime condizioni economiche ed operative, per un periodo fino a mesi 6 (sei) e comunque per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara e all'affidamento a nuovo fornitore.

Qualora l'aggiudicatario non sia in grado di assicurare il servizio nei termini previsti dall'offerta, si procede scorrendo la graduatoria di gara con gli altri concorrenti utilmente collocati che forniscono il servizio alle condizioni economiche proposte in sede d'offerta, fatta salva la risoluzione, anche parziale, del contratto in danno dell'aggiudicatario e con eventuali oneri aggiuntivi posti a carico totale dello stesso.

### ART. 3 – PREZZI, FATTURAZIONE, PAGAMENTI

#### Prezzi

I prezzi determinati all'atto dell'aggiudicazione dovranno rimanere invariati per tutta la durata del contratto, fatte salve le previsioni seguenti, e sono comprensivi di del servizio di trasporto e consegna nonché di tutti gli oneri di natura fiscale, esclusa l'IVA che sarà addebitata in fattura a norma di legge.

Qualora subentri, nel corso della prestazione, l'attivazione di una Convenzione per l'acquisto centralizzato della fornitura affidata o vengano pubblicati dall'Autorità Nazionale Anticorruzione - A.N.A.C. - o dalla Centrale regionale o da altra Centrale di committenza, prezzi di riferimento più favorevoli, rispetto a quelli al momento praticati, con differenze indicativamente superiori al 20%, l'Azienda affidante propone alla Ditta affidataria la rinegoziazione del contratto, al fine dell'adeguamento degli stessi, invariate le condizioni tecniche e la durata del medesimo.

Nel caso in cui la Ditta affidataria si rifiuti di adeguare i prezzi, l'Azienda affidante si riserva la facoltà di recedere dal contratto, senza alcun onere a proprio carico e ciò in deroga all'art. 1671 del codice civile, anche in analogia alle vigenti previsioni normative in materia di acquisti pubblici.

#### Fatturazione, pagamenti

Il corrispettivo contrattuale,  riferito ai quantitativi di merce accertati all'atto delle singole consegne, si intende così determinato:

- A. per le derrate alimentari non ortofrutticole, dal prodotto del prezzo unitario offerto, per le quantità effettivamente consegnate e risultanti dai documenti attestanti le avvenute consegne delle merci;
- B. per quanto riguarda le derrate alimentari ortofrutticole, la percentuale di sconto espressa dalla ditta in sede di gara verrà applicata per ogni mese al prezzo riportato nella colonna prevalente del "Bollettino prezzi del mercato ortofrutticolo di Milano", con riferimento all'ultimo lunedì del mese precedente all'effettuazione dell'ordine.

Le fatture elettroniche – riferite ai singoli ordini degli Istituti e suddivise per "Mensa Ospiti" e "Mensa Personale" - devono essere intestate all'Azienda di Servizi alla Persona "Golgi - Redaelli" - Via B. d'Alviano n. 78 - 20146 MILANO - Partita I.V.A. n. 04737420150 e recare il codice identificativo di gara (CIG 8070781B2A) e il codice univoco ufficio per la fatturazione elettronica **UF8JFG**.

La liquidazione delle fatture avviene nel termine di 30 gg. (per i prodotti deteriorabili) e 60 gg. (per prodotti non deteriorabili) data fattura fine mese, mediante accredito sul conto corrente dedicato indicato dalla ditta in sede di offerta.

Si rammenta che ai sensi delle vigenti normative in materia fiscale tributaria la Pubblica Amministrazione effettua il pagamento versando l'imponibile al fornitore e l'IVA (ancorché regolarmente esposta in fattura) direttamente all'Erario; pertanto le fatture devono riportare la dicitura-tipo "IVA esposta in fattura deve essere versata all'Erario ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972".

La Ditta affidataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla vigente normativa in materia, anche in caso di subappalto.

Le parti stabiliscono, in deroga convenzionale all'interesse legale di mora di cui all'art. 5, comma 1, del decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, che la misura di tale interesse è pari al 50% del saggio di interesse di mora vigente nel periodo di riferimento del contratto di servizio.

#### **ART. 4 – SPESE**

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti la procedura di gara nonché conseguenti alla stipulazione del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria, tranne quelle inderogabilmente per legge a carico della Committente (ad esempio IVA).

### **TITOLO II – MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

#### **ART. 5 – CONDIZIONI GENERALI**

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura e il trasporto delle merci oggetto della fornitura dovranno essere effettuate a norma delle leggi nazionali e comunitarie vigenti.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza di tutta la normativa vigente in materia e di sua incondizionata accettazione.

Qualora, nel periodo di vigenza contrattuale, vengano emanate nuove norme attinenti la materia trattata dal presente capitolato, l'appaltatore è tenuto ad osservarle senza pretendere alcun compenso aggiuntivo dalla Stazione Appaltante.

Sono a carico della ditta fornitrice, intendendosi remunerati con il corrispettivo di aggiudicazione, tutti gli oneri, i rischi e le spese relativi alle prestazioni oggetto del presente capitolato, nonché ad ogni attività che si rendesse necessaria e/o opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, ivi comprese quelle relative a spese di imballaggio e di trasporto.

#### **ART. 6 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

Dovrà essere garantita la nomina di un Responsabile del servizio allo scopo di gestire i rapporti fra l'appaltatore e la stazione appaltante. In caso di assenza o di indisponibilità del Responsabile per ferie, malattia o altri motivi, lo stesso dovrà essere sostituito tempestivamente con personale di pari professionalità. Il Responsabile, o suo sostituto, durante le ore di servizio (dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle 18,00) dovrà pertanto essere sempre reperibile telefonicamente e a disposizione dell'Azienda. Per l'attività del Responsabile l'aggiudicatario non potrà addebitare all'Azienda alcun costo aggiuntivo, in quanto tale funzione deve intendersi compresa nei costi di gestione dell'appalto.

Si precisa che le comunicazioni e le contestazioni relative alle eventuali inadempienze verificatesi, segnalate dall'Azienda al Responsabile, avranno lo stesso valore di quelle fatte direttamente alla ditta fornitrice.

La Ditta dovrà inoltre fornire un numero di emergenza, al fine di gestire tempestivamente eventuali situazioni critiche al di fuori degli orari di cui al punto precedente e durante i giorni prefestivi e festivi.

#### **ART. 7 – PRODOTTI**

##### **A) CARATTERISTICHE GENERALI**

##### **Qualità**

Tutti gli alimenti forniti dovranno essere di prima qualità e conformi all'Allegato n° 1 del presente Capitolato ("*Specifiche tecniche delle derrate alimentari*"). I prodotti offerti non dovranno contenere OGM né essere derivati da OGM.

I prodotti sottoelencati – fermo restando il rispetto delle caratteristiche di cui all'allegato 1 - dovranno in ogni caso essere riferiti a primarie marche commerciali, già individuate in sede di offerta (o di livello equivalente in caso di indisponibilità sopravvenuta nel corso dell'esecuzione):

- Pasta di semola di grano duro
- Pasta all'uovo
- Ravioli/tortellini

- Riso
- Latte
- Olio extra vergine di oliva
- Pomodori pelati e derivati
- Fette biscottate
- Biscotti
- Acqua minerale

### **Conformità alla normativa**

Tutti i prodotti devono essere conformi alle normative vigenti in materia. In particolare, per i prodotti \*provenienti da produzione biologica, \*provenienti da “sistemi di produzione integrata”, \* di produzione agroalimentare tradizionale, \*IGP, DOP e STG si fa riferimento alle relative indicazioni di cui ai Regolamenti, Norme UNI, Elenchi e Registri vigenti pro tempore per quanto di rispettivo interesse; i prodotti devono altresì essere muniti delle relative certificazioni, ove occorrenti. Sono fatte salve le disposizioni sopravvenienti o sopravvenute che stabiliscono criteri più restrittivi. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

### **Caratteristiche igienico-sanitarie**

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igienico-sanitarie ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, con valori conformi alle disposizioni vigenti al proposito.

In particolare è vietata la fornitura di sostanze alimentari private, anche in parte, delle loro sostanze nutritive; mescolate a sostanze di qualità inferiore; trattate in modo da contraffarne la composizione naturale; in cattivo stato di conservazione; contenenti cariche microbiche superiori ai limiti stabiliti dalla legge; in stato di alterazione, sofisticazione, adulterazione, edulcorazione non consentite dalla legge o comunque nocive alla salute; colorate artificialmente con colori non permessi; contenenti residui di prodotti utilizzati in agricoltura per la protezione delle piante, ovvero residui provenienti dai contenitori dichiarati tossici per l'uomo ovvero in ogni caso residui o componenti non ricompresi tra gli additivi alimentari consentiti dalla legge e dal Ministero della Salute.

### **Confezione e etichettatura**

I prodotti alimentari dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

L'etichetta deve inoltre contenere elementi utili per agevolarne la rintracciabilità.

I prodotti biologici devono riportare in etichetta:

- indicazione che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: BIOLOGICO, BIO, ECO;
- indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato;
- logo comunitario.

Il confezionamento deve garantire un'adeguata conservazione del prodotto.

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio, e rispondere ai requisiti normativi vigenti.

### **Altre disposizioni**

Tutti i prodotti consegnati dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70% della conservabilità.

Le pezzature e i formati dei prodotti devono essere riferibili a quelli indicati dalla Stazione Appaltante, con un margine di tolleranza di +/- 10%.

E' fatto obbligo alla ditta fornitrice di consegnare, su richiesta, derrate alimentari di qualsiasi genere che dovessero rendersi necessarie per l'attuazione di diete particolari.

In merito ai prodotti liofilizzati/polvere previsti nell'allegato 2 “*Elenco prodotti e quantitativi presunti*”, la ditta aggiudicataria dovrà fornire in comodato d'uso gratuito agli Istituti Geriatrici amministrati le macchine per la preparazione delle bevande compatibili con i prodotti offerti, attualmente presenti nelle seguenti quantità:

- Istituto “P. Redaelli” Milano: n. 23
- Istituto “P. Redaelli” Vimodrone: n. 14
- Istituto “C. Golgi”: n. 11.

### **B) PROVENIENZA**

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni previste dal Regolamento CE n. 178/02 e s.m.i., in particolare per quanto riguarda i sistemi e le procedure di rintracciabilità degli alimenti e gli obblighi di ritiro dal mercato dei prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e/o di prodotti già consegnati in caso di preallerta sanitario.

### **C) GARANZIE DI QUALITÀ**

E' fatto obbligo alla ditta fornitrice di garantire che i prodotti da essa forniti siano esenti da vizi ed abbiano le qualità essenziali che ad essi si richiedono e che li rendono idonei al consumo, nonché di assicurare e dimostrare che le derrate alimentari siano conformi alle norme di igiene e di sicurezza, con particolare riferimento alle normative nazionali e comunitarie disciplinanti la commercializzazione dei singoli prodotti.

In relazione a quanto sopra, la ditta fornitrice si obbliga a sollevare l'Azienda da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti forniti, ogni qualvolta dipendano da vizi o difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore.

Il fornitore dovrà produrre, su richiesta dell'Azienda, copia di tutta la documentazione che attesti l'idoneità di un prodotto alimentare ai parametri di qualità igienico-sanitaria e merceologici previsti dalle Specifiche Tecniche, con particolare riferimento alle procedure applicate per la sua conservazione e il trasporto e alle verifiche delle qualità effettuate prima della consegna alla Stazione Appaltante. La ditta aggiudicataria è tenuta ad individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute ed aggiornate le procedure di sicurezza ispirate ai principi del sistema H.A.C.C.P. in qualsiasi segmento della filiera alimentare.

#### D) SCHEDE TECNICHE

L'aggiudicatario dovrà consegnare alle Direzioni degli Istituti, prima dell'inizio dell'appalto e **su file informatico**, le schede tecniche di tutti i prodotti offerti in appalto - che dovranno in ogni caso essere conformi alle previste caratteristiche tecniche di cui all'Allegato n° 1 del presente Capitolato ed a quanto previsto nell'offerta tecnica - riportanti le informazioni minime di cui all'Allegato n° 3 del presente Capitolato (*Scheda Tecnica di Prodotto*).

Tali informazioni dovranno essere dettagliate in rapporto alla complessità del prodotto in modo da porre in evidenza tutti gli elementi qualificanti il prodotto stesso.

Ove siano previsti, per uno specifico prodotto o per una determinata categoria di prodotti, dei requisiti o limiti cogenti, questi dovranno essere riportati esplicitamente nelle schede tecniche coerentemente a quanto stabilito per legge.

La scheda tecnica di ciascun prodotto dovrà essere il più possibile esauriente, rispettando quanto previsto dalle norme vigenti nazionali e comunitarie e dalle norme vigenti per ciascuna classe merceologica.

#### E) SOSTITUZIONI DI PRODOTTI

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare per tutta la durata della fornitura gli stessi prodotti offerti in sede di gara (stesso marchio commerciale, stesso stabilimento di provenienza, stesse caratteristiche quali-quantitative, stesso confezionamento, ecc.), salvo diversa richiesta da parte della Stazione Appaltante.

La sostituzione da parte della ditta fornitrice dei prodotti in appalto è consentita nei casi in cui gli stessi non fossero più disponibili in conseguenza di aggiornamenti tecnologici legati ai processi produttivi o a seguito di andamenti di mercato che hanno influenza sulla disponibilità dei prodotti e/o delle materie prime necessarie alla realizzazione dei prodotti. Qualora si renda necessario sostituire temporaneamente e/o definitivamente un prodotto con un altro, questo deve avere caratteristiche qualitative equivalenti o superiori.

Eventuali variazioni dovranno essere giustificate - anche mediante la produzione di documentazione probatoria - e comunque preventivamente concordate e autorizzate dall'Area Appalti, Monitoraggio e Verifica della Stazione Appaltante. Pertanto, nel caso in cui si verifichi una delle ipotesi di indisponibilità di prodotti suindicate, la ditta fornitrice, anche al fine di non incorrere nel pagamento delle penali previste per il caso di mancata consegna di cui al successivo art. 17, dovrà inoltrare tempestivamente il facsimile di cui all'Allegato n° 4 del presente Capitolato (*Richiesta di sostituzione prodotto*) ed attendere la relativa autorizzazione prima di ricevere/evadere eventuali ordini.

Resta inteso che le sostituzioni di cui sopra (temporanee o permanenti) non daranno in nessun caso diritto alla ditta fornitrice di pretendere variazioni in aumento del prezzo unitario attribuito al singolo articolo.

### ART. 8 – MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE

#### A) ORDINATIVI

Le quantità di derrate da consegnare saranno ordinate settimanalmente, salvo esigenze diverse, dagli uffici preposti degli Istituti.

In merito agli ordini dei prodotti ortofrutticoli freschi, la ditta fornitrice è obbligata a consegnare agli uffici di cui sopra la copia completa del bollettino prezzi del mercato ortofrutticolo di Milano relativo all'ultimo lunedì del mese.

Copia del bollettino, in formato elettronico o in altro formato richiesto, dovrà inoltre essere inviata alla struttura responsabile dei sistemi informativi della Stazione Appaltante.

#### B) MODALITA' DI CONSEGNA

##### Giorni e orari

Le consegne dovranno avvenire tassativamente - per i tre Istituti - nella fascia oraria compresa tra le ore 7,30 e le ore 9,00, nelle seguenti giornate:

- MARTEDI' E VENERDI': prodotti ortofrutticoli freschi
- MERCOLEDI': acqua
- LUNEDI' E GIOVEDI: tutte le altre derrate

La ditta appaltatrice potrà richiedere eventuali modifiche alle indicazioni di cui sopra; le modifiche dovranno essere valutate dagli uffici preposti degli Istituti e, se ritenute compatibili, autorizzate in forma scritta.

L'Azienda si riserva la facoltà di richiedere – temporaneamente e/o stabilmente, e previo congruo preavviso – variazioni rispetto a quanto sopra in conseguenza di diverse necessità organizzative e di lavoro.

### **Trasporto**

Nell'eseguire le consegne delle merci, la ditta fornitrice ha l'obbligo del rispetto dei regolamenti igienici stabiliti dalla vigente legislazione: in particolare, il fornitore avrà l'obbligo di mantenere a temperatura ed in condizioni appropriate le derrate durante le fasi di trasporto.

Il trasporto dei prodotti alimentari deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo e tale da assicurare agli stessi una adeguata protezione, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze alimentari od anche non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

### **Consegna**

Le consegne della merce dovranno essere effettuate presso le Dispense degli Istituti amministrati. Il personale della ditta affidataria dovrà provvedere allo scarico della merce dall'automezzo ed al suo posizionamento nella zona di deposito indicata dalla Direzione dell'Istituto.

Per le consegne da effettuarsi presso l'Istituto Geriatrico "C. Golgi" di Abbiategrasso la ditta fornitrice dovrà utilizzare mezzi di trasporto idonei riguardo ai seguenti vincoli strutturali:

- discesa allo sbarco: rampa di lunghezza m. 7,70 con dislivello strada-cortile di m. 1,10 e pendenza di circa 15%.
- piattaforma elevabile: corsa di m. 1,70 e portata massima di kg. 3.000.

La ditta effettua le forniture a proprio rischio, assumendo a proprio carico tutte le relative spese.

All'atto della consegna, la ditta dovrà presentare all'addetto al ricevimento la fattura accompagnatoria in duplice esemplare e/o il DdT, nei quali risultino dettagliatamente indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti.

Una copia sottoscritta dal ricevente sarà restituita all'incaricato della consegna.

### **Roll containers e pallets**

La consegna dei prodotti dovrà avvenire su roll containers che dovranno essere garantiti in ottime condizioni di manutenzione con ruote grandi, dotate di cuscinetti a sfera, che devono essere mantenuti in condizioni tali da assicurarne la facile manovrabilità e di altezza massima di m. 1,60.

Le modalità di carico dei roll containers devono garantire l'integrità dei prodotti e l'ottimizzazione del lavoro degli addetti al ricevimento merci.

A tal fine la ditta dovrà provvedere al carico dei roll containers secondo le seguenti modalità:

- il carico non potrà mai superare l'altezza massima del carrello;
- suddividere i prodotti deperibili da quelli non deperibili, evitando che uno stesso prodotto sia distribuito in diversi roll containers;
- posizionare i prodotti in funzione del loro peso e per omogeneità di prodotto per ogni ripiano i prodotti pesanti sui ripiani intermedi, i prodotti fragili su quelli superiori e inferiori

Nel caso - occasionale - in cui il roll container non fosse stato caricato con le modalità di cui sopra ovvero le condizioni di manovrabilità fossero compromesse, il personale della ditta affidataria dovrà supportare il personale dell'Azienda oltre che nella movimentazione fino ai locali di deposito, anche al posizionamento delle derrate nelle zone/scaffalature di stoccaggio, ivi comprese le celle frigorifere

Per l'Istituto di Milano i prodotti sottoelencati dovranno essere consegnati su pallets in materiale plastico (non legno):

- pasta
- pomodori pelati
- vino
- olio
- preparato per pure
- riso
- zucchero
- latte in polvere
- the' lio
- caffè lio

- sale
- puree di frutta

La fornitura di acqua in bottiglie dovrà avvenire su pallets in materiale plastico in tutte tre le sedi.

Il carico sul pallet dovrà avvenire osservando le seguenti modalità:

- altezza massima di carico compresa tra 140 e 150 cm (160) da terra
- omogeneità di prodotto sul pallet
- omogeneità di formato in verticale esclusivamente per la pasta.

#### **Personale addetto al trasporto e alla consegna**

Il personale addetto al trasporto ed alla consegna delle derrate deve rispettare i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia e deve avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale dell'Azienda

#### **C) CONTESTAZIONE DI CONFORMITÀ ALLA CONSEGNA**

In caso di contestazione al momento della consegna in ordine alla conformità delle derrate agli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e ai dati dell'ordinativo non si dovrà opporre rifiuto, ritirando immediatamente, con bolla di consegna dell'Azienda recante la dicitura "merce non conforme", i prodotti oggetto della contestazione.

### **TITOLO III – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE**

#### **ART. 9 - OBBLIGO DI CONSEGNA DELLA GARANZIA DEFINITIVA**

Prima della stipula del contratto, la Ditta aggiudicataria deve trasmettere, entro 20 (venti) giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione, garanzia definitiva per il perfezionamento delle relative procedure, pari al 10% (dieci per cento) dell'importo offerto, ai sensi dell'art. 103 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e ss.mm.ii.. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10% per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% per cento; ove il ribasso sia superiore al 20% per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% per cento.

La mancata costituzione della cauzione è considerata come rinuncia all'esecuzione del servizio e determina la risoluzione del contratto, oltre all'addebito dei danni e delle maggiori spese.

La cauzione va costituita, a scelta dell'aggiudicatario, mediante una delle modalità seguenti:

- in assegni circolari a beneficio della Stazione Appaltante o attraverso bonifico bancario, con versamento sul conto corrente della Banca Popolare di Sondrio – cod. IBAN IT46Q0569601600000015010X08. La causale del versamento deve riportare l'indicazione "garanzia definitiva" – CIG: ..... A comprova dell'avvenuto pagamento, l'aggiudicatario deve allegare la ricevuta in originale del versamento;
- in titoli del debito pubblico, garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria dell'Azienda affidante, Banca Popolare di Sondrio – Agenzia 9023, Via Bartolomeo D'Alviano,78 - 20146 Milano;
- attraverso fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

La garanzia – se costituita mediante fideiussione - deve prevedere espressamente:

- a) espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, ex art. 1944 del codice civile;
- b) rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile;
- c) operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- d) intestazione corretta dell'obbligato singolo o cointestazione dei coobbligati in caso di raggruppamento;
- e) dicitura completa del beneficiario ossia Azienda di Servizi alla Persona "Golgi-Redaelli";
- f) firma dell'obbligato / dei coobbligati e del funzionario incaricato su ciascuna pagina, oltre ad un timbro di congiunzione fra le singole pagine.

La fideiussione assicurativa o rilasciata da intermediari finanziari deve inoltre contenere l'autentica notarile della firma dell'agente assicurativo o intermediario finanziario rilascianti.

Alla garanzia di cui sopra si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., per la garanzia provvisoria.

Si precisa che l'Azienda, qualora constatato inadempimento agli obblighi assunti, ha la facoltà di:

- escutere la fideiussione, senza bisogno di diffida o di procedimento giudiziario, fatta salva ogni altra azione per gli ulteriori danni;
- ritenere, previa opportuna diffida e remissione in termini, come non avvenuto l'affidamento, riservandosi eventuali azioni a risarcimento dei danni subiti.

Il deposito cauzionale definitivo deve prevedere un periodo di validità di almeno 180 giorni oltre la scadenza del contratto.

La garanzia resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e viene svincolata per iscritto a seguito dell'esecuzione completa e regolare di tutti gli obblighi contrattuali, dopo la liquidazione dell'ultimo conto e non prima che siano state definite tutte le ragioni di debito e credito ed ogni altra pendenza.

La garanzia costituisce assicurazione dell'esatto adempimento delle obbligazioni derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'Azienda affidante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione affidata per fatti imputabili alla Ditta affidataria e derivanti dall'inadempimento e cattiva esecuzione del servizio affidato.

Resta salvo il diritto dell'Azienda affidante di intraprendere ogni e qualsivoglia azione nel caso in cui la garanzia risultasse incapiante.

La Ditta affidataria può essere obbligata a reintegrare la garanzia su cui l'Azienda affidante si sia eventualmente rivalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La cauzione viene incamerata in caso di risoluzione del contratto.

#### **ART. 10 - ASSICURAZIONE**

L'appaltatore si assume ogni responsabilità civile derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo deve stipulare, ad esclusivo beneficio della Stazione Appaltante, una polizza RC verso terzi nella quale vi sia l'espressa rinuncia da parte della compagnia di assicurazione ad azione di rivalsa nei confronti dell'Azienda. Il predetto contratto assicurativo deve essere presentato al momento della stipula del contratto.

La copertura richiesta deve avere un unico massimale non inferiore a € 2.000.000,00 per persona e per sinistro.

Il predetto contratto assicurativo deve prevedere, tra l'altro, la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di mensa, causati dalle derrate alimentari fornite dalla ditta fornitrice.

Detta polizza deve essere depositata presso gli uffici dell'Azienda in originale o in copia conforme autenticata ai sensi di legge prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio. L'inosservanza di tale adempimento è causa di risoluzione del contratto.

La stessa deve avere una durata non inferiore al periodo contrattuale di esecuzione della fornitura e deve inoltre coprire assicurativamente tutti i sinistri che avvengano nel periodo di vigenza del contratto e le cui denunce siano presentate comunque entro i 3 mesi successivi dalla data di scadenza del contratto.

#### **ART. 11 – STIPULA DEL CONTRATTO – CASI D'URGENZA**

Il contratto viene stipulato in modi e tempi conformi alla normativa vigente. Dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto, la ditta aggiudicataria è invitata a presentare, entro 20 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione della gara, quanto segue:

- la cauzione definitiva, da costituirsi nelle modalità previste all'art. dedicato;
- la polizza assicurativa, di cui al precedente articolo.

Ove nel termine previsto la ditta, senza giustificato motivo, non abbia ottemperato a quanto richiesto e/o non si sia presentata alla stipulazione del contratto nel termine stabilito, la Stazione appaltante, previa diffida e eventuale remissione in termini, ha la facoltà di ritenere come non avvenuto l'affidamento, di incamerare la cauzione provvisoria e di procedere all'affidamento della gara al secondo classificato.

La Stazione appaltante si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di richiedere l'avvio delle prestazioni contrattuali mediante apposita comunicazione scritta, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione della garanzia definitiva.

#### **ART. 12 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO**

Il subappalto è concesso solo se richiesto in sede di presentazione dell'offerta, nei limiti e con le modalità di cui all'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. e relative deroghe di legge.

L'aggiudicatario assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla vigente normativa in materia, anche in caso di subappalto.

E' comunque vietato cedere ad altri l'esecuzione del servizio oggetto del contratto, o di parte dello stesso, senza il preventivo consenso dell'Azienda.

Le cessioni senza consenso o qualsiasi atto diretto a nascondere, autorizzano la Stazione Appaltante a risolvere di diritto il contratto, ai sensi dell'art. 19 - lett. b), senza ricorso ad atti giudiziari ed effettuare l'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione presentata.

#### **ART. 14 - MODIFICAZIONI DELL'ASSETTO SOCIETARIO**

L'aggiudicatario è tenuto a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni eventuale sopravvenuta modificazione degli assetti proprietari e della struttura di impresa (fusioni e/o trasformazioni, variazioni di soci o componenti dell'organo di amministrazione).

#### **ART. 15 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELLE VIGENTI NORME DI SICUREZZA DEL LAVORO E PER L'EMERSIONE DEL LAVORO NERO**

- a) L'Azienda appaltante rende edotto l'appaltatore dei rischi lavorativi aziendali relativi all'attività appaltata e delle misure di prevenzione adottate. Allo scopo mette a disposizione il documento di valutazione dei rischi, le norme di comportamento, le procedure di sicurezza ed il Piano di Emergenza ed Evacuazione presso la Direzione di ogni Istituto, il Servizio Archivio e Beni Culturali ed il Servizio Prevenzione e Protezione dell'Azienda.
- b) L'appaltatore deve provvedere alla redazione del proprio documento di valutazione dei rischi con espresso riferimento all'appalto in corso, ed alle modalità di espletamento dello stesso, avuto riguardo alle aree interessate.
- c) Il Datore di lavoro di riferimento e l'appaltatore elaborano congiuntamente il piano di coordinamento per la limitazione ed il controllo dei rischi da interferenza nello svolgimento delle attività lavorative. Tale documento di valutazione del rischio da interferenza deve essere posto in allegato al contratto.
- d) Il Datore di lavoro di riferimento si impegna ad aggiornare tempestivamente l'appaltatore di eventuali variazioni del rischio lavorativo che dovessero insorgere in costanza di rapporto contrattuale.
- e) Datore di lavoro e appaltatore, nel comunicarsi reciprocamente i nominativi dei rispettivi referenti per la sicurezza sul lavoro relativamente alla sede oggetto di appalto, prevedono momenti informativi periodici sulla situazione.
- f) L'appaltatore si impegna a cooperare con il committente, garantendo:
  - la nomina del proprio referente per la sicurezza per l'appalto specifico;
  - l'addestramento e la preparazione specifica del proprio personale ai rischi esistenti nell'ambiente di lavoro del committente: all'uopo, fornirà a quest'ultimo le opportune certificazioni;
  - la circolazione, fra i lavoratori impiegati nell'appalto, delle informazioni e degli aggiornamenti ricevuti dal committente sui rischi e sulle misure di sicurezza adottate;
  - la partecipazione agli incontri congiunti concordati;
  - la partecipazione del proprio referente a corsi organizzati dal committente per la gestione della sicurezza sul luogo di lavoro, per una successiva divulgazione delle procedure a tutto il proprio personale operante nella struttura;
  - la tempestiva segnalazione di situazioni di rischio impreviste o di altri elementi utili alla valutazione del rischio emersi durante l'esecuzione dei lavori appaltati.
- g) L'appaltatore garantisce l'idoneità lavorativa del proprio personale o dei soci lavoratori avuto riguardo all'attività oggetto dell'appalto in relazione alle modalità di svolgimento della stessa e dei rischi specifici connessi; si impegna all'effettuazione della sorveglianza sanitaria correlata, dandone riscontro al Datore di lavoro. All'inizio dell'appalto l'appaltatore provvederà affinché il suo Medico Competente si coordini con il Medico Competente aziendale per il necessario scambio di informazioni circa le modalità di esecuzione della sorveglianza sanitaria.
- h) L'appaltatore si obbliga al rispetto degli obblighi di sicurezza specifici della propria attività.
- i) Il personale dell'impresa appaltatrice deve essere dotato di tessera di riconoscimento corredata di fotografia del dipendente e generalità dello stesso e del datore di lavoro e la stessa deve essere esposta (anche dai lavoratori autonomi); i datori di lavoro con meno di 10 dipendenti possono provvedere a quanto sopra avvalendosi di apposito registro vidimato dall'autorità competente, da tenersi sul luogo di lavoro.

Il committente si riserva ogni verifica e controllo sull'adempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi di sicurezza contrattualmente assunti.

In caso di riscontrato mancato rispetto degli stessi, il committente, valutata la gravità dell'inadempienza, provvederà all'applicazione di una decurtazione a titolo di penale, da € 500,00= fino a € 1.000,00=, fatta salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Le parti si intendono esonerate dalla responsabilità civile in caso di sinistro occorso a proprio dipendente per inosservanza della controparte degli obblighi di sicurezza posti a suo carico.

## TITOLO IV – CONTROLLI – PENALITA'

### ART. 16 – CONTROLLI

#### Controlli sugli adempimenti

L'aggiudicatario assume a proprio carico la responsabilità della puntuale esecuzione del servizio, secondo quanto previsto dal presente Capitolato Speciale.

La Stazione Appaltante pone in essere tutte le attività di verifica e di controllo sugli adempimenti di carattere amministrativo, gestionale e prestazionale a carico dell'appaltatore derivanti dall'intero Capitolato speciale.

Le attività di verifica verranno condotte - per quanto di rispettiva competenza e secondo le modalità in uso presso questa Stazione appaltante - dalla Direzione di Istituto/Direttore dell'esecuzione, per il tramite dei propri uffici, nonché dei responsabili di altre strutture coinvolte per competenza.

Ove i controlli evidenziassero inadempienze da parte dell'appaltatore a fronte dell'istruttoria posta in essere dai diversi livelli di verifica, si darà luogo alle previsioni di cui agli articoli successivi.

#### Accettazione merci e contestazioni

L'Azienda procede all'accettazione di quanto consegnato - ad eccezione delle ipotesi di contestazione di conformità alla consegna - fatte salve le verifiche del caso.

L'accettazione della merce non solleva l'appaltatore dalle responsabilità in ordine a vizi e difformità non immediatamente rilevati. L'Azienda si riserva di contestare la fornitura in qualsiasi momento (dal ricevimento al consumo) allorché vengano rilevati difetti del prodotto addebitabili al fornitore.

#### Verifiche sulle derrate

La Stazione Appaltante provvederà alle verifiche al ricevimento della merce e/o in tempi successivi mediante propri operatori. Qualora l'appaltatore rilevasse l'opportunità di condurre verifiche in contraddittorio (anche una tantum o a campione), dandone adeguato preavviso al Direttore dell'Esecuzione, dovrà garantire la disponibilità di un proprio operatore per tutto il tempo necessario.

Sino all'espletamento delle verifiche la Stazione Appaltante provvederà alla corretta conservazione delle derrate.

A titolo esemplificativo e non esaustivo si indicano come oggetto di verifica:

- accertamento della conformità delle merci consegnate ai requisiti quantitativi e qualitativi indicati nell'ordine di fornitura, nell'allegato n. 1 "*Specifiche tecniche delle derrate alimentari*" e nelle schede tecniche;
- idoneità della confezione e/o imballaggi e delle etichettature che devono essere riportate;
- standard qualitativi del prodotto: agronomici, merceologici, provenienza, pezzature etc.;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione dei prodotti.

Collateralmente si potrà provvedere altresì alle verifiche su:

- automezzi di trasporto: stoccaggio, condizioni igieniche, temperature;
- stato igienico-sanitario del personale addetto alla consegna.

In esito alle verifiche l'Azienda potrà:

- rifiutare la merce all'atto della consegna, con le conseguenze relative alla mancata consegna;
- chiedere la sostituzione della merce;
- declassare la merce;
- ridurre il peso dichiarato alla consegna nel caso di eccesso di scarti (acqua, terra, grassi).

La quantità sarà esclusivamente quella accertata presso ciascun magazzino dell'Azienda e dovrà essere riconosciuta ad ogni effetto dal fornitore.

#### Analisi

L'Azienda ha facoltà di effettuare, a campione, prelievi dei prodotti consegnati al fine di sottoporli ad analisi chimico-microbiologiche presso laboratori di propria fiducia.

La ditta aggiudicataria terrà a disposizione dell'Autorità Sanitaria competente gli esiti delle analisi e alla stessa comunicherà tempestivamente gli esiti non conformi alle vigenti disposizioni di legge.

#### Ispezioni presso il fornitore

L'Azienda ha facoltà di verificare, anche presso gli impianti di produzione, il rispetto, da parte del fornitore, delle procedure contenute nel manuale di autocontrollo. E' pertanto obbligo dell'impresa mettere a disposizione degli incaricati della Stazione Appaltante, per i controlli di conformità, il piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione allegata.

#### Effetti dei controlli sulle forniture

##### a) Rifiuto della merce consegnata a seguito della verifica

Qualora le merci si dimostrino affette da vizi o da difetti di qualità, ovvero siano scadute o alterate, o comunque presentino difformità rispetto alle previsioni contenute nel presente capitolato e nelle schede tecniche, la ditta fornitrice si obbliga a ritirare e sostituire immediatamente e, comunque, entro 24 ore dalla contestazione, le par-

tite di merce rifiutate, senza addebito di costi aggiuntivi. Tale ritiro dovrà avvenire anche se le merci siano state manomesse o sottoposte ad esami di controllo.

La mancata sostituzione nei termini prefissati equivale all'ipotesi di mancata consegna, prevista dall'art. 17.

b) Rifiuto della merce consegnata a seguito di analisi

Qualora le merci consegnate si dimostrino, a seguito di analisi, difformi da quanto previsto nelle specifiche tecniche e di qualità igienico sanitaria, si applicherà la disciplina di cui alla lettera precedente. Inoltre, alla ditta fornitrice verranno addebitate le spese sostenute per le analisi.

c) Responsabilità della ditta fornitrice ed esecuzione in danno

Eventuali ritardi nel ritiro delle merci rifiutate sono a completo rischio della ditta fornitrice e, quindi, esonerano l'Azienda da ogni responsabilità per ulteriori degradamenti o deprezzamenti che le merci possano subire in dipendenza degli stessi. Qualora la ditta fornitrice non provveda alla sostituzione delle merci rifiutate immediatamente e, comunque, entro le 24 ore dal ritiro o dalla comunicazione ad opera dell'Azienda, quest'ultima potrà provvedere ad acquisti diretti delle merci presso terzi, imputando i maggiori oneri a carico della ditta fornitrice. L'Azienda potrà provvedere ad acquisti diretti presso terzi, imputando i maggiori oneri a carico della ditta fornitrice e fatte salve le penali di cui all'art. 17 del presente capitolato, anche in caso di mancata consegna del prodotto ordinato e mancata proposta di consegna prodotto alternativo.

Gli esiti dei controlli di cui al presente articolo non esonerano la ditta da responsabilità per vizi che non siano emersi durante le operazioni relative ed accertati successivamente, sino al momento del consumo.

## ART. 17 – PENALI

Fatto salvo quanto già eventualmente previsto nei singoli articoli di riferimento in ordine alle sanzioni legate alle diverse fattispecie di inadempimento, ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità del servizio, le stesse saranno contestate alla ditta inadempiente secondo le procedure in uso in Azienda, assegnando un termine non inferiore a dieci giorni consecutivi per la presentazione delle controdeduzioni.

In caso di mancata presentazione di controdeduzioni da parte dell'appaltatore o di non accoglimento delle stesse la Stazione Appaltante si riserva di applicare (fatto salvo il maggior danno) secondo un principio di gradualità e proporzionalità delle sanzioni in relazione alla gravità della mancanza, una decurtazione, a titolo di penale, quali:

- mancata consegna: in caso di mancata consegna nel giorno stabilito nell'ordinativo, l'Azienda applicherà una penale **pari al 10% del valore della merce non consegnata**

L'Azienda si riserva, comunque, la facoltà di accettare l'esecuzione tardiva, applicando in tal caso la penale ridotta al 5% del valore della merce per ogni giorno di ritardo.

Qualora la ditta fornitrice dimostri l'oggettiva impossibilità, dovuta a caso fortuito o forza maggiore, di provvedere alla fornitura, l'Azienda potrà ordinare derrate sostitutive dello stesso genere ma di specie diversa (es.: bovino anziché pollo; patate anziché carote). Se a seguito di controlli successivi la Stazione Appaltante dovesse accertare l'insussistenza del caso fortuito o della forza maggiore, verrà applicata la penale pari al 10% del valore della merce non consegnata.

La mancata consegna del medesimo prodotto ripetuta per tre volte legittimerà l'Azienda a risolvere il contratto limitatamente alla fornitura del prodotto rimasta inevasa, con conseguente esecuzione in danno e relativi oneri aggiuntivi posti interamente a carico della ditta fornitrice. Resta comunque salvo il disposto del successivo art. 19 lettera d) per quanto concerne l'ipotesi di risoluzione totale.

La mancata sostituzione delle merci prevista dall'art. 16 - lett. a) equivale all'ipotesi di mancata consegna.

- consegne effettuate in giorni/orari non concordati: **fino a € 1.500,00 per ogni contestazione;**
- mancato rispetto dei parametri igienico - sanitari previsti nel presente capitolato: **fino a € 2.000,00 per ogni contestazione;**
- mancato rispetto degli obblighi in materia di prevenzione, sicurezza e tutela della salute dei lavoratori: **fino a € 1.000,00 per singola contestazione;**
- per ogni mancato rispetto delle ulteriori disposizioni contenute nel presente Capitolato: **fino a € 1.500,00 per singola contestazione.**

Gli eventuali ulteriori danni direttamente derivanti da detti inadempimenti saranno imputabili alla ditta appaltatrice.

Della penale applicata sarà data notizia all'impresa e la stessa sarà applicata, di norma, con decurtazione in sede di liquidazione delle fatture che saranno emesse in pagamento successivamente alla notifica.

La reiterazione delle inadempienze può costituire causa di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo dedicato.

## TITOLO V – RECESSO E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

### ART. 18 - RECESSO

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque tempo, previo il pagamento delle prestazioni eseguite, oltre al decimo dell'importo delle prestazioni ancora da eseguire (calcolato sulla differenza dell'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo posto a base di gara depurato del ribasso d'asta e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

In particolare la Stazione appaltante si avvale della clausola di recesso in qualsiasi momento qualora siano accertati tentativi di infiltrazione mafiosa, ai sensi dell'art. 92, comma 2bis del decreto legislativo n. 159/2011. L'esercizio del diritto di recesso da parte della Stazione appaltante é preceduto da formale comunicazione all'appaltatore da darsi con preavviso non inferiore a 20 (venti) giorni, o comunque sufficiente ad assicurare la continuità del servizio in favore della struttura destinataria.

Nel caso di recesso dal contratto, per qualsiasi causa, da parte dell'aggiudicatario, saranno addebitati allo stesso, oltre agli eventuali danni, i maggiori oneri che dovranno essere sostenuti dall'Azienda per l'affidamento del servizio ad altra ditta

### ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante può risolvere il contratto con l'operatore economico ai sensi dell'art. 108, comma 1, del decreto legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii.

La Stazione appaltante deve risolvere il contratto derivante dalla presente procedura qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'art. 80 decreto legislativo n. 50/2016.

L'Azienda affidante può procedere, di diritto, ex art.1456 c.c., alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta affidataria, messa in liquidazione, o altri casi di cessione dell'attività;
- b) vi sia stata cessione, totale o parziale, sotto qualsiasi forma e a qualunque soggetto terzo, dell'esecuzione del servizio, fuori dai casi previsti dalla legge e dal presente Capitolato Speciale;
- c) in caso di gravi e ripetute negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto, tali da compromettere la regolarità del servizio, quali, a titolo di esempio non esaustivo delle tipologie: l'interruzione della fornitura, le reiterate inosservanze dei termini di consegna, inosservanza delle norme di legge e/o di regolamento che ne disciplinano l'esecuzione, ecc.;
- d) ulteriori inadempienze della Ditta affidataria dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione;
- e) si riscontrino la non rispondenza del servizio alle caratteristiche del presente Capitolato, e/o nel caso in cui l'aggiudicatario non sia in grado, per qualsiasi motivo, di tenere fede ai propri impegni contrattuali, e/o si riscontrino la mancata corrispondenza al vero di quanto dichiarato e offerto dalla ditta aggiudicataria in sede di gara;
- f) vi sia stata cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento o di atti di sequestro o di pignoramento a carico del soggetto aggiudicatario;
- g) vi sia stata frode, grave negligenza, contravvenzione nell'esecuzione degli obblighi e condizioni contrattuali;
- h) l'Appaltatore perda i requisiti minimi di carattere generale e speciale relativi alla procedura ovvero qualora la società non sia più in possesso delle necessarie iscrizioni e/o autorizzazioni per l'esercizio delle attività oggetto della stessa;
- i) quando a carico di alcuno degli amministratori della Ditta affidataria sia stato avviato un procedimento penale per frode, per delitti finanziari o per qualsiasi altro reato che incida sulla moralità professionale, o per violazione delle norme sugli appalti;
- j) nel caso di inosservanza delle disposizioni di legge in materia di lavoro e previdenza, prevenzione infortuni, tutela della salute e sicurezza, norme igienico-sanitarie;
- k) nel caso di mancato rispetto da parte dell'aggiudicatario delle disposizioni di cui alla vigente normativa antimafia in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, nel caso in cui le transazioni relative al presente affidamento vengano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. o di altri strumenti di pagamento idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni;
- l) in ogni altro caso espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale o dalla vigente normativa in materia.

L'esercizio della facoltà di avvalersi della risoluzione deve essere formalmente comunicato alla Ditta appaltatrice. Nulla é dovuto alla ditta nel caso di risoluzione del contratto, fatti salvi i corrispettivi economici relativi alle prestazioni ricevute, decurtati degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

La risoluzione del contratto comporta l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni tutti

derivati alla Stazione appaltante.

#### **ART. 20 - CESSAZIONE DEL CONTRATTO**

In tutti i casi in cui, per effetto di provvedimenti giurisdizionali resi in qualsiasi grado di giudizio, il contratto sia dichiarato nullo, caducato o debbano cessarne in qualsiasi modo gli effetti giuridici, la Ditta aggiudicataria ha diritto esclusivamente alla remunerazione delle prestazioni effettivamente rese a favore della Stazione appaltante, senza poter reclamare, a qualsiasi titolo, indennizzi o risarcimenti di ogni sorta, che devono pertanto intendersi rinunciati.

#### **ART. 21 - CLAUSOLA LIMITATIVA DELLA PROPONIBILITÀ DI ECCEZIONI**

Eventuali eccezioni non possono essere proposte dalla ditta aggiudicataria al fine di evitare o ritardare le prestazioni dovute e disciplinate dal presente Capitolato.

### **TITOLO VI - DISPOSIZIONI FINALI**

#### **ART. 22 - MODELLO DI ORGANIZZAZIONE E CONTROLLO.**

La Ditta affidataria si impegna al rispetto dei principi e delle previsioni di cui al “Modello di Organizzazione e Controllo”, e dei connessi documenti, adottato dall’Azienda affidante, come pubblicato sul sito aziendale [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it), che qui dà atto di conoscere e accettare.

L’eventuale mancata conoscenza degli stessi non può, in alcun caso, essere invocata a giustificazione della violazione delle relative previsioni.

La Ditta affidataria, altresì, prende atto che il mancato rispetto di dette previsioni costituisce motivo di sanzione - previa acquisizione delle dichiarazioni dell’interessato a giustificazione della violazione addebitatagli – come segue:

- diffida al puntuale rispetto del Modello nel suo complesso;
- applicazione di una penale, convenzionalmente prevista nel 20% del corrispettivo pattuito;
- risoluzione immediata del rapporto negoziale intercorrente con l’Azienda affidante.

Le sanzioni sono determinate tenendo conto dei principi di proporzionalità e di adeguatezza delle stesse relativamente alle violazioni contestate, anche sulla base dei fattori elencati nell’apposita sezione del citato Modello.

Per quanto attiene l’accertamento e la contestazione delle violazioni, nonché la successiva irrogazione delle sanzioni, trovano applicazione le vigenti disposizioni interne e le previsioni contrattuali, ove appositamente indicate. In ogni caso, l’irrogazione di una delle sanzioni suddette, non preclude all’Azienda affidante il diritto di agire, anche in sede giudiziaria, nei confronti dei soggetti responsabili per il risarcimento di eventuali danni patiti, anche a causa - o in conseguenza - delle violazioni del Modello.

Le presenti previsioni costituiscono parte integrante degli accordi negoziali instaurandi o instaurati e dispiegano i propri effetti fino alla completa esecuzione del contratto.

#### **ART. 23 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati personali del contraente vengono raccolti e trattati – ai sensi delle vigenti normative in materia, come recepite dall’A.S.P. “Golgi Redaelli” e sulla base del consenso espresso dall’interessato – per le esigenze relative ai rapporti intrattenuti con l’azienda (instaurazione e gestione di rapporti commerciali e contrattuali).

#### **ART. 24 - FORO COMPETENTE**

Per ogni controversia è competente in via esclusiva il Foro di Milano.

#### **ART. 25 - NORME DI RINVIO**

Per tutto quanto non ricompreso nel presente Capitolato Speciale si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

#### **APPROVAZIONE SPECIFICA DI PARTICOLARI CLAUSOLE**

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt.1341 e 1342 Cod. Civ., l’Appaltatore specificatamente approva le clausole di cui agli articoli 2, 3, 4, 5, 7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 18, 20, 21, 22, 24 del presente Capitolato Speciale d’Appalto.

## **SPECIFICHE TECNICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

**GRUPPO 1: CARNI REFRIGERATE E SURGELATE**

**GRUPPO 2: PESCE SURGELATO**

**GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DAL LATTE**

**GRUPPO 4: SALUMI**

**GRUPPO 5: UOVA CON GUSCIO E OVOPRODOTTI**

**GRUPPO 6: CEREALI E DERIVATI – FARINE - PRODOTTI DA FORNO**

**GRUPPO 7: LEGUMI SECCHI**

**GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA E VARIE**

**GRUPPO 9: VERDURE SURGELATE**

**GRUPPO 10: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

**GRUPPO 11: CONDIMENTI**

**GRUPPO 12: ACQUA, VINO, BIRRA**

**GRUPPO 13: SUCCHI DI FRUTTA - CONFETTURE – MOUSSE DI FRUTTA**

**GRUPPO 14: PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI E CEREALI**

## GRUPPO 1: CARNI REFRIGERATE E SURGELATE

### **CARNE BOVINA REFRIGERATA E SURGELATA:**

È d'obbligo per tutte le carni che l'animale sia nato, allevato, macellato e sezionato in U.E. e che siano comunque riconosciute CE ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 283/94.

I tagli devono essere disossati, rifilati del grasso superficiale e ben toelettati (senza cartilagini residue); lo scarto (grasso + connettivo + liquido trasudato) massimo ammissibile in peso è del 7% (salvo diversa indicazione specifica). Devono possedere requisiti organolettici ineccepibili (assenza di retrogusti e odori anomali) e caratteristici del taglio. Tessuto adiposo: compatto e bianco; tessitura: compatta; grana: fine; marezzatura: media; odore: delicato; colore: rosso brillante nel bovino adulto dopo ossigenazione, rosato nel vitello; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura.

**Le carni impanate e quelle già pronte al consumo non dovranno contenere carne ricomposta; dovranno essere costituite min per il 70-80% da carne (la percentuale andrà indicata negli ingredienti della scheda tecnica), non dovranno contenere zuccheri aggiunti in alcuna forma.**

Per la carne refrigerata il trasporto dovrà essere effettuato con mezzo refrigerato, a temperature comprese tra 0°C e +4°C, in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C; il trasporto per le carni surgelate dovrà invece essere effettuato a temperature  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

Sulla bolla di accompagnamento della carne dovrà comparire, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario:

- data della macellazione (che dovrà essere avvenuta da non meno di 5 e non più di 10 giorni per il bovino adulto e non meno di 3 e non più di 5 giorni per il vitello, rispetto alla data di consegna).
- numero di codice attribuito dall'ASL competente che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

La carne fresca deve essere in perfetto stato di conservazione, non presentare bruciacature a freddo, segni di irrancidimento o di essiccamento del muscolo in superficie, conservare l'odore caratteristico della specie, avere colore roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine e asciutta e non gemere succhi cellulari.

La carne congelata deve essere stata sottoposta a congelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.

### **CARNE SOTTOVUOTO**

Le carni dovranno avere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, dovrà ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

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

La confezione dovrà avere :

- involucro perfettamente integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichetta conforme alla normativa vigente nazionale e comunitaria.

I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) dovranno essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

### **BOVINO ADULTO**

La carne bovina deve provenire da bovini adulti (manzi) in ottime condizioni di nutrizione. I tagli dovranno provenire da categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato), classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante), oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie CE.

Sono esclusi dalla fornitura i tori e le vacche.

### **VITELLO E VITELLONE**

Per carne di vitello si intendono carni (0-8 mesi) ottenute dalla macellazione di vitelli con tutta la dentizione da latte, di colore bianco rosso, con grasso bianco caratteristico delle carni di vitelli ben nutriti, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria V, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2/3.

Per carne di vitellone si intendono carni (12-24 mesi) di colore roseo rosso, con grasso bianco candido, provenienti da allevamenti nazionali o comunitari certificati, categoria A, classe di conformazione R, classe di ingrassamento 2/3.

### **CARNI SUINE REFRIGERATE E SURGELATE**

Le carni suine devono essere fresche, sane, provenienti dal carrè o dalla lonza di suino magro, pulite in ogni parte grassa (categoria di peso L, classe di carnosità U).

La carne deve essere macellata e sezionata in U.E. e recare il bollo sanitario (D. Lgs. 286/94).

I prodotti, ove non diversamente specificato, devono essere freschi-refrigerati.

Sono escluse dalla fornitura le carni di verro, criptorchide e scrofa e di capi affetti da sindrome P.S.E..

I tagli devono essere disossati, opportunamente rifilati, refrigerati e preconfezionati sottovuoto in film plastico. Devono possedere requisiti organolettici ineccepibili e caratteristici, assenza di irrancidimenti, imbrunimenti, odori e colori anomali.

All'atto della consegna la carne deve risultare macellata da non meno di 4/6 giorni.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La sezione delle lonze e metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11-12 cm. ed uno spessore di 7-8 cm.

Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente.

La carne fresca deve essere in perfetto stato di conservazione, non presentare bruciature a freddo, segni di irrancidimento o di essiccamento del muscolo in superficie, conservare l'odore caratteristico della specie, avere colore roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine e asciutta e non gemere succhi cellulari.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

La carne surgelata deve essere stata sottoposta a surgelamento rapido e non presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o altri difetti riconducibili all'applicazione poco accurata delle tecniche di conservazione.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### AGNELLO SURGELATO

Le carni di agnello dovranno essere fornite in mezzene, provenire da animali di produzione nazionale ed essere conformi alla normativa comunitaria, dovranno provenire da agnello maschio o femmina in buono stato di nutrizione e buona conformazione, nutriti ed ingrassati esclusivamente a latte.

La carne dovrà essere tenera, di grana finissima, di colore rosa pallido, consistenza molle; il grasso abbondante intorno ai reni dovrà essere scarsissimo nel sottocute; i tendini e l'aponeurosi dovranno essere bianchi ed esili; il sistema scheletrico fine.

Le estremità dovranno essere recise a metà dell'articolazione del ginocchio e dell'avambraccio; le mezzene non dovranno risultare provenienti da animali immaturi.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### CARNI AVICOLE

È d'obbligo per tutte le carni che l'animale sia nato, allevato, macellato e sezionato in Italia

I prodotti dovranno pervenire esclusivamente da impianto di macellazione e laboratorio di sezionamento munito di riconoscimento CE, confezionati ed etichettati ai sensi di legge.

I prodotti da fornire dovranno essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare dette carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

I prodotti, ove non diversamente specificato, devono essere freschi-refrigerati e la temperatura durante il trasporto dovrà essere compresa tra +0°C e +4°C.

**Le carni impanate e quelle già pronte al consumo non dovranno contenere carne ricomposta; dovranno essere costituite min. per il 70-80% da carne (la percentuale andrà indicata negli ingredienti della scheda tecnica), non dovranno contenere zuccheri aggiunti in alcuna forma.**

### POLLI A BUSTO E PETTI DI POLLO REFRIGERATI E SURGELATI

#### 1) POLLI A BUSTO REFRIGERATI

Dovranno essere consegnati "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite; senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo (involucro e contenuto); privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle e con assenza di fatti ossidativi, privi di emorragie, con colorito paglierino e/o bianco. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuo né ecchimosi e colorazioni anomale.

Il peso medio di ciascun pollo dovrà essere da grammi 1.000 a 2000 circa, dovrà appartenere alla classe A e dovrà essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Saranno respinti i polli che, pur essendo della pezzatura sopraindicata, risultassero immaturi o carenti di conformazione.

La consegna dovrà avvenire entro tre giorni dalla data di macellazione e da non meno di 12 h.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

#### 2) PETTI DI POLLO REFRIGERATI E SURGELATI

Dovranno appartenere alla classe A ed essere costituiti dai soli muscoli pettorali ben toelettati, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee e senza pelle. La carne dovrà essere completamente dissanguata, di colorito bianco roseo e/o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera, e non dovrà presentare caratteristiche organolettiche alterate.

I petti di pollo dovranno essere preconfezionati in confezioni rispondenti ai requisiti di legge, ed essere consegnati in imballaggi da kg 10 circa.

Per i petti di pollo refrigerati la consegna dovrà avvenire entro tre giorni dalla data di macellazione.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### 3) POLLI A BUSTO SURGELATI

Dovranno essere consegnati “pronti per la cottura”, completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite; senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo (involucro e contenuto); privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle e con assenza di fatti ossidativi, privi di emorragie, con colorito paglierino e/o bianco. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuo né ecchimosi e colorazioni anomale.

Il peso medio di ciascun pollo dovrà essere di grammi 1.000 circa, dovrà appartenere alla classe A e dovrà essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Saranno respinti i polli che, pur essendo della pezzatura sopraindicata, risultassero immaturi o carenti di conformazione.

Il prodotto dovrà essere surgelato secondo buona tecnica immediatamente dopo la macellazione.

Il tenore di acqua del pollame surgelato dovrà rispettare i valori indicati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che evidenziano bruciature da freddo ed ossidazione dei grassi.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### **FESA DI TACCHINO SURGELATA**

Il prodotto da fornire è la fesa di tacchino costituita dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, priva di pelle, appartenente alla classe A.

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto esclusivamente da tacchini allevati a terra e per la loro produzione dovranno essere scrupolosamente rispettate tutte le norme igieniche conformi ad una sana avicoltura.

Sono escluse dalla fornitura le fese di tacchini allevati in gabbie (batterie).

Il periodo di allevamento dovrà essere quello compreso tra un minimo di 14 settimane e non superiore a 8 mesi di età, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi dovranno corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione.

La fesa di tacchino dovrà essere, singolarmente, di peso non inferiore a kg 4 completamente toelettata, priva di parti ossee, di cartilagini, di parti legamentose, con assenza di fatti ossidativi. Il colorito dovrà essere solo lievemente rosato, con carni compatte, senza soffiature emorragiche e non avere caratteristiche organolettiche alterate.

I prodotti da fornire dovranno essere conformi alle norme di legge in vigore; in particolare dette carni non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali o comunque vietate. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere sempre rispettati i tempi di sospensione previsti.

Dovrà essere preconfezionata e surgelata secondo buona tecnica e con rispetto della vigente normativa igienico-sanitaria e commerciale immediatamente dopo la macellazione.

Gli imballaggi delle carni non dovranno presentare ammaccature od inzuppamento da macchie di sangue o altro, indici di incuria nell'impilamento e/o nel facchinaggio.

Ciascuna fornitura dovrà essere costituita da fese di tacchino di pezzatura uniforme.

Il tenore di acqua del prodotto congelato dovrà rispettare i valori indicati secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che evidenziano bruciature da freddo ed ossidazione dei grassi.

Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^{\circ}\text{C}$ .

### **CONIGLIO REFRIGERATO E SURGELATO**

I conigli dovranno essere consegnati “pronti per la cottura”, completamente spellati, dissanguati, eviscerati con testa, reni in sede, fegato e cuore levati; le carni dovranno essere di colorito bianco/rosa, consistenza buona non flaccida, con assenza di seriosità, di odori anomali, di fatti ossidativi, senza graffi, ferite ed ematomi.

Il peso medio di ciascun coniglio dovrà essere di grammi 1.300/1.500 ed essere confezionato singolarmente in involucro protettivo, impermeabile e sigillato e riportare l'indicazione Marchio di Qualità Coniglio Italiano, il lotto di macellazione e/o confezionamento. A richiesta dell'Amministrazione dovrà essere fornita la tabella di conversione del lotto.

Sono esclusi dalla somministrazione i surgelati, ad eccezione del solo rotolo di coniglio, e quelli conservati in frigorifero per un periodo superiore a quello intercorrente fra la macellazione e la consegna, stabilito in 48/72 ore (se la consegna è di lunedì). Saranno respinti i conigli che, pur essendo della pezzatura sopraindicata, risultassero immaturi o carenti di conformazione.

Il trasporto della carne refrigerata deve avvenire a temperature comprese tra +0°C e +4°C.

Il rotolo di coniglio surgelato dovrà presentare le medesime caratteristiche merceologiche del coniglio fresco. Il trasporto della carne surgelata dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^\circ\text{C}$ .

## GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

Il pesce, se proveniente da acquacoltura biologica, deve essere in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Il prodotto, di provenienza nazionale od estera, dovrà essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; per quanto riguarda cozze, vongole, gamberetti essi dovranno essere forniti privi di guscio. Lo stesso prodotto non dovrà essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento e non deve contenere additivi.

**I filetti di pesce e il pesce impanato non devono essere ricomposti; dovranno essere costituiti min. per il 70-80% da pesce (la percentuale andrà indicata negli ingredienti della scheda tecnica).**

Il pesce dovrà corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e la produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca. Dovrà essere riportata la nomenclatura in latino.

Tutti i prodotti dovranno inoltre essere conformi alle norme comunitarie per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

La glassatura non dovrà essere superiore al 10/20%.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a  $-18^\circ\text{C}$ .

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo, quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili) e la temperatura al centro non dovrà essere superiore a  $-18^\circ\text{C}$ .

I prodotti, ad esclusione delle vongole e dei calamaretti, dovranno essere surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le stesse risultino alterate.

Il trasporto del pesce surgelato dovrà essere effettuato a temperature  $\leq -18^\circ\text{C}$ .

## GRUPPO 3: FORMAGGI E DERIVATI DAL LATTE

### FORMAGGI

I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge in materia di produzione e immissione sul mercato di prodotti a base di latte.

I formaggi freschi, a breve e media stagionatura, devono essere prodotti con latte di origine Italiana, ad eccezione dei seguenti: Emmenthal Svizzero DOP, Edamer, Brie DOP.

Gli articoli in monoporzione si intendono confezionati singolarmente. I formaggi forniti come "porzioni di forme intere" devono essere preconfezionati sottovuoto ed etichettati.

Le confezioni devono presentarsi perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni e bombaggi.

I formaggi a "denominazione di origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dai relativi disciplinari di legge per quanto riguarda la produzione, commercializzazione ed etichettatura.

I formaggi dovranno essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura e dovranno avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna tipologia;
- assenza di ammuffimenti anomali;

- assenza di alterazioni e di sapori, odori e colori anomali;
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola);
- non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o da insetti, né colorati all'interno e/o all'esterno;
- non avere crosta formata artificialmente;
- non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi;
- conservare, anche se stagionati, la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- avere forme consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi dovranno avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

#### 1) GRANA PADANO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Grana Padano DOP*”.

Marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato; stagionatura minima tra 15 e 18 mesi; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 32%.

Grana Padano DOP spicchi: esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica; colore pasta: bianco o paglierino; aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati; struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia; occhiatura: assente; spessore della crosta da 4 a 8 mm.

Grana Padano DOP grattugiato: crosta assolutamente impercettibile; colore e consistenza uniforme; assenza di sapore e odore di stantio e di qualsiasi altra anomalia anomali.

Il formaggio confezionato dai confezionatori autorizzati deve riportare sulle confezioni il logo autorizzato GRANA PADANO.

#### 2) FORMAGGIO FONTAL PAT

Territorio di produzione: provincia di Trento, in particolare della Val di Non, e tutta la Lombardia.

Caratteristiche merceologiche: di prima scelta; di latte intero; maturo (45 giorni fuori sale); stagionatura minima 3 mesi; pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiatura; paraffinato in superficie di colore neutro; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%. Dovrà essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sugli imballaggi dovrà essere indicato il lotto o la data di produzione o la data di confezionamento e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

#### 3) EMMENTHAL SVIZZERO DOP

Formaggio ottenuto da latte vaccino intero o parzialmente scremato, con forma cilindrica diametro di 80 – 90 cm, con scalzo e facce convesse, con crosta di colore giallo marrone, liscia, elastica, asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. La pasta lucida, esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiore e con le caratteristiche occhiature uniformi di diametro medio ½ cm.

Ingredienti: latte, sale, caglio.

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE.

Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto in tranci. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

#### 4) EDAMER

Formaggio di latte vaccino pastorizzato. Il prodotto deve essere privo di crosta, avere la pasta di consistenza morbida ed elastica, di colore avorio con lieve e scarsa occhiatura.

Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto.

Sulle singole confezioni e sugli imballaggi dovrà essere indicata la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

#### 5) ITALICO PAT

Origine Italiana, zona di produzione: Lombardia, Toscana, Marche, Umbria, Lazio, Puglia.

Di prima scelta; maturo; pasta di consistenza morbida, compatta ma cremosa all'interno, priva di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente; stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità non superiore al 50%. Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto.

Sulle singole confezioni e sugli imballaggi dovrà essere indicata la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

#### 6) PROVOLONE DOLCE DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Provolone Valpadana DOP*”.

Di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino, crosta liscia semplice e sottile; prodotto con latte vaccino intero; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%. Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto.

#### 7) TALEGGIO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Taleggio DOP*”.

Di prima scelta; di latte vaccino intero pastorizzato, di gusto caratteristico, di sapore dolce; crosta lavata; pasta molle e umida; colore bianco o paglierino; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 50%, umidità compresa fra 45% e 55%.

#### 8) GORGONZOLA DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Gorgonzola DOP*”.

Di prima scelta; di gusto dolce o leggermente piccante; pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; consistenza compatta; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

Il prodotto dovrà essere confezionato in ottavi in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione e al mantenimento della forma.

#### 9) ASIAGO DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Asiago DOP*”.

Di prima scelta; di gusto caratteristico, pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole; maturazione 20/40 giorni; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%. Il formaggio deve essere confezionato sottovuoto.

Sugli imballaggi dovrà essere indicato il lotto o la data di produzione o la data di confezionamento e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

#### 10) MOZZARELLA STG

Dovrà essere di provenienza nazionale, con utilizzo esclusivamente di latte Italiano di Alta Qualità, secondo il disciplinare di produzione registrato ai sensi del Reg. CEE 2082/92, a tutela degli alimenti realizzati secondo le ricette tradizionali di uno Stato.

Di latte vaccino pastorizzato; a pasta filata di colore bianco priva di occhiature; colore omogeneo bianco latte; consistenza morbida e leggermente elastica; gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%, umidità compresa tra 57-62%. Ingredienti: latte intero in arrivo crudo dal caseificio, caglio bovino liquido e sale.

#### **Non deve contenere additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici diversi, ma solo ingredienti naturali e di qualità.**

Il prodotto dovrà essere preconfezionato in contenitori con chiusura ermetica, resistenti agli urti e all'impilamento, imballati per il trasporto. Sui contenitori dovrà essere indicato il numero dei bocconcini presenti.

Dovranno essere consegnate mozzarelle da g 100 circa, bocconcini da g 8 circa, mozzarelle filoni per pizza, in confezioni singole.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le confezioni stesse risultino alterate. Dovrà essere indicata la data di confezionamento.

#### 11) BRIE DOP

Formaggio a denominazione di origine protetta (DOP) secondo il Regolamento CEE 1107/96, dovrà corrispondere a quanto scrupolosamente riportato ai diversi articoli del “*Disciplinare di produzione Brie DOP*”.

Di pasta molle, untuosa; colore avorio o paglierino; prodotto con latte vaccino pastorizzato; crosta morbida, ricoperta di muffa di colore bianco.

#### 12) RICOTTA

Di prima scelta; dovrà provenire da latte vaccino esclusivamente di origine Italiana, essere di gusto dolce, pasta di colore bianco con struttura grumosa. Non dovrà contenere tra i suoi ingredienti la crema di latte.

Dovrà essere fornita in confezioni da g 100 circa monoporzionata e da kg 1,5 circa ed imballata in idonei contenitori per il trasporto.

#### 14) CRESCENZA PAT

La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato esclusivamente di origine Italiana, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. La pasta è molle, umida e untuosa, di colore bianco. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amaro.

Dovrà essere fornita sia in panetti che in monoporzionata da g 100.

#### 15) ROBIOLA

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato di origine Italiana, sale e caglio, senza aggiunta di crema di latte, sono concessi eventualmente fermenti lattici. Gli unici additivi permessi sono l'acido sorbico e suoi sali.

Confezionamento: monoporzione da g 100.

#### 16) PRIMO SALE

Formaggio di latte vaccino intero di origine Italiana. Crosta inesistente, la pasta in superficie è più asciutta; sapore delicato, dolce, con profumo caratteristico di latte; pasta elastica, omogenea o con piccolissima occhiatura, di colore bianco latte. Unici ingredienti: latte vaccino, sale, caglio.

#### 17) FORMAGGIO CAPRINO PAT

Latte di origine Italiana.

Si presenta senza crosta, con superficie bianca o con visibile la spezzatura; pasta morbida o friabile di colore bianco.

#### 18) FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILAPELPHIA

Il formaggio dovrà essere prodotto con latte intero, fermenti lattici e sale. È consentita l'eventuale aggiunta di crema di latte.

Viene richiesta la porzione da g 100.

#### 19) FORMAGGIO TIPO BUCANEVE

Formaggio molle a crosta fiorita, bianca e vellutata.

Il formaggio dovrà essere prodotto con latte vaccino, sale e caglio.

#### 20) PANNA DA CUCINA UHT

Contenuto grasso minimo 20%. Non devono essere presenti additivi né conservanti.

### LATTE , YOGURT E DESSERT VARI

#### 1) LATTE UHT PS

Il latte dovrà provenire da produzioni conformi alle vigenti normative, con le caratteristiche previste dal D.P.R. n. 54/97 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

**Il latte dovrà essere esclusivamente di origine Italiana, di Alta Qualità.**

Sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Dovrà avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi.

#### 2) YOGURT

Con la denominazione di yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a  $10^7$  microrganismi per grammo (norme UNI).

Dovrà avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi e conservanti.

Il latte dovrà essere latte fresco di origine Italiana.

Sono richiesti:

- yogurt magro (0,1% di grassi) al naturale 125 ml;
- yogurt intero bianco o alla frutta (no frutta in pezzi) 125 ml;
- yogurt greco intero e 0,1% di grassi, bianco e alla frutta, in confezioni da circa g 150-170;

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta e zucchero. Nella composizione lo zucchero potrà essere presente solo quale ultimo componente e dunque in quantità inferiore rispetto alla frutta. La frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con almeno 15 giorni di conservazione.

#### 3) BUDINO

Dovrà essere fornito nei gusti creme caramelle, vaniglia, cacao. Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati.

Il latte deve rappresentare almeno l'80% del prodotto.

## **GRUPPO 4: SALUMI**

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi delle vigenti normative comunitarie e nazionali.

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

### **PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ**

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati

allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Le carni utilizzate dovranno essere di provenienza nazionale.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente.

Il livello di umidità (calcolato sul prodotto sgrassato e deadattivato) consentito per il prosciutto di Alta Qualità deve essere inferiore al 75,5%; per il prosciutto scelto non deve superare il 78,5%. I grassi dovranno essere il 6-10%.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione.

Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, lattosio, proteine di soia, glutammati e glutine.

Sulla superficie la trasudazione non dovrà essere eccessiva.

Dovrà presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro;
- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;
- l'esterno non dovrà presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**

Il prosciutto crudo dovrà essere conforme al "*Disciplinare di produzione Prosciutto di Parma DOP*", ottenuto dalla cosce fresche di suini nati, allevati e macellati in una delle Regioni indicate dall'art. 3 del Decreto Ministeriale 15 febbraio 1993 n.253, prodotto secondo le prescrizioni di legge e regolamentari stagionato nella zona tipica di produzione di cui all'art. 2 della legge 13 febbraio 1990 n. 26 per il periodo minimo di 12 mesi a decorrere dalla salagione.

Marchio del Consorzio impresso a fuoco sulla cotenna.

Umidità: 59,0%-63,5%; sale: 4,2%-6,2%; indice di proteolisi: 24,0%-31,0%.

È richiesto un prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, con una stagionatura non inferiore ai 16 mesi.

Il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto. Alla sezione dovrà presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Dovrà essere conforme al Decreto 21 settembre 2005 Ministero delle attività Produttive.

### **PROSCIUTTO DI PRAGA**

Ricavato dalla coscia di suino intera, non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari. All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole. Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore e odore di rancido.

Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né altri difetti.

### **SALUMI VARI**

I prodotti da fornire dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- avere un giusto grado di stagionatura naturale, in relazione al tipo di prodotto richiesto;
- essere esenti da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- essere confezionati con carni di buona qualità e comunque appropriate in relazione alle qualità richieste;
- essere di sapore gradevole ed aromatizzato in giusta misura e tipico di ogni prodotto.

Le forme dei salumi dovranno essere quelle in uso sul mercato.

La stagionatura dei salumi dovrà essere quella dei salumi di giusta maturazione, secondo le qualità richieste; inoltre i salumi dovranno essere pronti per l'uso con l'esclusione, pertanto, dei prodotti troppo maturi (essiccamento) o troppo freschi.

I salumi dovranno inoltre corrispondere alle seguenti caratteristiche particolari:

#### **1) COPPA DI PARMA IGP**

Il prodotto dovrà essere conforme al "*Disciplinare di produzione Coppa di Parma IGP*", prodotta con suini esclusivamente di origine Italiana.

Il prodotto dovrà essere confezionato esclusivamente con muscoli della regione cervicale, rifilato da grasso eccessivo; trattato secondo buona tecnica e con additivi consentiti dalle vigenti disposizioni di legge; dovrà avere una lunghezza di cm 35-40 e con un punto di stagionatura non inferiore a 90 giorni; colore della fetta privo di

macchie e uniforme, di colore rosso nella parte magra e tendenzialmente roseo nella parte grassa; l'umidità sulla parte magra dovrà essere compresa tra 56-60%; Sale < 5%; proteine totali minimo 22%; rapporto acqua/proteine max 2,00; pH > 5,7.

Ciascuna coppa dovrà essere di kg 2 con una proporzione grasso-muscolo 30:70 con una tolleranza del 10%. Saranno respinti i prodotti con alterazioni organolettiche o muscolari evidenti e irrancidimento dei grassi.

Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto riportante la data di produzione e di scadenza.

#### 2) MORTADELLA BOLOGNA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al "*Disciplinare di produzione Mortadella Bologna IGP*".

La Mortadella Bologna IGP all'atto dell'immissione al consumo presenta le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico-fisiche. Caratteristiche organolettiche: aspetto esterno: forma ovale o cilindrica; consistenza: il prodotto deve essere compatto di consistenza non elastica; aspetto al taglio: la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme. Nella fetta devono essere presenti in quantità non inferiore al 15% della massa totale, quadrettature bianco perlacee di tessuto adiposo, eventualmente unite a frazioni muscolari. Le quadrettature devono essere ben distribuite ed aderenti all'impasto. Devono essere assenti sacche di grasso e gelatina ed il velo di grasso deve essere contenuto; colore: rosa vivo uniforme; odore: profumo tipico aromatico; sapore: gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche: proteine totali: min. 13,5%; rapporto collagene/proteine: max. 0,20; rapporto acqua/proteine: max. 4,10; rapporto grasso/proteine: max. 2,00; ph: min. 6.

Gli ingredienti sono: carne di suino, sale, eventualmente pistacchio, pepe (evitarne l'eccesso). Non dovranno essere presenti altri additivi e conservanti.

Il prodotto dovrà essere confezionato con carne suina al 70% e lardello al 30%, escluse quindi le parti cartilaginee, i grassi secondari e di scarto, nonché trippe, senza impiego di amidi, né albume. Il prodotto dovrà essere confezionato in tranci sottovuoto riportanti la data di produzione e scadenza.

#### 3) BRESAOLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al "*Disciplinare di produzione Bresaola Valtellina IGP*", prodotto esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino, in particolare dalla punta d'anca, dell'età compresa fra i 18 mesi e i 4 anni. Zona di produzione: Valtellina.

La stagionatura dovrà variare da 4 a 8 settimane in funzione della pezzatura del prodotto; l'umidità dovrà essere max 65%. Il prodotto deve avere consistenza soda, elastica, di colore rosso uniforme per la parte magra e bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole, moderatamente saporito.

#### 4) SALAME TIPO MILANO

Salume di carne di suino di grana fine, morbido, di sapore dolce, priva di difetti nell'impasto, ripulito da eventuali muffe all'esterno. Colore rosato. La stagionatura dovrà essere non inferiore a 50 giorni.

#### 5) PANCETTA TESA AFFUMICATA - PANCETTA ARROTOLATA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La pancetta arrotolata deve essere senza cotenna e risultare compatta e senza eccessivi spazi all'interno. La stagionatura effettuata deve essere dichiarata (1-2 mesi); umidità massima: 66,0%; prodotta in modo tradizionale, con salatura appropriata; colore e dolcezza caratteristici.

#### 6) SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI PURO SUINO

Prodotti costituiti da puro suino.

Il grasso e la carne devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettive macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili. L'impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30 - 35%.

Senza glutine, senza derivati del latte e polifosfati aggiunti.

Devono presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Devono essere commercializzate contenute in involucro protettivo per i soli fini igienici.

#### 7) COTECHINO PRECOTTO PURO SUINO

Prodotto precotto e confezionato.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%. La forma, le dimensioni ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali. Il prodotto deve essere commercializzato contenuto in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Deve presentare sapore ed aroma tipici, senza irrancidimenti, od altre anomalie organolettiche. Deve essere di grana grossolana e morbidezza adeguata.

#### 8) WURSTEL PURO SUINO

Wurstel di puro suino, qualità superiore. Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti: non deve essere presente carne separata meccanicamente (CSM); la carne deve rappresentare almeno l'85% del prodotto (la percentuale di carne va evidenziata nella lista degli ingredienti); quantità max di grasso: 25%; umidità max: 59%. Colore rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di

tessuto connettivo e granulosità. Non deve presentare grasso o gelatina in eccesso in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro.

#### 9) SPECK ALTO ADIGE IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di Produzione Speck Alto Adige IGP*”, di qualità superiore, ottenuto da cosce di suino fresche selezionate, disossate, refillate da tendini e grasso, sottoposte a salatura, affumicatura e stagionatura.

L'affumicatura di superficie dovrà essere effettuata in modo naturale.

#### 10) PORCHETTA DI ARICCIA IGP

Il prodotto dovrà essere conforme al “*Disciplinare di Porchetta di Ariccina IGP*”, prodotta da suini di sesso femminile, iscritti ai libri genealogici delle razze Landrace, Large White, Pietrain e relativi ibridi.

La crosta nella parte superiore deve avere consistenza croccante, colore marrone; nella parte inferiore, ossia nella zona sottopancia, la crosta può presentare consistenza morbida. La carne si presenta all'aspetto di colore compreso tra il bianco e il roseo, caratterizzata dalla presenza delle spezie. Il gusto deve essere di carne suina aromatizzata al rosmarino, aglio e pepe nero. Il prodotto al momento dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche: acqua libera < 0.98; umidità relativa < 57%; grasso: < 33%; proteine: > 20%.

Il prodotto deve essere esente da odori e colorazioni anomale e non deve presentare alterazioni. La cottura deve essere omogenea e adeguata. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto. Le confezioni devono essere integre e recare bollo sanitario, devono altresì riportare la data di produzione e la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

#### 11) SPALLA COTTA

La spalla cotta è composta dal taglio spalla e coppa di suino. La spalla e la coppa sono ottenute da carni che sono state sottoposte a controlli selettivi.

La fetta presenta le seguenti caratteristiche organolettiche: colore roseo, consistenza morbida, odore tipico del prodotto cotto, leggermente speziato ed aromatico, sapore dolce. Al taglio si vede il taglio anatomico della coppa posta centralmente/lateralmente e della spalla che avvolge la coppa.

Assenza di odori e colori sgradevoli.

### **GRUPPO 5: UOVA CON GUSCIO E OVOPRODOTTI**

Per quanto riguarda le uova, se non provenienti da allevamenti biologici, devono provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

#### UOVA FRESCHE NAZIONALI

Le uova devono essere 100% Italiane, grandezza media, da galline allevate all'aperto senza l'utilizzo di antibiotici e altri medicinali.

Le uova dovranno essere prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali; dovranno essere di categoria A, fresche, con guscio integro, camera d'aria immobile con altezza non superiore a mm 6; albume chiaro, limpido, denso, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; tuorlo ben trattenuto e compatto, visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente, esente da corpi estranei. Non dovranno aver subito alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate, nel rispetto della legislazione comunitaria che regola il commercio delle uova.

Le uova dovranno essere di produzione nazionale e inoltre dovranno:

- presentarsi con assenza di punti di carne, macchie di sangue od odori estranei
- essere calibrate da g 70/75 circa
- essere in imballaggi da 90 uova; sulle singole confezioni e sull'imballaggio dovrà essere indicata la data di confezionamento o il lotto di produzione.

A richiesta dovrà essere fornita una certificazione analitica recente di ricerca microbiologica di salmonella che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda produttrice a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

#### UOVA PASTORIZZATE IN TETRABRIK

Deve provenire da uova intere di Cat. A sgusciate.

Le uova di gallina intere, pastorizzate e refrigerate dovranno corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente legislazione in materia.

Il prodotto dovrà avere odore e sapore tipico delle uova fresche; la presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto d'uovo dovrà essere ridotta al minimo e comunque non superare la quantità consentita dalla sopracitata legislazione.

Le relative confezioni dovranno essere in materiale asettico (tetrabrick) da 1 L, perfettamente integre, senza bombaggi. Non presentare grumi o coagulazione.

La data di produzione non dovrà risalire ad oltre cinque giorni al momento della consegna.

## **GRUPPO 6: CEREALI E DERIVATI – FARINE- PRODOTTI DA FORNO**

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

Deve essere esclusivamente di semola di grano duro e provenire totalmente da coltivazioni Italiane.

Prodotta ai sensi del D.P.R. n. 187/2001 e successive modifiche ed integrazioni.

La pasta alimentare dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di additivi, assenza di bottature e venature, crepe e rotture, punti bianchi e punti neri; umidità massima 12,5%; acidità massima 4°; proteine minimo 12,5%; ceneri massimo 0,90%.

La pasta non dovrà spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua sensibilmente; per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:

- tempo di cottura

- resa (aumento di peso con la cottura).

Le qualità organolettiche della pasta cotta dovranno essere mantenute per un tempo non inferiore a 45 minuti.

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Le confezioni dovranno presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti.

Le singole confezioni di pasta da 0,5 a 5 kg dovranno essere consegnate in imballaggi di cartone chiusi; ciascuna singola confezione dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari (lotto compreso). Le confezioni multiple devono consentire al Servizio di procedere al frazionamento delle stesse senza che ciò pregiudichi la possibilità di risalire al lotto di produzione.

Al momento della consegna il prodotto dovrà avere una conservabilità residua di almeno 20 mesi.

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE**

Prodotta ai sensi delle norme vigenti.

Deve essere esclusivamente pasta di semola di grano duro integrale biologica.

La semola integrale non dovrà essere in alcun modo ricostituita, ma ricavata dalla semplice macinazione, senza raffinazione né aggiunta di crusca e altri prodotti integrali.

Le caratteristiche sopracitate dovranno espressamente essere riportate sulla scheda tecnica e sull'etichetta dell'alimento.

Si richiedono diversi formati di pasta per garantire un'adeguata alternanza.

### **PASTE SPECIALI SECCHIE ALL'UOVO**

Le paste all'uovo dovranno essere prodotte con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche intere di gallina.

La pasta secca speciale dovrà presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature e venature, crepe e rotture punti bianchi e punti neri.

Dovrà essere conservata in luogo fresco e asciutto.

### **RISO**

Il riso di origine Italiana, dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali a norma delle vigenti leggi ed inoltre avere le seguenti caratteristiche: essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore a 14-15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino); privo di coloratura (cromato di piombo, ossido di ferro, ecc.); non aver odori di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura.

Per i difetti e le impurità si rimanda alla normativa vigente che definisce il riso.

Per il riso tipo fino parboiled i grani pecks sono ammessi fino allo 0,1%.

Il riso dovrà essere preconfezionato in pacchi da kg 1e da kg 5.

I prodotti consegnati dovranno essere di recente lavorazione e confezionati non oltre 60 giorni prima della data di consegna.

Il termine minimo di conservazione se indicato sulla termosaldatura non deve dare adito ad errori di lettura.

Tipologie richieste: riso arborio, riso padano, riso parboiled, riso Roma.

### **FARRO DECORTICATO**

Di origine Italiana, biologico, deve rispettare le norme vigenti.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: aspetto sano, privo di infestazioni; colore giallo, tendente al marrone; assenza di odori anomali; sapore tipico; assenza di corpi estranei e infestanti; consistenza asciutta, solida, resistente.

Preconfezionato in sacchi perfettamente integri.

### **ORZO PERLATO**

Di origine Italiana, biologico, deve rispettare le norme vigenti.

Deve essere preconfezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere chiaro. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. I grani devono essere integri, anche dopo appropriata cottura.

### **MISTO AI CINQUE CEREALI**

Di origine Italiana, biologico, ottima qualità, deve rispettare le norme vigenti.

Le confezioni devono essere perfettamente integre.

Il prodotto deve contenere grano, orzo, farro, avena e riso.

### **FARINE**

#### **1) FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0**

Farina di grano tenero tipo 0 con le caratteristiche di composizione e di qualità previste per legge.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro.

Devono essere riportate tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto e il luogo di produzione.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, di muffe o di altri agenti infestanti.

#### **2) FARINA GIALLA BRAMATA**

Farina gialla bramata ottenuta dalla macinazione del mais (o granturco) a grana grossa e conseguente abburattamento di cariossidi di mais germinato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità. Caratteristiche organolettiche: colore giallo più o meno intenso, senza colori anomali; odore aromatico e tipico del cereale; sapore caratteristico, esente da sapori e odori anomali; consistenza sciolta; aspetto sfarinato scorrevole.

### **FETTE BISCOTTATE**

Dovranno essere prodotte con ingredienti di buona qualità; è vietato l'uso di strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati.

Confezionate singolarmente (n. 2 a confezione) da circa g 16 l'una. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Non sono ammessi sapori ed odori anomali o di stantio.

### **BISCOTTI**

I biscotti dovranno possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. Devono risultare indenni da qualsiasi agente infestante, frammenti di insetti e da muffe.

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, dovranno indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. È vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato, nonché di olio e grassi idrogenati. I biscotti non dovranno essere dolcificati con edulcoranti di sintesi o con edulcoranti diversi dal saccarosio, non dovranno contenere sciroppi di glucosio e di fruttosio.

Su ciascuna confezione monodose dovranno essere indicati gli ingredienti, nonché la data di scadenza e il lotto di produzione.

Le monodosi dovranno essere di g 40-50 circa e il singolo biscotto dovrà avere un peso compreso tra i 5 e i 10 g. Le tipologie di biscotti richiesti sono due: biscotti frollini e biscotti secchi.

### **PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO**

Tutti i prodotti dovranno rispondere alle vigenti normative di legge. Per la preparazione dei prodotti da fornire dovranno essere impiegate materie prime sane e genuine, di prima qualità. I grassi impiegati possono essere: burro e grassi vegetali. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

## **GRUPPO 7: LEGUMI SECCHI E IN SCATOLA**

### **LENTICCHIE-FAGIOLI-CECI -FAVE**

I legumi dovranno essere di prima scelta, coltivati in Italia, provenienti da coltura biologica, di raccolto non superiore ad un anno ed in ottimo stato di conservazione. I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, integri, anche dopo appropriata cottura;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei;
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio (eventuali trattamenti con antiparassitari dovranno essere stati eseguiti nel rispetto della vigente legislazione sanitaria);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- non devono presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito).

Si richiedono le seguenti tipologie di prodotto secco: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli bianchi di spagna, ceci, lenticchie, fave decorticate, misto di legumi.

I legumi in scatola dovranno essere anch'essi di prima scelta, cotti al valore. Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature.

Tra gli ingredienti devono comparire esclusivamente legumi, acqua e sale. Non devono essere in alcun modo presenti zucchero, additivi e altri conservanti.

Si richiedono le seguenti tipologie di prodotto in scatola: fagioli bianchi di spagna, fagioli cannellini.

## **GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA E VARIE**

La qualità dei prodotti dovrà essere conforme ai tipi classici esistenti in commercio ed essere confezionati in modo tale da assicurare la conservazione dei medesimi ed il mantenimento dei requisiti prescritti, conformemente alle normative vigenti.

I prodotti dovranno essere confezionati in contenitori di vetro o in banda stagnata o altro materiale per alimenti secondo le vigenti normative.

Tutte le diciture previste dalle norme delle vigenti leggi dovranno essere riportate sui singoli contenitori.

I contenitori non dovranno presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, bombature dei fondelli; devono essere privi di polvere e di condense d'umidità.

### **1) POMODORI PELATI**

Devono essere di qualità superiore, 100% Italiani, prodotti dell'ultimo raccolto a giusta maturazione, in latte di banda stagnata. I frutti, interi, dovranno essere di maturazione uniforme, colore rosso vivo caratteristico, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve e di difetti dovuti a malattie e ad ammuffimenti; dovranno essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

In particolare il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto; la percentuale di frutti interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto deve essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato; il contenuto in bucce deve essere max di 1-2 cmq/100g di contenuto, pH compreso tra 4,3 e 4,5.

Il prodotto non dovrà contenere altri ingredienti oltre ai pomodori pelati, il succo di pomodoro ed eventualmente l'acido citrico.

### **2) DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO**

Prodotto dell'ultimo raccolto, di prima scelta, 100% Italiano, in latte di banda stagnata. Il prodotto dovrà essere costituito da una massa di giusta consistenza, di odore e sapore caratteristici, privo di sapori anomali: acido, metallico, amarognolo. Dovrà essere privo di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici e di coloranti naturali e/o di sintesi, privi di larve e di difetti dovuti a malattie. Lo stesso dovrà possedere tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

Unici ingredienti: pomodoro, sale.

### **3) POLPA DI POMODORO**

Prodotto dell'ultimo raccolto, di prima scelta, 100% Italiano, a giusta maturazione; di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo. Deve essere assente di marciumi interni, ammuffimenti, larve di parassiti, alterazioni di natura parassitaria, parti pigmentate e residui di lesioni meccaniche.

Dovrà essere consegnato in contenitori, in banda stagnata con doppia vernice interna.

Unico ingrediente pomodoro, non deve contenere sale.

### **4) PESTO ALLA GENOVESE A LUNGA CONSERVAZIONE**

Dovrà presentare caratteristico colore, odore, e sapore; dovrà essere privo di odore e sapore anomalo dovuto ad inacidimento. Dovrà presentarsi morbido ed omogeneo, i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati e non riconoscibili separatamente alla vista.

Dovrà essere preconfezionato in contenitori preferibilmente di vetro da kg 0,5 circa di peso netto ed imballato in contenitori di cartoni idonei al trasporto. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: basilico genovese DOP, olio extravergine d'oliva (dovrà essere l'unico o eventualmente l'olio contenuto maggiormente nel prodotto), Grana padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP, pinoli, aglio e sale. Non sono concessi altri ingredienti.

### **5) OLIVE NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro; le olive devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto dovrà essere consegnato in confezioni da kg 5 circa di peso netto.

## **6) PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE**

6.1) TONNO ALL'OLIO DI OLIVA - Il prodotto dovrà essere tonno a tranci, di produzione nazionale od estera, qualità yellowfin.

Il prodotto sgocciolato non dovrà essere inferiore al 65% del peso netto.

Il prodotto fornito dovrà avere almeno tre mesi di maturazione e dovrà essere rispondente alle vigenti normative di legge in materia.

Caratteristiche merceologiche: consistenza morbida e pastosa non sfatta e stopposa; colore rosa uniforme o colore nocciola chiaro. Il sapore e l'odore dovranno essere gradevoli e caratteristici con esclusione di qualsiasi gusto ed odore estraneo; in particolare si escludono odori sulfurei e rancidi.

Il prodotto dovrà essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi sanguinei evidenti, spine, pezzi scuri ed ossidati.

Il sale alimentare di origine marina raffinata dovrà essere in percentuale compresa tra l'1 e l'1,5%.

L'olio dovrà ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale.

6.2) SGOMBRI ALL'OLIO DI OLIVA - Il prodotto dovrà essere *scomber scombrus* in filetti non inferiori a cm 6, di produzione nazionale od estera. I filetti di sgombro dovranno avere colore rosa pallido caratteristico. Il sapore e l'odore dovranno essere gradevoli e caratteristici e giusta la salatura; tolti dalla scatola e privati dall'olio dovranno conservare, anche dopo un'ora, il normale colore che non dovrà subire annerimenti o viraggi. Dovranno essere esenti da residui e frammenti evidenti di pelle, squame e lische. L'olio dovrà ricoprire i filetti di sgombro e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. L'olio di oliva impiegato dovrà rispondere ai requisiti previsti dalle normative di leggi vigenti.

Ingredienti: sgombro, olio di oliva, sale.

6.3) CARNE BOVINA - Il prodotto deve essere fornito in confezioni monoporzione da gr. 120 circa. Il prodotto inscatolato dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal regolamento vigente e pervenire da stabilimenti con numero riconosciuto CEE e qualora fosse di origine extracomunitaria dovrà essere dotato delle relative autorizzazioni ministeriali.

### **6.4) OMOGENEIZZATI**

In vasetto di vetro.

Gli omogeneizzati dovranno contenere materie prime di ottima qualità.

Il contenuto della carne non dovrà essere inferiore al 40%. Non è concessa la presenza di aromi, coloranti e conservanti, preferibilmente non dovrà contenere olio.

Il prodotto dovrà essere privo di glutine.

Si richiedono i seguenti gusti: pollo, vitello, manzo, prosciutto cotto.

### **7) PREPARATO PER PURÈ**

Deve essere pressoché totalmente a base di patate o fiocchi di patate (contenuto minimo 99%), selezionati, colore giallo paglierino.

Non devono essere presenti grassi di alcun tipo.

## **GRUPPO 9: VERDURE SURGELATE**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno essere fresche, di ottima qualità, sane e in buone condizioni igieniche. Si darà preferenza a prodotti di origine Italiana.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottatura da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- le patate dovranno essere esenti da solanina;
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti;
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento non dovrà essere superiore al 5%, fatte eccezione per le verdure a foglia per le quali il calo peso dopo lo scongelamento non dovrà essere superiore al 10%.

Non dovranno contenere additivi, sale e grassi.

Gli unici ingredienti ammessi sono le verdure.

## GRUPPO 10: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

I prodotti da fornire dovranno essere di Prima Categoria e avere i "residui" di ogni trattamento conformi alle leggi in materia. Per la classificazione e relativi requisiti valgono l'insieme delle disposizioni di legge in vigore all'atto dell'ordine.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione, siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- siano attaccati da parassiti animali, vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta o della verdura, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni, nere di fumaggine, tacche, spaccchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L'imballaggio deve permettere la vista del prodotto. I prodotti dovranno essere consegnati in contenitori a più strati e i piani sottostanti dovranno rispecchiare le caratteristiche del piano di mostra.

Gli imballaggi potranno essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; dovranno essere solidi e costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e dovranno sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo dovrà contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea, con etichette riportanti le scritte obbligatorie di legge e comunque il nome del cultivar e, dove previsto, il calibro.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

L'impiego di carta, marchi, od altro materiale recante indicazioni commerciali, dovrà essere realizzato con prodotti non tossici.

Il peso dell'imballaggio dovrà essere riportato esternamente, anche a mezzo di etichettatura, secondo le norme vigenti.

Al fine di consentire rapide operazioni di calcolo del peso, gli imballaggi - a secondo delle merci contenute - dovranno avere lo stesso peso per ogni singola consegna.

Non è consentita la consegna di partite di merci, dello stesso tipo, in imballaggi di peso differente sullo stesso bancale.

Per i prodotti venduti alla rinfusa (patate e cipolle), sempre dello stesso cultivar e qualità, la differenza tra il calibro più grosso e quello più piccolo non deve superare il 30 -35%.

Per le patate le confezioni devono essere in sacchi da 10 kg; il materiale è quello previsto dalle norme in vigore.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Devono essere sempre rispettate le calibrature (dimensioni, pesi) e - premessa la preferenza agli articoli di origine nazionale - le provenienze specificate richieste.

### **FRUTTA FRESCA**

La frutta deve essere di 1° categoria. Ad eccezione della frutta esotica, la frutta dovrà essere di origine Italiana tranne in caso di irreperibilità dei prodotti.

I prodotti saranno ordinati nei periodi tipici di consumo di ciascun cultivar, particolare dovranno:

- presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;
- essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente comunicato;
- essere omogenei ed uniformi e le partite in relazione ai rispettivi ordini selezionate in modo uniforme e composte da prodotti appartenenti allo stesso cultivar e raccolti nella stessa zona produttiva.
- essere turgidi, privi di umidità in percentuale anomala.
- gli agrumi dovranno essere privi di foglie.

### **ORTAGGI FRESCHI**

Gli ortaggi devono essere di 1° categoria, di origine Italiana tranne in caso di irreperibilità dei prodotti

I prodotti saranno ordinati nei periodi tipici di consumo di ciascuna varietà ed in particolare dovranno:

- corrispondere alle precise caratteristiche del cultivar richiesto;
- ogni consegna deve appartenere alla stessa zona di produzione con l'esclusione dei periodi iniziali e finali di ogni cultivar, dove ogni bancale deve avere il prodotto con la stessa origine;
- essere turgide, prive di umidità anomala (bagnate), prive di terra o corpi-prodotti estranei;

- essere fresche ed omogenee per maturazione e sviluppo;
- essere di pezzatura uniforme a seconda della specie e cultivar ordinate;
- essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- dovranno essere sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, o che alterino la "resa" complessiva con necrosi, appassimenti, rammollimenti, ingiallimenti, sfioriture ecc.;
- essere esenti da difetti che possano alterare a giudizio insindacabile dell'Azienda, i caratteri organolettici delle verdure e/o degli ortaggi.
- gli ortaggi a foglia potranno essere presentati in foglie od in cespi senza stelo fiorifero;
- i tagli, dove previsti per lavorazione, dovranno essere netti e presentare un colore che sia coerente con lo stato di freschezza complessivo;
- il fornitore deve assicurarsi che tutte le verdure idonee e nei periodi necessari devono aver subito il trattamento di preraffreddamento; questa deve essere stata realizzata, per i diversi ortaggi, mediante l'immersione in acqua gelida, oppure essere stati sottoposti al trattamento sottovuoto o anche mediante l'applicazione di correnti d'aria sulle confezioni. Gli imballi devono riportare la scritta "vacuum cooled" "idro cooled" o "air cooled".

## GRUPPO 11: CONDIMENTI

### OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere di origine Italiana, ottenuto dalla spremitura meccanica a freddo delle olive e non dovrà aver subito manipolazioni o trattamenti chimici diversi da quelli necessari all'ottenimento del prodotto.

Il prodotto dovrà corrispondere a quello denominato "olio extra vergine di oliva" - ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche, con non più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico.

Il prodotto dovrà essere limpido, fresco, privo di impurità; dovrà avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici. Non dovrà avere caratteristiche riferibili al fruttato verde. Saranno rifiutati prodotti con caratteristiche di fresco, piccante, amaro, vegetale. Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.

Il prodotto dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da lt 1/lt 5.

### OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

L'olio di semi di arachide dovrà avere odore e sapori caratteristici, avere una acidità totale libera, calcolata come acido oleico non superiore allo 0,15%; dovrà essere limpido a 20°C, di colore giallo molto chiaro e non presentare difetti all'esame organolettico,

Il prodotto dovrà essere consegnato in contenitori sigillati a perdere da lt 5.

### BURRO

Il burro da fornire dovrà essere quello denominato "burro fino di centrifuga".

Il burro dovrà essere compatto, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto (ammuffimento, ossidazione).

Dovrà essere consegnato in pani da gr. 500 circa.

Il burro dovrà avere una percentuale di materia grassa superiore all'80%.

È vietato l'uso di surrogati di burro e l'impiego di margarina.

### PREPARATO PER BRODO DI CARNE

Il prodotto dovrà corrispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100°C: non inferiore al 92%
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente: non superiore al 50%
- sostanze grasse aggiunte: non superiori al 20%
- sostanze insolubili totali: non inferiori all'1%
- estratto di carne esente da acqua, cloruro sodico, grasso e sostanze insolubili: non inferiore al 10%;
- non deve contenere glutammato;
- costituito solamente da ingredienti naturali.

Le confezioni dovranno essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta deve essere riportata la composizione analitica del prodotto.

### **PREPARATO PER BRODO VEGETALE**

Dovrà essere prodotto con proteine vegetali in quantità non inferiore al 53%, sale marino, ortaggi disidratati (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo, pomodoro) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%.

Le confezioni dovranno avere essere in barattoli di materiale plastico per uso alimentare.

Sull'etichetta deve essere riportata la composizione analitica del prodotto.

### **SALE MARINO ALIMENTARE**

Il sale marino alimentare dovrà essere del tipo "grosso" ed avere le seguenti caratteristiche: cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei e comunque rispondente alle vigenti normative di legge.

## **GRUPPO 12: ACQUA, VINO, BIRRA**

### **ACQUA MINERALE**

Le acque minerali da fornire dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di produzione, confezionamento e distribuzione delle acque.

L'acqua da fornire dovrà essere del tipo "oligominerale" naturale e/o frizzante.

Confezionamento in bottiglie a perdere (PET) da cl 50.

### **VINO DA TAVOLA**

I prodotti da fornire sono i vini comuni da tavola bianco e rosso. Tali prodotti dovranno essere rispondenti alle vigenti norme legislative concernenti la produzione, l'imbottigliamento, il confezionamento e la commercializzazione dei vini. Il titolo alcalometrico non dovrà essere inferiore a 10,5 % in volume per il vino bianco ed a 11% in volume per il vino rosso.

Il vino dovrà essere confezionato in brik.

### **BIRRA**

Birra piccola in lattina da cl 33. Il prodotto non deve avere un grado saccarometrico inferiore a 11; il contenuto di anidride solforosa deve essere inferiore a 20 mg/l e all'esame organolettico deve possedere colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici.

## **GRUPPO 13: SUCCHI DI FRUTTA - CONFETTURE - MOUSSE DI FRUTTA**

### **SUCCHI/NETTARI DI FRUTTA**

Dovranno essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione, con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto in conformità alle normative vigenti.

Dovranno contenere frutta per almeno il 60% e non dovranno contenere zuccheri aggiunti.

Non dovranno contenere edulcoranti, aromi, coloranti; dovranno essere esenti da anidride solforosa ed antifermentativi aggiunti.

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori da 200 ml.

### **MOUSSE DI FRUTTA**

Mousse o purea di frutta 100% vegetale, costituita esclusivamente da sola frutta fresca passata. Non sono concessi altri zuccheri aggiunti, il prodotto non deve contenere conservanti.

Si richiede una buona varietà di gusti.

## **GRUPPO 14: PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI**

I prodotti vegetali a base di legumi (quali hamburger di soia, polpettine di soia, ecc) dovranno essere conformi alle normative vigenti.

I legumi non dovranno contenere OGM.

I prodotti dovranno contenere esclusivamente olio come condimento (extravergine di oliva come maggior costituente), non potranno essere presenti olio di colza e di palma, grassi idrogenati e altri grassi quali burro e margarina.

Il sale non dovrà superare il quantitativo di 1,2g/100g di prodotto e non dovrà essere aggiunto in nessun caso zucchero.

Non dovranno contenere aromi e conservanti. È consentita la presenza di uova e di verdure.

## ALLEGATO 2

<i>Frutta</i>					
FRUTTA FRESCA	U.M.	VIMODRONE	ABBIATEGRASSO	MILANO	TOTALE
ALBICOCCHE NINFA	KG	830	410	1.600	2.840
ANANAS	KG	222	270	200	692
ANGURIE	KG	110	170	70	350
ARANCE 70/80 VALENCIA	KG	5.200	2.600	9.300	17.100
BANANE CHIQUITA	KG	14.800	8.070	14.900	37.770
CACHI EMILIA ROM. 70/75	KG	165	230	1.000	1.395
CILIEGIE	KG	-	35	150	185
CLEMENTINE CLEMENRUBY 1	KG	2.200	1.800	6.000	10.000
FICHI	KG	-	-	200	200
FRAGOLE	KG	-	20	150	170
KIWI GR.110/120	KG	1.800	50	100	1.950
LIMONI SPAGNA	KG	1.000	630	1.400	3.030
MANDARINI	KG	2.000	150	800	2.950
MELE GOLDEN 75/80 VDN	KG	1.500	520	5.500	7.520
MELE ROYAL GALA 75/80	KG	450	-	300	750
MELE STARK 70/75	KG	200	50	-	250
MELE STARK DELICIOUS 80/85	KG	-	480	600	1.080
MELONI RETATI	KG	380	630	900	1.910
NESPOLE	KG	-	150	300	450
PERE ABATE 75/80	KG	950	150	650	1.750
PERE WILLIAM BIANCO 75/80 E.	KG	2.000	780	6.000	8.780
PESCHE GIALLE	KG	2.500	340	2.500	5.340
PESCHE NOCI	KG	2.300	740	2.000	5.040
SUSINE	KG	1.500	730	3.600	5.830
UVA BIANCA	KG	140	560	500	1.200
UVA NERA	KG	100	360	3.000	3.460
UVA ROSATA	KG	140	140	2.500	2.780
<b>FRUTTA SECCA</b>					
PINOLI SGUSCIATI KG 1 DOP	KG	13	5	16	34
NOCI SGUSCIATE KG 1 DOP	KG	25	25	30	80
MANDORLE SGUSCIATE KG 1 DOP	KG	10	10	15	35

FRUTTA SCIROPPATA					
MACEDONIA SCIROPPO LATTA DA KG.1,560 SGOCCIOLATO	NR	200	210	200	610
PESCHE SCIROPPO LATTA DA KG 1,500 SGOCCIOLATO	NR	-	220	-	220
SUCCHI DI FRUTTA					
SUCCO/POLPA ALBICOCCA BRIK ML. 200	NR	9.800	6.500	-	16.300
SUCCO/POLPA PERA BRIK ML. 200	NR	7.300	260	-	7.560
SUCCO/POLPA PESCA BRIK ML. 200	NR	5.900	670	-	6.570
CONFETTURE					
PUREA MELA GR.100 CIRCA	NR	40.000	39.850	30.000	109.850
PUREA MELA/ALBICOCCA GR.100 CIRCA	NR	40.000	2.780	30.000	72.780
PUREA MELA/PRUGNA GR.100 CIRCA	NR	40.000	2.720	30.000	72.720
FRUTTA SURGELATA					
MELE A FETTE	KG	-	2.570	2.000	4.570

*Verdure e ortaggi*

VERDURA FRESCA					
AGLIO	KG	80	60	80	220
BARBABIETOLE COTTE SFUSE	KG	-	-	200	200
BASILICO MAZZO	KG	65	350	80	495
BIETE A COSTE	KG	-	-	1.000	1.000
CAROTE SFUSE	KG	3.400	1.650	550	5.600
CATALOGNA	KG	1.700	850	2.000	4.550
CETRIOLI	KG	-	30	30	60
CIPOLLA BIANCA	KG	30	30	30	90
CIPOLLA DORATA	KG	-	2.200	-	2.200
CIPOLLA ROSSA	KG	50	30	50	130
FINOCCHI	KG	300	200	300	800
LATTUGA CAPPUCCIO	KG	160	-	2.000	2.160
LATTUGA GENTILE	KG	2.300	1.700	2.000	6.000
LATTUGA ICEBERG	KG	330	150	2.000	2.480
MELANZANE OVALI ITALIA	KG	40	750	1.500	2.290
PATATE	KG	13.600	22.600	10.000	46.200
PEPERONI GIALLI LUNGHI ITALIA	KG	375	50	200	625
PEPERONI ROSSI LUNGHI ITALIA	KG	590	50	500	1.140
POMODORI TONDI LISCI GRAPPOLO	KG	1.100	2.200	2.050	5.350

POMODORINI CHERRY PICCOLO	KG	560	360	300	1.220
PORRI	KG	1.850	90	160	2.100
PREZZEMOLO	KG	3	120	-	123
RADICCHIO ROSSO TONDO	KG	550	450	2.100	3.100
ROSMARINO	KG	50	25	40	115
RUCOLA SELVATICA	KG	30	5	50	85
SALVIA	KG	56	25	65	146
SEDANO VERDE DOPPIO	KG	1.050	930	-	1.980
VERZE	KG	2.140	640	200	2.980
ZUCCA DELICA	KG	50	140	150	340
ZUCCHE	KG	50	120	450	620
ZUCCHINE VERDI SCURE PVN	KG	510	900	500	1.910
<b>POMODORI PELATI E DERIVATI POMODORO</b>					
DOPPIO CONCENTRATO LATTA KG 2,5	NR	128	150	500	778
POLPA PRONTA POMODORO LATTA KG 4,00	NR	198	1.310	315	1.823
POMODORI PELATI LATTA DA KG. 2,5	NR	3.572	-	6.800	10.372
<b>VERDURE IN SALAMOIA E SOTTO SALE</b>					
OLIVE NERE DENOCCIOLATE LATTA DA KG 2	NR	150	70	400	620
CAPPERI MEZZANELLA SALE 1 kg	KG	133	30	40	203
<b>FUNGHI</b>					
FUNGHI SECCHI BRICOLONI 500G	NR	35	55	35	125
<b>VERDURE PREPARATE SURGELATE</b>					
BIETE A COSTE (CUBETTI) 2,5KG S	KG	4.000	1.680	230	5.910
BIETE ERBETTE (CUBETTI) 2,5KG S	KG	2.500	1.800	1.800	6.100
BROCCOLI CALABRESI 2,5KG S	KG	2.100	2.380	2.400	6.880
CARCIOFI A SPICCHI 2,5KG S	KG	1.150	250	2.200	3.600
CAROTE A RONDELLE 2,5KG S	KG	2.500	3.030	4.250	9.780
CAROTINE INTERE 2,5KG S	KG	530	1.000	1.000	2.530
CATALOGNA	KG	100	70	100	270
CAVOLFIORI A ROSETTE 2,5KG S	KG	3.750	3.950	2.000	9.700
CIPOLLA A FETTE 2,5KG S	KG	460	22	2.300	2.782
CIPOLLINE BORETTANE 2,5KG S	KG	645	340	850	1.835
FAGIOLINI FINI 7,5/8,5 2,5KG S	KG	3.400	3.250	3.700	10.350
FINOCCHI A SPICCHI 2,5KG S	KG	3.500	2.080	2.850	8.430
FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI 2,5KG S	KG	730	630	600	1.960

INSALATA RUSSA 3 VERDURE 2,5KG S	KG	35	1.540	1.650	3.225
MELANZANE CUBETTI OROGEL 2,5kg S	KG	72	72	72	216
MELANZANE GRIGLIATE G. NATU 1 KG	KG	300	200	450	950
MINISTRONE 2,5KG S	KG	1.420	3.400	2.200	7.020
MISTO PER SOFFRITTO 1KG	KG	1.460	630	690	2.780
PATATE A TOCCHETTI 2,5KG S	KG.	330	300	5.750	6.380
PATATE NOVELLE GELO 2,5KG S	KG	1.150	450	1.400	3.000
PATATE PREFRITTE TIPO STEAKHOUSE	KG	500	230	1.100	1.830
PEPERONATA PRONTA 2,5KG S	KG	200	580	370	1.150
PEPERONI GRIGLIATI G.NATUR 1kg S	KG	300	200	450	950
PISELLI FINI 8,2/9,2 2,5KG S	KG	2.560	2.470	2.600	7.630
POLPETTE MELANZANE 20 g.	KG	390	260	455	1.105
PREZZEMOLO 450G	KG	75	50	200	325
PRINTANIERE DI LEGUMI 2,5KG S	KG	1.500	1.150	1.000	3.650
PUNTE ASPARAGI 1 KG S	KG	100	200	400	700
SPINACI IN FOGLIE (CUBETTI) 2,5KG S	KG	3.300	3.250	4.800	11.350
VERDURE MISTE PASTELLATE 1KG	KG	100	50	240	390
ZUCCHINE A RONDELLE 2,5KG S	KG	3.200	4.650	470	8.320
ZUCCHINE GRIGLIATE 1KG	KG	300	200	450	950
CROCCHETTE DI PATATE KG. 2,5 LUTOSA	KG	200	120	150	470
OLIVE ASCOLANE KG 1	KG	120	120	120	360

<i>Legumi</i>					
<b>LEGUMI SECCHI</b>					
CECI MEDI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	590	520	650	1.760
FAGIOLI BORLOTTI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	455	390	520	1.365
LENTICCHIE MEDIE IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	195	130	260	585
FAGIOLI CANNELLINI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	195	130	325	650
LEGUMI MISTI IN SACCHI DA KG 5 BIO	KG	130	130	195	455
FAGIOLI BIANCHI SPAGNA BIO	KG	-	-	250	250
FAVE DECORTICATE BIO	KG	195	130	195	520
<b>LEGUMI IN SCATOLA</b>					
FAGIOLI B.SPAGNA LATTA KG 1,500 CIRCA SGOCCIOLATO	NR	260	195	325	780
FAGIOLI CANNELLINI LATTA KG. 1,500 CIRCA SGOCCIOLATO	NR	117	50	-	167
MAIS NATURALE LATTA DA KG. 1,800 CIRCA SGOCCIOLATO	NR	96	80	276	452

**PRODOTTI VEGETALI A BASE DI LEGUMI SURGELATI**

HAMBURGER VEGETALI DI SOIA PZ GR. 150/CAD	KG	520	390	650	1.560
POLPETTINE VEGETALI DI SOIA	KG	325	260	390	975

**Cereali**
**CEREALI**

FARRO DECORTICATO BIO	KG	130	160	260	550
ORZO PERLATO BIO	KG	455	260	455	1.170
MISTO 5 CEREALI BIO	KG	195	130	260	585

**Pane e prodotti da forno**
**PANE E SOSTITUTI**

PAN GRATTATO SENZA GRASSI 500g	NR	450	1.000	240	1.690
<b>FETTE BISCOTTATE - SNACK</b>					
FETTE BISCOTTATE CONF. 2 PZ.	NR	49.600	22.230	35.000	106.830
PIZZA MARGHERITA CONFEZIONATA KG 1,800 CIRCA - 60X40	NR	890	420	340	1.650

**PASTICCERIA**

COLOMBA KG. 1	NR.	-	50	80	130
CROSTATINA ALBICOCCA	NR	8.375	10.310	-	18.685
PANETTONE KG 1	NR.	-	80	170	250
PANDORO KG 1	NR	-	60	170	230
TORTA CIOCCOLATO	KG.	-	50	280	330
<b>TORTE SURGELATE</b>					
TORTA LIMONE 1400g	NR	40	135	500	675
TORTA MELE 1400g	NR	40	100	220	360
TORTA NONNA 1400g	NR	100	155	330	585
TORTA FRUTTI DI BOSCO 1400g	NR	15	20	100	135

**BISCOTTI**

BISCOTTI MONOPORZIONE DA 40 G CIRCA, PESO PER SINGOLO PEZZO TRA I 5 E I 10G. TIPOLOGIA: SECCHI E FROLLINI	NR	167.300	124.850	182.100	474.250
---	----	---------	---------	---------	---------

**Pasta**
**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

PASTINA SEMOLA DIVERSI FORMATI	KG	3.200	2.500	5.220	10.920
PASTA SEMOLA DIVERSI FORMATI	KG	6.500	7.000	7.000	20.500

PASTA INTEGRALE DIVERSI FORMATI BIO	KG	1.500	840	2.000	4.340
<b>PASTA ALL'UOVO</b>					
PASTA ALL'UOVO DIVERSI FORMATI	KG	710	800	600	2.110
<b>PASTA FRESCA</b>					
GNOCCHI CON PATATE KG3	KG	1.428	910	1.050	3.388
PIZZOCCHERI	NR	350	430	350	1.130
RAVIOLI DI CARNE	KG.	-	130	-	130
TORTELLINI DI CARNE	KG	300	600	110	1.010
TORTELLONI DI MAGRO	KG	180	500	600	1.280
<b>PASTA SECCA CON RIPIENO</b>					
RAVIOLI SECCHI	KG	-	-	420	420
TORTELLINI SECCHI 1KG	NR	400	200	370	970

*Riso*

<b>RISO</b>					
RISO ARBORIO 5 KG	KG	1.000	1.000	-	2.000
RISO PADANO 1 KG	KG.	970	800	4.750	6.520
RISO PARBOILED 5 KG	KG	4.100	1.700	2.450	8.250
RISO ROMA DA KG. 5	KG	500	1.000	500	2.000

*Farina*

<b>FARINE - SEMOLE - DERIVATI</b>					
FARINA GRANO TENERO TIPO 0 1kg	KG	440	240	520	1.200
FARINA GIALLA BRAMATA MEDIA 1 kg	KG	370	300	240	910
PREPARATO PER PURE' KG 1	NR	3.350	914	7.660	11.924
SEMOLINO GRANO KG1	KG	122	430	300	852

*Formaggio*

<b>FORMAGGI DURI</b>					
FORMAGGIO A CUBETTI GRANA PADANO DOP CONF. GR. 50 CIRCA	NR	13.300	7.100	3.600	24.000
FORMAGGIO GRANA PADANO 1/8 S.V. DOP	KG	40	70	15	125
FORMAGGIO GRANA PADANO GRATTUGIATO DOP	KG	1.300	2.000	3.550	6.850
<b>FORMAGGI SEMIDURI</b>					
FORMAGGIO ASIAGO TIPICO 1/4 S.V. DOP	KG	140	590	570	1.300
FORMAGGIO CACIOTTA DOLCE RIGATA DOP	KG	95	75	410	580

FORMAGGIO EDAMER TRANCIO	KG	215	170	910	1.295
FORMAGGIO EMMENTAL SVIZZERO DOP	KG	60	410	150	620
FORMAGGIO FONTAL PRODUZIONE PAT	KG	-	50		50
<b>FORMAGGI MOLLI</b>					
FORMAGGIO BRIE FORME DOP	KG	280	210	460	950
FORMAGGIO CAPRINO DA GR. 80 CIRCA PAT	NR	7.380	4.250	10.200	21.830
FORMAGGIO GORGONZOLA 1/8 FORME DOP	KG	400	870	570	1.840
FORMAGGIO ITALICO PAT	KG	200	160	180	540
FORMAGGIO PRIMO SALE KG. 1 CIRCA	KG	380	770	650	1.800
FORMAGGIO RICOTTA	KG	230	280	310	820
FORMAGGIO RICOTTA GR.100 CIRCA	NR	5.550	7.000	10.100	22.650
FORMAGGIO TALEGGIO DOP	KG	640	780	570	1.990
ROBIOLA CONF. GR.100 CIRCA	NR	4.400	3.700	6.200	14.300
ROBIOLA VASCHETTA	KG.	40	-	-	40
CRESCENZA PAT MONOPORZ. 100 G	NR	4.000	3.000	5.500	12.500
<b>PROVOLONI</b>					
FORMAGGIO PROVOLA DOLCE DOP	KG	175	140	620	935
<b>LATTICINI</b>					
MOZZARELLA STG GR.100 CIRCA BUSTA	NR	7.100	3.800	8.250	19.150
MOZZARELLA PIZZERIA PANCARRE	KG.	490	400	176	1.066
MOZZARELLA CILIEGINE 1KG	KG	100	100	100	300

<b>FORMAGGI FUSI</b>					
CREMA TIPO BELPAESE CONF. 2PZ DA 28GR CAD CIRCA	NR	3.000	6.550	11.400	20.950
FORMAGGIO FRESCO TENERO TIPO BUCANEVE GR. 62 CIRCA	NR.	2.520	5.000	5.600	13.120
FORMAGGIO SPALMABILE TIPO PHILADELPHIA GR. 100	NR	28.250	10.000	3.300	41.550
<b>BURRO</b>					
PANETTO BURRO GR 500 CIRCA	NR	1.530	1.420	946	3.896
<b>LATTE - PANNA</b>					
LATTE UHT PS ML. 1000	LT	10.300	3.560	1.320	15.180
PANNA CUCINA UHT ML.500	NR	685	430	270	1.385
<b>YOGURT</b>					
YOGURT CAFFE' GR. 125	NR	1.670	12.700	3.800	18.170
YOGURT FRUTTA CREMOSO GR. 125 VARI GUSTI	NR	39.230	52.000	153.000	244.230
YOGURT MAGRO 0,1% DI GRASSI FRUTTA GR. 125 VARI GUSTI	NR	7.500	130	6.700	14.330

*Uova*

UOVA					
UOVA SFUSE "L" GRANDI BIO	NR	5.755	9.460	9.600	24.815
UOVA PASTORIZ. FRESCHE KG.1	KG	1.860	1.370	1.900	5.130

*Olio extravergine*

OLIO DI OLIVA					
OLIO EX.VERG. OLIVA IN BOTTIGLIA DA LT.1 DOP/IGP	LT	435	390	1.650	2.475
OLIO EX.VERG. OLIVA IN LATTA DA LT.5	LT	3.270	3.460	2.850	9.580

*Carne*

CARNE BOVINA SOTTOVUOTO					
NOCE VITELLO CIRCA 3-4 KG	KG	100	110	850	1.060
PANCIA E PUNTA VITELLO MAX 10 KG	KG	40	40	150	230
PANCIA E PUNTA VITELLONE SGRASSATO MAX 10 KG	KG	40	40	800	880
PANCIA PETTO SMALL BEEF DIS. F.	KG	2.560	50	-	2.610
REALE VITELLO NOSTRANO 5/7 KG	KG	1.700	90	3.300	5.090
REALE VITELLONE 8-10 KG	KG	2.960	3.600	1.800	8.360
SCAMONE VITELLONE A CUORE 4-6 KG	KG	350	1.600	500	2.450
SOTTOFESA VITELLONE 8-10 KG	KG	1.100	3.150	2.000	6.250
CARNE BOVINA SURGELATA					
FEGATO VITELLO	KG	-	50	250	300
FETTINE VITELLO 100-110 G	KG	150	150	900	1.200
HAMBURGER VITELLONE DA GR. 120 CIRCA	KG	1.120	170	1.100	2.390
OSSI BUCHI POSTERIORE VITELLO 200-250 G	KG	-	50	600	650
POLPETTE VITELLONE CIRCA 50G L'UNA	KG	680	400	2.000	3.080
SPEZZATINO CIRCA 50 G A PEZZO	KG	-	40	800	840
TRIPPERIA SURGELATA					
TRIPPA SEMICOTTA TAGLIATA	KG	420	200	600	1.220
CARNE SUINO SURGELATA					
BRACIOLE C/O SUINO	KG	90	80	-	170
CARNE SUINO FRESCA					
COPPA SUINO FRESCA S/O	KG	1.040	250	400	1.690
LONZA SUINO FRESCA NAZIONALE S/O (ora lombo) 4-5 KG A PEZZO	KG	1.900	1.000	3.700	6.600

©OSCIA SUINO S/O	KG	280	60	120	460
SPUNTATURE SUINO FRESCHE	KG	425	485	20	930
<b>AGNELLO SURGELATO</b>					-
CARRE' DI AGNELLO PORZIONATO	KG	50	40	80	170
<b>POLLAME SURGELATO</b>					-
COSCE POLLO MAX 200-250G L'UNA	KG	90	2.700	1.300	4.090
COTOLETTA PETTO POLLO	KG	325	100	300	725
FESA DI TACCHINO FETTE 100-110 G	KG	-	510	800	1.310
HAMBURGER TACCHINO 100-120 G	KG	360	200	400	960
INVOLTINI DI POLLO	KG	1.230	200	-	1.430
PETTO POLLO FETTE	KG	200	600	1.500	2.300
SPEZZATINO TACCHINO	KG	-	500	100	600
SPINACINA	KG	180	180	-	360
<b>POLLAME</b>					
FARAONA NAZ. TRAD. CLA. F	KG	80	40	160	280
PETTO POLLO	KG	790	-	-	790
PETTO TACCHINO	KG	1.500	-	2.700	4.200
POLLO BUSTO	KG	3.950	230	2.500	6.680

<b>CONIGLIO</b>					
ROTOLO CONIGLIO SURGELATO	KG.	225	750	600	1.575
CONIGLIO NAZIONALE FRESCO EVISCERATO	KG	30	-	2.000	2.030
<b>SALUMI</b>					
ARROTOLATO GRANFESA TACCHINO	KG	300	410	500	1.210
BRESAOLA VALTELLINA IGP PUNTA D'ANCA	KG	200	900	300	1.400
COPPA DI PARMA IGP	KG	30	630	150	810
MORTADELLA BOLOGNA IGP SENZA POLIFOSFATI	KG	200	650	500	1.350
PANCETTA ARROTOLATA	KG.	40	580	150	770
PANCETTA TESA AFFUMICATA S.V.	KG	170	130	150	450
PORCHETTA AL FORNO DI ARICCIA IGP S/V	KG	90	590	850	1.530
PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI SGRASSATO	KG.	800	4.570	3.000	8.370
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP S/O 16 MESI	KG	506	3.050	600	4.156
PROSCIUTTO PRAGA	KG	490	320	2.000	2.810
SALAME TIPO MILANO	KG	320	600	200	1.120
SPALLA COTTA	KG	330	490	45	865
SPECK ALTO ADIGE IGP	KG	215	730	100	1.045
<b>SALUMI DA CUOCERE</b>					

SALAMELLE PS	KG	-	-	150	150
SALSICCIA SUINO LUGANEGA	KG.	820	500	500	1.820
COTECHINO PRECOTTO 500G	NR	70	40	70	180
WURSTEL SUINO P/S 4 PZ 100g	NR	450	30	150	630
<b>CONSERVE DI CARNE</b>					
CARNE IN SCATOLA GR.120 CIRCA	NR	1.600	2.780	2.700	7.080
<b>OMOGENEIZZATI</b>					
OMOGENEIZZATI MANZO CONF. GR.80X2	NR	210	200	83	493
OMOGENEIZZATI POLLO CONF. GR.80X2	NR	380	50	80	510
OMOGENEIZZATI VITELLO CONF. GR.80X2	NR	230	100	40	370
OMOGENEIZZATO PROSCIUTTO COTTO CONF. GR 80X2	NR	100	150	100	350

*Pesce*

**PESCE SURGELATO**

ANELLI E CIUFFI CALAMARI 41UP	KG	190	150	680	1.020
CODE GAMBERI SGUSCIATE 51/60	KG	285	350	320	955
COZZE SGUSCIATE	KG	250	120	500	870
FILETTI DI HALIBUT	KG	190	500	500	1.190
FILETTI DI MERLUZZO S/P CONFEZ. INTERFOGLIATO	KG	200	540	600	1.340
FILETTO DI NASELLO S/P CONFEZ. INTERFOGLIATO	KG	1.190	200	400	1.790
FILETTI PESCE PERSICO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	665	365	600	1.630
FILETTI PLATESSA 10% GL. 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	1.350	1.100	830	3.280
FILETTI SCORFANO ATLAN. S/P 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	200	50	50	300
FILETTI TROTA SALMONATA 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	-	80	800	880
FILETTO DI SAN PIETRO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	100	-	300	400
FIORI/CUORI FILETTO MERLUZZO 130 G PESO AL NETTO DELLA GLASSATURA	KG	-	200	300	500
MISTO FRITTURA MARE I.Q.F.	KG	165	100	200	465
SEPIE INT. PULITE 10/20	KG	-	-	600	600
SEPIE PULITE 20/40 VN IQF	KG	590	100	300	990
SEPIE INT. PULITE 61/UP	KG	-	100	1.200	1.300
TAV. MERLUZZO (POLLAK)	KG	305	-	-	305
TRANCI PALOMBO S/P 150G, H 1-1,5 CM	KG	-	-	200	200
TRANCI PESCE SPADA 150G, H 1-1,5 CM	KG	610	200	430	1.240
TRANCI SALMONE 150G, H 1-1,5 CM	KG	300	200	600	1.100
TRANCI VERDESCA S/P 150G, H 1-1,5 CM	KG	910	450	250	1.610
VONGOLE SGUSCIATE COTTE	KG	190	200	170	560
<b>IMPANATI DI PESCE SURGELATO</b>					

BASTONCINI DI PESCE IMPANATI PRECOTTI	KG.	350	15	18	383
BASTONCINI DI MERLUZZO (CONF. 18 PZ)	NR	200	250	250	700
CROCCOLE DI MERLUZZO (CONF. 4 PZ)	NR	200	100	620	920
<b>CONSERVE DI PESCE – AFFUMICATI</b>					
FIL.ALACCE 720 g	NR	132	50	100	282
FILETTI SGOMBRO OLIO OLIVA GR.125 CIRCA	NR	1.200	950	4.000	6.150
FILETTI SGOMBRO OLIO OLIVA GR.2450 CIRCA – LATTA	NR	-	36	-	36
RITAGLI DI SALMONE 500 G	NR	254	40	140	434
TONNO OLIO OLIVA LATTA 1730G	NR	355	290	240	885
TONNO OLIO OLIVA GR.120 CIRCA	NR	2.600	7.840	8.800	19.240

*Prodotti diversi*

<b>ACETO</b>					
ACETO BALSAMICO 6% 1 L	NR	54	40	72	166
ACETO BIANCO PET 1 L	NR	636	-	1.224	1.860
ACETO VINO ROSSO LT 1	NR	-	660	504	2.026
<b>ZUCCHERO</b>					
ZUCCHERO SEMOLATO	KG	1.720	1.760	4.110	7.590
<b>SALSE E CONDIMENTI</b>					
SUCCO LIMONE BOTT. 1 L	L	378	120	78	576
CONDIMENTO PER ARROSTI 450 gr. - COD. 32930	NR	18	90	30	138
CONDIRISO 1 KG	NR	95	30	160	285
PESTO GENOVESE 800G	NR	150	250		400
<b>PREPARATI PER BRODO</b>					
PREP. BRODO 10% CARNE KG1	NR	420	600	850	1.870
PREP. BRODO GRANUL. VEGETALE KG1	NR	765	500	550	1.815
<b>SPEZIE</b>					
ZAFFERANO FLACONE GR.5	NR	50	25	115	190
<b>SALE</b>					
SALE IODATO GROSSO KG1	NR	3.300	630	2.200	6.130
SALE IODATO FINO AST. 12X1 kg	NR	200	200	372	772
SALE IODATO SPARGITORE 250 g	NR	50	60	144	254
<b>SALSE TEMPERATURA AMBIENTE</b>					
MAIONESE LEGGERA 5 kg	NR	43	50	52	145
MAIONESE GASTRONOMICA KG 1,1	NR	-	120	-	120
<b>OLIO DI SEMI</b>					
OLIO SEMI ARACHIDE LT.5	LT	1.750	33	4.300	6.083

VINI - SPUMANTI - BIRRA					
BIRRA LATTINA 0,33	NR	4.560	1.230	5.200	10.990
PROSECCHINO SPUMANTE CL.20	NR	1.750	1.000	1.200	3.950
VINO BIANCO TAVOLA BRIK LT.0,250	NR	1.200	2.800	4.600	8.600
VINO BIANCO TAVOLA BRIK LT.1	NR	1.100	-	600	1.700
VINO ROSSO TAVOLA BRIK LT.0,250	NR	5.900	7.550	25.500	38.950
SCIROPPI					
SCIROPPI PER BIBITE	LT.	200	800	1.000	2.000
ACQUA MINERALE					
ACQUA GASSATA PET LT.0,5	NR	27.500	13.080	29.700	70.280
ACQUA NATURALE PET LT.0,5	NR	75.530	18.170	94.000	187.700

PASTA SFOGLIA / SPECIALITA' PRONTE					
SOFFICINI FORMAGGI/PROSCIUTTO CONF. 4 PZ.	NR	-	100	540	640
SFOGLIA LASAGNE GIALLE PRECOTTA GELO kg2	KG	150	390	280	820
GELATI					
COPPA VANIGLIA/CACAO	NR	6.450	30.580	16.900	53.930
COPPA FIORDILATTE	NR	-	-	-	-
MANTECATO	LT	-	20	-	20
BUDINI - DESSERT					
PANNA COTTA DESSERT 100G	NR	2.650	5.400	6.200	14.250
CIOCCOLATO CON PANNA (TIPO COPPA BIANCA)	NR	8.660	5.400	700	14.760
BUDINO VANIGLIA	NR	4.250	17.000	15.000	36.250
BUDINO CIOCCOLATO	NR	4.700	17.350	15.900	37.950
PRODOTTI LIO / POLVERE ATTESTATI PRIVI DI GLUTINE					
CAFFE' LIO 300G	NR	1.190	1.040	1.900	4.130
THE' LIO KG1	NR	2.330	1.700	2.700	6.730
CAMOMILLA LIO 500G	NR	2.360	200	400	2.960
LATTE POLVERE 500 G	NR	5.000	3.020	6.000	14.020
PREPARATO BEVANDA GUSTO CIOCCOLATA BUST. GR.25	NR.	200	180	200	580

ALLEGATO 3

DITTA _____	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	N° _____
-------------	----------------------------	----------

1. Classe Merceologica			
2. Codice prodotto			
3. Denominazione di vendita			
4. Qualificazione Prodotto (*) <i>(solo se del caso)</i>	BIOLOGICO DOP STG	DA PESCA SOSTENIBILE IGP PAT	
5. Unità di misura (kg/lt/nr)	DA SISTEMI DI PRODUZIONE INTEGRATA FILIERA CORTA KM 0		
6. Marca del prodotto			
7. Denominazione produttore/Denominazione del distributore			
8. Descrizione del prodotto			
9. Provenienza			
10. Stabilimento di produzione			
11. Caratteristiche merceologiche			
12. Quantità			
13. Ingredienti			
14. Caratteristiche organolettiche			
15. Caratteristiche chimico/fisiche			
16. Caratteristiche microbiologiche			
17. Caratteristiche di confezionamento e di imballaggio	Confezionamento primario	Confezionamento secondario	Pallettizzazione

<b>18. Valori nutrizionali medi per 100 g/100 ml di parte edibile</b>	
<b>19. Modalità di conservazione</b>	
<b>20. Termine massimo di conservazione o data di scadenza</b>	
<b>21. Tracciabilità/ rintracciabilità</b>	
<b>Eventuali indicazioni particolari</b>	

(\*) Allegare a comprova documentazione e certificazioni prodotti

#### LEGENDA

2. Codice prodotto: codice che identifica una Denominazione di vendita.
3. Denominazione di vendita: nome con il quale è commercialmente identificato il prodotto.
4. Ente di certificazione per i prodotti biologici.
6. Marca del prodotto: in assenza di una marca commerciale del prodotto riportare la Denominazione produttrice. Può coincidere con la Denominazione di vendita.
7. Denominazione produttore/del distributore: nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore.
8. Descrizione del prodotto: descrivere in modo esauriente il prodotto. Altre informazioni qualificanti il prodotto *es. certificazioni volontarie di prodotto/filiera*
9. Provenienza: indicare il Paese di provenienza del prodotto.
10. Stabilimento di produzione: per prodotti confezionati in un paese CEE la sede è intesa come città e nazione. Per i prodotti confezionati in un paese non CEE la sede è intesa come la nazione ove è avvenuto il confezionamento e la città e nazione dell'importatore.
11. Caratteristiche merceologiche: descrizione completa ed esauriente del prodotto, ad esempio:
  - aspetto*
  - stagionatura o grado di maturazione*
  - stato (refrigerato/congelato)*
  - categoria del prodotto (ove applicabile)*
  - pelle assente (pesce)*
  - consistenza/struttura (morbida-pastosa-friabile)*
  - colore*
  - indicazione varietà presenti.*
12. Quantità: la quantità netta o, nel caso di prodotti preconfezionati in quantità unitarie costanti, la quantità nominale.
13. Ingredienti: la lista degli ingredienti dovrà riportare la percentuale degli ingredienti maggiormente contenuti nell'alimento e di quelli espressamente menzionati all'interno della denominazione del prodotto stesso o riportato come claim sull'etichetta (es. alimento con olio extravergine d'oliva: specificare la percentuale di olio extravergine); la tipologia precisa di grassi e zuccheri eventualmente presenti; la tipologia di aromi e la specifica denominazione di additivi e conservanti eventualmente aggiunti; gli allergeni dovranno essere evidenziati e dovranno essere aggiunti quelli potenzialmente presenti. Riportare eventuali dichiarazioni di presenza/assenza di componenti. Esempio: polifosfati, glutine, latte, derivati proteici del latte, lattosio, antibiotici, inibenti, sostanze ormonali e additivi/coloranti/conservanti/edulcoranti/metalli pesanti e tossici/nitrati e nitriti/potenziatori tracce di allergeni.
14. Caratteristiche organolettiche: evidenziare caratteri specificandone i parametri, la descrizione e la misura.
15. Caratteristiche chimico/fisiche: come minimo (dove applicabile):
  - peso netto*
  - volume nominale*
  - peso sgocciolato*
  - glassatura%*
  - limiti massimi dei residui*
  - secco %*

umidità %

NaCl %

contenuto in succo %

corpi estranei o impurità (vegetali/minerali/animali)

semi estranei o rotti edibili max %

residui organici di lavorazione assenti

difetti (es. grani rotti, gessatura, ambratura, bottatura).

16. Caratteristiche microbiologiche: esempio:

*flora batterica caratterizzante il prodotto (specificare limiti e tolleranze)*

*flora caratteristica (specificare limiti e tolleranze)*

*microrganismi indicatori di igiene (specificare limiti e tolleranze)*

*muffe e lieviti presenza/assenza).*

17. Caratteristiche di confezionamento e di imballaggio: materiali impiegati a contatto del prodotto, tipo di chiusura, caratteristiche di resistenza

18. Valori nutrizionali medi: i valori riportati devono essere riferiti al prodotto tal quale, cioè ante eventuale preparazione. I valori delle componenti edibili dovranno essere riportati utilizzando come unità di misura "g / 100g" – "ml / 100 ml". La tabella nutrizionale dovrà riportare nello specifico: energia, proteine, grassi e grassi saturi, carboidrati e zuccheri semplici, sale, fibra.

19. Modalità di conservazione: es: temperatura / umidità.

20. Termine massimo di conservazione o data di scadenza: da dichiarare ove previsti dalla legge.

21. Tracciabilità / Rintracciabilità: definire l'origine dei prodotti ove requisito regolamentato per legge.

#### Carne bovina

Nascita	Stato/i
Allevamento	Stato/i
Macellazione	Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei macelli per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio
Sezionamento	Stato/i oppure n° di autorizzazione del/dei centro/i di Sezionamento per i prodotti che vengono consegnati senza successivo sezionamento o re-imballaggio
Re-imballaggio	N° di autorizzazione del/dei centri di re-imballaggio

#### Pesce

Zona di cattura	a) per i prodotti pescati in mare, la menzione di una delle zone secondo tabella "Definizione della zona" di seguito riportata; b) per i prodotti pescati in acque dolci, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di origine del prodotto; c) per i prodotti di allevamento, la menzione dello Stato membro o del paese terzo di allevamento in cui si è svolta la fase finale di sviluppo del prodotto.
metodo di produzione	pescato / pescato in acque dolci / allevato
denominazione commerciale	

Definizione della zona	
Atlantico nord-occidentale	Zona FAO n. 21
Atlantico nord-orientale	Zona FAO n. 27
Mar Baltico	Zona FAO n. 27.IIId
Atlantico centro-occidentale	Zona FAO n. 31
Atlantico centro-orientale	Zona FAO n. 34
Atlantico sud-occidentale	Zona FAO n. 41
Atlantico sud-orientale	Zona FAO n. 47
Mar Mediterraneo	Zona FAO n. 37.1, 37.2 e 37.3
Mar Nero	Zona FAO n. 37.4
Oceano Indiano	Zona FAO n. 51 e 57
Oceano Pacifico	Zona FAO n. 61, 67, 71, 77, 81 e 87
Antartico	Zona FAO n. 48, 58 e 88

**RICHIESTA DI SOSTITUZIONE PRODOTTO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
 in qualità di \_\_\_\_\_  
 della ditta \_\_\_\_\_

RICHIEDE

la sostituzione del seguente prodotto presente in appalto

Codice prodotto	Marca	Produttore	N° scheda tecnica

indisponibilità temporanea  per il seguente periodo: \_\_\_\_\_

indisponibilità permanente

con il prodotto

Codice prodotto	Marca	Produttore	N° scheda tecnica

avente caratteristiche qualitative equivalenti o superiori del prodotto oggetto di sostituzione.

La presente richiesta è presentata per le seguenti motivazioni:

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Si allega alla presente la scheda tecnica e copia dell'etichetta (da cui si evinca l'elenco degli ingredienti) del prodotto proposto in sostituzione.

Resta inteso che la sostituzione del prodotto verrà eseguita solo a seguito di autorizzazione da parte dell'A.S.P. "GOLGI-REDAELLI".

Per la ditta  
 (timbro e firma)

data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# Schema contratto

ATTIN. ....

**CONTRATTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO SANITARIO-  
ASSISTENZIALE E DI REPARTI RSA DELL'ISTITUTO .....**

CONTRATTO DI APPALTO TRA

▪ l'Azienda di Servizi alla Persona "GOLGI - REDAELLI", con sede legale in Milano, Via B. d'Alviano n. 78, Partita IVA n. 04737420150, in seguito denominata Stazione Appaltante, qui rappresentata dal Dirigente dell'Area Appalti, Monitoraggio e Verifica, Dott.ssa Cristina CALLERIO (nata a Milano il 07 aprile 1962 e domiciliata per la carica in Milano, Via B. d'Alviano n. 78) che agisce in nome dell'Azienda suddetta, in ragione della determinazione del Direttore Generale n. 24 del 10 marzo 2014

e

▪ la Ditta ....., successivamente denominata Appaltatore, con sede legale in ..... - Part. IVA e C.F. ....., qui rappresentata da ..... (nato a ..... il ....., residente in ....., Via ..... e domiciliato per la carica in ....., Via .....) in qualità di .....

PREMESSO

- che con Determinazione del Direttore Generale n. .... del ..... è stata indetta una gara d'appalto, mediante procedura aperta, per l'affidamento della fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati;

- che con Determinazione del Direttore Generale n. .... del ..... la fornitura ..... è stata aggiudicata alla Ditta sopra menzionata,

con la presente scrittura privata si stipula e conviene quanto segue:

**Art. 1** - La Stazione Appaltante, come sopra rappresentata, affida all'Appaltatore, per il quale accetta e si obbliga il pre nominato suo rappresentante, la fornitura di derrate alimentari occorrente agli Istituti Geriatrici amministrati;

**Art. 2** - Il contratto ha durata di 24 mesi a decorrere dal .....

Qualora le verifiche periodiche sulla qualità del servizio reso diano esito positivo, l'Azienda si riserva la facoltà di procedere alla ripetizione del rapporto contrattuale – che il contraente si impegna ad accettare – alle medesime condizioni e prezzi di gara, fino a massimo 24 mesi.

Alla scadenza del contratto la ditta aggiudicataria – ove richiesto dall'Azienda – è tenuta alla prosecuzione del rapporto, alle medesime condizioni economiche ed operative, per un periodo fino a mesi 6 (sei) o comunque per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara.

**Art. 3** - L'Appaltatore dichiara di effettuare la fornitura in oggetto sulla base dell'offerta presentata in sede di gara ed acquisita agli atti.

**Art. 4** - L'ammontare netto della fornitura di cui al presente contratto si indica in € ..... (...../..).

**Art. 5** - La fatturazione e i pagamenti sono regolati dall'art. ... del Capitolato Speciale d'Appalto, qui interamente richiamato.

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla vigente normativa in materia, anche in caso di subappalto.

**Art. 6** - La piena osservanza e l'esecuzione del contratto è assicurata, per tutta la sua durata, dalla garanzia prestata mediante fideiussione assicurativa / bancaria ....., della quale la Stazione Appaltante, in caso di inadempienze contrattuali da parte dell'Appaltatore, potrà disporre in qualsiasi momento.

**Art. 7** – La fornitura è regolata da tutte le norme e condizioni contemplate dal Capitolato Speciale d'Appalto, che le parti dichiarano di ben conoscere ed accettare, espressamente accettato senza condizioni o riserva alcuna dall'Appaltatore in sede di gara e qui richiamato quale parte integrante del presente contratto.

Fa altresì parte del presente contratto e si intende allegato allo stesso, ancorchè non materialmente e fisicamente unito al medesimo, ma acquisito in atti, il documento di valutazione dei rischi da interferenza, ai sensi del vigente art. 26 – c. 3 del D. Lgs. 81/08.

**Art. 8** - L'Appaltatore si impegna al rispetto dei principi e delle previsioni contenuti nel "Modello di Organizzazione e Controllo" e nei connessi documenti del Codice Etico, Piano della prevenzione della corruzione e Piano per la trasparenza e l'integrità adottati dalla Stazione Appaltante in ottemperanza al decreto legislativo 08.06.2001, n. 231, come pubblicati sul sito aziendale [www.golgiredaelli.it](http://www.golgiredaelli.it), che dà atto di conoscere e di accettare. L'eventuale mancata conoscenza del Modello e del Codice non può, in alcun caso, essere invocata a giustificazione della violazione delle relative previsioni. Lo stesso Appaltatore prende, altresì, atto che il mancato rispetto degli stessi costituisce motivo di sanzione - previa acquisizione delle dichiarazioni dell'interessato a giustificazione della violazione addebitatagli - come segue:

- diffida al puntuale rispetto del Modello e del Codice;
- applicazione di una penale, convenzionalmente prevista nel 20% del corrispettivo pattuito;
- risoluzione immediata del rapporto negoziale intercorrente con la Stazione Appaltante.

Le sanzioni sono determinate tenendo conto dei principi di proporzionalità e di adeguatezza delle stesse relativamente alle violazioni contestate, anche sulla base dei fattori elencati nell'apposita sezione del citato Modello. Per quanto attiene l'accertamento e la contestazione delle violazioni, nonché la successiva irrogazione delle sanzioni, trovano applicazione le vigenti disposizioni interne e le previsioni contrattuali, ove appositamente indicate. In ogni caso, l'irrogazione di una delle sanzioni previste non preclude alla Stazione Appaltante il diritto di agire, anche in sede giudiziaria, nei confronti dei soggetti responsabili per il risarcimento di tutti gli eventuali danni patiti anche a causa o

in conseguenza della violazione del Modello. Le presenti previsioni costituiscono parte integrante degli accordi negoziali instaurandi o instaurati e dispiegano i propri effetti fino alla completa esecuzione del contratto.

**Art. 9** - I dati personali vengono raccolti e trattati – ai sensi delle vigenti normative in materia, come recepite dall’A.S.P. “Golgi Redaelli” e sulla base del consenso espresso dall’interessato – per le esigenze relative ai rapporti intrattenuti con l’azienda (instaurazione e gestione di rapporti commerciali e contrattuali).

**Art. 10** - Le parti dichiarano che il presente contratto verrà registrato solo in caso d’uso, ai sensi dell’art. 39 del D.P.R. 131 del 26/4/86 e successive modifiche ed integrazioni.

**Art. 11** - Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti la procedura di gara nonché conseguenti alla stipulazione del contratto sono a carico della ditta aggiudicataria, tranne quelle inderogabilmente per legge a carico della Committente (ad esempio IVA).

**Art. 12** - Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra la Stazione Appaltante e l’Appaltatore si considera competente il Foro di Milano.

Letto, confermato e sottoscritto.

Milano,

Per l’A.S.P. “GOLGI-REDAELLI”

Per la Ditta

Dott.ssa Cristina CALLERIO

A mente degli articoli 1341 e 1342, secondo comma, del Codice Civile, le Parti specificamente approvano i patti di cui agli articoli 5, 8, 9, 11 e 12 del presente contratto.

Letto, confermato e sottoscritto.

Per l'A.S.P. "GOLGI-REDAELLI"

Per la Ditta

Dott.ssa Cristina CALLERIO

.....