



**FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI  
PER LE AZIENDE PUBBLICHE DI SERVIZI ALLA PERSONA  
"OPERA PIA COIANIZ" DI TARENTO (UD) E  
"CASA DEGLI OPERAI VECCHI E INABILI AL LAVORO -  
MATTEO BRUNETTI" DI PALUZZA (UD)  
QUINQUENNIO 1 FEBBRAIO 2011 – 31 GENNAIO 2016**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

	Pagina
<b>PARTE PRIMA – DISCIPLINARE DI GARA</b>	2
<b>PARTE SECONDA – CAPITOLATO D'ONERI</b>	14
<b>PARTE TERZA - SCHEMA DI CONTRATTO</b>	24
<b>ALLEGATI:</b>	
<b>A) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER LA DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA</b>	31
<b>B) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA EX ART. 38 D. LGS 163/2006 E S.M.I. PER I SOGGETTI CON POTERE DI RAPPRESENTANZA LEGALE ED I DIRETTORI TECNICI</b>	38
<b>C) ACCETTAZIONE DELLE CLAUSOLE DELLO SCHEMA DI CONTRATTO</b>	40
<b>D) DICHIARAZIONE ATTESTANTE L'AVVALIMENTO</b>	41
<b>E) AVVALIMENTO - DICHIARAZIONI DELL'IMPRESA "AUSILIARIA"</b>	43
<b>F) DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI / CONSORZI</b>	46
<b>G) ELENCO GENERI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA CAMPIONARE</b>	49
<b>H) ELENCO GENERI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA NON CAMPIONARE</b>	51
<b>I) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI DI VITTO</b>	59
<b>L) FAC SIMILE DI OFFERTA ECONOMICA</b>	77

## **1) SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA**

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento tutti i soggetti indicati alle lettere da a) a f) dell'articolo 34 del D.Lgs. 163/2006 con le limitazioni di cui al comma 2) e agli artt. 35 e 36, in possesso della **capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale** corrispondente a:

- a) aver realizzato per forniture analoghe intese come forniture globali di generi alimentari in strutture sanitarie per anziani o strutture ospedaliere pubbliche o private nel triennio 2007-2009 un importo non inferiore a € 2.000.000,00;**
- b) aver realizzato un fatturato globale d'impresa nel triennio 2007 – 2009 di € 3.000.000,00;**
- c) essersi dotato di un sistema di autocontrollo della filiera produttiva di cui al Decreto Legislativo 193/2007 ed ai Regolamenti Ce 852-853-854/2004, sia a livello di produzione/stoccaggio che di trasporto;**
- d) rispettare gli obblighi in materia di tracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002;**
- e) possedere una solidità economica e finanziaria attestata da idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno due istituti di credito.**

Possono stipulare il contratto anche i fornitori raggruppati o che intendono appositamente e temporaneamente raggrupparsi in raggruppamenti e consorzi ordinari di tipo orizzontale, attenendosi ai dettami dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006. In questo caso dovranno essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici raggruppati o consorziati.

Nei casi di raggruppamento i requisiti legati al fatturato e all'importo dei servizi analoghi saranno soddisfatti quando l'impresa capogruppo dimostrerà un fatturato in servizi analoghi almeno pari a € 1.200.000,00 (60%) e un fatturato generale almeno pari a € 1.800.000,00 (60%) e la somma dei fatturati generali e in servizi analoghi di tutto il raggruppamento sarà comunque almeno pari ai requisiti richiesti per il concorrente singolo. Il requisito della solidità economica e finanziaria dovrà essere attestato da idonee dichiarazioni bancarie in numero di due per l'impresa capogruppo e di una per ciascuno dei mandanti.

Ai sensi dell'art. 36 del D. Lgs. 163/2006 il concorrente può partecipare alla procedura come **consorzio stabile** con facoltà di eseguire le prestazioni anche tramite affidamento ai consorziati, fatta salva la responsabilità solidale degli stessi nei confronti dell'Azienda appaltante. E' in ogni caso vietata la partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio stabile e dei consorziati nonché la partecipazione a più di un consorzio stabile.

In ogni caso i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e dovranno presentare la documentazione supplementare indicata al paragrafo 2 e contrassegnata dai punti 13) e 14).

Ai sensi dell'art. 49 del D. Lgs. 163/2006 il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, mediante l'istituto dell'**avalimento**, avvalendosi quindi dei requisiti posseduti da altro soggetto.

In ogni caso i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti di carattere generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 e dovranno presentare la documentazione supplementare indicata al paragrafo 2 e contrassegnata dai punti 9), 10), 11) e 12).

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

Il concorrente può avvalersi anche di più imprese ausiliarie, ai sensi dell'art. 49 co. 6 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i..

In relazione a ciascuna gara non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente salvo i casi particolari descritti al comma 9 dello stesso art. 49, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

E' ammesso il **subappalto** nel rispetto dei limiti e delle altre disposizioni di cui all'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. (la quota massima subappaltabile è pari al 30% dell'importo del contratto).

Se il concorrente intende subappaltare, dovrà indicare nella dichiarazione per l'ammissione alla gara (allegato A), le forniture che intende affidare in subappalto. L'assenza di qualunque indicazione rispetto al subappalto, costituisce a tutti gli effetti rinuncia ad avvalersi del subappalto il quale, pertanto, non potrà essere successivamente autorizzato.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'aggiudicatario che rimane unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione delle prestazioni subappaltate.

Per quanto attiene alla responsabilità dell'offerta nei confronti dell'Azienda, al divieto di partecipare contemporaneamente in più raggruppamenti o consorzi o in forma individuale se si è già partecipanti di un raggruppamento o consorzio, ai raggruppamenti non ancora costituiti, alla costituzione di raggruppamenti e al mandato, ai casi di fallimento di mandanti o mandatari, si farà riferimento alle disposizioni contenute all'art. 37 del D. Lgs. 163/2006.

Le disposizioni in materia di fallimento del mandante o del mandatario si applicheranno per analogia ad ogni altro caso di cessazione dell'attività.

## **2) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE**

**I concorrenti dovranno obbligatoriamente**, prima della formulazione dell'offerta, **aver visionato direttamente i locali** per prendere conoscenza di tutte le condizioni generali e particolari nelle quali la fornitura dovrà svolgersi, in modo che il prezzo offerto si possa intendere remunerativo tenuto conto di tutte le situazioni che possono influire sulla sua determinazione.

In seguito a tale sopralluogo, il Direttore generale dell'Azienda o un suo delegato rilascerà apposita certificazione di avvenuta presa visione che dovrà essere **allegata in originale all'offerta, a pena di esclusione dalla gara.**

I sopralluoghi dovranno essere concordati anticipatamente contattando il **Direttore dell'Area delle Funzioni Contabili e Alberghiere dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz"** (mail: [direttorefca@operapiacoianiz.it](mailto:direttorefca@operapiacoianiz.it) – tel.: 0432 780733 – 0432 780711).

Il numero di riferimento del servizio di cui al presente appalto è **CPV 15000000.**

Ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs. 163/2006, il servizio sarà assegnato alla ditta che avrà presentato **l'offerta economicamente più vantaggiosa** in base ai seguenti criteri:

* <b>Prezzo</b>	<b>punti 50</b>
* <b>Qualità dei generi alimentari sulla base delle campionature</b>	<b>punti 25</b>
* <b>Qualità dei generi alimentari sulla base delle descrizioni</b>	<b>punti 15</b>
* <b>Piano di gestione dei servizi complementari e di post-fornitura</b>	<b>punti 10</b>

**L'importo presunto a base di gara è di € 2.500.000,00 comprensivo dell'IVA.**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di revocare o annullare la gara, con provvedimento motivato, a proprio discrezionale ed insindacabile giudizio, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

**Ai sensi dell'art. 81, c. 3 del D. Lgs. 163/2006 l'Amministrazione non procederà all'aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti idonea in relazione all'oggetto del contratto.**

L'Amministrazione si riserva la facoltà di aggiudicare l'appalto anche in presenza di un'unica offerta valida, se – a suo insindacabile giudizio – sia ritenuta congrua e conveniente.

**Le modalità di partecipazione alla gara sottodescritte dovranno essere seguite in maniera esatta e completa, pena l'esclusione dalla procedura. Parimenti, la mancanza in capo al soggetto offerente dei requisiti previsti nel presente Disciplinare costituirà motivo di esclusione.**

Durante il periodo intercorrente tra la pubblicazione del bando e il 26 novembre 2010 – ore 12:30 (termine ultimo per inviare le richieste) sarà attivo un servizio di risposta ad eventuali richieste di chiarimenti inerenti al presente appalto a cura della Direzione generale alla pagina web <http://www.operapiacoianiz.it/faq.php>  
Per usufruire del servizio, i concorrenti dovranno inviare una mail all'indirizzo [segreteria@operapiacoianiz.it](mailto:segreteria@operapiacoianiz.it) specificando in maniera chiara quali punti del presente Capitolato Speciale d'Appalto sono risultati fonte di dubbio.

La risposta verrà data in forma pubblica alla pagina web sopraindicata. **Non verranno fornite pertanto risposte sulla base di richieste verbali o telefoniche, se non in merito a meri aspetti organizzativi del singolo concorrente, quali ad esempio la data e l'ora del sopralluogo.**

#### **A) DOCUMENTAZIONE DI GARA:**

Le imprese concorrenti dovranno far pervenire **entro e non oltre il termine perentorio del 2 dicembre 2010 alle ore 12:30** alla Direzione Generale dell'Opera Pia Coianiz via Pietro Coianiz n. 8, 33017 Tarcento (UD) **con libertà di mezzi, ma a rischio esclusivo del partecipante** un plico con le seguenti caratteristiche:

- a) idoneamente sigillato (con scotch o ceralacca) con modalità che escludano l'eventualità che il plico possa venir manomesso prima dell'apertura ufficiale in seduta pubblica;
- b) controfirmato sui lembi di chiusura dal legale rappresentante dell'impresa concorrente o in ogni caso dalla persona che, avendone il potere e la facoltà, ha sottoscritto l'offerta;
- c) recante la denominazione del concorrente, il suo indirizzo, il numero di telefono e fax, il numero di partita IVA
- d) recare la dicitura:

**"DOCUMENTAZIONE ED OFFERTA PER L'APPALTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016"**

Il plico dovrà contenere tre buste chiuse, sigillate e controfirmate con le stesse modalità del plico esterno recanti le diciture:

**BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE;**

**BUSTA 2 – ASPETTI TECNICI DELL'OFFERTA;**

**BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA.**

Il fatto che le buste non risultino chiuse, sigillate e controfirmate, non siano tre o che risulti impossibile identificare dall'esterno il loro contenuto perché prive delle diciture di cui sopra, sarà motivo di **immediata esclusione** dalla procedura.

Il recapito del plico contenente l'offerta e i documenti, **rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione nel termine stabilito.** Nessun rilievo avrà la data di spedizione del plico contenente l'offerta. Non si darà corso all'apertura del plico che risulti pervenuto oltre il termine fissato nel presente Disciplinare.

Le offerte recapitate non possono essere ritirate. Non sarà valida, inoltre, alcuna offerta pervenuta o presentata oltre il termine, anche se sostitutiva rispetto ad altre precedenti e non sarà consentita in sede di apertura delle buste la presentazione di alcuna offerta. E' ammesso invece l'invio entro i termini di scadenza del bando di una seconda offerta sostitutiva della prima.

La **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** conterrà:

1. **Istanza di ammissione e dichiarazione cumulativa**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato A)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa dal legale rappresentante della Società (o dal titolare dell'impresa individuale) **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità.** Il concorrente apporrà la propria intestazione sul modello, dichiarando quanto contenuto nello schema, barrando le parti che lo interessano e riportando nella tabella a fondo modulo i numeri dei punti che ha compilato. **La mancata sottoscrizione e/o l'inosservanza delle disposizioni del DPR 445/2000 costituiscono motivi di esclusione.**
2. **Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/2006**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato B)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa da ciascun legale rappresentante, direttore tecnico, procuratore **(solo nel caso che il procuratore abbia sottoscritto le dichiarazioni e/o l'offerta)** e comunque da ciascuno dei soggetti indicati dallo stesso art. 38 e richiamati nell'Allegato A, **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità. La mancata sottoscrizione e/o l'inosservanza delle disposizioni del DPR 445/2000 costituiscono motivi di esclusione.**
3. **Certificazione** di avvenuto sopralluogo **in originale** firmata dal Direttore generale dell'Azienda o da suo delegato, **pena l'esclusione** dalla gara.

4. **Copia del Capitolato Speciale d'Appalto sottoscritto in tutte le sue pagine** (non si richiede la firma autenticata) per la piena accettazione di tutte le clausole e condizioni in esso previste.
5. **Accettazione delle clausole vessatorie** indicate in calce al presente **Allegato C**).
6. **Garanzia costituita ai sensi dell'art. 75 del D. Lgs. 163/2006 per l'ammontare di € 50.000,00** o ridotta del 50% ai sensi del c. 7 dello stesso articolo, nel qual caso il concorrente dovrà allegare copia autenticata ai sensi dell'art. 18 cc. 2 e 3 del DPR 445/2000 della Certificazione Uni Cei Iso 9000.  
Il deposito cauzionale provvisorio sarà comunque infruttifero, **dovrà espressamente prevedere** la rinuncia al beneficio della preventiva escussione da parte del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, c. 12 del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, su semplice richiesta scritta della stazione appaltante.  
La garanzia a corredo dell'offerta deve avere validità, pari ad almeno 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la presentazione dell'offerta; deve altresì essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto, di cui all'articolo 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario;
7. **Idonee dichiarazioni bancarie** rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della legge 385/93 a dimostrazione della capacità economica e finanziaria del concorrente. In caso di raggruppamento temporaneo oltre alle due dichiarazioni bancarie riferite all'impresa mandataria, dovrà essere prodotta anche una dichiarazione bancaria riferita a ciascun mandante.
8. **Ricevuta in originale** comprovante il pagamento del contributo obbligatorio di € --,00, dovuto a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici secondo le modalità indicate nella deliberazione dell'Autorità del 15 febbraio 2010 ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito [www.avcp.it/](http://www.avcp.it/) Servizio Riscossione Contributi. **Codice identificativo gara: LOTTO CIG 0552782A20; NUMERO GARA 597484.**

Nel caso di raggruppamenti temporanei la documentazione di cui ai punti 1, 2 e 7 dovrà essere presentata dal mandatario e da ciascuno dei mandanti, mentre la restante documentazione sarà presentata dal solo mandatario. La garanzia in forma di fideiussione di cui al punto 6 è presentata dall'impresa capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo in nome e per conto di tutti i concorrenti, ma nel caso di A.T.I. costituenti, nella polizza stessa devono essere chiaramente indicati tutti i soggetti componenti il raggruppamento e dei quali viene garantito l'eventuale adempimento.

Nel caso in cui il concorrente intenda utilizzare l'istituto dell'**avvalimento**, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** dovranno essere inseriti - oltre alla documentazione di cui ai punti da 1 a 8 - anche le seguenti attestazioni:

9. **Dichiarazione del concorrente ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. 163/2006**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato D**) già predisposto dalla stazione appaltante, attestante l'**avvalimento** dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
10. **Dichiarazione** resa dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato E**) già predisposto dalla stazione appaltante, con cui quest'ultima 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; ed attestante che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata né si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 34, comma 2 con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
11. **Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/2006**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato B**) già predisposto dalla stazione appaltante, resa dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità**;
12. **Contratto in originale o copia autentica** in virtù del quale l'ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente o (in alternativa) in caso di avvilimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo dichiarazione sostitutiva resa dal rappresentante legale dell'impresa ausiliaria e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo da cui devono discendere gli obblighi previsti dall'art. 49 c. 5 del D. Lgs. 163/06.**

Nel caso in cui il concorrente sia un **consorzio o un raggruppamento temporaneo**, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** dovranno essere inseriti - oltre alla documentazione di cui ai punti da 1 a 8 - anche le seguenti attestazioni:

13. **Dichiarazione**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato F)** già predisposto dalla stazione appaltante, da cui risultino sotto forma di elenco **tutti gli operatori economici facenti parte del consorzio o del raggruppamento stesso** e in cui si indichino **i nominativi della/e impresa/e indicata/e quale/i esecutrice/i** resa dal rappresentante legale del consorzio e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità;**
14. **Dichiarazione attestante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 D. Lgs. 163/06**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato B)** già predisposto dalla stazione appaltante, resa dai rappresentanti legali e direttori tecnici della/e impresa/e indicata/e dal consorzio quale/i impresa/e esecutrice/i e dai mandanti del raggruppamento temporaneo come da dichiarazione di cui al punto 13 e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità.**

#### **Eventuale BUSTA A1.**

Solo i concorrenti che hanno **dichiarato nell'allegato A** di trovarsi in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del C.C. con altra impresa partecipante alla procedura di gara, dovranno inserire all'interno della busta A - contenente la documentazione - anche una separata busta chiusa – **la busta A1** - nella quale dovranno essere inseriti tutti i documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta e che quindi le offerte non sono imputabili ad un unico centro decisionale.

La S.A. valuterà la documentazione prodotta e la sua idoneità a provare l'autonomia nella formulazione dell'offerta. Nel caso in cui la S.A. accerti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale sulla base di univoci elementi procederà all'esclusione sia dell'impresa controllata che della controllante.

La commissione procederà alla verifica della documentazione presentata nella busta A1 e all'eventuale esclusione dopo l'apertura delle buste contenenti l'offerta economica.

**Tutta la documentazione sopradescritta dovrà comunque essere contenuta in un'unica busta.**

La **BUSTA 2 – ASPETTI TECNICI DELL'OFFERTA** conterrà:

1. **Relazione tecnica strutturata in modo da esplicitare le caratteristiche dei generi alimentari che si intendono fornire e il piano di gestione dei servizi complementari e di post fornitura** ai fini della **Valutazione dell'offerta tecnica**, che sarà effettuata con le modalità di cui alla lettera C del punto 3 del presente Disciplinare. E' data piena libertà al concorrente in merito alle forme di presentazione e redazione della relazione, ciononostante si rammenta che la produzione di notizie non richieste o poco pertinenti, come anche il dilungarsi su aspetti di poco conto inciderà negativamente sulla valutazione. Allo stesso modo verrà penalizzata la relazione all'interno della quale si riscontrino contraddizioni.

Si rammenta che l'utilizzo del logo dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" sulla documentazione d'offerta non è autorizzato e darà luogo immediatamente ad azioni di tutela del nome e dell'immagine.

La **BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA** conterrà:

1. **Offerta** redatta in lingua italiana **secondo lo schema dell'Allegato L)** su carta bollata, sottoscritta con firma leggibile e per esteso del rappresentante legale della Ditta. La firma non dovrà essere autenticata.

L'offerta dovrà essere espressa numericamente ed indicare il prezzo (in cifre ed in lettere) complessivamente offerto per la fornitura. In caso di contrasto tra le due indicazioni (cifre e lettere) prevarrà quella più vantaggiosa per l'amministrazione (art. 72 del R. D. 23.05.1924, n. 827).

L'importo dell'offerta relativo a "frutta, verdura fresca" sarà calcolato applicando sugli importi di spesa presunti iva compresa, tenuto conto delle tipologie dei prodotti di impiego corrente, **il ribasso percentuale di sconto sul prezzo prevalente riportato sul listino prezzi dell'Ortomercato di Milano riferito al giorno di consegna delle merci** che la ditta offerente intende praticare nel corso della fornitura.

L'offerta economica è soggetta all'imposta di bollo così come regolata dal D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 642 e successive modifiche. Attualmente la misura di bollo, per ogni foglio composto di 4 facciate contenenti nell'apposita marginatura, n. 25 righe di 77 caratteri ciascuna, è fissata in € 14,62.

L'evasione o la irregolare applicazione del bollo non costituiscono causa di esclusione dalla gara, ma semplicemente condizione fiscale, che verrà sanata mediante l'invio, ai sensi di quanto previsto dagli artt. 19 e 31 del d.P.R. n. 642/1972, degli atti carenti di bollo all'Ufficio del Registro che provvederà alla regolarizzazione mediante annotazione.

Al prezzo complessivamente offerto dovranno essere aggiunti gli **oneri di sicurezza connessi a rischi di interferenze**, di cui all'art. 86, comma 3-bis del D. Lgs. 163/2006 e s.i.i., già stimati dalla stazione appaltante in complessivi € 20.000,00.

**L'offerta presentata dai concorrenti si considera vincolante per i partecipanti per il periodo di 180 (centottanta) giorni decorrenti dalla scadenza fissata per la ricezione delle offerte.**

**Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari non ancora costituiti l'offerta economica, pena l'esclusione, dovrà essere sottoscritta dai rappresentanti legali di tutti gli operatori economici che andranno a costituire il raggruppamento o il consorzio;** in caso di ATI già costituita sarà sufficiente la firma del legale rappresentante della ditta capogruppo dell'ATI.

## **B) CAMPIONATURA DI GARA:**

**Entro e non oltre il medesimo termine perentorio del 2 dicembre 2010, ore 12:30,** le imprese concorrenti dovranno far pervenire inoltre alla Direzione Generale dell'Opera Pia Coianiz via Pietro Coianiz n. 8, 33017 Tarcento (UD) **con libertà di mezzi, ma a rischio esclusivo del partecipante, un collo contenente la campionatura,** recante all'esterno la seguente scritta:

**"CAMPIONI PER L'APPALTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016"**

che dovrà contenere un campione di tutti i prodotti elencati nell'Allegato G, confezionati in modo che siano osservate le seguenti condizioni:

- ⇒ **su ciascun campione deve essere riportata la descrizione del genere di vitto e il numero corrispondente, desunto dall'allegato G;**
- ⇒ **per ciascun genere deve essere inviato un unico campione (confezione minima);**
- ⇒ **le campionature dovranno essere presentate in confezione intera, in pezzo unico se trattasi di confezioni composte da più unità.**

La Commissione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di richiedere un supplemento di campionatura, di uno o più prodotti, nel caso la medesima si renda necessaria per approfondimenti di natura tecnica.

**La campionatura s'intende ceduta a titolo gratuito.**

**L'Azienda si doterà di documentazione descrittiva e fotografica delle campionature che, nel caso della ditta aggiudicataria verrà controfirmata dal rappresentante legale della stessa, a prova della qualità e delle caratteristiche offerte, le quali dovranno strettamente corrispondere per tutta la durata della fornitura a quelle dei campioni presentati.**

Non saranno accettate offerte che non rispettino le indicazioni, le precisazioni e le modalità per la formulazione prevista dal Capitolato d'oneri, ovvero risultino equivoche, difformi dalla richiesta e condizionate ad altre clausole.

## **3) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE**

### **A - Ammissione**

I concorrenti verranno convocati via fax o pec per la seduta pubblica di ammissione delle offerte.

La Commissione di gara - nominata con Determinazione del Direttore Generale di data successiva alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte - nel corso della seduta verifica la correttezza formale dei plichi pervenuti e delle buste in esse contenute (sigillatura, controfirme, presenza di tutte le buste e termini di arrivo).

**Durante le sedute pubbliche è consentita la partecipazione a chiunque, ma solo i legali rappresentanti dei concorrenti o i loro delegati con atto scritto avranno titolo a rilasciare dichiarazioni a verbale.**

Provvede quindi all'apertura delle buste 1 – Documentazione e procede a verificare la correttezza formale della documentazione presentata dai concorrenti ed eventuali incompatibilità soggettive degli stessi.

Al termine delle operazioni sopra riportate, sempre in seduta pubblica, avrà luogo il sorteggio dei concorrenti (in numero pari al 10 % dei concorrenti che hanno presentato istanza arrotondato all'unità superiore) da assoggettare ai controlli di cui alla successiva lettera B).

**In questa sede, la Commissione adotterà provvedimenti di esclusione tassativamente ed esclusivamente nei casi sottoelencati:**

- offerta pervenuta in ritardo rispetto al termine;
- busta esterna non sigillata con scotch o ceralacca, o non controfirmata, o entrambe;
- buste interne non in numero di tre;
- buste interne non sigillate con scotch o ceralacca, o non controfirmate, o entrambe;
- buste interne che non riportino indicazioni idonee a far capire alla Commissione in quale di esse sia contenuta la documentazione, in quale gli aspetti tecnici dell'offerta e in quale l'offerta;
- mancanza di uno o più dei documenti elencati da 1. a 8. della busta contenente la documentazione, compresa la mancata presentazione dei documenti 1. 2. e 7. per tutti i concorrenti nel caso di raggruppamento;
- mancanza dei documenti da 9. a 12. per i soggetti che partecipano utilizzando l'istituto dell'avvalimento;
- mancanza dei documenti da 13. a 14. per i consorzi;
- mancanza del collo contenente la campionatura;
- istanza di ammissione di cui al punto 1. e certificazione di cui al punto 2. non sottoscritte o non autenticate (allegando copia del documento di identità);
- istanza riportante requisiti di capacità tecnica e/o finanziaria inferiore a quelli richiesti per la partecipazione alla gara;
- certificazione di cui al punto 3. non in originale (comprovata dal timbro tondo dell'Azienda impresso a inchiostro);
- referenze bancarie in numero inferiore a due;
- impresa consorziata, raggruppata o ausiliario - e per conseguenza relativo consorzio, raggruppamento, impresa che utilizza l'avvalimento - qualora si riscontri che i primi abbiano presentato altra offerta alla gara in qualsiasi altra forma.

Tutte le eventuali mancanze o imperfezioni non previste nell'elenco esaustivo di cui sopra sono da considerarsi sanabili. La Commissione renderà conto di tali mancanze al concorrente con precisa comunicazione inviata via fax o pec, cui il concorrente dovrà rispondere positivamente attraverso i medesimi mezzi, entro tre giorni lavorativi pena l'esclusione.

Nel corso della procedura e per verificare il permanere del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. ai fini dell'ammissione alla gara, la Stazione Appaltante consulterà, altresì, il Casellario Informatico presso l'Autorità per la Vigilanza sui Lavori, Servizi e Forniture, per individuare gli eventuali operatori economici nei cui confronti sussistano cause di esclusione.

L'esclusione dalla procedura di aggiudicazione verrà comunicata ai candidati esclusi entro 5 giorni dalla decisione, via fax o pec.

**B – Controlli ex art. 48 c. 1 del D. Lgs. n. 163/2006**

La Commissione procederà, prima di aprire le buste contenenti le offerte (tecnica ed economica), ai sensi dell'art. 48 c. 1 del D. Lgs 163/2006, a richiedere al 10% (arrotondato all'unità superiore) dei concorrenti offerenti di comprovare entro dieci giorni dalla data della richiesta il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnico-professionale richiesti nel disciplinare di gara, se tali requisiti non risultano comprovati dalla documentazione inviata dai concorrenti o comunque in possesso della Stazione Appaltante.

Pertanto i concorrenti a comprova di quanto dichiarato dovranno presentare:

- a) per gli importi dei servizi analoghi per almeno € 2.000.000,00: certificazione degli Enti pubblici o privati che hanno affidato il servizio, da cui risulti l'importo per il triennio indicato, la durata e la modalità di effettuazione del servizio che comprovi la vera e propria natura di servizio con coordinamento delle risorse e assunzione del rischio d'impresa;
- b) per il fatturato globale d'impresa di almeno € 3.000.000,00: estratto dei bilanci degli anni di riferimento evidenziando le parti relative alla dimostrazione del requisito;
- c) documentazione con cui si è data attuazione ad un sistema di autocontrollo della filiera produttiva di cui al Decreto Legislativo 193/2007 ed ai Regolamenti Ce 852-853-854/2004, sia a livello di produzione/stoccaggio che di trasporto, approvata dagli organi competenti in relazione all'organizzazione



della ditta concorrente;

- d) documentazione che attesti il rispetto degli obblighi in materia di tracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002, approvata dagli organi competenti in relazione all'organizzazione della ditta concorrente.

Nel caso vengano estratti concorrenti che si sono presentati alla gara come operatori raggruppati o consorziati, dovranno essere dimostrate con le stesse modalità indicate sopra le quote di possesso del requisito indicate da ciascun operatore nel proprio Allegato A).

**E' facoltà dei concorrenti di inserire la documentazione di cui sopra, a comprova del possesso dei requisiti, già nella busta A - " DOCUMENTAZIONE". Si raccomanda comunque ai concorrenti che intendano avvalersi dell'autocertificazione in sede di gara, nel loro esclusivo interesse, di procurarsi con celerità la documentazione atta a comprovare, nei modi sopra stabiliti, il possesso del requisito, in modo tale da poterla produrre nel termine assegnato, in caso di richiesta dell'Amministrazione.**

Tutta la documentazione probatoria dei requisiti deve essere prodotta in lingua italiana o accompagnata da traduzione in lingua italiana effettuata a cura e spese del concorrente.

Qualora il/i concorrente/i selezionato/i non fornisca/no la documentazione richiesta, ovvero la stessa non confermi le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione, la Stazione Appaltante procederà:

- all'esclusione dalla gara;
- all'escussione della cauzione provvisoria prestata;
- alla segnalazione del fatto all'Autorità competente.

### **C - Valutazione dell'offerta tecnica**

Dopo l'ammissione la Commissione si riunisce in seduta riservata per procedere alle valutazioni delle campionature e degli aspetti tecnici dell'offerta.

Durante questa seduta, la Commissione procede alla stesura di un documento nel quale siano esplicitate le modalità di valutazione che la Commissione seguirà per tutta la procedura.

Quindi esamina il contenuto dei colli contenenti la campionatura e delle Buste 2 – Aspetti tecnici dell'offerta e procede all'assegnazione dei punteggi.

Si riportano di seguito gli aspetti sui quali si incentrerà la valutazione della Commissione ed i relativi punteggi massimi.

Valutazione oggettiva più possibile approfondita della campionatura presentata	
<b>TOTALE QUALITÀ DEI GENERI ALIMENTARI SULLA BASE DELLE CAMPIONATURE</b>	<b>20</b>
Valutazione delle schede di ciascun genere di vitto (tipologia, indicazione produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile)	
<b>TOTALE QUALITÀ DEI GENERI ALIMENTARI SULLA BASE DELLE DESCRIZIONI</b>	<b>10</b>
Valutazione della proposta che il concorrente ha prodotto per gestire il quinquennio di appalto sotto il profilo dei servizi complementari che intende offrire, delle procedure interne di controllo e autocontrollo, di eventuali proposte migliorative o servizi aggiuntivi (il tutto ovviamente dovrà essere riferibile all'oggetto principale del contratto)	
<b>TOTALE PIANO DI GESTIONE DEI SERVIZI COMPLEMENTARI E DI POST-FORNITURA</b>	<b>10</b>
<b>TOTALE VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA</b>	<b>40</b>

**Si consiglia di evidenziare all'interno della Relazione tecnica in maniera organica e coerente i singoli aspetti sui quali andrà ad incentrarsi la valutazione, come sopra esposti, al fine di facilitare il lavoro della Commissione e di evitare penalizzazioni legate alla presenza di contraddizioni, elementi non significativi o descrizioni confusionali che non consentano una valutazione appropriata.**

Una volta attribuito il punteggio totale relativo alla qualità dei generi alimentari sulla base delle campionature, si procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo, attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio, il massimo punteggio attribuibile – pari a 25 - e, proporzionalmente,

punteggio inferiore alle Ditte che hanno conseguito un punteggio inferiore, mediante applicazione della formula che segue:

$$R = 25 \times R_i / R_{max}$$

R = Punteggio riparametrato

R<sub>i</sub> = Punteggio attribuito al concorrente

R<sub>max</sub> = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

Identica procedura sarà seguita per la qualità dei generi alimentari sulla base delle descrizioni (punteggio massimo 15), con la formula che segue:

$$S = 15 \times S_i / S_{max}$$

S = Punteggio riparametrato

S<sub>i</sub> = Punteggio attribuito al concorrente

S<sub>max</sub> = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

e per il Piano di gestione dei servizi complementari e di post-fornitura, (punteggio massimo 10), con la formula che segue:

$$T = 10 \times T_i / T_{max}$$

T = Punteggio riparametrato

T<sub>i</sub> = Punteggio attribuito al concorrente

T<sub>max</sub> = Punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

Nell'attribuzione dei punteggi per il prezzo e per la qualità, nonché nella "riparametrazione" del punteggio qualità, l'Amministrazione utilizzerà due cifre decimali dopo la virgola, arrotondando la seconda cifra decimale all'unità superiore se la terza è uguale o superiore a cinque.

Terminato l'esame la Commissione redige un "QUADRO RIEPILOGATIVO", dal quale risultano i punteggi assegnati ad ogni singolo concorrente.

**Le offerte che non avranno raggiunto un punteggio di qualità dei generi alimentari sulla base delle campionature pari a 15/25, a seguito della riparametrazione, verranno escluse dalla gara automaticamente.**

L'esclusione dalla procedura di aggiudicazione verrà comunicata ai candidati esclusi entro 5 giorni dalla decisione, via fax o pec.

#### **D - Lettura delle offerte e verifica delle offerte anormalmente basse**

La Commissione di gara, dopo aver riconvocato via fax i concorrenti ammessi, procede in seduta pubblica alla comunicazione in merito ad **esclusioni dalla procedura** per:

- mancata certificazione del fatturato o dei servizi analoghi o delle referenze bancarie;
- mancata o insufficiente risposta alle richieste di sanare mancanze o imperfezioni evidenziate durante la prima seduta pubblica;
- reperimento all'interno delle buste "2 - Aspetti tecnici dell'offerta" di elementi idonei ad anticipare alla Commissione la conoscenza dei prezzi offerti.

Quindi passa alla lettura dei quadri riepilogativi di cui al punto precedente e, successivamente, all'apertura delle buste "3 - offerta economica" presentate.

Saranno cause di esclusione dalla procedura le seguenti circostanze rilevabili in seguito all'apertura delle buste 3:

- offerta non sottoscritta;
- offerta parziale o condizionata;
- offerta di raggruppamento o consorzio non costituito in cui manchi la sottoscrizione di uno dei componenti o l'indicazione del mandatario che andrà a stipulare il contratto.

Alla ditta che avrà offerto l'importo complessivamente inferiore saranno attribuiti 50 punti e, alle altre ditte, punteggi proporzionalmente inferiori, in base alla seguente formula:

$$Y = 50 \times V_j / V_x$$

dove:

Y è il punteggio finale attribuito ad ogni ditta concorrente

Vx è il prezzo offerto dalle singole ditte concorrenti

Vj è il prezzo offerto dalla ditta che ha presentato l'importo economicamente più vantaggioso.

**I punteggi riparametrati relativi alla valutazione dell'offerta tecnica saranno sommati al punteggio prezzo al fine dell'individuazione della migliore offerta.**

La Commissione provvede ai sensi dell'art. 86 c. 2 del D. Lgs 163/06 ad individuare le eventuali offerte anormalmente basse.

La Commissione procederà alla verifica delle offerte eventualmente selezionate, ritenute anormalmente basse secondo i criteri ai sensi degli art. da 86 a 89 del D. Lgs 163/06, richiedendo – per iscritto ed assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni - i giustificativi relativi alle voci di prezzo e agli altri elementi di valutazione dell'offerta.

Ove l'esame delle giustificazioni prodotte non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, la commissione lo comunica al concorrente e lo invita a fornire - entro un termine non inferiore a 5 giorni dalla data di ricevimento della richiesta - i necessari ulteriori chiarimenti e giustificazioni in ordine alla congruità dell'offerta e su tali elementi procede ad una valutazione conclusiva.

Nel caso la valutazione non porti a considerare non anomala l'offerta, la commissione convoca l'offerente - con un anticipo non inferiore a 3 gg.- per procedere ad un contraddittorio orale.

Al termine del contraddittorio (o se la ditta non si presenta), la Commissione provvede ad escludere l'offerta nel caso in cui i giustificativi non siano ancora ritenuti accettabili e procede alla formulazione di una nuova graduatoria; nel caso siano invece accettati i giustificativi dichiara non anomala l'offerta e procede all'aggiudicazione provvisoria dell'appalto.

**E – Aggiudicazione provvisoria, controlli, aggiudicazione definitiva e stipula del contratto**

Tutte le operazioni di gara saranno verbalizzate ai sensi dell'art. 78 del D. Lgs. 12.04.2006 n. 163.

La Commissione dispone l'aggiudicazione provvisoria dell'appalto a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, risultante dalla somma aritmetica dei punti ottenuti nell'offerta tecnica e di quelli ottenuti nell'offerta economica.

In caso di parità di punteggio fra i concorrenti aggiudicatari la fornitura verrà aggiudicata provvisoriamente al concorrente che avrà riportato il maggior punteggio di valutazione dell'offerta tecnica.

Ai sensi del combinato disposto dagli art. 11 e 12 del D. Lgs n. 163/2006 si precisa che l'aggiudicazione provvisoria, così come risultante dal verbale di gara è subordinata ai seguenti accertamenti di legge.

La stazione appaltante, ai sensi degli art. 11 c. 8 e l'art. 48 c. 2 del D.Lgs 163/06, dopo l'aggiudicazione provvisoria inviterà la ditta aggiudicataria ed il concorrente che lo segue in graduatoria – qualora gli stessi non siano compresi fra i concorrenti sorteggiati di cui al Punto B del presente Disciplinare - a presentare, entro 10 giorni dalla data di ricezione della comunicazione, pena la decadenza dell'aggiudicazione, tutta la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale richiesti negli atti di gara ed esposti nelle dichiarazioni sostitutive fatte in sede di gara, ed in presenza di associazione temporanea di imprese, anche quella di tutte le imprese comprese nell'associazione.

La Commissione procederà inoltre ad effettuare i controlli di cui all'art. 71 del D.P.R. 445/2000 sulla veridicità di quanto espresso nelle dichiarazioni sostitutive di cui agli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 rese in sede di gara.

Nel caso che le verifiche di cui sopra non diano esito positivo, la stazione appaltante procede (oltre che all'incameramento della cauzione provvisoria e agli altri adempimenti previsti dalla normativa) ad individuare nuovi aggiudicatari provvisori oppure a dichiarare l'impossibilità di aggiudicare il servizio alla luce degli elementi economici desumibili dalla nuova eventuale aggiudicazione.

Al termine di tutte queste operazioni, la Commissione trasmette i verbali dell'intera procedura di aggiudicazione al Direttore Generale il quale dispone con propria determinazione l'aggiudicazione definitiva. In ogni caso, trascorsi 30 giorni dalla aggiudicazione provvisoria, in assenza di provvedimenti negativi o sospensivi, detta aggiudicazione si intende approvata. In questo caso l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo dopo la puntuale verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale, sull'aggiudicatario e sul concorrente che segue in graduatoria.

L'aggiudicazione definitiva verrà comunicata a tutte le ditte partecipanti alla gara entro 5 giorni, via posta

elettronica certificata. I concorrenti che non si trovino in possesso di indirizzo di posta elettronica certificata potranno ricevere la comunicazione via fax autorizzando l'amministrazione ad agire in tal senso tramite apposita dichiarazione contenuta nell'Istanza di partecipazione (Allegato A).

L'aggiudicazione in sede di gara è immediatamente impegnativa per l'impresa, ciononostante essa non costituisce conclusione del contratto.

Il contratto sarà stipulato successivamente, solo dopo che siano trascorsi 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva (art. 11, commi 9 e 10 del D. Lgs. 163/06). Inoltre mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte dell'amministrazione, l'ente appaltante non assumerà verso di questi alcun obbligo, se non quando, a norma di legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

L'aggiudicatario deve sottoscrivere il contratto definitivo, ai sensi dell'art. 11 cc.9-10 del D. Lgs. 163/2010, non prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva, e non oltre sessanta giorni dall'aggiudicazione definitiva stessa. Il Direttore Generale dell'Azienda si riserva la facoltà di prorogare il succitato termine in caso di comprovata necessità. Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipulasse l'atto nel termine testè individuato, si procederà con apposita determinazione del Direttore Generale alla dichiarazione di decadenza dall'appalto ed all'aggiudicazione alle ditte che immediatamente seguono nella graduatoria finale la ditta aggiudicataria.

La mancata costituzione della garanzia definitiva, da parte dell'aggiudicatario, equivale alla rinuncia alla stipula del contratto, determinando così la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Opera Pia Coianiz, che aggiudicherà la fornitura al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia e avrà luogo previa altresì presentazione da parte dell'aggiudicatario della documentazione elencata nell'art. 13, lettere da a) a f) di cui alla Parte 2 – Capitolato d'onori.

L'Amministrazione appaltante provvederà inoltre ad acquisire d'ufficio, ai sensi dell'art. 16-bis c. 10 della Legge 28 gennaio 2009, n. 2, il Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) - riferito alla data di presentazione dell'offerta - a comprova del fatto che al momento della presentazione dell'offerta era in possesso di regolarità contributiva come da essa dichiarato.

**L'aggiudicatario sottoscriverà separatamente un contratto con l'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" per la fornitura dei prodotti e delle quantità riferita alla stessa e descritte nella prima parte dell'offerta economica, e un contratto con l'Azienda pubblica di servizi alla persona "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti", secondo lo schema riportato nella terza parte di questo Capitolato Speciale d'Appalto e denominata "Schema di contratto".**

Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione, fatta eccezione per il concorrente immediatamente successivo al primo nell'ordine di aggiudicazione, per il quale verrà svincolata immediatamente dopo la stipula del contratto con l'aggiudicatario.

La data di avvenuta stipulazione del contratto con l'aggiudicatario verrà comunicata tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni a tutti i concorrenti che hanno presentato offerte.

#### **F - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi dell'art. 13 del "Codice in materia di protezione dei dati personali" (Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196), si informano le Imprese concorrenti che il trattamento dei dati personali da essi forniti in sede di partecipazione alla procedura di gara o comunque acquisiti a tal fine dall'Azienda è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività relative all'aggiudicazione ed avverrà a cura delle persone preposte alla procedura di gara, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità e nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del Codice stesso. L'eventuale conferimento di tali dati a terzi si rende necessario per valutare i requisiti di partecipazione e il possesso dei titoli autodichiarati.

Ai partecipanti sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del citato Codice, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste all'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz", all'attenzione del Direttore Generale,

Il titolare del trattamento è l'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz".

### **1. DESCRIZIONE DELLA FORNITURA**

L'oggetto del contratto consiste nella fornitura globale di tutti i prodotti alimentari di cui agli allegati **G)** e **H)** necessari alla ristorazione degli ospiti delle due strutture sottodescritte per il quinquennio 1° febbraio 2011 – 31 gennaio 2016 mediante fornitura settimanale, bisettimanale e giornaliera dei prodotti necessari al confezionamento dei pasti, effettuata con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

L'Azienda pubblica di servizi alla persona "**Opera Pia Coianiz**" gestisce una Struttura ad utenza diversificata per anziani non autosufficienti ed autosufficienti ed una Residenza Sanitaria Assistenziale del Distretto Sanitario di Tarcento, con una potenzialità assistenziale complessiva di n. 234 posti-letto.

L'Azienda pubblica di servizi alla persona "**Casa degli Operai Vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti**" di Paluzza gestisce una Struttura ad utenza diversificata per anziani non autosufficienti ed autosufficienti con una potenzialità assistenziale complessiva di n. 130 posti-letto.

Entrambe le strutture sono aperte 365 giorni all'anno.

### **2. QUANTITÀ DELLA FORNITURA**

Le quantità dei prodotti da acquistare, dettagliatamente elencate negli allegati **G)** e **H)** sono state calcolate in via approssimativa, per cui potranno variare in più o in meno, anche sensibilmente, ad insindacabile giudizio delle Aziende, senza che ciò comporti variazione delle condizioni di aggiudicazione o costituisca titolo di pretesa alcuna da parte del fornitore.

La ditta avrà l'obbligo di eseguire la fornitura effettiva in base al reale fabbisogno delle Aziende come rappresentato nei singoli ordinativi e dovrà provvedere alla consegna di tutti i beni richiesti.

Le Aziende potranno richiedere altri prodotti simili, non inseriti nell'elenco, per i quali il prezzo verrà concordato preventivamente con la ditta aggiudicataria.

È facoltà delle Amministrazioni di provvedere ad acquisti liberi sul mercato di particolari partite di merce in deroga alle condizioni ed agli impegni contrattuali, in proporzione non superiore al 20% del previsto totale della fornitura.

### **3. CARATTERISTICHE GENERALI DELLA MERCE**

Tutta la fornitura deve essere eseguita secondo le migliori regole d'arte ed in conformità alle prescrizioni dettate dall'Amministrazione, in modo che risponda perfettamente a tutte le condizioni stabilite nel presente capitolato.

Tutti i prodotti alimentari forniti dovranno essere di prima qualità e corrispondere per caratteristiche, conservazione, confezionamento ed etichettatura alle caratteristiche merceologiche di cui all'allegato **I)** e a quanto previsto dalle leggi e regolamenti in vigore al momento della singola fornitura, nonché possedere tutti i requisiti necessari per una ottimale utilizzazione.

Inoltre occorre avere presente che:

- per i prodotti ortofrutticoli si dovranno fornire prodotti di I categoria, sani, senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari; dovranno essere, inoltre, freschi, puliti, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari, non prefioriti né germogliati, privi di umidità esteriore anormale, turgidi ed omogenei;
- per le carni fresche, i generi da fornire dovranno essere freschi, di prima qualità e le parti di scarto (tendini, ecc.) ridotte al minimo indispensabile. La carne dovrà provenire da animale giovane, di non oltre cinque mesi di vita, ingrassato nei giusti limiti, in modo che sia presente una modica quantità di grasso di copertura (esterno) ma con esclusione del grasso di infiltrazione muscolare. Essa dovrà, inoltre, essere di colore bianco/rosa e, prima della cottura, non dovrà risultare bagnata per fuoriuscita di "acqua libera". Dovrà avere almeno quattro giorni di frollatura in frigorifero, a 2/4° C. La carne tutta dovrà, comunque, pervenire confezionata sottovuoto, così come previsto dall'art. 3 del D.Lgs. n. 109/92 e in particolare dovrà essere dichiarata la qualità della carne di provenienza nazionale, la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'Azienda produttrice, la specie e il taglio.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti e a quanto previsto dal presente capitolato e dalla relativa scheda merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Il peso delle singole confezioni non deve superare quello consentito dalla movimentazione carichi.

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

(Esempio: scadenza 30 ottobre confezionamento 3 ottobre  
 $30 \text{ ottobre} - 3 \text{ ottobre} = 27 \text{ giorni} \times 80\% = 21,6 \text{ giorni} = 22 \text{ giorni}$ . Il prodotto può essere accettato fino al 8 ottobre ( $8 \text{ ottobre} + 22 \text{ giorni} = 30 \text{ ottobre}$ ).

Il fornitore non potrà essere ammesso a fare somministrazioni diverse da quelle convenute né pretendere alcun compenso o facilitazione sui pattuiti corrispettivi.

#### **4. ORDINAZIONE DELLE MERCI E ORARI DELLE CONSEGNE**

L'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" inoltrerà l'ordine della merce a firma del Capo Cuoco **settimanalmente** a mezzo telefax o altro mezzo (ad es. informatico) concordato tra le parti, senza alcun aggravio economico per l'Azienda.

Le consegne dei prodotti all'Opera Pia Coianiz dovranno essere effettuate **settimanalmente dalle ore 6.30 ed entro le ore 7.30**, con l'esclusione dei seguenti prodotti:

**pane, latte fresco e latticini:** consegna **giornaliera dalle ore 6.30 ed entro le ore 7.30;**

**frutta e verdura fresca:** consegna **bisettimanale dalle ore 6.30 ed entro le ore 7.30;**

con idonei mezzi abilitati al trasporto delle derrate alimentari presso i magazzini della cucina dell'Opera Pia Coianiz – via Pietro Coianiz, 8 - Tarcento (UD).

L'Azienda pubblica di servizi alla persona "Casa degli Operai Vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti" inoltrerà l'ordine della merce a firma del Capo Cuoco **settimanalmente** a mezzo telefax o altro mezzo (ad es. informatico) concordato tra le parti, senza alcun aggravio economico per l'Azienda. Potranno rendersi inoltre necessarie ulteriori ordinazioni di alcuni generi alimentari di prima necessità, ma solo in casi eccezionali e con carattere d'urgenza.

Le consegne dei prodotti alla Casa degli Operai Vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti - ordinati ai sensi dei commi 1 e 2 del presente articolo - necessari al confezionamento dei pasti, dovranno essere effettuate **settimanalmente dalle ore 7.30 ed entro le ore 10.30**, con l'esclusione dei seguenti prodotti:

**pane:** consegna **giornaliera dalle ore 7.30 ed entro le ore 10.30;**

con idonei mezzi abilitati al trasporto delle derrate alimentari presso i magazzini della cucina della Casa degli Operai Vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti – via Nazionale, 31 – Paluzza (UD).

#### **GLI ORARI INDICATI PER LE CONSEGNE DOVRANNO ESSERE ASSOLUTAMENTE RISPETTATI.**

Nel caso in cui **eccezionalmente** gli orari di consegna non potessero essere rispettati, dovrà esserne data immediata comunicazione telefonica alle Aziende.

**Potranno rendersi necessarie ulteriori ordinazioni di alcuni generi alimentari di prima necessità, ma solo in casi eccezionali e con carattere d'urgenza.**

#### **5. VARIAZIONI DELLA FORNITURA**

L'Azienda pubblica di servizi alla persona potrà avvalersi della facoltà di cui all'art. 57 comma 5 del Codice dei contratti pubblici, qualora ricorrano le condizioni indicate nella stessa disposizione, assegnando il completamento della fornitura, mediante procedura negoziata, al fornitore originario aggiudicatario.

La Ditta aggiudicataria dovrà assumere l'onere di fornire, ai prezzi di listino corrente, eventuali prodotti non menzionati nell'elenco allegato al capitolato e che siano richiesti dall'Amministrazione.

Qualora durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei prodotti da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione si riserva di accettare proposte alternative previa unanime valutazione favorevole del prodotto sostitutivo - per qualità e prezzo - da parte di una Commissione Tecnica composta:

- per la "Opera Pia Coianiz" : da
  - Direttore Sanitario;
  - Direttore d'Area delle Funzioni Contabili e Alberghiere;

- Capo Cuoco.
- per la "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro - Matteo Brunetti": da
  - Direttore dell'Area Amministrativa;
  - Capo Cuoco.

## **6. GESTIONE LOGISTICA A CARICO DELL'APPALTATORE**

Il fornitore dovrà assicurare l'idoneità dei mezzi di trasporto ad entrare nelle sedi indicate senza causare danni alle strutture, avendo preso conoscenza di eventuali limitazioni in sede di sopralluogo.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le spese di imballo, trasporto, scarico a terra della merce nei magazzini delle Aziende, senza necessità di utilizzo di dipendenti e mezzi o attrezzature delle stesse.

Le confezioni dei beni oggetto della fornitura non dovranno superare i limiti di peso stabiliti dalle norme di sicurezza sul lavoro di cui D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche ed integrazioni.

Gli imballi devono corrispondere a criteri ergonomici ottimali ai fini di una migliore movimentazione manuale e rispettare le norme igienico sanitarie in vigore secondo la natura dei beni da consegnare.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire che lo stoccaggio, le operazioni di carico dei mezzi di trasporto, le spedizioni e le consegne dei prodotti siano eseguite in conformità alle norme igienico sanitarie vigenti per il settore alimentare, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004 e al DPR 327/80 e ss.mm.ii., nonché ad eventuali normative che dovessero essere emanate nel corso di svolgimento del contratto.

Dovrà inoltre essere rispettato il Manuale di corretta prassi igienica aziendale e quello di riferimento per il settore delle imprese di commercializzazione alimentare all'ingrosso.

Gli automezzi impiegati dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alle normative vigenti.

Per il trasporto di prodotti da conservare a temperatura controllata gli automezzi dovranno essere dotati di autorizzazione sanitaria e di idonee attrezzature frigorifere con monitoraggio costante e registrazione della temperatura.

Quest'ultima dovrà essere rilasciata al momento della consegna e dovrà coprire il periodo intercorrente tra il carico del mezzo presso il magazzino della Ditta e lo scarico presso le Aziende.

Le attrezzature messe a disposizione della ditta e utilizzate per le consegne dovranno essere maneggevoli, poco ingombranti, regolarmente manutentate, pulite e sanificate dalla Ditta. Le consegne si intendono comprensive di trasporto e di scarico all'interno delle Aziende, senza ausilio di personale delle stesse, il quale avrà il solo obbligo di presenziare alle stesse.

Eventuali imballi dovranno essere smaltiti a cura della Ditta.

Il personale addetto al trasporto e alla consegna delle derrate alimentari deve indossare idonee divise di lavoro e i dispositivi di protezione individuale previsti dalla vigente normativa.

## **7. CONTROLLI AL RICEVIMENTO E GESTIONE DELLA NON CONFORMITA'**

Il pane, i formaggi, la frutta, la verdura e le carni fresche dovranno essere fornite a peso netto. Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura e al peso richiesti. Eventuali eccedenze rispetto all'ordine e non autorizzate non saranno riconosciute e pertanto non pagate. Agli effetti della fatturazione sono validi i pesi che verranno riscontrati presso l'Unità Operativa Cucina dal personale addetto.

A tal ultimo proposito si evidenzia che il personale procederà alla pesatura al momento della consegna dei prodotti a peso e il fornitore che opera la consegna ha l'obbligo di assistervi.

Le consegne si intendono comprensive di trasporto e scarico a terra della merce nei pressi dei magazzini, senza l'ausilio di personale dell'Azienda, il quale avrà il solo obbligo di presenziare alle stesse.

Eventuali imballi dovranno essere smaltiti a cura della Ditta.

All'atto della consegna delle derrate e dei generi alimentari e dei prodotti vari dovrà essere rilasciata bolla di consegna specificante la quantità e la tipologia di quanto consegnato.

Gli incaricati del ritiro della merce e gli addetti dell'Unità Operativa Cucina eseguiranno a vista i dovuti controlli riguardo ai quantitativi e alla qualità delle derrate così come indicate nel presente capitolato potranno rifiutare quelle merci che non rispondono alle caratteristiche stabilite, che presentano condizioni di non conformità e così pure contestare immediatamente eventuali differenze di peso o di quantità.



Le condizioni di non conformità si distinguono in:

- A) **NON CONFORMITA' NON GRAVE**: non impongono necessariamente il rifiuto del prodotto ma lo declassa qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato; mancato rispetto della prescrizione di fornire prodotti con scadenza residua non inferiore all'80 % della validità totale, mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.
- B) **NON CONFORMITA' GRAVE**: impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo. La non idoneità dell'alimento compromette il profilo igienico-sanitario e organolettico. Le condizioni di non conformità grave degli alimenti corrispondono esemplificativamente a:
- presenza nelle derrate e nei generi alimentari consegnati di corpi estranei, insetti, ecc...;
  - consegna di derrate e di generi alimentari visivamente alterati o con odori palesemente anomali;
  - consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine di conservazione e/o data di scadenza;
  - consegna di prodotti in confezioni originali non integre;

Procedura nei casi di non conformità:

Se a seguito di verifica effettuata dal responsabile di cucina si rilevasse una "non conformità" delle derrate e dei prodotti pervenuti, egli potrà:

- non prendere in consegna tali prodotti, dichiarandoli immediatamente non conformi;
- ovvero, in caso di verifica successiva alla consegna, provvedere ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione della Ditta per l'eventuale ritiro, riservandosi comunque l'Azienda la facoltà di trattenerne un campione per l'eventuale sottoposizione ad analisi;
- in caso di "non conformità non grave" il Responsabile di cucina procederà ad informare immediatamente l'Amministrazione, che provvederà a contattare il responsabile della Ditta designato per la fornitura, invitandolo a provvedere all'attuazione delle misure necessarie atte a consentire al responsabile di cucina la preparazione dei pasti. La Ditta dovrà tempestivamente provvedere a propria cura e spese alla sostituzione della merce ritenuta non conforme con merce conforme, ovvero alla consegna della merce non pervenuta o rifiutata o di quella mancante rispetto alla quantità ordinata. Se ciò non venisse rispettato, e la medesima infrazione si sia ripetuta per tre volte nel corso del contratto, l'Azienda procederà al successivo invio di una contestazione scritta (anche a mezzo fax o posta elettronica), finalizzata all'applicazione della penalità sottoindicata.
- in caso il responsabile di cucina rilevasse una "non conformità grave" delle derrate pervenute, si procederà immediatamente all'invio di una contestazione scritta (anche a mezzo fax o posta elettronica) al fornitore, nella quale saranno elencati i prodotti contestati, il loro numero e la motivazione del rifiuto, invitando il responsabile della Ditta a provvedere, entro 48 ore, al ritiro delle merci contestate ed alla contestuale sostituzione o integrazione delle stesse; nella medesima contestazione verrà altresì anticipata l'applicazione della penalità sottoindicata.

**Nel caso una o più partite di merci vengano immediatamente dichiarate, per qualsiasi motivo, "non conformi", il personale addetto al trasporto e consegna dovrà provvedere al ritiro immediato, senza obiezioni, di tutta la merce o delle quantità contestate.**

**La contestazione di:**

- **non conformità grave;**
- **non conformità non grave**, quando uno stesso tipo di non conformità non grave sia reiterato per almeno **tre volte;**

**comporterà l'irrogazione di una penale unica di € 200,00, qualora non si pervenga alla rimozione della non conformità stessa in tempo utile.**

**L'Amministrazione potrà altresì, a suo esclusivo giudizio, anche provvedere direttamente da altro fornitore alla fornitura dei prodotti contestati e rifiutati.** In questo caso il fornitore dovrà reintegrare all'Amministrazione, tanto la maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno causato.

**Nel caso in cui la Ditta non provvedesse in tempo utile a sostituire la merce non utilizzata e/o fornire la merce mancante o insufficiente,** l'Amministrazione, salva l'applicabilità delle penali previste, si avvarrà di un **altro fornitore** a totale carico dell'aggiudicatario (anche per importi superiori a quelli offerti dalla ditta in sede di gara) informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione telefonica (confermata via fax o posta elettronica).

L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per il degradamenti e/o deprezzamento e/o il deterioramento della merce difforme non ritirata dalla Ditta in tempo utile.

In ogni caso, il buon esito del controllo "a vista" non preclude all'Amministrazione la contestabilità della merce sotto il profilo qualitativo a seguito di controlli successivi o del consumo della stessa per la preparazione dei pasti destinati agli ospiti; in quest'ultimo caso sarà infatti ulteriormente misurato e documentato il livello qualitativo delle derrate alimentari.

## **8. REFERENTI DELL'APPALTO**

Nell'esecuzione delle forniture contemplate nel presente Capitolato, l'aggiudicatario ed il personale dallo stesso impiegato sono tenuti al rispetto delle direttive impartite dalle Aziende.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a identificare un Referente dell'appalto avente funzioni di coordinamento di tutte le operazioni e attività connesse alla fornitura nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione.

Tale incarico dovrà essere affidato ad una persona dotata di esperienza e qualifica professionale adeguate e che possieda buone competenze organizzative, designato dall'Impresa aggiudicataria, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Azienda entro quindici giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione comunicherà l'avvenuto affidamento della fornitura.

Il Referente fungerà da interlocutore primario con l'Azienda e dovrà essere abilitato ad assumere tutti i provvedimenti necessari, ordinari e straordinari, per il rispetto degli obblighi contemplati nel presente capitolato, compreso l'acquisto dei materiali e dei prodotti qualora la Ditta non rifornisca in tempo utile i magazzini.

Il Responsabile della fornitura deve essere facilmente reperibile dall'Amministrazione e dovrà garantire il corretto andamento delle forniture in stretto rapporto di collaborazione con il personale dell'Azienda addetto alla gestione del servizio.

A scelta della Ditta potrà essere nominato responsabile un unico soggetto per entrambi i contratti ovvero due soggetti diversi.

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto da parte dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" è il Direttore dell'Area delle Funzioni Contabili e Alberghiere - coadiuvato dal Capocuoco per gli aspetti relativi alla qualità delle merci.

Il Responsabile dell'esecuzione del contratto da parte dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro – Matteo Brunetti" è il Direttore dell'Area Amministrativa coadiuvato dal Capocuoco.

I vari responsabili avranno il compito di vigilare sull'operato della Ditta al fine di accertare il regolare adempimento degli obblighi contrattuali ed effettuare verifiche tecniche sulla rispondenza tra i risultati attesi previsti nel presente Capitolato ed i risultati conseguiti dalla Ditta.

## **9. VERIFICHE DI QUALITÀ IN CORSO DI CONTRATTO**

Oltre a quanto indicato all'art. 7, l'Azienda si riserva il diritto di effettuare durante tutta la durata del contratto opportune verifiche ed analisi tendenti ad accertare la buona qualità della fornitura assicurata alla Azienda, nonché l'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato, senza che l'impresa aggiudicataria possa eccepire eccezioni di sorta.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare si prevedono tre tipologie di controllo:

1. tecnico-ispettivo, svolto da personale dipendente o da soggetti all'uopo incaricati, riguardanti a titolo esemplificativo: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, il rispetto delle norme igieniche nel loro confezionamento, trasporto, consegna e il rispetto delle modalità complessive di disimpegno delle attività di competenza della Ditta dedotte dal Capitolato;
2. igienico-sanitario, relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'Impresa nel quadro delle sue autonome attività di vigilanza igienico-sanitaria;
3. sull'andamento complessivo della fornitura svolto da personale dipendente riguardo la conformità delle derrate consegnate.

Tali verifiche saranno effettuate su campioni di due o tre tipi di merci, salvo che le circostanze non lascino pensare che la qualità della fornitura sia spesso inferiore a quella dovuta.

L'Opera Pia Coianiz e la Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro potranno anche avvalersi della collaborazione dei competenti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" – Dipartimento di Prevenzione e dell'Azienda per i servizi sanitari alla persona n. 3 "Alto Friuli" per effettuare opportune verifiche ed analisi tendenti ad accertare la buona qualità delle merci fornite e la loro rispondenza alla campionatura presentata in sede di aggiudicazione. Queste analisi saranno a carico dell'appaltatore. Nel caso in cui tali verifiche di qualità evidenzino carenze che recano gravi pregiudizi alla qualità del servizio di ristorazione, le Aziende hanno facoltà di recedere dal contratto.

## **10. SISTEMA DI CONTROLLO DELL'AGGIUDICATARIO**

Nell'esecuzione della fornitura contemplata nel presente Capitolato, la ditta appaltatrice deve disporre di un sistema di autocontrollo tendente ad accertare periodicamente la qualità delle forniture che dovrà rendere conoscibile in sede di gara e sarà oggetto di opportuna valutazione come servizio post-fornitura.

Tutti i controlli indicati nel programma di autocontrollo dovranno essere effettuati dalla Ditta alle scadenze indicate, dovranno essere verificati con il responsabile del contratto da parte dell'Azienda, dovranno essere verbalizzati e le risultanze dovranno essere trasmesse ufficialmente alla Direzione generale con le cadenze previste dal sistema di autocontrollo stesso.

In ogni caso, la Ditta che risulterà fornitrice inoltre, dovrà consegnare alla Direzione Generale, n. 3 (tre) controlli analitici/anno da effettuare sulla merce fornita, eseguiti presso laboratori accreditati e con spese a proprio carico.

## **11. NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE IMPIEGATO DALLA DITTA AGGIUDICATRICE**

L'aggiudicatario ed i suoi subappaltatori dovranno assicurare l'espletamento delle prestazioni derivanti dal presente Capitolato avvalendosi di proprio personale - regolarmente assunto - e adibito nell'appalto in numero e qualifica necessari e adeguati per il corretto espletamento di tutte le prestazioni richieste.

Il personale impiegato dovrà essere in possesso di un adeguato livello di professionalità e di requisiti tecnici adeguati all'utilizzo.

L'appaltatore deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle normative sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre istruire i propri operatori affinché:

- comunichino immediatamente all'Amministrazione qualunque evento imprevisto dovesse accadere nell'espletamento dell'appalto;
- rispettino l'obbligo del divieto di fumo e del divieto di utilizzo di telefoni cellulari personali;
- provvedano alla consegna delle cose ritrovate;
- rispettino tutte le norme inerenti alla sicurezza;
- osservino il segreto su tutto quanto dovesse venire a loro conoscenza in occasione dell'attività espletata, e/o non divulgino fatti o notizie su circostanze concernenti l'organizzazione e l'andamento dei reparti e dei servizi, delle quali abbia avuto conoscenza durante l'espletamento della fornitura;

Il personale dovrà essere fornito, a cura e spese della ditta aggiudicataria, di:

- tessera/cartellino di riconoscimento, che – ai sensi dell'art. 18 c. 1 del D. LGS. 81/2008 - dovrà contenere: la fotografia, le generalità del lavoratore (nome e cognome), l'indicazione del datore di lavoro e la data di assunzione; in caso di subappalto, dovrà anche contenere la relativa autorizzazione.

## **12. OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE, CONTRIBUTIVE E RETRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI NAZIONALI DI LAVORO**

L'appaltatore deve, a sua cura e spese, provvedere alla completa osservanza delle vigenti disposizioni di legge e regolamenti con particolare riguardo alle normative sulla tutela della libertà e della dignità dei lavoratori.

L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei propri lavoratori – siano essi dipendenti o soci - condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro del settore di appartenenza, da eventuali accordi integrativi regionali, territoriali ed aziendali di riferimento

vigenti nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia durante tutto il periodo della validità del contratto. Il trattamento economico dei soci lavoratori delle Cooperative (anche per la parte differita) **non può essere inferiore a quello dei lavoratori dipendenti.**

Per gli accertamenti sulla regolare applicazione degli adempimenti retributivi e contributivi nei confronti del personale dipendente della ditta aggiudicataria impiegato nell'espletamento del servizio oggetto dell'appalto, l'Azienda si riserva di richiedere periodiche verifiche all'Ispettorato del Lavoro competente.

La ditta è altresì tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni nonché a provvedere, a propria cura e spese, ad ogni altro onere assicurativo, assistenziale e previdenziale per il personale addetto al servizio.

### **13. ONERI ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**

La ditta aggiudicataria è responsabile della condotta della fornitura nel rispetto delle norme di sicurezza ed in conformità alle prescrizioni del presente Capitolato d'Oneri e pertanto si adopera affinché le prestazioni qui previste si svolgano nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

Ad ulteriore precisazione di quanto già detto, si ribadisce che le prestazioni di cui al presente appalto, poste a totale carico dell'appaltatore che vi provvederà con propria organizzazione, personale ed esclusiva responsabilità e rischio contrattuale, sono:

- l'organizzazione e la gestione normativa del personale dipendente. In particolare, l'aggiudicatario dovrà assicurare le prestazioni inerenti la fornitura in appalto con proprio personale, regolarmente assunto ed avente i requisiti professionali e tecnici adeguati all'utilizzo, garantendo la continuità del servizio anche in caso di malattie, ferie, scioperi, agitazioni/vertenze sindacali o altre cause d'assenza;
- le spese comunque derivanti dal rispetto di tutte le norme antinfortunistiche vigenti o successivamente intervenute nella vigenza del contratto per l'incolumità del personale utilizzato (compresa la fornitura di tutte le attrezzature di lavoro e dispositivi di protezione individuale in conformità alle normative vigenti);
- l'onere relativo a tutti i materiali, alle attrezzature ed ai macchinari necessari per l'esecuzione del presente appalto, al mantenimento della costante efficienza dei carrelli e degli automezzi utilizzati per la consegna e movimentazione delle merci;
- l'acquisto, l'imballo, il trasporto e la consegna - franco destinazione - delle derrate alimentari con mezzi e personale adeguati, fino al magazzino dell' "Opera Pia Coianiz" e della "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro - Matteo Brunetti" ed ogni altro onere accessorio;
- l'attivazione dei sistemi di controllo e di verifica sulla qualità dell'organizzazione complessiva della fornitura; la messa a disposizione del responsabile della fornitura di cui all'art. 9; ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto, avuto riguardo del presente Capitolato e dell'offerta presentata;
- tutte le spese, imposte e tasse relative alla partecipazione alla gara di appalto per l'affidamento della fornitura;
- tutte le spese e imposte relative al contratto e derivanti dall'assunzione della fornitura, comprese le tasse di bollo, di registrazione, di copia e l'I.V.A. - ai sensi delle norme vigenti;

Nell'esecuzione della fornitura la Ditta si impegna:

- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari;
- alla fornitura di derrate e generi alimentari di prima qualità;
- al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente appalto;
- a garantire tutte le forniture del presente Capitolato, sempre e comunque, anche nei casi di sciopero del proprio personale, anche con servizi sostitutivi di emergenza che consentano la fornitura. **Nessun motivo, neppure eccezionale, costituirà giustificazione sufficiente dell'interruzione del servizio da parte della Ditta aggiudicataria.**

La ditta aggiudicataria, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, dovrà:

- a. provvedere alla costituzione della cauzione definitiva di cui all'art. 8 dello Schema di contratto;
- b. presentare la documentazione che verrà richiesta per adempiere a quanto contemplato dalla normativa antimafia;
- c. stipulare o comunque dimostrare di essere in possesso della polizza per responsabilità civile di cui all'art. 9 dello Schema di contratto, trasmettendone copia all'Amministrazione;

- d. comunicare all'Amministrazione il nome ed i recapiti del/dei responsabile/i della fornitura, referente/i per conto dell'aggiudicataria per l'attuazione del presente appalto;
- e. presentare ogni altra documentazione richiesta dall'Amministrazione appaltante;
- f. qualora l'aggiudicazione sia stata effettuata nei confronti di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito, il relativo mandato e la connessa procura dovranno essere presentati entro 10 giorni dall'aggiudicazione.

Prima della stipulazione del contratto, il contraente sarà inoltre tenuto ad adempiere all'obbligo di dichiarazione stabilito all'art. 17 della legge 68/1999 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili", ovvero a presentare apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme della presente legge.

#### **14. PIANO DELLE MISURE PER LA SICUREZZA FISICA DEI LAVORATORI**

Le prestazioni previste dal presente capitolato debbono svolgersi nel rispetto di tutte le norme vigenti in materia di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro.

La ditta aggiudicataria s'impegna:

- ad eseguire le forniture oggetto del presente appalto in condizione di sicurezza ottimale;
- ad osservare e far osservare ai propri lavoratori tutte le norme di legge e di prudenza;
- ad assumere di propria iniziativa tutti gli atti necessari a garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro;
- ad applicare la vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di legge.

E' fatto obbligo alla Ditta di assumere direttamente a proprio carico ogni responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro con speciale riferimento all'art. 26 del D. Lgs. 9.04.2008 n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro".

In particolare viene richiesto alla ditta appaltatrice di aver redatto il documento previsto dall' art. 17, c. 1, lett. a) del D. Lgs. 81/2008.

Si precisa che tutti i costi per gli adempimenti a ciò conseguenti sono da intendersi compresi nel corrispettivo previsto per l'esecuzione del servizio.

Sarà obbligo e piena responsabilità della ditta comunicare, all'atto della stipula del contratto, le nomine e quanto altro previsto dal D. Lgs. 81/08.

Resta inteso che, in caso di inadempienza agli obblighi di cui sopra, ogni più ampia responsabilità ricadrà sulla ditta che pertanto è tenuta alla rigorosa osservanza di tutta la normativa applicabile, nei confronti del personale, dipendente e non, utilizzato per la fornitura del sistema e dei servizi annessi.

#### **15. DANNI**

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'appaltatore dovrà istruire il proprio personale in modo da evitare danni di qualsiasi genere alle persone, rotture e danni a beni immobili o mobili per i quali la ditta risponderà direttamente.

La Ditta aggiudicataria sarà comunque ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse causato agli ospiti, ai beni mobili ed immobili di proprietà dell'Azienda, nonché a terzi o a cose di terzi, dal proprio personale o dai propri mezzi nel corso dell'espletamento dell'appalto ed in conseguenza dello stesso

Qualsiasi danno sarà addebitato alla ditta medesima che provvederà alla riparazione a proprie spese.

Qualora l'impresa, o chi per essa, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nell'atto di notifica, l'Azienda si intende autorizzata a procedere direttamente, a danno dell'impresa, trattenendo l'importo sul canone di prima scadenza.

A garanzia di quanto sopra ed ai sensi dell'art. 9 dello Schema di contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà dotarsi di un'adeguata copertura assicurativa per rischi derivanti da responsabilità civile del proprio personale verso terzi - ritenendo compresa fra i terzi anche l'Amministrazione, con riferimento all'appalto in questione - entro venti giorni dall'aggiudicazione, con un massimale non inferiore a 2.000.000,00 e validità per l'intera durata del contratto.

In alternativa alla specifica polizza di cui sopra la ditta aggiudicataria potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCVT già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate al comma precedente per quella

specifica e produrre una appendice alla polizza nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche le prestazioni oggetto di appalto, contenente la precisazione che non vi sono limiti al numero di sinistri, né limiti al massimale annuo per danni.

L'esistenza della polizza di cui ai commi precedenti non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia conforme all'originale della polizza assicurativa specifica o della appendice di polizza di cui ai commi precedenti dovrà essere consegnata all'Amministrazione prima della stipula del contratto e comunque prima dell'inizio delle operazioni di espletamento della fornitura, con riserva, in caso di ritardo ingiustificato e grave, di poter dar luogo a decadenza dell'affidamento con conseguente incameramento della cauzione provvisoria.

## 16. NORME CHE REGOLANO IL SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006 è concesso il subappalto secondo le seguenti prescrizioni e condizioni.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alla condizione preliminare che il concorrente, **all'atto dell'offerta**, abbia indicato i servizi/forniture o le parti di essi/e che intende subappaltare; l'omissione delle indicazioni sta a significare che il ricorso al subappalto è vietato e non può essere autorizzato.

Tale facoltà viene concessa entro il limite massimo del 30% dell'ammontare complessivo dell'intera fornitura, ma solo per quei generi di vitto che per la loro deteriorabilità devono essere consegnati tutti i giorni (pane e latte) o almeno tre volte per settimana (verdura, latticini), nonché per quelle forniture che devono necessariamente essere reperite sul mercato locale in quanto prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia.

Si dà facoltà alla ditta appaltatrice di consentire la consegna dei generi di vitto presso l' "Opera Pia Coianiz" o la "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro - Matteo Brunetti" direttamente da parte del sub-fornitore .

L'Assuntore che intende avvalersi del subappalto deve presentare alla Stazione Appaltante apposita ISTANZA, con allegata la seguente documentazione:

- a) *Dichiarazione*, redatta in carta semplice dal Titolare/Rappresentante dell'*Impresa subappaltatrice* e corredata dalla copia di un documento di identità del sottoscrittore, contenente l'autocertificazione di possesso:
  - dei requisiti di qualificazione prescritti dalla normativa in relazione alla prestazione subappaltata e dal Disciplinare di gara;
  - della sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'articolo 2359 del codice civile con l'impresa affidataria;
  - della regolarità con gli adempimenti contributivi e dell'assenza di violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi a pagamento di imposte e tasse;
  - posizione di iscrizione alla Sede ... INPS/INAIL;
  - della regolarità con le norme sul diritto dei disabili ai sensi dell'art. 17 L. 68/99;
  - dell'insussistenza di misure antimafia (divieti previsti dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575);
  - della regolarità con le norme in materia di sicurezza sul lavoro ai sensi del D. Lgs. 81/2008;
- b) Dichiarazione Allegato B), inerente i requisiti generali di cui all'art. 38 del D Lgs. 163/2006;
- c) schema del contratto di subappalto da stipulare con il subappaltatore, con allegato l'elenco dei prezzi unitari offerti dal subappaltatore, relativi alle prestazioni che si affidano in subappalto, o del ribasso percentuale offerto. Deve inoltre comunque contenere: una clausola che preveda la dichiarazione del subappaltatore di essere a conoscenza di tutti i documenti e le disposizioni che regolano il rapporto principale, con impegno del subappaltatore a rispettare, nell'esecuzione delle obbligazioni a suo carico, modalità e tempistica pattuite tra l'Azienda e la Ditta aggiudicataria; nonché una clausola circa il rispetto degli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010.

Ai sensi dell'art. 118 comma 2 del D. Lgs. 163/2006, la stazione appaltante provvede al rilascio dell'autorizzazione entro 30 giorni dalla relativa richiesta; tale termine può essere prorogato una sola volta, ove ricorrano giustificati motivi.

Trascorso tale termine senza che si sia provveduto, l'autorizzazione si intende concessa a tutti gli effetti qualora si siano verificate tutte le condizioni di legge per l'affidamento del subappalto.

Per i subappalti di importo inferiore al 2 % dell'importo delle prestazioni affidate o di importo inferiore a € 100.000,00, i termini per il rilascio dell'autorizzazione da parte della stazione appaltante sono ridotti della metà.

L'affidatario provvede al deposito del contratto di subappalto – in originale o in copia autenticata - presso la stazione appaltante almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni.

L'affidamento di lavori in subappalto o in cottimo comporta i seguenti obblighi:

- l'Assuntore deve praticare, per le prestazioni affidate in subappalto, gli stessi prezzi unitari risultanti dall'aggiudicazione definitiva ribassati in misura non superiore al 20 %;
- l'Assuntore è tenuto ad osservare integralmente il trattamento economico e normativo stabilito dai contratti collettivi nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni; è, altresì, responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte dei subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto;
- l'Assuntore e, per suo tramite, i subappaltatori, trasmettono alla stazione appaltante prima dell'inizio dei lavori la documentazione di avvenuta denuncia agli enti previdenziali, inclusa la Cassa edile, assicurativi e antinfortunistici, nonché copia del piano di sicurezza.

L'Assuntore è in ogni caso responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza dei suoi agenti od operai, compresi i subappaltatori, nonché della malafede nella fornitura dei dati o della frode nella somministrazione o nell'impiego dei materiali.

Il Committente non corrisponderà direttamente al subappaltatore o al cottimista l'importo dovuto per le prestazioni effettuate.

Ai sensi del comma 3 dell'art. 118 citato, l'Azienda corrisponderà i pagamenti direttamente al contraente, il quale avrà l'obbligo di trasmettere al Committente, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Qualora il fornitore non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore entro il predetto termine, l'Amministrazione sospende il successivo pagamento del Fornitore.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed oneri contrattuali del Fornitore, il quale resta in ogni caso l'unico e solo responsabile nei confronti del Committente della perfetta esecuzione delle prestazioni oggetto di appalto e subappalto, sollevando il Committente medesimo da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza dell'esecuzione di lavori subappaltati, ritenendo altresì indenne l'Amministrazione da qualsiasi pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore.

L'affidatario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Le presenti disposizioni si applicano anche ai raggruppamenti temporanei e alle società anche consortili, quando le imprese riunite o consorziate non intendono eseguire direttamente le prestazioni scorporabili, nonché alle associazioni in partecipazione quando l'associante non intende eseguire direttamente le prestazioni assunte in appalto.

Qualora il Responsabile del contratto dell'Azienda, a suo insindacabile giudizio, decide di ritenere il subappaltatore non più idoneo allo svolgimento dell'attività subappaltata o accerti inadempimenti dell'impresa affidataria in subappalto, né darà comunicazione scritta all'Assuntore. In tal caso l'Assuntore dovrà provvedere all'allontanamento immediato del subappaltatore, a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto e all'adozione di tutte le misure necessarie per lo svolgimento delle attività.

La risoluzione del subappalto non darà diritto all'Assuntore di pretendere indennizzi, risarcimenti di danni o di perdite, o la proroga dei tempi di esecuzione dei lavori e ogni conseguenza, in specie nel rapporto fra Assuntore e subappaltatore, sarà a carico dell'Assuntore stesso.

## PARTE TERZA – SCHEMA DI CONTRATTO

Come previsto alla lettera E del Disciplinare di gara, ciascuna delle due Aziende stipulerà un proprio contratto secondo lo schema sottoriportato

### ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO

Il presente contratto ha per oggetto la fornitura dei prodotti alimentari necessari al confezionamento interno dei pasti degli ospiti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona ..... – Struttura residenziale di accoglienza per anziani autosufficienti e non autosufficienti, effettuata con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari.

Il complesso delle prestazioni richieste all'appaltatore, è contenuto nel "Capitolato d'oneri" e negli Allegati G) – H) – I) del Capitolato Speciale d'Appalto, approvato con determinazione del Direttore Generale dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" 11.10.2010 n. 134, e sottoscritto dalla Ditta in sede di gara, in tutte le sue pagine per accettazione delle clausole essenziali e prescrizioni in esso previste.

E' esclusivo onere della ditta l'organizzazione dei mezzi necessari per l'appalto, l'esercizio del potere organizzativo e direttivo del personale impiegato, l'assunzione del rischio d'impresa.

L'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" – in qualità di Azienda capofila – ha provveduto all'affidamento della fornitura in esecuzione della determinazione del Direttore Generale 00.00.20xx n. e con l'osservanza delle norme contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto

### ARTICOLO 2 - DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà validità di anni 5 (cinque) a partire dal 1° febbraio 2011. **Non è previsto il rinnovo.**

Rimane peraltro in obbligo della Ditta stessa di proseguire nell'espletamento dei servizi appaltati, alle medesime condizioni contrattuali, per un ulteriore periodo di centoventi giorni oltre alla scadenza contrattuale, senza poter pretendere compensi od indennizzi oltre quelli spettanti in applicazione del presente Capitolato.

### ARTICOLO 3 – PREZZO DELLE FORNITURE

Il prezzo delle forniture è espresso nei seguenti termini, in base all'offerta presentata dalla ditta:

	Imponibile al pezzo/confezione	Iva	Prezzo
	€ ----,----	€ ----,----	€ ----,----
	€ ----,----	€ ----,----	€ ----,----
	€ ----,----	€ ----,----	€ ----,----
	€ ----,----	€ ----,----	€ ----,----
	€ ----,----	€ ----,----	€ ----,----
	€ ----,----	€ ----,----	€ ----,----

I prezzi sopra offerti si intendono fissi ed invariati per i primi dodici mesi del contratto.

Ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006 verrà riconosciuto unicamente l'adeguamento ISTAT a partire dal secondo anno del rapporto contrattuale e per gli anni successivi, dietro espressa richiesta scritta del fornitore e fatto salvo quanto rilevato nell'istruttoria condotta dal Responsabile dell'esecuzione del contratto nominato dall'Azienda. La revisione prezzi massima verrà effettuata moltiplicando l'indice generale di variazione ISTAT "Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati" su base annua, per il prezzo offerto in sede di gara. Per gli anni successivi al primo, si procederà a moltiplicare il coefficiente di variazione ISTAT per il prezzo determinato l'anno precedente. Si procederà in tale maniera fino al termine contrattuale. Per le forniture di frutta e verdura fresca resta inteso che il ribasso percentuale di sconto - sul prezzo prevalente riportato sul listino prezzi dell'Ortomercato di Milano riferito al giorno di consegna delle merci offerto in sede di gara - pari a ----% rimane fisso ed invariato per tutta la durata contrattuale.



#### **ARTICOLO 4 – ESECUZIONE DELLE FORNITURE - VARIANTI CONTRATTUALI**

Le forniture dovranno essere effettuate secondo i dettami previsti dal Capitolato d'oneri e dagli Allegati G) – H) – I).

Dovranno inoltre essere attuate e rispettate tutte le azioni cui il contraente si è obbligato nella "Relazione Tecnica" presentata a corredo dell'offerta.

*(Le proposte ed i servizi di particolare rilevanza verranno esplicitati in questo punto del contratto)*

L'Amministrazione, previo accordo con il contraente, si riserva la insindacabile facoltà di introdurre, in sede di esecuzione del contratto, variazioni quantitative in diminuzione o in aumento di tutte le prestazioni appaltate, con contestuale diminuzione o aumento del relativo corrispettivo e con l'obbligo dell'assuntore di adempiere a quanto risultante dalla diminuzione o aumento alle medesime condizioni del presente contratto. Inoltre, può prevedere, ove necessario, variazioni da apportare alle tipologie dei prodotti posti a base di gara. In questo caso il prezzo praticato viene concordato preventivamente tra le parti.

#### **ARTICOLO 5 - SUBAPPALTO**

Ai sensi dell'art. 16 del Capitolato d'oneri e dell'art. 118 del D. Lgs. 163/2006, è concessa la forma del subappalto per le seguenti forniture dichiarate dalla Ditta in sede di offerta:

*(qui saranno elencate le subforniture)*

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

Il subappaltatore rimarrà responsabile in solido con la Ditta ..... per la parte eseguita.

L'impresa subfornitore nell'ambito dell'appalto è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Qualora detta impresa non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto stipulato tra l'appaltatore ed il subfornitore si risolve di diritto ai sensi del comma 9 del medesimo art. 3.

#### **ARTICOLO 6 - FATTURAZIONE E LIQUIDAZIONE**

La ditta appaltatrice - sulla base dei documenti di accompagnamento relativi alle consegne periodiche e per i prezzi sopraindicati e definiti in sede di gara - procederà ogni fine mese all'emissione di un'unica fattura riepilogativa dei generi di vitto consegnati nel mese di riferimento.

Ai fini della fatturazione di frutta e verdura fresche saranno presi a riferimento, in ciascun mese, i prezzi del listino prezzi dell'Ortomercato di Milano del primo giorno feriale del mese.

Le fatture dovranno essere tempestivamente trasmesse all'Azienda ..... tramite servizio postale, ovvero potrà essere richiesta l'autorizzazione all'invio dei documenti fiscali tramite posta elettronica.

Il pagamento delle forniture – regolarmente consegnate, controllate ed accettate - verrà effettuato a mezzo mandato a 30 giorni data fattura fine mese.

Detti pagamenti saranno effettuati mediante mandati diretti emessi a nome della Ditta ed appoggiati sul conto corrente IBAN ....., così come previsto dall'art. 3 della L. 136/2010.

L'impresa si impegna a comunicare tempestivamente, a mezzo lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, le variazioni che si verificassero nelle modalità di pagamento e dichiara che, in difetto di tale comunicazione, esonera l'Azienda da ogni responsabilità per i pagamenti eseguiti.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora, per il mese in cui la fattura si riferisce, siano stati contestati addebiti ed inadempimenti alla Ditta; in tal caso la liquidazione avverrà entro e non oltre il 15° giorno dalla data di notifica della lettera di comunicazione delle decisioni adottate dall'Amministrazione appaltante, dopo aver sentito la Ditta aggiudicataria ai sensi del successivo art. 10.

In sede di liquidazione del fatturato verranno recuperate le spese sostenute per l'applicazione di eventuali penali per ritardata consegna.

In ogni caso, L'Amministrazione procederà all'emissione del mandato di pagamento delle spettanze, solo a seguito di apposita verifica, mediante acquisizione per via telematica del Documento Unico di Regolarità Contributiva (D.U.R.C.), della permanenza della regolarità contributiva ed assicurativa del contraente.

Qualora l'Amministrazione appaltante ritardi nei pagamenti previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto, non per motivi di contestazioni o di penali o quant'altro imputabile all'Impresa aggiudicataria, alle somme saranno aggiunti gli interessi bancari a titolo di mora.

***Nel caso in cui risulti aggiudicatario del Contratto un Raggruppamento Temporaneo di Imprese:***

*Ai sensi del comma 13 dell'art. 37 del D. Lgs. 163/2006, i concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento.*

*Se le forniture sono frazionabili in parti distinte, eseguibili autonomamente da ciascuna associata (come nel caso di ATI verticale), ogni impresa è tenuta a fatturare e registrare le operazioni relative all'esecuzione delle forniture di propria competenza. E' quindi possibile consentire la fattura separata solo nel caso in cui sia possibile evincere dall'atto costituito dell'ATI la divisibilità delle lavorazioni eseguite dalle singole consorziate, fermo restando che il pagamento complessivo va effettuato tramite la Capogruppo.*

*Resta comunque fermo che la S.A., in virtù del mandato speciale con rappresentanza dell'impresa mandataria, deve relazionarsi solo con questa, restando del tutto estranea ai rapporti intercorrenti tra i soggetti componenti il raggruppamento. Conseguentemente l'emissione del mandato di pagamento può essere effettuata esclusivamente nei confronti della capogruppo, essendo per legge l'unico soggetto legittimato a ricevere il pagamento con l'effetto di liberare la S.A., pur se in presenza di fatturazioni separate dei singoli associati.*

***Nel caso in cui risulti aggiudicatario del Contratto un Consorzio:***

*Nel caso di costituzione di Società consortile, la eventuale fatturazione unica emessa dalla Società suddetta deve essere accompagnata dall'impegno del legale rappresentante di provvedere alla ripartizione del corrispettivo tra le imprese riunite secondo le rispettive quote di partecipazione.*

**ARTICOLO 7 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI**

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

Dovrà pertanto trasmettere all'Azienda, entro sette giorni dall'accensione, una comunicazione di attivazione di un conto corrente dedicato alla gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto, con l'indicazione completa di: Banca/Poste Italiane spa, Agenzia/filiale, Codice IBAN, generalità codice fiscale delle persone delegate ad operare su detti conti.

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il presente contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo art. 3.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

**ARTICOLO 8 – DEPOSITO CAUZIONALE DEFINITIVO**

Il deposito cauzionale definitivo, infruttifero, arrotondato al migliaio superiore pari al 10% dell'ammontare del contratto d'appalto, viene costituito dalla Ditta aggiudicataria, a sua scelta, con le modalità di cui agli articoli 75 e 113 del D. Lgs. 163/2006.

*In caso di Rti/consorzi ordinari di concorrenti la polizza dovrà essere intestata alla Società capogruppo, in qualità di mandataria del raggruppamento/consorzio e dovranno essere espressamente indicate tutte le ditte facenti parte del Rti/consorzio ordinario.*

L'importo della cauzione definitiva, ai sensi dell'art. 40 comma 7 del D. Lgs. 163/2006 è ridotto del 50% per le imprese alle quali è stata rilasciata, da organismi accreditati – ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000 – la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema.

La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Azienda.

La cauzione definitiva garantisce tutti gli obblighi specifici assunti dalla ditta, resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e verrà restituita entro 90 giorni dalla liquidazione dell'ultima fattura legata al presente contratto, solo dopo che la Ditta abbia presentato all'Amministrazione appaltante una dichiarazione dalla quale risulti che la stessa è in regola con la previdenza in base alle vigenti disposizioni di legge.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo

di penale, fatti salvi i diritti delle parti.

## **ARTICOLO 9 – ASSICURAZIONE**

La Ditta è responsabile dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti e indiretti, che dovessero essere causati da parte dei propri dipendenti, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, di questi ultimi, all'Amministrazione, al suo personale, consulenti, nonché ai loro beni mobili e immobili, anche condotti in locazione, nonché a terzi.

A tal fine, la Ditta ha provveduto a stipulare polizza assicurativa con l'Istituto ..., con sede in .... (polizza n. del ) per un massimale pari a ..... (non inferiore a € 2.000.000,00 a copertura della responsabilità civile per danni cagionati dall'Impresa a terzi nonché per danni arrecati a cose, nel corso dell'esecuzione del contratto; per qualsivoglia danno, qualunque ne sia la natura e la causa.

L'Azienda vi è considerata terzo a tutti gli effetti.

La polizza è valida fino alla scadenza del contratto e, comunque, fino a dichiarazione liberatoria dell'Azienda che avverrà entro 30 giorni dal pagamento dell'ultima fattura.

In ogni caso, la Ditta assume in proprio ogni responsabilità, impegnandosi a tenere indenne l'Azienda, anche in sede giudiziale, per infortuni o danni subiti da persone, cose e locali, causati da fatti e/o atti ascrivibili all'Impresa medesima o al suo personale, in dipendenza dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del Contratto.

La Ditta inoltre esonera l'Azienda pubblica di servizi alla persona da ogni responsabilità per danni diretti e indiretti che le possano derivare da fatti dolosi o colposi di terzi.

## **ARTICOLO 10 - PENALITÀ**

Poiché le forniture contemplate sono da ritenersi di pubblica utilità, il contraente per nessuna ragione può sospenderle, effettuarle in maniera difforme a quanto stabilito, eseguirle in ritardo.

Nei casi previsti e disciplinati dall'art. 7 del Capitolato d'oneri, si darà corso all'addebito di una penale pari a € 200,00.

Nel caso venisse verificato il mancato rispetto delle norme contrattuali previste in questo Contratto e nei documenti che ne formano parte integrante, nell'Offerta Tecnica, per ogni altra difformità o violazione delle direttive impartite dall'Azienda, oppure per inottemperanze ai richiami scritti delle strutture addette ai controlli constatate in contraddittorio con il rappresentante della Ditta, verrà addebitata una penalità da un minimo di € 50,00 (euro cinquanta) ad un massimo di € 500,00 (euro cinquecento) per ogni violazione degli obblighi previsti dal Contratto, o per ogni caso di deficiente, tardiva od incompleta esecuzione del servizio, a seconda della gravità della stessa, restando impregiudicata ogni azione dell'Azienda per i danni subiti.

Le irregolarità e le inadempienze dovranno essere previamente contestate dall'Amministrazione mediante invio formale di lettera di contestazione a mezzo raccomandata A.R. o fax o pec, con l'imposizione di un termine non superiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione delle eventuali giustificazioni.

Le penalità e spese previste nel presente Contratto, saranno applicate in via amministrativa e automaticamente trattenute dall'Azienda sul pagamento della prima fattura mensile presentata dalla Ditta.

L'applicazione delle suddette penali non solleva l'Assuntore dalle responsabilità civili e penali che si è assunto con la stipulazione del contratto, né limita il diritto del Committente di pretendere il rispetto dei patti contrattuali, o di procedere d'ufficio all'esecuzione di tutto il servizio o di parte di esso, quando l'Assuntore, per negligenza e/o imprudenza e/o imperizia o per mancanza di rispetto ai patti contrattuali e agli obblighi relativi, ritardasse l'esecuzione del servizio o lo conducesse in modo da non assicurarne la sua perfetta ultimazione nei termini previsti oppure ne compromettesse la buona riuscita

Nel caso in cui la Ditta trascurasse gli adempimenti prescritti, l'Azienda potrà, senza formalità di sorta, risolvere il contratto a maggiori spese della Ditta stessa con diritto al risarcimento degli eventuali danni e ad incamerare la cauzione definitiva.

## **ARTICOLO 11 - ESECUZIONE D'UFFICIO**

In caso di mancata o parziale esecuzione, di ripetuta intempestività delle prestazioni oggetto del presente Contratto o di parte di essi, o di irregolarità nell'adempimento agli obblighi contrattuali, l'Amministrazione potrà provvedervi d'ufficio, con facoltà di chiamare altre Ditte, richiedendone i danni all'Impresa aggiudicataria e addebitando alla ditta inadempiente i relativi oneri ed i danni eventualmente derivati

all'Amministrazione.

L'esecuzione d'ufficio dovrà essere sempre preceduta da formale diffida da notificarsi con lettera raccomandata A.R., fax o PEC, di provvedere alle forniture non eseguiti entro il termine di 48 ore.

## **ARTICOLO 12 - CESSIONE DEL CONTRATTO – LIQUIDAZIONE, SCIOGLIMENTO, FALLIMENTO, CAMBIO RAGIONE SOCIALE DELL'APPALTATORE**

La ditta non potrà, sotto qualsiasi titolo, cedere in tutto o in parte il contratto, né farlo eseguire da altre persone, né col mezzo di procuratore se non in quanto ottenesse l'espresso assenso scritto dell'Amministrazione, la quale potrà concederlo o negarlo senza darne ragione, secondo le modalità previste dalle vigenti disposizioni legislative.

Nel caso di contravvenzione a tale divieto la cessione si intenderà come nulla e di nessun effetto nei rapporti con l'Azienda pubblica di servizi alla persona "....." salvo la facoltà di ritenere senz'altro risolto il contratto medesimo, con diritto di rifusione di ogni eventuale danno.

In caso di liquidazione o scioglimento della ditta aggiudicataria, nonché di cambiamento della ragione sociale, l'Amministrazione avrà diritto di pretendere la continuazione del contratto da parte della società in liquidazione quanto di pretendere la continuazione da parte dell'eventuale nuova ditta subentrante, fermo altresì restando la facoltà dell'Amministrazione di risolvere in tale ipotesi il contratto.

Nel caso di fallimento dell'Assuntore, se impresa singola, il contratto si intenderà risolto nel giorno successivo alla pubblicazione della sentenza dichiarativa di fallimento, o in ogni caso dalla data di conoscenza della stessa da parte del Committente. Sono fatte salve le ragioni e le azioni del Committente verso la massa fallimentare, anche per eventuali danni, con salvaguardia del deposito cauzionale.

In caso di fallimento nei raggruppamenti temporanei si applica l'art. 37 commi 18-19 del Dlgs. 163/2006.

## **ARTICOLO 13 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO**

Alla ditta non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non giusta causa o cause di forza maggiore.

Qualora la Ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Azienda, questi potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.

Verificandosi il caso di cui al precedente capoverso, verranno addebitate all'appaltatore le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

## **ARTICOLO 14 – RECESSO DAL CONTRATTO - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

Per la salvaguardia dell'Amministrazione appaltante e per giusti motivi, alla sola Amministrazione è riservata la facoltà di **recesso unilaterale** dal Contratto in qualunque momento durante l'arco di validità dello stesso, ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile.

L'eventuale disdetta sarà comunicata alla Ditta aggiudicataria a mezzo lettera raccomandata con un preavviso non inferiore a tre mesi.

Nel caso di recesso da parte dell'Amministrazione, il contraente ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, nel caso di ripetute e gravi inadempienze degli obblighi contrattuali e nello svolgimento del servizio oggetto del presente capitolato, ovvero di ritardo nello svolgimento dello stesso, oppure nel caso di evidente difformità in negativo tra il servizio descritto nel programma d'intervento ed il servizio in effetti prestato, l'Amministrazione ha facoltà di **risolvere** il contratto, previa diffida ad adempiere, secondo la normativa vigente, fatta salva l'azione del risarcimento dei danni e l'eventuale incremento della cauzione, oltre a quanto previsto specificatamente in altri articoli del presente contratto, qualora si verifichi una delle seguenti ipotesi:

1. quando l'appaltatore incorra in gravi o reiterate inadempienze agli obblighi assunti, non eliminate in seguito a diffida formale dell'Amministrazione;
2. qualora il contraente diffonda dati, notizie o documenti riservati dell'Amministrazione;

3. recidività nell'inosservanza delle specifiche tecniche dei generi alimentari e/o mancato rispetto della qualità dei prodotti forniti e/o consegne di prodotti difformi da quelli dichiarati ed accettati dall'Azienda;
4. recidività nella mancata consegna e/o inosservanza della frequenza delle consegne delle merci;
5. mancata implementazione del sistema di autocontrollo di cui all'articolo 10 del Capitolato d'onori;
6. inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei mezzi di trasporto;
7. arbitraria ed ingiustificata interruzione, sospensione, abbandono, mancata effettuazione totale o parziale del contratto affidato da parte della ditta aggiudicataria delle prestazioni oggetto del presente Capitolato, senza giustificato motivo e comunque non dipendente da causa di forza maggiore;
8. mancato rispetto della normativa sulla sicurezza e delle altre disposizioni di legge circa la prevenzione degli infortuni, l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto;
9. cessione del contratto o subappalto non autorizzato dall'Amministrazione;
10. in caso di rinvio a giudizio di un rappresentante legale del contraente per delitti relativi alla gestione d'impresa che per gravità e natura incidano sull'affidabilità dell'impresa stessa, o, che siano suscettibili di compromettere la sua immagine;
11. quando l'appaltatore incorra in grave o provata indegnità;
12. quando l'appaltatore ceda o faccia eseguire da altri il contratto aggiudicatogli;
13. per fallimento, concordato preventivo, amministrazione controllata e messa in liquidazione del contraente;
14. per motivi di interesse pubblico specificati nel relativo atto deliberativo che determina la risoluzione.

In tali casi l'Amministrazione pagherà all'appaltatore il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della risoluzione e sarà applicabile l'art. 1241 del Codice Civile sugli importi che le fossero dovuti dall'Amministrazione per somministrazioni o per qualsiasi causa.

La risoluzione darà diritto all'Amministrazione dell'Azienda di rivalersi su eventuali crediti della Ditta, nonché sul deposito cauzionale, e la ditta sarà tenuta alla reintegrazione delle spese e al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso di risoluzione giudiziale del contratto per inadempimento del contraente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di stipulare un nuovo contratto con il primo concorrente utile secondo la graduatoria elaborata, partendo dal secondo, alle condizioni economiche presentate da quest'ultimo in sede di offerta.

#### **ARTICOLO 15 – DOMICILIO**

La Ditta dovrà eleggere speciale domicilio presso l'Ufficio di Direzione generale dell'Azienda....., via ....., .....(città).

#### **ARTICOLO 16 - CONTROVERSIE**

La ditta non potrà sospendere né rifiutarsi di eseguire le disposizioni che verranno date dall'Azienda....., per effetto di contestazioni che dovessero sorgere fra le parti.

Qualsiasi azione giudiziaria viene dalle parti ritenuta improponibile e, se proposta, improcedibile qualora al momento dell'instaurazione del giudizio la ditta aggiudicataria fosse, anche in parte, inadempiente agli obblighi del contratto.

E' esclusa la competenza arbitrale.

In caso di insorgenza di controversia, la ditta sarà comunque tenuta a proseguire nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente contratto, senza poter in alcun modo sospendere o ritardare l'esecuzione delle forniture.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti in relazione alla interpretazione, esecuzione e risoluzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il Foro di Udine (per l'Opera Pia Coianiz) Tolmezzo (per la "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti").

#### **ARTICOLO 17 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI**

L'Azienda e l'Appaltatore si impegnano reciprocamente ad osservare la normativa a tutela dei dati personali, ai sensi del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, al fine di trattare lecitamente i dati personali di terzi il cui utilizzo sia necessario per l'esecuzione del presente contratto.

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003, ciascuna delle parti autorizza l'altra al trattamento dei propri dati, compresa la comunicazione a terzi, Quali Titolari del trattamento le Parti si danno reciprocamente atto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che le informazioni raccolte presso l'Interessato, per finalità e scopi annessi, connessi e conseguenti esclusivamente all'esecuzione dell'incarico regolamentato dal presente CONTRATTO, saranno trattate, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 11 del Codice, con mezzi automatizzati o manuali e concernono dati comuni il cui mancato conferimento importerebbe l'impossibilità di eseguire le prestazioni pattuite. Le informazioni non saranno diffuse né trasferite all'estero. La comunicazione avrà luogo esclusivamente per l'esecuzione degli obblighi di legge, nonché per finalità fiscali e contabili. Ognuna delle parti informa l'altra che potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 196/2003 tra cui quelli di cancellazione, di opposizione e di accesso, rivolgendosi direttamente presso i domicili eletti nel presente contratto.

## **ARTICOLO 18 – ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI**

Sono a completo carico della Ditta tutte le spese contrattuali e tutti gli oneri inerenti e conseguenti alla stipulazione e registrazione del presente atto, senza diritti di rivalsa nei confronti dell'Azienda.

La Ditta dichiara che le prestazioni previste dal presente contratto sono effettuate nell'esercizio dell'impresa e che trattasi di operazioni imponibili assoggettate all'imposta sul valore aggiunto, che è tenuto a versare con diritto di rivalsa, ai sensi del D.P.R. 26 ottobre 1972, n. 633 e successive modificazioni.

Per quanto riguarda tasse, imposte o contributi futuri, essi saranno a carico dell'Azienda o della Ditta secondo quanto stabilito dalla legge.

Le parti convengono di procedere alla registrazione del presente atto solo in caso d'uso. Comunque il relativo onere resterà a carico della Ditta.

## **ARTICOLO 19 – NORME DI RINVIO**

L'esecuzione dell'appalto è soggetta all'osservanza delle norme contenute nel presente contratto e nel "Capitolato d'Oneri".

L'Azienda e l'Appaltatore dichiarano di riconoscere quali parte integrante del presente Contratto anche se materialmente non allegati:

- il Capitolato Speciale d'Appalto, denominato «Fornitura globale di generi alimentari per le Aziende pubbliche di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" di Tarcento e "Casa degli operai vecchi e inabili al lavoro Matteo Brunetti" di Paluzza – quinquennio 1° febbraio 2011 - 31 gennaio 2016», approvato con determinazione del Direttore generale n. 134 del 11 ottobre 2010, e sottoscritto in sede di gara in tutte le sue pagine dalla Ditta per accettazione delle clausole essenziali e prescrizioni in esso previste;
- la Determinazione del Direttore Generale dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" n. \*\* del \*\* \*\*\*\*\* 20\*\* ".... – aggiudicazione definitiva";
- l'Accettazione delle clausole del Capitolato Speciale d'Appalto, tutta la Documentazione, l'Offerta Tecnica e l'Offerta Economica presentate dalla DITTA - riferimento ns. prot. \*\*.\*\*.2010 n. \*\*\*.

Per tutto quanto non sia in essi stabilito, si fa riferimento alle disposizioni del Codice Civile, della normativa vigente in materia di contratti, alle altre leggi comunitarie, statali e regionali, regolamenti, disposizioni e circolari governative, prefettizie, regionali, provinciali o comunali e di ogni altra autorità legalmente riconosciuta, che comunque abbiano attinenza con l'Appalto in oggetto, siano esse in vigore all'atto dell'offerta, siano esse emanate durante il corso del contratto.

## Allegato A)

(intestazione della ditta)

Spett.le  
Azienda pubblica di servizi alla persona  
"Opera Pia Coianiz" - Direzione Generale  
Via Pietro Coianiz n° 8  
33017 TARCENTO (UD)

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016.**

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER LA DOMANDA DI AMMISSIONE ALLA GARA

Io sottoscritto ..... nato a ..... il .....  
residente nel Comune di ..... Provincia ..... Stato .....  
Via/Piazza ....., nella mia qualità di (*barrare la casella che interessa*)

**Legale Rappresentante**

**Procuratore**, giusta procura generale/speciale in data..... a rogito del notaio  
..... rep. n..... che si allega in originale  
o in copia conforme,

dell’Impresa (denominazione e ragione sociale) .....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

con sede operativa nel Comune di ..... Provincia .....

Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

con richiesta di invio della corrispondenza presso **sede legale** ( ) **sede operativa** ( )

Codice fiscale ..... Partita IVA .....

Posizione INPS ..... Posizione INAIL .....

C.C.N.L. di riferimento applicato ai lavoratori dipendenti.....

Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....

Fax..... e-mail.....

### CONSAPEVOLE

- o del fatto che le dichiarazioni rese e sottoscritte nella presente domanda hanno valore di autocertificazione per essere prodotte in sostituzione della relativa certificazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, e che nel caso di falsità in atti o dichiarazioni mendaci, si è puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 del D.P.R. 445/2000) e che, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di talune delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 del D.P.R. 445/2000);
- o che quanto dichiarato potrà essere verificato dalla presente Stazione Appaltante sia a campione, ai sensi dell’art. 48 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., sia nel caso in cui, da parte della stessa Stazione, si

- ritengano sussistenti ragionevoli dubbi sulla veridicità del suo contenuto;
- che qualora dal controllo emerga la non veridicità di quanto dichiarato, la S.A. precederà all'esclusione della Impresa che rappresentano dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto alle Autorità competenti;

**CHIEDO**

**di poter partecipare alla procedura di affidamento in oggetto** con espresso riferimento all'Impresa che rappresento.

A tal fine, sotto la propria responsabilità

**DICHIARO**

ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 163/2006 e successive modifiche e integrazioni, di partecipare alla gara come:

A) impresa singola;

ovvero

B) capogruppo/mandatario di Associazione Temporanea di Imprese già costituita di cui all'art. 37 c. 1/2 del D. Lgs 163/2006, oltre che dalla richiedente, dalle seguenti altre imprese:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

*oppure* costituenda ai sensi dell'art. 37 c. 8 del D. Lgs 163/2006, oltre che dalla richiedente, dalle seguenti altre imprese:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

ovvero

C) mandante di una Associazione Temporanea di Imprese già costituita di cui all'art. art. 37 c. 1/2 del D. Lgs 163/2006, oltre che dalla richiedente, dalle seguenti altre imprese:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

**estremi dell'atto di costituzione** (mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata) .....

.....

*oppure* costituenda ai sensi dell'art. 37 c. 8 del D.lgs 163/06, oltre che dalla richiedente, dalle seguenti altre imprese:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			



ovvero

D) consorzio già costituito di cui all'art. 34 lettere b), c) ed e) e di partecipare per le seguenti ditte consorziate:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

**estremi dell'atto costitutivo** (notaio rogante, data, repertorio registrazione ecc...) .....

**altri eventuali atti modificativi e/o integrativi** che si sono succeduti nel tempo .....

### DICHIARO INOLTRE

1) che l'Impresa che rappresento è iscritta nel registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di ..... per il tipo di attività corrispondenti all'oggetto della gara, e al riguardo indico:

a) numero di repertorio economico-amministrativo o di iscrizione al Registro Ditte:.....

b) data di iscrizione:.....

c) i seguenti nominativi e le esatte generalità dei componenti attualmente in carica che possono legittimamente impegnare il concorrente nei confronti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" (legali rappresentanti, procuratori, tutti i soci di snc, tutti i soci accomandatari di sas, tutti i componenti del consiglio di amministrazione muniti di poteri di rappresentanza per le altre società, direttori tecnici, ecc):

	Cognome e nome	Nato a	il	Carica Ricoperta

*1 bis) (per le Imprese stabilite in uno Stato membro dell'Unione Europea diverso dall'Italia) che la ditta è iscritta (indicare il documento equipollente) nel .....*

2) che riguardo all'Impresa non sussistono le cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui all'art. 38 c. 1 ed, in particolare:

a) di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo; che non è in corso alcun procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

d) che non è stato violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della legge n. 55 del 1990;

e) che non sono state commesse gravi infrazioni accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;

f) che non è stata commessa grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, e che non è stato commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non sono state commesse violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono

stabiliti;

- h) che nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara non sono state rese false dichiarazioni in merito ai requisiti e alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio;
- i) che non sono state commesse violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;
- l) che, ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999, l'Impresa occupa attualmente un numero di dipendenti, computati ai sensi dell'articolo 4 della predetta legge, pari a \_\_\_\_\_ e quindi:
- (inferiore a 15 dipendenti) non è soggetta agli obblighi di cui alla predetta legge;
  - (pari o superiore a 15 dipendenti ed ha effettuato assunzioni dopo il 18 gennaio 2000, oppure pari o superiore a 35) è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili e ha ottemperato ai relativi obblighi;
- m) che non è stata applicata alcuna sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo n. 231/2001 o altra sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36-bis, comma 1, del D.L. 04.07.2006 n. 223 convertito con modificazioni nella Legge 04.08.2006 n. 248;
- m quater) che l'Impresa non si trova nelle condizioni di controllo indicate all'art. 2359 c.c. con altre imprese che richiedano di partecipare alla presente gara; OPPURE

*m quater.2) che l'Impresa si trova in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 c.c. con le seguenti imprese:*

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

*ma che l'offerta non è da imputarsi ad un centro decisionale comune con un'altra o più imprese tra le concorrenti al presente appalto, **essendo stata formulata autonomamente come dimostrato dai documenti utili a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta, inseriti nella separata busta chiusa A1 "Documentazione in merito a situazioni di controllo"** (art.38 co.1 m-quater e co.2 lett.b) del D. Lgs.163/06);*

comma 1 bis) che l'impresa, società o altro soggetto non è sottoposto a sequestro o confisca ai sensi dell'art. 12-sexies del decreto legge 8 giugno 1992, n. 306, convertito con modificazioni dalla legge 7 agosto 1992, n. 356, o della legge 31 maggio 1965, n. 575, ed affidata ad un custode o amministratore giudiziario o finanziario;

- 3) che nell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara, non ci sono stati soggetti cessati dalle cariche indicate al precedente punto 1) lett. c); OPPURE

*3-bis) che nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara di cui in oggetto, sono cessati dalle cariche indicate al precedente punto 1) lett. c) i seguenti soggetti:*

	Cognome e nome	Nato a	il	Carica Ricoperta	fino al

*e che, per quanto a mia piena e diretta conoscenza:*

- non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla sua/loro affidabilità morale e professionale;
- non vi è stata condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione ad un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18;

in alternativa o ad integrazione del punto 3-bis):

*che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:*

	<i>Cognome e nome</i>	<i>Nato a</i>	<i>il</i>	<i>Carica Ricoperta</i>	<i>fino al</i>

*è stata pronunciata sentenza definitiva di condanna passata in giudicato o è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. e che l'Impresa si è dissociata completamente dalla condotta penalmente sanzionata, adottando, i seguenti atti e misure adeguati al caso: .....*

.....  
.....

- e che è intervenuta la riabilitazione ai sensi dell'articolo 178 del codice di procedura penale;*
- e che è intervenuta l'estinzione del reato e dei suoi effetti ai sensi dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale;*

- 4) *che, ai sensi dell'art. 37 c. 7 del D. Lgs. 163/2006, l'Impresa non partecipa alla gara in più di un'associazione temporanea o consorzio di concorrenti, e neppure in forma individuale qualora partecipi alla gara in associazione o in consorzio;*
- 5) *di non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art.1-bis della legge 383/2001; OPPURE 5 bis) di essersi avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art.1 bis della legge 383/2001 e che tale periodo di emersione si è concluso;*
- 6) *di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel disciplinare di gara, ed in particolare nel capitolato speciale d'appalto e suoi allegati; di avere nel complesso preso conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla esecuzione della fornitura, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;*
- 7) *di aver prestato, nel triennio 2007, 2008 e 2009 forniture globali di generi alimentari in strutture sanitarie per anziani o strutture ospedaliere pubbliche o private, per un importo di almeno Euro 2.000.000,00 esclusa IVA;*  
*7 bis) nel caso di ATI, quale capogruppo di aver prestato, nel triennio 2007, 2008 e 2009 forniture globali di generi alimentari in strutture sanitarie per anziani o strutture ospedaliere pubbliche o private, per un importo di almeno Euro 1.200.000,00 esclusa IVA (la capogruppo dovrà comunque possedere il requisito per un importo pari al 60 %)*  
*7 ter) nel caso di ATI, quale mandante di aver prestato, nel triennio 2007, 2008 e 2009 forniture globali di generi alimentari in strutture sanitarie per anziani o strutture ospedaliere pubbliche o private, per un importo di almeno Euro ..... esclusa IVA (la somma di tutti i requisiti posseduti dalle imprese dell'ATI deve dare un risultato almeno pari all'importo richiesto esclusa Iva);*
- 8) *di aver conseguito nel triennio 2007, 2008 e 2009 un fatturato globale di impresa non inferiore ad Euro 3.000.000,00. esclusa IVA;*  
*8 bis) nel caso di ATI, quale capogruppo di aver conseguito nel triennio 2007, 2008 e 2009 un fatturato globale di impresa non inferiore ad Euro 1.800.000,00 esclusa IVA;*  
*8 ter) nel caso di ATI, quale mandante di aver conseguito nel triennio 2007, 2008 e 2009 un fatturato globale di impresa non inferiore ad Euro ..... esclusa IVA (la somma dei fatturati delle imprese componenti l'ATI deve essere almeno pari all'importo richiesto esclusa Iva);*

- 9) di disporre di un sistema di autocontrollo della filiera produttiva di cui al Decreto Legislativo 193/2007 ed ai Regolamenti Ce 852-853-854/2004, sia a livello di produzione/stoccaggio che di trasporto;
- 10) di rispettare gli obblighi in materia di tracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002;
- 11) che l'impresa è in possesso dell'idoneità tecnico professionale di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m. e che ha adempiuto agli obblighi derivanti dal Decreto stesso, impegnandosi a produrre, a richiesta della S.A., la documentazione comprovante il rispetto degli adempimenti di cui al predetto decreto;
- 12) che l'Impresa è in possesso della regolarità contributiva e non ha commesso violazioni definitivamente accertate rispetto agli obblighi relativi a pagamento di imposte e tasse;
- 13) che l'Impresa si impegna ad applicare, a favore dei lavoratori dipendenti (*e, se cooperative aggiungere: nei confronti dei soci lavoratori*) condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro della categoria e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali dei lavoratori maggiormente rappresentativi;
- 14) che l'Impresa si impegna inoltre, a rispettare le norme e le leggi risultanti da atti ufficiali del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale e loro uffici decentrati, così da assicurare ai lavoratori impiegati nonché ai soci, il trattamento economico e contributivo minimo previsto. Si impegna, inoltre, a garantire che il personale che opera è in regola con la vigente normativa in materia di prevenzioni infortuni, igiene sul lavoro ed assicurazioni contro gli infortuni;
- 15) che, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 118, comma 3, del decreto legislativo n. 163/2006, fermi restando i divieti e i limiti di legge, non intende avvalersi del subappalto; OPPURE
- 15 bis) che, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 118, comma 3, del decreto legislativo n. 163/2006, fermi restando i divieti e i limiti di legge, intende subappaltare o concedere a cottimo, ai sensi dell' art. 118 del D.Lgs 163/2006, le seguenti forniture o parte di esse (indicare le quote %):*
- .....
- .....
- 16) di essere a conoscenza degli obblighi a proprio carico disposti dalla legge 136/2010 e di prendere atto che il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, oltre alle sanzioni specifiche, comporta la nullità assoluta dei contratti stipulati con L'Opera Pia Coianiz nonché l'esercizio da parte della stessa della facoltà risolutiva espressa da attivarsi in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A.;
- 17) che in relazione all'affidamento della fornitura pubblica oggetto della presente gara provvederà ad assolvere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari prescritti verificando che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alle forniture suddette sia inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010;
- 18) di indicare il seguente numero di fax / indirizzo di posta elettronica certificata e di autorizzare l'utilizzazione di tali mezzi per il ricevimento di tutte le comunicazioni inerenti alla presente procedura di gara, da valere ad ogni effetto di legge: .....
- 19) che l'Impresa è informata, ai sensi e per gli effetti del D.lgs n. 196/2003 e sue successive modifiche, che i dati anche personali raccolti saranno trattati e conservati, anche con strumenti informatici, solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz", fatta salva la normativa del diritto all'accesso degli atti amministrativi di cui alla Legge n. 241/1990; che, in relazione al trattamento dei predetti dati, i concorrenti possono

esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003; che la comunicazione dei predetti dati ha natura di onere al fine di poter partecipare alla presente gara e che un'eventuale rifiuto determinerà l'impossibilità per la S.A. di accogliere la presente istanza, provvedendo all'esclusione o all'annullamento dell'aggiudicazione;

20) di autorizzare, altresì, il trattamento dei dati personali sensibili e giudiziari e la comunicazione degli stessi ai soggetti interessati dal procedimento di gara, sia dichiarati che accertati dalla pubblica amministrazione, precisando che i seguenti dati/informazioni sono protette da brevetti, segreti industriali e/o commerciali (indicare eventualmente quali): .....

che sono stati compilati – in quanto contemplati ai fini della presente dichiarazione – i punti (contrassegnare con una X):

1	1 bis	2	3	3 bis	4	5	5 bis	6	7	7 bis
7 ter	8	8 bis	8 ter	9	10	11	12	13	14	15
15 bis	16	17	18	19	20					

Data .....

(timbro dell'impresa) (firma del titolare o legale rappresentante)

**Nota Bene:**

1. A pena di esclusione, la presente dichiarazione per l'ammissione alla gara dovrà essere sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità. Il concorrente apporrà la propria intestazione sul modello, dichiarando quanto contenuto nello schema, barrando le parti che lo interessano e riportando nella tabella a fondo modulo i numeri dei punti che ha compilato. Si precisa che ai sensi del suddetto articolo la fotocopia del documento di identità deve essere allegata ad ogni singola dichiarazione/copia.
2. La presente dichiarazione, **in caso di partecipazione raggruppata o consorziata**, dovrà essere presentata singolarmente da tutti i concorrenti costituenti il raggruppamento (sia costituito che costituendo).
3. In caso di partecipazione di **ATI già costituita**, allegare l'atto notarile di costituzione del raggruppamento di imprese (è ammessa la produzione della copia autenticata dell'atto notarile).

**Allegato B)**

(*intestazione della ditta*)

Spett.le  
Azienda pubblica di servizi alla persona  
"Opera Pia Coianiz" - Direzione Generale  
Via Pietro Coianiz n° 8  
33017 TARCENTO (UD)

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016.**

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA EX ART. 38 D.LGS 163/06 E S.M.I. PER I SOGGETTI CON POTERE DI RAPPRESENTANZA LEGALE ED I DIRETTORI TECNICI**

Il sottoscritto ..... nato a ..... il .....  
e residente a ..... (Prov. ....) in via .....  
in qualità di .....  
della Impresa .....  
Con sede in .....

**CONSAPEVOLE**

- o del fatto che le dichiarazioni rese e sottoscritte nella presente domanda hanno valore di autocertificazione per essere prodotte in sostituzione della relativa certificazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, e che nel caso di falsità in atti o dichiarazioni mendaci, si è puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 del D.P.R. 445/2000) e che, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di talune delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 del D.P.R. 445/2000);
- o che quanto dichiarato potrà essere verificato dalla presente Stazione Appaltante sia a campione, ai sensi dell’art. 48 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., sia nel caso in cui, da parte della stessa Stazione, si ritengano sussistenti ragionevoli dubbi sulla veridicità del suo contenuto;
- o che qualora dal controllo emerga la non veridicità di quanto dichiarato, la S.A. precederà all’esclusione della Impresa che rappresentano dalla gara, all’escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto alle Autorità competenti;

**DICHIARO**

che nei miei confronti **non sussiste** alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare di cui all’art. 38, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs. 163/06 e s.m., in particolare dichiaro:

- b)** che nei miei confronti non è pendente procedimento per l’applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all’art. 3 della L. 1423/1956 o di una delle cause ostative previste dall’art. 10 della L. 575/1965 e s.m.;
- c.1)** che nei miei confronti non sono state pronunciate sentenze di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell’art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

**c.2)** che nei miei confronti non sono è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 paragrafo 1 direttiva CE 2004/18;

**E/O:**

**c.3)** che per i seguenti reati è stato applicato l'art. 178 del codice penale riguardante la riabilitazione (per effetto del provvedimento concessorio da parte del giudice), oppure l'articolo 445, co. 2, del codice di procedura penale riguardante l'estinzione del reato (per decorso del tempo e a seguito dell'intervento ricognitivo del giudice dell'esecuzione):

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

**m ter.1)** di non essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli n. 317 e n. 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'articolo n. 7 del Decreto Legge 13 Maggio 1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12 Luglio 1991 n. 203;

**OPPURE**

**m ter.2)** di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli n. 317 e n. 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'articolo n. 7 del Decreto Legge 13 Maggio 1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12 Luglio 1991 n. 203 e di aver denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria;

**OPPURE**

**m ter.3)** di essere stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli n. 317 e n. 629 del Codice Penale aggravati ai sensi dell'articolo n.7 del Decreto Legge 13 Maggio 1991 n. 152, convertito, con modificazioni, dalla Legge 12 Luglio 1991 n.203 e di non aver denunciato i fatti all'Autorità Giudiziaria ricorrendo i casi previsti dall'articolo n. 4, primo comma, della Legge 24 Novembre 1981 n. 689

**DICHIARO** inoltre di essere informato ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data .....

(firma del dichiarante)

**SONO TENUTI A COMPILARE LA PRESENTE DICHIARAZIONE:**

- a) **il/i titolare/i e Direttore/i tecnico/i**, se trattasi di impresa individuale;
- b) **ogni socio componente e direttore tecnico**, se trattasi di società in nome collettivo;
- c) **ogni socio accomandatario e direttore tecnico**, se trattasi di società in accomandita semplice;
- d) **ogni amministratore munito di poteri di rappresentanza e direttore tecnico**, per qualsiasi altro tipo di società.
- e) **L'eventuale procuratore che abbia sottoscritto gli atti di gara e l'offerta**

Alla dichiarazione deve essere **allegata – a pena di esclusione - copia di un documento di riconoscimento** in corso di validità del sottoscrittore.

**Allegato C)**

*(intestazione della ditta)*

**ACCETTAZIONE DELLE CLAUSOLE DELLO SCHEMA DI CONTRATTO (ART. 1341 C. 2, C.C.)**

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

in qualità di \_\_\_\_\_

dichiara di accettare tutte le clausole e condizioni del Capitolato Speciale d'Appalto relativo alla procedura aperta per l'appalto della «Fornitura globale di generi alimentari per le Aziende pubbliche di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" di Tarcento e "Casa degli operai vecchi e inabili al l.voro Matteo Brunetti" di Paluzza – quinquennio 1° febbraio 2011 - 31 gennaio 2016»,

Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Inoltre dichiara di accettare in modo specifico, ai sensi dell'art. 1341, c. 2 del Codice civile, le clausole dello "Schema di contratto" di seguito elencate:

Articolo 5 - Subappalto

Articolo 10 - Penalità

Articolo 11 – Esecuzione d'ufficio

Articolo 12 – Cessione del contratto, liquidazione, scioglimento, fallimento, cambio ragione sociale dell'appaltatore

Articolo 13 – Disdetta anticipata del contratto

Articolo 14 – Recesso dal contratto - Risoluzione del contratto

Articolo 15 – Domicilio

Articolo 16 - Controversie

Data \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_



**Allegato D)**

(intestazione della ditta)

Spett.le  
Azienda pubblica di servizi alla persona  
"Opera Pia Coianiz" - Direzione Generale  
Via Pietro Coianiz n° 8  
33017 TARCENTO (UD)

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016.**

**DICHIARAZIONE ATTESTANTE L’AVVALIMENTO**

(da presentare, in caso di utilizzo dell’istituto dell’avvalimento - art. 49, D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163)

Io sottoscritto ..... nato a .....il .....  
residente nel Comune di ..... Provincia ..... Stato .....  
Via/Piazza ....., nella mia qualità di (*barrare la casella che interessa*)

**Legale Rappresentante**

**Procuratore**, giusta procura generale/speciale in data..... a rogito del notaio  
..... rep. n..... che si allega in originale  
o in copia conforme,

dell’Impresa (denominazione e ragione sociale) .....  
con sede legale/operativa nel Comune di ..... Provincia .....  
Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

che ha chiesto di partecipare alla gara in oggetto,

**DICHIARA**

di avvalersi totalmente/parzialmente dei seguenti requisiti di terze imprese ausiliarie delle quali allega le relative dichiarazioni:

- 1. requisito “.....”  
(richiesto al punto 1 .... del disciplinare di gara), messo a disposizione dalla impresa ausiliaria:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			

A tale scopo:

- allega in (originale/copia autentica)il contratto in virtù del quale la impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa ditta/impresa concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- dichiara, ai sensi dell’articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, che la suddetta impresa ausiliaria appartiene al medesimo gruppo di questa impresa concorrente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente: .....

2. requisito "....."  
(richiesto al punto 1 .... del disciplinare di gara), messo a disposizione dalla impresa ausiliaria:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			

A tale scopo:

- allega in (originale/copia autentica)il contratto in virtù del quale la impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa ditta/impresa concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, che la suddetta impresa ausiliaria appartiene al medesimo gruppo di questa impresa concorrente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente: .....

3. requisito "....."  
(richiesto al punto 1 .... del disciplinare di gara), messo a disposizione dalla impresa ausiliaria:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			

A tale scopo:

- allega in (originale/copia autentica)il contratto in virtù del quale la impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa ditta/impresa concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, che la suddetta impresa ausiliaria appartiene al medesimo gruppo di questa impresa concorrente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente: .....

4. di essere a conoscenza che, ai sensi dell'art. 49 c. 4 del D. Lgs. 163/2006, l'impresa da me rappresentata è responsabile in solido con le suddette imprese ausiliarie nei confronti della Stazione Appaltante, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto.

Data .....

(timbro dell'impresa) (firma del titolare o legale rappresentante)

**Nota bene**

La presente dichiarazione, se sottoscritta con firma non autenticata, deve essere corredata di fotocopia semplice di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.

**Allegato E)**

(*intestazione della ditta*)

Spett.le  
Azienda pubblica di servizi alla persona  
"Opera Pia Coianiz" - Direzione Generale  
Via Pietro Coianiz n° 8  
33017 TARCENTO (UD)

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016.**

**AVVALIMENTO - DICHIARAZIONI DELL’IMPRESA “AUSILIARIA”**

(da presentare, in caso di utilizzo dell’istituto dell’avvalimento - art. 49, D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163 – da parte di ciascuna delle imprese ausiliarie)

Io sottoscritto ..... nato a ..... il .....  
residente nel Comune di ..... Provincia ..... Stato .....  
Via/Piazza ....., nella mia qualità di (*barrare la casella che interessa*)

**Legale Rappresentante**

**Procuratore**, giusta procura generale/speciale in data..... a rogito del notaio  
..... rep. n..... che si allega in originale  
o in copia conforme,

dell’Impresa (denominazione e ragione sociale)

.....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....  
Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

con sede operativa nel Comune di ..... Provincia .....  
Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

Codice fiscale ..... Partita IVA .....

Posizione INPS ..... Posizione INAIL .....

C.C.N.L. di riferimento applicato ai lavoratori dipendenti.....

Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....

Fax..... e-mail.....

**quale impresa ausiliaria dell’impresa concorrente alla gara in oggetto :**

(denominazione e ragione sociale) .....

con sede legale/operativa nel Comune di ..... Provincia .....

Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

Codice fiscale ..... Partita IVA .....

## CONSAPEVOLE

- o del fatto che le dichiarazioni rese e sottoscritte nella presente domanda hanno valore di autocertificazione per essere prodotte in sostituzione della relativa certificazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, e che nel caso di falsità in atti o dichiarazioni mendaci, si è puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 del D.P.R. 445/2000) e che, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di talune delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 del D.P.R. 445/2000);
- o che quanto dichiarato potrà essere verificato dalla presente Stazione Appaltante sia a campione, ai sensi dell'art. 48 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., sia nel caso in cui, da parte della stessa Stazione, si ritengano sussistenti ragionevoli dubbi sulla veridicità del suo contenuto;
- o che qualora dal controllo emerga la non veridicità di quanto dichiarato, la S.A. precederà all'esclusione della Impresa che rappresentano dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto alle Autorità competenti;

Sotto la propria responsabilità

## DICHIARA

- 1) di possedere il seguente requisito di ordine speciale prescritti nel Disciplinare di gara (al punto 1) – lett. ....), dei quali il concorrente risulta carente, per i quali presta il proprio avvalimento:  
.....  
.....
  - 2) di obbligarsi, verso il concorrente e la stazione appaltante, a fornire i propri requisiti di ordine speciale dei quali è carente il concorrente e a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie, rendendosi responsabile in solido con il concorrente nei confronti della Stazione Appaltante, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto;
  - 3) di non partecipare a sua volta alla stessa gara, né in forma singola né in forma associata o consorziata, ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 163/2006;
  - 4) di non partecipare alla gara in qualità di ausiliario di altro soggetto concorrente;
  - 5) che non si trova in situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
  - 6) di aver preso atto che gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico dell'appaltatore si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara;
  - 7) di allegare originale/copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- ovvero**
- 7) *dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, che la suddetta impresa concorrente appartiene al medesimo gruppo di questa impresa ausiliaria in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente: .....*  
.....
  - 8) che l'Impresa è informata, ai sensi e per gli effetti del D.lgs n. 196/2003 e sue successive modifiche, che i dati anche personali raccolti saranno trattati e conservati, anche con strumenti informatici, solo ed esclusivamente per le finalità strettamente connesse all'attività dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz", fatta salva la normativa del diritto all'accesso degli atti amministrativi di cui alla Legge n. 241/1990; che, in relazione al trattamento dei predetti dati, i concorrenti possono esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003; che la comunicazione dei predetti dati ha natura di onere al fine di poter partecipare alla presente gara e che un'eventuale rifiuto determinerà

l'impossibilità per la S.A. di accogliere la presente istanza, provvedendo all'esclusione o all'annullamento dell'aggiudicazione;

- 9) di autorizzare, altresì, il trattamento dei dati personali sensibili e giudiziari e la comunicazione degli stessi ai soggetti interessati dal procedimento di gara, sia dichiarati che accertati dalla pubblica amministrazione.

Data .....

(timbro dell'impresa) (firma del titolare o legale rappresentante)

**Nota bene**

La presente dichiarazione, se sottoscritta con firma non autenticata, deve essere corredata di fotocopia semplice di un documento di riconoscimento del sottoscrittore in corso di validità.

## Allegato F)

(intestazione della ditta)

Spett.le  
Azienda pubblica di servizi alla persona  
"Opera Pia Coianiz" - Direzione Generale  
Via Pietro Coianiz n° 8  
33017 TARCENTO (UD)

**Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016.**

### DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI / CONSORZI

Io sottoscritto ..... nato a ..... il .....  
residente nel Comune di ..... Provincia ..... Stato .....  
Via/Piazza ....., nella mia qualità di (*barrare la casella che interessa*)

**Legale Rappresentante**

**Procuratore**, giusta procura generale/speciale in data..... a rogito del notaio  
..... rep. n..... che si allega in originale  
o in copia conforme,

dell’Impresa (denominazione e ragione sociale) .....

con sede legale nel Comune di ..... Provincia .....

Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

con sede operativa nel Comune di ..... Provincia .....

Stato .....Via/piazza ..... Cap .....

con richiesta di invio della corrispondenza presso **sede legale** (  ) **sede operativa** (  )

Codice fiscale ..... Partita IVA .....

Posizione INPS ..... Posizione INAIL .....

C.C.N.L. di riferimento applicato ai lavoratori dipendenti.....

Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....

Fax..... e-mail.....

### CONSAPEVOLE

- o del fatto che le dichiarazioni rese e sottoscritte nella presente domanda hanno valore di autocertificazione per essere prodotte in sostituzione della relativa certificazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, e che nel caso di falsità in atti o dichiarazioni mendaci, si è puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia (art. 76 del D.P.R. 445/2000) e che, qualora dal controllo effettuato emerga la non veridicità del contenuto di talune delle dichiarazioni rese, decadrà dai benefici conseguenti al provvedimento eventualmente emanato sulla base della dichiarazione non veritiera (art. 75 del D.P.R. 445/2000);
- o che quanto dichiarato potrà essere verificato dalla presente Stazione Appaltante sia a campione, ai sensi

dell'art. 48 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., sia nel caso in cui, da parte della stessa Stazione, si ritengano sussistenti ragionevoli dubbi sulla veridicità del suo contenuto;

- o che qualora dal controllo emerga la non veridicità di quanto dichiarato, la S.A. precederà all'esclusione della Impresa che rappresentano dalla gara, all'escussione della cauzione provvisoria ed alla segnalazione del fatto alle Autorità competenti;

**quale rappresentante dell'impresa mandataria/mandante dell'Associazione Temporanea d'Imprese costituita/costituenda tra le imprese**

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

ai sensi e per gli effetti dell'articolo 37 del decreto legislativo n. 163 del 2006:

**DICHIARO**

- a) di impegnarsi in caso di aggiudicazione dei lavori/servizi/forniture di cui all'oggetto a costituire idoneamente l'ATI, uniformandosi alla disciplina vigente nel D. Lgs.163/2006 e s.m. riguardo alle associazioni temporanee:
  - quale **impresa mandataria capogruppo**, ad assumere mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza dalla/e impresa/e mandante/i a tale scopo individuate nelle apposite singole dichiarazioni, e a stipulare il contratto in nome e per conto proprio e dalla/e stessa/e impresa/e mandante/i;
  - quale **impresa mandante**, a conferire mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza all'impresa ....., qualificata come capogruppo mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e della presente impresa mandante nonché delle altre imprese mandanti;
- b) si impegna altresì a perfezionare prima della stipula del contratto il relativo mandato irrevocabile indicando nel medesimo atto la quota di partecipazione di ciascun operatore economico al raggruppamento, ed a conformarsi alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei;
- c) che questa impresa, nell'ambito del raggruppamento temporaneo, avrà una percentuale di partecipazione all'appalto pari al .....% e che svolgerà le seguenti parti del servizio .....

**quale legale del consorzio costituito/costituendo**

**DICHIARA**

- a) di essere costituito in:
  - consorzio tra le seguenti società cooperative (art. 34, comma 1, lett. b), del decreto legislativo n. 163 del 2006):

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

- consorzio tra le seguenti imprese artigiane (art. 34, comma 1, lett. b), del decreto legislativo n. 163 del 2006),

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

- consorzio stabile di cui agli articoli 34, comma 1, lett. c) e 36 del decreto legislativo n. 163 del 2006, formato dai seguenti consorziati:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

- consorzio ordinario di concorrenti (art. 34, comma 1, lett. e), del decreto legislativo n. 163 del 2006),

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			

(solo per i consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. c)

- b) che le imprese consorziate per le quali il consorzio concorre sono le seguenti:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	percentuale di partecipazione all'appalto	parti del servizio svolte
1			
2			
3			

- c) che le imprese consorziate alle quali verrà affidato il servizio in caso di aggiudicazione e le parti dell'appalto che saranno eseguite dalle stesse saranno le seguenti:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	percentuale di partecipazione all'appalto	parti del servizio svolte
1			
2			
3			

Data .....

(timbro dell'impresa) (firma del titolare o legale rappresentante)



**ALLEGATO G)**  
**ELENCO GENERI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA SOTTOPORRE A CAMPIONATURA**  
 indicare in offerta e nella relazione tecnica Produttore e/o Trasformatore, Marchio di prodotto

**OPERA PIA COIANIZ**

Quantità presunta per il quinquennio

<b>Carne di manzo fresca sottovuoto:</b>			
1.OPC	Sottofesa di vitellone per lessato	Kg.	7.800
<b>Carne di manzo congelata:</b>			
2.OPC	Hamburger di manzo e verdure	Kg.	2.600
3.OPC	Polpette di vitellone gr. 30	Kg.	1.500
<b>Carne di maiale fresca sottovuoto:</b>			
4.OPC	Lonza di maiale	Kg.	2.400
<b>Carne di pollo e di tacchino congelata:</b>			
5.OPC	Cotolette di pollo impanate	Kg.	1.250
6.OPC	Cordon Bleu di pollo	Kg.	1.125
7.OPC	Coscette di pollo	Kg.	2.600
8.OPC	Polpettine di pollo e tacchino precotte	Kg.	1.500
9.OPC	Rotolo di tacchino	Kg.	1.300
10.OPC	Sovracosce di pollo spellate e disossate	Kg.	5.250
<b>Salumi:</b>			
11.OPC	Prosciutto cotto scelto	Kg.	2.000
12.OPC	Prosciutto cotto alta qualità	Kg.	7.500
13.OPC	Prosciutto crudo S. Daniele disossato	Kg.	375
<b>Pesci surgelati</b>			
14.OPC	Filetti di merluzzo pastellati	Kg.	750
15.OPC	Filetti di platessa	Kg.	1.800
16.OPC	Filetti di trota salmonata	Kg.	875
17.OPC	Filetti di pesce persico	Kg.	3.500
18.OPC	Fiori/cuori di filetto di merluzzo	Kg.	5.000
19.OPC	Filetti di halibut	Kg.	3.750
20.OPC	Ritagli di salmone affumicato sottovuoto	Kg.	125
<b>Verdure congelate</b>			
21.OPC	Bieta	Kg.	15.625
22.OPC	Carote intere novelle	Kg.	10.500
23.OPC	Cavolfiori rosette	Kg.	7.800
24.OPC	Fagiolini fini	Kg.	15.000
25.OPC	Finocchi a spicchi	Kg.	18.200
26.OPC	Insalata russa tre verdure	Kg.	1.750
27.OPC	Misto patate zucchine carote cubetti	Kg.	5.000
28.OPC	Patate fritte novelle	Kg.	2.500
29.OPC	Scorzonera	Kg.	300
30.OPC	Spinaci foglia	Kg.	19.000
31.OPC	Zucchine rondelle	Kg.	16.250
<b>Latte, formaggi e latticini</b>			
32.OPC	Burro nostrano	Kg.	5.200
33.OPC	Caciotta tipo "Bel Paese"	Kg.	3.900
34.OPC	Certosa "Galbani" monoporzione gr. 100	Kg.	10.625
35.OPC	Formaggio grattugiato "Grana Padano" in buste	Kg.	5.625
36.OPC	Formaggio lattiera 30 giorni	Kg.	5.625
37.OPC	Formaggio gorgonzola dolce monoporzione gr. 100	Kg.	1.563
38.OPC	Mozzarella in monoporzione gr. 125	Pz.	15.000
39.OPC	Ricotta fresca	Kg.	2.375
40.OPC	Taleggio "Galbani"	Kg.	1.125

41.OPC	Yogurt vari gusti gr. 125	Vs.	182.500
42.OPC	Yogurt magro gr. 125	Vs.	31.250

**Caffè, Thè, bevande calde e fredde**

43.OPC	Dolcificante in compresse	Cp.	500.000
44.OPC	Succhi di frutta senza zucchero da lt. 1	Lt.	27.500

**CASA DEGLI OPERAI VECCHI E INABILI AL LAVORO MATTEO BRUNETTI**

Quantità presunta per il quinquennio

**Carne di manzo fresca sottovuoto**

1.COVID	Arrosto di vitello	Kg.	350
2.COVID	Tritata magra	kg.	500
3.COVID	Roastbeef di manzo	kg.	500

**Carne di pollo e di tacchino fresca e sottovuoto**

4.COVID	Polli a busto	kg.	5.000
5.COVID	Wurstel di pollo	kg.	150

**Carne di coniglio congelata**

6.COVID	Rotolo di coniglio	kg.	50
---------	--------------------	-----	----

**Salumi**

7.COVID	Arrotolato di fesa di tacchino	kg.	250
8.COVID	Prosciutto cotto al naturale	kg.	500
9.COVID	Salame ungherese	kg.	250
10.COVID	Bresaola	kg.	50
11.COVID	Lingua salmistrata	kg.	75

**Verdure congelate**

12.COVID	Patate fritte a bastoncino	kg.	500
13.COVID	Melanzane grigliate	kg.	500
14.COVID	Crocchette di patate	kg.	500

**Latte, formaggi e latticini**

15.COVID	Formaggini francesi gr. 140 - scat. da 8 pz.	sc.	750
16.COVID	Formaggio latteria 60/90 gg.	kg.	10.000
17.COVID	Formaggio latteria stagionato 7/8 mesi	kg.	250
18.COVID	Mozzarella kg. 1	kg.	500

**Impanati**

19.COVID	Sofficini vari gusti	kg.	350
----------	----------------------	-----	-----

**ALLEGATO H**  
**ELENCO GENERI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA NON SOTTOPORRE A CAMPIONATURA**  
 indicare in offerta e nella relazione tecnica Produttore e/o Trasformatore, Marchio di prodotto

**OPERA PIA COIANIZ**

Quantità presunta per il quinquennio

<b>Carne di manzo fresca sottovuoto:</b>			
45.OPC	Lingua di vitellone	Kg.	1.200
46.OPC	Coscia di vitello	Kg.	10.000
47.OPC	Polpa di vitellone	Kg.	3.000
<b>Carne di manzo congelata:</b>			
48.OPC	Coscia di vitello	Kg.	4.325
49.OPC	Rotolo di vitello	Kg.	1.200
50.OPC	Trippa semicotta e tagliata	Kg.	190
<b>Carne di pollo e di tacchino fresca sottovuoto:</b>			
51.OPC	Petti di tacchino	Kg.	6.250
52.OPC	Würstel di pollo	Kg.	1.875
<b>Carne di pollo e di tacchino congelata:</b>			
53.OPC	Fesa di tacchino	Kg.	900
54.OPC	Petti di pollo	Kg.	625
55.OPC	Petti di tacchino	Kg.	625
<b>Carne di coniglio congelata:</b>			
56.OPC	Rotolo di coniglio	Kg.	625
<b>Salumi</b>			
57.OPC	Arrotolato di fesa di tacchino	Kg.	540
58.OPC	Bresaola di manzo	Kg.	180
59.OPC	Coppa di Parma	Kg.	180
60.OPC	Cotechino di puro suino	Kg.	820
61.OPC	Lyoner farcito alle olive	Kg.	650
62.OPC	Lyoner	Kg.	650
63.OPC	Mortadella	Kg.	725
64.OPC	Pancetta	Kg.	150
65.OPC	Pancetta coppata arrotolata	Kg.	125
66.OPC	Porchetta al forno senza cotenna	Kg.	1.600
67.OPC	Salame ungherese	Kg.	750
68.OPC	Salsiccia fresca di puro suino	Kg.	2.750
69.OPC	Speck	Kg.	375
<b>Pesci in barattolo</b>			
70.OPC	Sgombro vaso Kg. 2	Kg.	625
71.OPC	Tonno vaso Kg. 2	Kg.	1.250
72.OPC	Vongole sgusciate	Kg.	150
73.OPC	Filetti di alici sott'olio gr. 700	Kg.	190
<b>Uova di gallina</b>			
74.OPC	Uova fresche	Nr.	14.400
75.OPC	Uova intere pastorizzate	lt..	3.500
<b>Frutta sciropata</b>			
76.OPC	Albicocche vaso Kg. 3	Kg.	2.800
77.OPC	Ananas vaso Kg. 3	Kg.	450
78.OPC	Macedonia frutta vaso Kg. 3	Kg.	2.800
79.OPC	Pere vaso Kg. 3	Kg.	2.800
80.OPC	Pesche vaso Kg. 3	Kg.	2.800
81.OPC	Purea di mele al naturale monoporzione	Kg.	44.000

82.OPC	Purea di prugne al naturale monoporzione	Kg.	15.000
<b>Frutta secca</b>			
83.OPC	Prugne secche disossate	Kg.	250
84.OPC	Mele disidratate a cubetti	Kg.	2.600
<b>Verdure in barattolo/all'olio/all'aceto</b>			
85.OPC	Asparagi punte vaso gr. 550	Kg.	2.500
86.OPC	Capperi all'aceto	Kg.	125
87.OPC	Capperi puntine sottosale vaso Kg. 1	Kg.	250
88.OPC	Carciofi naturali vaso Kg. 3	Kg.	15.600
89.OPC	Cipolline borettane vaso Kg. 3	Kg.	2.100
90.OPC	Fagioli borlotti vaso Kg. 3	Kg.	3.750
91.OPC	Fagioli cannellini vaso Kg. 3	Kg.	3.750
92.OPC	Fagiolini fini vaso Kg. 3	Kg.	1.900
93.OPC	Funghi trifolati vaso Kg. 3	Kg.	2.500
94.OPC	Giardiniera in aceto vaso Kg. 5	Kg.	125
95.OPC	Insalatina di verdure vaso Kg. 2,5	Kg.	600
96.OPC	Olive snocciolate nere	Kg.	600
97.OPC	Olive snocciolate verdi	Kg.	375
98.OPC	Peperoni grigliati in falde vaso	Kg.	1.000
99.OPC	Piselli fini vaso Kg. 3	Kg.	7.800
100.OPC	Polpa di pomodoro vaso Kg. 3	Kg.	6.900
101.OPC	Polpa di pomodoro vaso kg. 5	Kg.	3.900
<b>Verdure congelate</b>			
102.OPC	Basilico tritato	Kg.	40
103.OPC	Prezzemolo tritato	Kg.	125
<b>Latte, formaggi e latticini</b>			
104.OPC	Formaggini francesi gr. 200 – scat. da 8 pz.	Sc.	10.625
105.OPC	Latte a lunga conservazione lt. 1 con chiusura	Lt.	106.250
106.OPC	Latte fresco lt. 1	Lt.	91.250
107.OPC	Panna – confezioni da 500 ml	Pz.	2.250
108.OPC	Ricotta affumicata	Kg.	50
<b>Caffè, Thè, bevande calde e fredde</b>			
109.OPC	Caffè solubile misto orzo (per colazione)	Kg.	2.750
110.OPC	Caffè solubile nero	Kg.	250
111.OPC	Camomilla solubile	Kg.	500
112.OPC	Camomilla in filtri	Nr.	15.000
113.OPC	Cioccolato istantaneo	Kg.	650
114.OPC	Succo di limone pastorizzato da lt. 1	Lt.	2.750
115.OPC	Thè deteinato in filtri	Nr.	274.000
116.OPC	Thè in filtri	Nr.	27.500
117.OPC	Thè solubile alla pesca kg. 1	Kg.	125
118.OPC	The solubile al limone kg. 1	Kg.	250
119.OPC	Tisana ai semi di finocchio senza zucchero	Kg.	75
120.OPC	Zucchero Kg. 1	Kg.	26.250
<b>Merendine, pasticceria e dolci</b>			
121.OPC	Biscotti frollini monoporzione gr. 25	Kg.	1.375
122.OPC	Biscotti secchi da kg. 0,5	Kg.	7.800
123.OPC	Preparato per budino al cacao	Kg.	220
124.OPC	Preparato per budino alla vaniglia	Kg.	220
125.OPC	Preparato per creme caramel	Kg.	220
126.OPC	Preparato per panna cotta	Kg.	220
127.OPC	Cioccolato al latte porzioni gr. 30	Kg.	600
128.OPC	Cioccolato fondente porzioni gr. 30	Kg.	675
129.OPC	Focaccia pasquale (di prima qualità)	Kg.	32
130.OPC	Croissant gusti assortiti	Nr.	75.000
131.OPC	Marmellata monoporzione gr. 25	pz.	4.000
132.OPC	Merendine senza zucchero per diabetici	pz.	27.500
133.OPC	Panettone (di prima qualità)	Kg.	40
134.OPC	Pandoro (di prima qualità)	Kg.	50

135.OPC	Torta "Bindi" alle mele	Pz.	60
136.OPC	Torta "Bindi" ai frutti di bosco	Pz.	60
137.OPC	Torta "Bindi" "della Nonna"	Pz.	60

#### **Farine, Semole, Panetteria**

138.OPC	Farina tipo 00	Kg.	900
139.OPC	Farina di mais	Kg.	1.563
140.OPC	Fette biscottate	Kg.	5.200
141.OPC	Pane fresco in varie pezzature	Kg.	23.750
142.OPC	Pane fresco integrale in varie pezzature	Kg.	3.750
143.OPC	Purè di patate "Pfanni"	Kg.	10.625
144.OPC	Semolino	Kg.	2.500

#### **Pasta di semola e all'uovo**

145.OPC	Gnocchi di patate congelati	Kg.	563
146.OPC	Gnocchi verdi di patate surgelati	Kg.	562
147.OPC	Orzo perlato	Kg.	300
148.OPC	Pasta all'uovo "Barilla" vari formati	Kg.	715
149.OPC	Pasta di semola corta "Barilla" vari formati	Kg.	4.375
150.OPC	Pasta di semola "Barilla" "Piccolini" vari formati	Kg.	5.000
151.OPC	Sfoglia per lasagne precotta Kg. 2	Kg.	40
152.OPC	Pasta all'uovo surgelata per pasticcio	Kg.	200
153.OPC	Pastina all'uovo per minestre "Barilla" vari formati	Kg.	1.000
154.OPC	Pastina di semola per minestre "Barilla" vari formati	Kg.	4.500
155.OPC	Riso Arborio in pacchi da Kg. 5	Kg.	10.600
156.OPC	Tortelli ripieni diversi surgelati	Kg.	680
157.OPC	Tortelli ripieni diversi freschi	Kg.	500
158.OPC	Tortellini ripieno carne secchi	Kg.	750

#### **Preparati per brodi e minestre, salse e condimenti**

159.OPC	Crema di funghi porcini	Kg.	150
160.OPC	Minestra disidratata di asparagi	Kg.	750
161.OPC	Minestra disidratata di carciofi	Kg.	312
162.OPC	Minestrone congelato 12 verdure	Kg.	10.400
163.OPC	Omogeneizzati di carne	Pz.	750
164.OPC	Patate precotte sottovuoto kg. 2,5	Kg.	10.000
165.OPC	Preparato granulare per brodo di carne	Kg.	1.875
166.OPC	Preparato granulare vegetale senza glutammato	Kg.	1.000
167.OPC	Preparato vegetale per brodo	Kg.	2.500
168.OPC	Ragù alla bolognese	Kg.	80

#### **Aromi e spezie, Olio e aceto**

169.OPC	Aceto di vino bianco	Lt.	1.875
170.OPC	Arrostina per carni	Kg.	250
171.OPC	Cannella macinata	Kg.	10
172.OPC	Chiodi di garofano	Kg.	5
173.OPC	Curry	Kg.	5
174.OPC	Maggiorana	Kg.	5
175.OPC	Maionese vaso	Kg.	175
176.OPC	Noce moscata macinata	Kg.	5
177.OPC	Olio di oliva extra-vergine	Lt.	3.125
178.OPC	Olio di semi di arachide	Lt.	1.500
179.OPC	Olio di semi di girasole	Lt.	14.375
180.OPC	Origano	Kg.	10
181.OPC	Pepe nero	Kg.	15
182.OPC	Sale da cucina fino	Kg.	438
183.OPC	Sale da cucina grosso	Kg.	6.500
184.OPC	Salvia in foglie	Kg.	5
185.OPC	Semi di finocchio	Kg.	30
186.OPC	Senape vaso	Kg.	125
187.OPC	Timo	Kg.	10
188.OPC	Zafferano	g.	320

#### **Vini**

189.OPC	Vino bianco secco per cucina	Lt.	3.500
---------	------------------------------	-----	-------

190.OPC	Vino rosso da tavola Merlot	Lt.	4.000
---------	-----------------------------	-----	-------

**Frutta e verdura fresche:**

191.OPC	Aglione	Kg.	260
192.OPC	Albicocche	Kg.	2.000
193.OPC	Arance	Kg.	11.250
194.OPC	Banane	Kg.	8.125
195.OPC	Bieta	Kg.	100
196.OPC	Brovada	Kg.	1.250
197.OPC	Cappucci	Kg.	125
198.OPC	Carote	Kg.	5.250
199.OPC	Cavolfiori	Kg.	7.000
200.OPC	Cicoria	Kg.	3.125
201.OPC	Cipolla bianca	Kg.	11.250
202.OPC	Cipolla rossa	Kg.	1.750
203.OPC	Clementine	Kg.	8.750
204.OPC	Finocchi	Kg.	125
205.OPC	Fragole	Kg.	500
206.OPC	Insalata gentile	Kg.	3.625
207.OPC	Insalata iceberg	Kg.	3.625
208.OPC	Insalatina da taglio	Kg.	1.250
209.OPC	Kiwi	Kg.	1.300
210.OPC	Legumi misti secchi	Kg.	150
211.OPC	Lenticchie	Kg.	375
212.OPC	Limoni	Kg.	5.250
213.OPC	Melanzane	Kg.	250
214.OPC	Mele golden	Kg.	33.750
215.OPC	Melone	Kg.	1.250
216.OPC	Miyagawa	Kg.	625
217.OPC	Odori misti	pz.	1.560
218.OPC	Patate	Kg.	65.000
219.OPC	Peperoni	Kg.	500
220.OPC	Pere Williams	Kg.	500
221.OPC	Pere Abate	Kg.	500
222.OPC	Pere Kaiser	Kg.	500
223.OPC	Pesche	Kg.	2.000
224.OPC	Peschenoci	Kg.	2.500
225.OPC	Pomodori	Kg.	3.000
226.OPC	Porro	Kg.	1.125
227.OPC	Prugne/Susine	Kg.	1.750
228.OPC	Radicchietto da taglio	Kg.	75
229.OPC	Radicchio rosso Chioggia	Kg.	3.500
230.OPC	Radicchio variegato	Kg.	4.000
231.OPC	Rucola	Kg.	63
232.OPC	Sedano foglia	Kg.	5.000
233.OPC	Sedano rapa	Kg.	1.000
234.OPC	Uva	Kg.	1.000
235.OPC	Verze	Kg.	350
236.OPC	Verzotti	Kg.	150
237.OPC	Zucchine	Kg.	500

**Varie**

238.OPC	Alluminio mt. 150 x cm. 30	cf.	150
239.OPC	Bicarbonato di sodio kg. 1	Kg.	125
240.OPC	Carta forno	cf.	75
241.OPC	Pellicola mt. 300 x cm. 30	cf.	200
242.OPC	Spago per cucina	pz.	25
243.OPC	Stuzzicadenti imbustati singolarmente	pz.	1.000

## CASA DEGLI OPERAI VECCHI E INABILI AL LAVORO MATTEO BRUNETTI

Quantità presunta per il quinquennio

<b>Carne di manzo fresca sottovuoto</b>			
20.COVIL	Collo di vitellone per lessò	kg.	350
21.COVIL	Noce o fesa di manzo	kg.	6.500
22.COVIL	Reale bovino	kg.	1.500
<b>Carne di manzo congelata</b>			
23.COVIL	Hamburger di manzo e verdure	kg.	1.000
24.COVIL	Trippa semicotta e tagliata	kg.	500
<b>Carne di maiale congelata</b>			
25.COVIL	Lonza di maiale	kg.	5.000
<b>Carne di pollo e di tacchino congelata</b>			
26.COVIL	Bocconcini di pollo	kg.	250
27.COVIL	Cotolette di pollo impanate	kg.	500
28.COVIL	Coscette di pollo	kg.	1.000
29.COVIL	Fesa di tacchino	kg.	500
30.COVIL	Petti di pollo	kg.	150
31.COVIL	Rotolo di tacchino	kg.	250
32.COVIL	Salsiccia di pollo	kg.	750
<b>Salumi</b>			
33.COVIL	Lyoner farcito alle olive	kg.	75
34.COVIL	Lyoner	kg.	50
35.COVIL	Mortadella	kg.	250
36.COVIL	Pancetta	kg.	250
37.COVIL	Pancetta arrotolata e coppata	kg.	100
38.COVIL	Prosciutto crudo disossato	kg.	50
39.COVIL	Salame friulano	kg.	50
40.COVIL	Speck	kg.	50
<b>Pesci in barattolo</b>			
41.COVIL	Sgombro vaso kg. 2	kg.	500
42.COVIL	Tonno vaso kg. 2	kg.	1.000
<b>Pesci surgelati</b>			
43.COVIL	Bastoncini di pesce	kg.	350
44.COVIL	Filetti di merluzzo	kg.	1.000
45.COVIL	Filetti di platessa impanati	kg.	1.000
<b>Uova di gallina</b>			
46.COVIL	Uova fresche	nr.	75.000
<b>Frutta sciroppata</b>			
47.COVIL	Macedonia frutta vaso kg. 3	kg.	1.000
48.COVIL	Pere vaso kg. 3	kg.	1.500
49.COVIL	Pesche vaso kg. 3	kg.	1.500
50.COVIL	Purea di mele al naturale vaso Kg. 5	Kg.	250
51.COVIL	Mousse di mele in porzioni monodose da 50 gr.	nr.	7.500
<b>Verdure in barattolo all'olio/all'aceto</b>			
52.COVIL	Capperi all'aceto	kg.	50
53.COVIL	Carciofi naturali vaso kg. 3	kg.	1.000
54.COVIL	Cipolline borettane vaso kg. 3	kg.	1.000
55.COVIL	Fagiolini cannellini vaso kg. 3	kg.	1.000
56.COVIL	Funghi trifolati vaso kg. 3	kg.	1.000
57.COVIL	Giardiniera in aceto vaso kg. 5	kg.	100
58.COVIL	Olive snocciolate verdi	kg.	75
59.COVIL	Olive snocciolate nere	kg.	75
60.COVIL	Polpa di pomodoro vaso kg. 3	kg.	5.000
61.COVIL	peperonata in vaso kg. 3	kg.	500

<b>Verdure congelate</b>			
62.COVIL	Fagiolini fini	kg.	1.750
63.COVIL	Spinaci in foglia	kg.	500
64.COVIL	Zucchine rondelle	kg.	250
65.COVIL	Piselli fini	kg.	1.500
66.COVIL	Misto verdure julienne	kg.	500
<b>Latte, formaggi e latticini</b>			
67.COVIL	Burro nostrano	kg.	2.500
68.COVIL	Formaggio grattugiato "Grana" in buste kg. 2,5	kg.	300
69.COVIL	Formaggio verde gorgonzola dolce	kg.	500
70.COVIL	Latte a lunga conservazione	lt.	12.500
71.COVIL	Panna confezioni da 500 ml.	kg.	300
72.COVIL	Ricotta fresca	kg.	250
73.COVIL	Yogurt vari gusti gr. 125	vs.	50.000
<b>Caffè, thè, bevande calde</b>			
74.COVIL	Thè in filtri	nr.	1.500
75.COVIL	Caffè macinato miscela Arabica	kg.	250
76.COVIL	Camomilla in filtri	nr.	5.000
77.COVIL	Zucchero	kg.	12.500
<b>Merendine, pasticceria e dolci</b>			
78.COVIL	Biscotti secchi gr. 18	kg.	1.000
79.COVIL	Budino al cacao	kg.	500
80.COVIL	Budino alla vaniglia	kg.	500
81.COVIL	Croissant cacao, albicocche, ciliegie	nr.	20.000
82.COVIL	Panettone (di prima qualità)	Kg.	50
83.COVIL	Pandoro (di prima qualità)	kg.	50
84.COVIL	Torta "Bindi" alle mele	pz.	250
85.COVIL	Crostata	pz.	750
86.COVIL	Rotolo di pan di spagna farcito	pz.	1.000
87.COVIL	Uva sultanina	kg.	50
88.COVIL	Noci sgusciate sottovuoto	kg.	50
89.COVIL	Prugne secche denocciolate	kg.	150
<b>Farine, Semola, Panetteria</b>			
90.COVIL	Farina tipo OO	kg.	500
91.COVIL	Farina di mais bianca e gialla	kg.	1.000
92.COVIL	Pane fresco (in varie pezzature bianco e integrale)	kg.	25.000
93.COVIL	Purè di patate "Pfanni"	kg.	500
94.COVIL	Semolino	kg.	750
95.COVIL	Pane bianco per tramezzini	kg.	75
<b>Pasta di semola e all'uovo</b>			
96.COVIL	Orzo perlato	kg.	500
97.COVIL	Pasta di semola corta "Barilla"	kg.	5.500
98.COVIL	Pasta per pasticcio precotta surgelata	kg.	400
99.COVIL	Pasta di semola per minestra "Barilla"	kg.	7.500
100.COVIL	Riso arborio in pacchi da 5 kg.	kg.	2.500
101.COVIL	Riso parboiled	kg.	1.500
102.COVIL	Tortellini secchi	kg.	75
103.COVIL	Ravioli di ricotta e spinaci freschi	kg.	500
104.COVIL	Preparato per gnocchi	kg.	1.000
<b>Preparati per brodi e minestre, salse e condimenti</b>			
105.COVIL	crema di funghi porcini, piselli asparagi	kg.	500
106.COVIL	Preparato granulare per brodo	kg.	500
107.COVIL	Preparato vegetale per brodo	kg.	250
108.COVIL	Salsa di noci	kg.	150
109.COVIL	concentrato di pomodoro	kg.	250
<b>Aromi e spezie, Olio e aceto</b>			
110.COVIL	Aceto di vino bianco	lt.	2.000



111.COVIL	Arrostina per carni	kg.	25
112.COVIL	Cannella macinata	kg.	25
113.COVIL	Chiodi di garofano	kg.	10
114.COVIL	Curry	kg.	10
115.COVIL	Maggiorana	kg.	10
116.COVIL	Maionese vaso	kg.	150
117.COVIL	Noce moscata	kg.	10
118.COVIL	Olio di oliva extra vergine	kg.	500
119.COVIL	Olio di semi di arachide	kg.	7.500
120.COVIL	Origano	kg.	15
121.COVIL	Pepe nero	kg.	25
122.COVIL	Rosmarino macinato	kg.	10
123.COVIL	Sale da cucina fino	kg.	1.750
124.COVIL	Sale da cucina grosso	kg.	2.500
125.COVIL	Salvia in foglie	kg.	10
126.COVIL	Succo di limone pastorizzato	lt.	600
127.COVIL	Zafferano	kg.	5

#### **Vini**

128.COVIL	Vino bianco Friulano 11,2° lt. 1,5	lt.	2.500
-----------	------------------------------------	-----	-------

#### **Bevande fredde**

129.COVIL	Acqua naturale lt. 1,5	lt.	52.500
130.COVIL	Acqua frizzante 1,5 lt.	bott.	22.500
131.COVIL	The al limone 1,5 lt.	bott.	60.000
132.COVIL	Aranciata senza zucchero lt. 1,5	bott.	75.000
133.COVIL	Birra lattine cl. 33	latt.	250
134.COVIL	Gingerino in bottiglie da cc.	bott.	500

#### **Surgelati**

135.COVIL	Pasta base per pizza	kg.	500
136.COVIL	Pasta frolla	kg.	250
137.COVIL	Pasta sfoglia	kg.	250
138.COVIL	gelati in coppette gr. 50/cad.	pz.	5.000

#### **Frutta e verdura fresche**

139.COVIL	aglio	kg.	50
140.COVIL	albicocche	kg.	1.500
141.COVIL	anguria	kg.	1.000
142.COVIL	arance	kg.	5.000
143.COVIL	banane	kg.	3.000
144.COVIL	bieta	kg.	9.000
145.COVIL	cachi	kg.	750
146.COVIL	cappucci	kg.	2.000
147.COVIL	carote	kg.	7.500
148.COVIL	cavolfiori	kg.	7.500
149.COVIL	cicoria	kg.	500
150.COVIL	ciliegie	kg.	250
151.COVIL	cipolle bianche- rosse in sacchi da 10 kg.	kg.	3.000
152.COVIL	clementine	kg.	1.250
153.COVIL	crouti	kg.	1.500
154.COVIL	erbe aromatiche	kg.	100
155.COVIL	erbette rosse confezionate sottovuoto	kg.	250
156.COVIL	fagioli secchi borlotti in confezioni da 5 kg.	kg.	850
157.COVIL	finocchi	kg.	6.000
158.COVIL	fragole	kg.	1.000
159.COVIL	insalata scarola	kg.	1.000
160.COVIL	insalatina primo taglio	kg.	100
161.COVIL	kiwi	kg.	1.000
162.COVIL	mandarini	kg.	750
163.COVIL	melanzane	kg.	1.000
164.COVIL	mele di stagione	kg.	35.000
165.COVIL	meloni tondi	kg.	600
166.COVIL	patate olanda o novelle/confez. in sacchi	kg.	50.000
167.COVIL	peperoni	kg.	50

168.COVIL	pere	kg.	8.750
169.COVIL	pesche pasta gialla o bianca	kg.	2.000
170.COVIL	peschenoci	kg.	3.000
171.COVIL	pomodori per insalata	kg.	1.000
172.COVIL	porro	kg.	500
173.COVIL	prezzemolo	kg.	500
174.COVIL	prugne	kg.	850
175.COVIL	radicchio rosso VR	kg.	750
176.COVIL	rucola	kg.	25
177.COVIL	sedano rapa in sacchi da 10 kg.	kg.	1.000
178.COVIL	sedano	kg.	600
179.COVIL	uva bianca - nera	kg.	1.750
180.COVIL	verze	kg.	750
181.COVIL	zucca	kg.	750
182.COVIL	zucchine	kg.	7.400

**ALLEGATO I)**  
**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI DI VITTO**

**CARNE FRESCA E SURGELATA**

**Carne bovina e suina**

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno essere di provenienza nazionale e provenire da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e di produzione nazionali in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione nazionale e dei regolamenti CE 853/2004, 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

L'etichettatura deve essere chiara e leggibile e conforme alle disposizioni indicate nelle seguenti normative: D. Lgs 109/92, Reg. CE 1760/2000, D.M. del 30/08/2000 (indicazioni relative al sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura) Reg. CE 178/2002, D.P.R. 227/92 e s.m.i. e D. Lgs 537/92 e s.m.i.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti, priva di sostanze ad azione antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la consistenza e che possano nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive del consiglio CEE 86/469 del 16.9.1986, dal D. Lgs 118/92 e dal D. Lgs 119/92.

I tagli anatomici freschi dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto utilizzando involucri e materiali di imballaggio conformi alle disposizioni vigenti. Saranno respinte le confezioni sottovuoto nelle quali si riscontri la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto del materiale o per eventuali lacerazioni del materiale preesistenti alla consegna, la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rossobruna solidificata.

**Vitellone**

Le carni dovranno essere di provenienza nazionale e provenire da carcasse di animali maschi, non castrati, di età compresa tra i 12 e i 24 mesi – "Categoria A – Conformazione U/R – Stato di ingrassamento 2/3" così come classificato dal Reg. CE 1183/2006 e s.m.i..

La carne deve presentarsi di colore rosso-roseo, colorito brillante, grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben distribuito nelle parti esterne. Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla superficie, essere ben sgrassate, toelettate, prive di ossi o cartilagini; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%.

**Vitello**

Le carni dovranno provenire da animali di Categoria "V" come da Reg. CE 700/2007 e corrispondere alle caratteristiche indicate dal comma 3 bis dell'art. 1 della L. 204/2004 ("la macellazione deve avvenire prima dell'ottavo mese di vita e la carcassa non deve superare il peso di kg 185"); le carni non devono presentarsi eccessivamente grasse, di colore bianco rosso, prive di ossi o cartilagini. Devono essere piene, ben conformate e provenienti da animali ben nutriti. Il grasso di copertura deve essere mancante o quasi; il grasso interno bianco appena sufficiente a richiudere il rognone. I fasci muscolari devono essere fini con connettivo floscio a grandi maglie e molle.

**Carne suina**

La fornitura della carne suina avrà per oggetto lonze fresche sottovuoto disossate di suino di provenienza nazionale di primissima qualità prive di grasso, di ossi o cartilagini, di lardellature e di fondello.

**Carni avicunicole**

Le carni devono essere conformi alla seguente normativa:

- D.P.R. 503/82 e D.P.R. 193/88 sulle carni fresche di volatili da cortile: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- D.P.R. 559/92 sulle carni di coniglio di allevamento: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- Reg. CEE 1906/90, 1538/91, 2891/93 e s.m.i. sulle norme di commercializzazione delle carni di pollame.

Le carni devono essere ottenute da animali macellati e sezionati in stabilimenti di tipo industriale, riconosciuto, soggetto ad autocontrollo in conformità all'art. 8 comma 1 del D.P.R. 495/97 e controllato conformemente all'art. 9 dello stesso decreto. I volatili da cortile devono provenire da allevamenti sottoposti a controlli periodici da parte dell'autorità sanitaria, essere sani, di prima qualità, di regolare sviluppo ed in ottimo stato di nutrizione.

Tutti i prodotti dovranno provenire da animali di origine italiana (nati ed allevati in Italia), essere stati macellati e sottoposti a sezionamento in impianti nazionali riconosciuti CEE e riportare le informazioni di cui all'Ordinanza Ministero della Salute 26.08.2005, come modificata dall'Ordinanza 10.10.2005.

In particolare:

b) *i petti di pollo e di tacchino dovranno:*

- provenire da animali di 1<sup>a</sup> qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (compresa fra i due ed i cinque giorni), raffreddati a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
- essere perfettamente esenti da fratture, edemi ed ematomi;
- avere una carne di colorito bianco-rosa tendente al giallo per i polli, bianco-rosa per i tacchini, di buona consistenza, non flaccida;
- essere ben puliti, senza pelle e senza osso;
- non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di gr. 220 per il pollo e di gr. 3.300 per il tacchino;

c) *le cosce e le sovracosce di pollo dovranno:*

- presentare, in quanto applicabili, le stesse caratteristiche richieste per i petti di pollo e di tacchino;
- essere ben pulite e pronte per l'ultima lavorazione e per la cottura;
- avere un peso complessivo di gr. 600 per le cosce di pollo (parte posteriore completa), di gr. 180 per singola coscia di pollo a taglio anatomico, di gr. 200 per le sovra cosce e di gr. 1.650 per singole cosce di tacchino a taglio anatomico.

Sui pesi indicati al precedenti punti a), b) e c) è ammessa una tolleranza in più o in meno del 10% (dieci per cento).

Tutte le carni di pollo e tacchino, dovranno, inoltre, riportare l'attestazione dell'avvenuta visita sanitaria ai sensi del R.D. 20/12/1928 n. 3298 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### CONFEZIONAMENTO

I petti, le cosce e le sovra cosce di pollo e di tacchino dovranno essere consegnati racchiusi in apposite vaschette oppure in idonee cassette o cestelli di plastica, corrispondenti ai requisiti descritti nella Legge 30/4/1962 n. 283 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### UOVA

##### **Uova fresche di gallina**

Le uova consegnate dovranno rispondere ai requisiti della legge 03.05.1981 n. 419 ed alle seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria "A", del peso di gr. 65 -70;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito; alla cottura dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà avere un contorno indeciso e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume dovrà essere incolore e fluido nella parte esterna, globoso in quella interna; all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, dovrà apparire solo come ombra, senza contorno apparente e rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinze, non dovrà risultare appiattito ed il contorno intero (tuorlo ed albume) non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori aciduli o comunque sgradevoli, né avere sapori particolari come di paglia, muffa, stantio, etc..

Le uova dovranno essere consegnate negli appositi idonei contenitori normalmente in uso e rispondere ai requisiti di legge; in particolare dovrà riportare all'esterno del contenitore la categoria, il peso e la settimana di produzione del contenuto.

##### **Uova intere pastorizzate**

I prodotti dovranno essere uova intere di gallina sgusciate pastorizzate – omogeneizzate e refrigerate – in contenitori di Tetrapak.

Devono essere conformi a quanto prescritto dal D. Lgs 04.02.1993 n. 65. Devono essere stati preparati e

trattati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità.

I veicoli ed i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante tutto il trasporto che non deve essere superiore a +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs 65/93 e dal D.Lgs 109/92 e D.Lgs 68/2000.

## **SALUMI ED AFFINI**

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati ai sensi del D.Lgs 537/92 e al D.P.R. 03.08.98 n.309 ed in possesso del bollo sanitario con numero di identificazione CEE.

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.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente gara devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Deve riportare sull'etichetta la ditta produttrice, lo stabilimento, il luogo di produzione, la composizione, la data di scadenza e gli altri requisiti di legge.

Disciplina generale: Decreto Ministero delle Attività Produttive 21 settembre 2005.

### **Coppa di Parma**

Caratteristiche merceologiche:

- Anatomicamente è rappresentato dalla porzione muscolare del collo aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche eliminate dalla base ossea. La rifilatura ha lo scopo di eliminare le porzioni grasse eccedenti e i vasi sanguigni.
- stagionatura a sale con una percentuale del 3 - 3,5%, in ambiente naturale 4/5 mesi;
- l'involucro è costituito da budello naturale ottenuto dall'intestino cieco del bovino adulto;
- il prodotto deve essere di consistenza soda-carnosa lievemente cedevole alla pressione,
- l'infiltrazione adiposa sempre presente ma non dovrà superare il 40%.

### **Cotechino**

Caratteristiche merceologiche:

- di puro suino: impasto: 34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifilatura di piccoli tagli anatomici della carcassa;
- l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il cotechino è di prima qualità quando viene sottoposto al processo di stufatura con perdita del 10% del grasso. Il rapporto collagene/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%;
- deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, asciutta, l'estremità dell'involucro deve essere ben chiusa.

Saranno rifiutate le partite che presentano manifesta umidità, odore sgradevole, irrancimento.

L'etichettatura è quella prevista dalla L.109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

### **Mortadella**

Dovrà essere di prima qualità, di peso non inferiore a Kg. 8, confezionata tassativamente con carne e grasso di maiale. Dovrà contenere non più del 25% di grasso duro di suino (lardelli), con esclusione di parti tendinee e cartilaginose. Sale e droghe in giusta proporzione. L'odore dovrà essere gradevole ma non troppo aromatico per eccessiva quantità di spezie. Le sostanze impiegate nell'impasto, le fasi dell'insaccamento, della stufatura, dovranno essere eseguite in ottemperanza alle disposizioni contenute nel R.D. 20.12.1928 n. 3298 e successive modifiche. La mortadella dovrà presentarsi in perfetto stato di conservazione. Le parti carnose dovranno essere di colore roseo, il grasso bianco sodo. La massa insaccata dovrà presentarsi compatta e senza vuoti. L'umidità dovrà essere contenuta nel limite massimo del 40%. Dovrà essere, infine, senza polifosfati aggiunti.

### **Pancetta**

Caratteristiche merceologiche: Parte ventrale del grasso di copertura delle mezzene suine che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, una volta rifilata deve assumere forma rettangolare.

Verranno restituite le partite che presentino difetti quali: brinatura salina, irrancidimento, muffe e vuoti interni.

Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 39-49 % umidità, 24-34 % grassi

#### **Prosciutto cotto scelto senza polifosfati**

Ricavato dalla coscia di suino, dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 8 del Decreto 21/09/2005 del Ministero delle Attività Produttive; di peso non inferiore a Kg. 7, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni. Dovrà essere magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

#### **Prosciutto cotto di prima qualità**

Ricavato dalla coscia di suino, dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 9 del Decreto 21/09/2005 del Ministero delle Attività Produttive; di peso non inferiore a Kg. 7, con giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate senza aree vuote, senza difetti esterni ed interni. Dovrà essere magro, ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio e senza polifosfati aggiunti.

#### **Prosciutto di san daniele d.o.p.**

Dovrà possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla denominazione di origine protetta. Dovrà essere disossato.

#### **Salame nostrano prima qualità suino**

Dovrà essere confezionato esclusivamente con carne di suino; di stagionatura non inferiore a giorni 45/60; di peso non inferiore a Kg. 0,800; ben impastato ed aromatizzato, senza punte di rancido o muffe, esteriormente sodo, resistente al taglio, di bel colore rosso, buon sapore ed odore, senza aglio e confezionato entro un budello naturale.

#### **Salsiccia fresca di puro suino**

Deve provenire da uno stabilimento con bollo sanitario CEE ai sensi del D.P.R. 309/1998.

Impasto tritato finemente: 70% di carne magra, 30% di grasso duro. Ben insaccata, senza bolle d'aria, priva di irrancidimento e odori sgradevoli. Il budello dovrà essere integro in modo da non permettere la fuoriuscita alla cottura. Non è ammessa l'additivazione con nitrati e nitriti.

#### **Speck**

Prodotto con la coscia di suino, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 4 mesi.

#### **CONSERVAZIONE**

Per la conservazione degli insaccati sarà consentito solamente l'impiego di nitrito di sodio e di potassio nella quantità massima di 150 mg. per Kg. di prodotto finito, oppure l'uso di salnitro nella quantità di 250 mgr. di prodotto finito. La polvere di latte magro potrà essere aggiunta in quantità non superiore al 4%.

### **PESCI IN SCATOLA**

#### **Tonno sott'olio**

La confezione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo.

Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno di corsa propriamente detto, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione e inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio commestibile di oliva di ottime qualità.

Devono essere quindi esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati. Per tonno, propriamente detto, si intendono tutte le specie maggiori della famiglia dei tunnidi, catturate allo stadio adulto e cioè con un peso superiore ai kg. 15 per ogni esemplare.

Restano esclusi, pertanto l'ala unga o tonno bianco, tutte le specie di tonnetti o tombarelli.

Il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, deve essere consistente, con fibre non stoppose, di colore rosso naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.

All'atto dell'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non deve emanare odore sgradevole, tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche dopo un'ora il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore.

Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

### **Sgombro in scatola**

Tranci di colore giallo rosato senza colorazioni anomale, all'olio di oliva.

Le confezioni devono avere dispositivi per l'apertura a strappo.

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

I prodotti ortofrutticoli, oggetto del presente capitolato, dovranno essere classificati di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata (D.M. 7.8.1959 e L. 13.5.1967 n. 265) ed avere le seguenti caratteristiche qualitative e generali:

- a) avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li rende adatti al pronto consumo; a richiesta delle Aziende potranno essere forniti prodotti bene avviati verso maturazione così da poterla raggiungere presso i magazzini delle Aziende stesse. In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale;
- b) essere privi di ogni residuo di fertilizzante ad antiparassitario, salvo quanto specificatamente previsto per alcuni prodotti;
- c) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- d) non essere attaccati da parassiti e vegetali, essere sani e resistenti; cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni od alterazioni dovute al gelo;
- e) essere puliti, interi, esenti da materie, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- f) essere omogenei ed uniformi;
- g) gli ortaggi dovranno di essere recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore, a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari sotto evidenziati:

Gli *agrumi* dovranno essere esenti da colorazione anormale e da inizi di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa, rugosa, gonfia, distaccata dagli spicchi o deformata. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari.

I calibri minimi saranno i seguenti:

- arance cm. 6,5 - peso massimo unitario da gr. 160 a gr. 180;
- limoni cm. 5 - peso massimo unitario da gr. 120 a gr. 150.

*Banane*: peso unitario da 160 a 180 gr., con giusta maturazione e non tigrate.

*Carote*: dovranno essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammollimento, non germogliate, né legnose o biforcute; sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota, la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di cm. 2 per lunghezze superiori. Il calibro minimo rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm.. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

*Cappucci, Cavoli e Verze*: dovranno essere di peso non inferiore a gr. 300. I cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

*Cavolfiori*: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianco o bianco avorio; essere esenti da danni da roditori; il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a cm. 14. Potranno essere presentati in due modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere ed aderenti all'infiorescenza;
- coronati o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza; le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo cm. 3 sopra l'infiorescenza;

il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

*Cipolle:* lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm. 4. I bulbi dovranno essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

*Finocchi:* i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10. Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di gr. 300. Saranno escluse dalla fornitura le finocchiette.

*Insalata:* i cespi non dovranno essere prefioriti ed aperti; il torsolo dovrà essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo e ben formato. La pezzatura non dovrà essere inoltre inferiore a:

- lattughe, indivie ricce e scarole coltivate all'aperto: gr. 150 al cespo;
- lattughe coltivate sottovetro: gr. 80 al cespo;
- indivie ricce e scarole coltivate sottovetro: gr. 100 al cespo.

*Melanzane:* le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo, esenti da bruciature da sole. Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi danni al peduncolo, lievi ammaccature ed una leggera decolorazione, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la cui superficie non superi i cmq. 3. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30.5.1973).

*Patate:* dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce verdi epicarpali (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

*Peperoni:* gialli, rossi o verdi, dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 gr.

*Pere e mele:* dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele cm. 6,5; pere cm. 6; il peso del singolo pezzo dovrà aggirarsi attorno ai 150 gr. in ogni caso, non superare i 180 gr..

*Pesche e peschenoci:* il calibro minimo non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.

*Pomodori:* dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno esclusi i frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona peripedunculare di consistenza e colore visibilmente anormale.

*Radicchio:* i cespi dovranno essere sufficientemente sgrondati, nel caso che siano stati lavati; la radice dovrà essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e dovrà essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre dovranno essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30.5.1973).

*Spinaci:* dovranno essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice dovrà essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.. Non dovranno presentare tracce visibili di fertilizzanti ed antiparassitari.

*Uva:* i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti ed antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti della loro pruina.



*Zucchine*: dovranno avere la polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

#### **IMBALLAGGI**

Gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Sugli imballaggi deve essere riportato esternamente anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi della legge 5.8.1981 n. 441 e successive modificazioni.

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

#### **CONFEZIONAMENTO**

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sotto riportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

#### **IMBALLAGGIO DELLE PATATE**

Per le partite di patate di produzione nazionale saranno ammessi gli imballaggi in uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei) mentre per il prodotto estero, le partite dovranno essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

#### **TOLLERANZE QUANTITATIVE**

Sarà ammessa una tolleranza del 10% in numero o in peso di prodotti non rispondenti alle caratteristiche della 1<sup>a</sup> categoria, ma conformi a quelli della categoria inferiore.

#### **TOLLERANZE DI CALIBRO**

I prodotti, per i quali il calibro è l'elemento essenziale e di valutazione, dovranno essere selezionati nello stesso collo in modo uniforme; solo il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo potrà avere un calibro diverso purché contenuto nel 5% in più o in meno rispetto ai calibri precedentemente indicati, salvo che per i prodotti venduti alla rinfusa per i quali la differenza di calibro tra il pezzo più grosso ed il pezzo più piccolo non dovrà superare il 20%.

#### **TOLLERANZE CONSENTITE**

L'insieme delle tolleranze di qualità e di calibro non potrà comunque superare il 15%.

### **VERDURA SURGELATA**

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione, sapore e odore caratteristici delle singole specie, ben lavate, perfettamente esenti da corpi estranei, qualsiasi avaria o alterazione. Le verdure non devono avere consistenza legnosa né apparire spappolate.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti: alterazione di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione profonda.

Le materie prime destinate alla produzione di prodotti surgelati debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative in materia di surgelazione.

Le confezioni debbono essere originali e ben sigillate, debbono garantire le proprietà organolettiche della materia prima, debbono essere idonee a proteggere il prodotto da contaminazioni o inquinamenti dall'esterno e debbono impedire che il prodotto si disidrati in fase di stoccaggio o che sia esposto a bruciature da freddo.

Devono essere scrupolosamente rispettate le norme vigenti in materia di produzione, conservazione, distribuzione ed etichettatura (Legge 27/1/1968 n. 32 - D.M. 25/9/95 n. 493 - D.Lgs 27.1.1992 n. 110- D. Lgs. 109/92, DLgs. 68/00 e successive integrazioni).

### **FRUTTA CONSERVATA**

Comprende confettura e frutta sciroppata.

Non sono ammessi coloranti e conservanti aggiunti, è tollerata la presenza di acido ascorbico.

### **Marmellate e confetture monoporzione**

Devono possedere i requisiti previsti dagli artt. 2 e 3 del D.P.R. n.401 8 giugno 1982, D.P.R. n. 489, 18 .5. 1982, D.I.M. n .400/R del 7.5.92 e successive modificazioni ed integrazioni.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta e traslucida. Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi l'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

### **Macedonia e frutta sciropata**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

I frutti contenuti devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa consistente;
- senza epicarpo;
- detorsolate;
- depicciolate;
- completamente decorticati;
- privi del nucleo centrale;
- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

L'etichetta deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

### **PRODOTTI VEGETALI IN SCATOLA AL NATURALE - SOTT'OLIO - SOTT'ACETO**

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità, scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, in conformità delle norme legislative vigenti sull'igiene delle conserve alimentari (L. 10.03.1969 n. 96, D.P.R. 26.03.1980 n. 327).

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

I contenitori dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg., ai sensi dell'all. A e dell'art.6 del D.P.R. 26/03/80, n. 327.

### **Polpa pronta di pomodoro**

Deve possedere i requisiti minimi previsti dal D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.

Il prodotto deve essere ottenuto dal frutto fresco, maturo, ben lavato e pelato. Deve presentare i seguenti requisiti: caratteristico colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi, (L. 96/1969) privo di larve di parassiti e alterazioni di natura parassitaria, privo di sapori ed odori sgradevoli e marciume interno.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

## **PRODOTTI CASEARI**

### **Burro**

Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di 1<sup>a</sup> qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

Il contenuto in acqua non dovrà essere superiore al 16% e il contenuto in peso di materia grassa non dovrà essere inferiore all'80%.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

### **Formaggio Latteria**

Il formaggio "Latteria" dovrà possedere le seguenti caratteristiche qualitative:

- marchio d'origine, chiaramente leggibile sulla campionatura. *Non saranno prese in considerazione le campionature non marchiate;*
- grasso su sostanza secca: minimo 40%;
- stagionatura: minimo 30 giorni.

### **Formaggio Caciotta (o Bel Paese)**

Dovrà essere di qualità corrispondente alle caratteristiche generali relative ai formaggi, di recente produzione e proveniente da latte intero.

### **Formaggini**

Dovranno essere normalmente di latte di vacca intero. Maturazione: da pochi giorni ad un mese.

Composizione percentuale media: grasso sul secco non inferiore al 50%.

Coloranti artificiali assenti o comunque preparati in conformità alle vigenti disposizioni di legge in materia.

I formaggini dovranno essere avvolti in carta stagnola o materiale similare.

### **Formaggio Grana**

Dovrà corrispondere ai requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di formaggi e latticini (contenuta nel R.D.L. 15.10.1925 n.2033 e nella L. 17.05.1939 n.396, e successive modificazioni ed integrazioni) in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugia, da tavola e da spalmare);
- forma, dimensione e peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore;

### **Formaggio Gorgonzola**

Deve essere maturo, con contenuto in materia grassa, riferito alla sostanza secca, non inferiore al 45%, in forme da kg. 5 a Kg. 6, perfetta sia all'interno che all'esterno, prive di screpolature e fenditure, con tutti i caratteri fisici ed organolettici specifici del tipo.

### **Latte Fresco**

Il latte dovrà pervenire esclusivamente dalla mungitura di vacche lattifere sane e deve:

- essere intero, omogeneizzato, pastorizzato, genuino, filtrato e di produzione non antecedente il giorno prima della consegna;

- essere di colore bianco con leggera tendenza al giallognolo;
- essere di sapore gradevole, leggermente dolce e senza alcuna traccia di acidità;
- risultare immune da difetti, come sapori ed odori di formaggio, di muffa, rancidi amari o salati, né deve avere sapore di stalla o metallico;
- essere immune da alterazioni ed inquinamenti batterici per inosservanza delle norme igieniche durante e dopo la mungitura e durante tutte le operazioni di trasporto e consegna;
- avere un peso specifico contenuto tra 1,029 e 1,034 alla temperatura di 15° C., un tasso di grasso non inferiore al 3,15% ed un residuo secco magro non inferiore all'8,50%;
- possedere tutti i requisiti fissati dai regolamenti di igiene e sanità;
- essere confezionato in contenitori di capacità non superiore a lt. 5.

### **Latte a Lunga Conservazione**

Il genere somministrato dovrà essere latte UHT a lunga conservazione e di produzione nazionale, le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 11 ottobre 1978, tabelle "A" e successive modifiche.

### **Mozzarella Fior di Latte**

La mozzarella Fior di latte dovrà essere prodotta esclusivamente con latte intero vaccino pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili. Dovrà avere forma tondeggianti, ovoidale od a treccia. La pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierino, con struttura caratteristica "a foglie" e di sapore leggermente acidulo. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo ed avere un peso di gr. 125 circa. Grasso su sostanza secca: min. 44%.

### **Panna U.H.T.**

Dovrà trattarsi di crema di latte da cucina, a lunga conservazione, con materia grassa minima del 25%.

### **Ricotta**

Composizione: siero di latte vaccino addizionato di latte intero senza conservanti aggiunti; sale e correttore di acidità - acido citrico.

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche; non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale; deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta vaccina.

### **Stracchino**

Di prima qualità, ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, supolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.

Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%.

### **Yogurt**

Dovrà essere prodotto con latte intero pastorizzato omogeneizzato. Il processo di coagulazione deve essere determinato dall'azione dei fermenti lattici "streptococcus thermophilus" e "lactobacillus bulgaricus", i quali trasformano il lattosio in acido lattico. Lo yogurt bianco dovrà avere un sapore acidulo, mentre quello alla frutta e cereali dovrà avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula. Di aspetto dovrà essere denso ed omogeneo, con presenza di pezzetti di confettura nelle varietà di frutta. Il grasso presente sulla sostanza secca dovrà avere i seguenti valori: yogurt bianco 30% circa – yogurt con frutta 18% circa. Il prodotto dovrà arrivare al consumo dopo aver superato tutti i controlli analitici volti a garantire la genuinità e la salubrità, nel rispetto delle normative specifiche (Circolare Ministero Sanità n. 2 del 04.01.1972, n. 40 del 12.03.1974 e n. 9 del 03.02.1985). Non è ammessa la presenza di sostanze conservanti.

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.4.1954 n. 125 e dal D.P.R. 5.8.1955 n. 667, e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e alla loro commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953 n. 1099 (esecuzione, convenzione, uso nominativo di origine e denominazione dei formaggi).

## **BEVANDE CALDE**

### **Caffè**

Il caffè dovrà essere solubile.

Dovrà, inoltre, corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 16.3.1973 n. 470 che fanno parte integrante del presente Capitolato Speciale.

### **Caffè misto orzo**

La miscela dovrà avere una percentuale di caffè non inferiore al 60% e dovrà essere solubile.

### **The bustine monoporzione - The deteinato – Camomilla - Tisane**

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia etc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e al D.M. 12.12.1979 e successive integrazioni e modifiche.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Ogni sofisticazione è vietata, R.D. 3 agosto 1890 n. 7045.

### **Zucchero**

Lo zucchero, oggetto delle presente fornitura, dovrà possedere le sottoelencate caratteristiche, che dovranno essere precisate nell'offerta:

- semolato raffinato: per semolato si intende il prodotto a media granulosità;
- polarizzazione: 99,90
- umidità: 0,05
- ceneri: 0,03
- assenza di sostanze organiche estranee.

Il prodotto deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs.vo. 51/2004.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth - Test).

### **Dolcificante**

Il prodotto potrà essere naturale (fruttosio, xilitolo), semisintetico (aspartame), sintetico (ciclamate, acesulfame).

Dovrà essere fornito in compresse.

## **PRODOTTI DOLCI**

Si intendono prodotti dolci i prodotti con farina di frumento o di mais.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 22/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole; inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

### **Biscotti secchi**

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali presenza di macchie, spezzature o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali.

### **Brioche ripiene**

Le brioche da fornirsi dovranno avere un peso unitario di 35/40 gr. ed essere confezionate singolarmente. Il ripieno, costituito da cacao o confettura di frutta, non dovrà essere inferiore al 18/20% del peso complessivo.

### **Budini**

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Una parte di questi non deve contenere panna di latte, uovo e derivati dell'uovo.

### **Cioccolato**

Il prodotto è definito dal D. Lgs. n. 178 del 12 giugno 2003.

Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D. Lgs. 109/92, al D. Lgs. 68/00 e successive integrazioni.

## **PANETTERIA**

La lavorazione e la conservazione dei prodotti offerti dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i più razionali criteri moderni ed in conformità delle norme della vigente legislazione relativa ai generi alimentari di cui al presente gruppo.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta, la denominazione della ragione sociale della ditta e le caratteristiche dei prodotti e comunque tutte le indicazioni delle norme di legge, comprese le modalità d'uso e di conservazione (vedi D.P.R. 23/06/93 n. 283).

## **FARINA BIANCA TIPO "00"**

La farina bianca di grano tenero dovrà essere del tipo "00" e non dovrà emanare odori sgradevoli (muffe, etc.), essere priva di impurità o insetti.

Antiparassitari: nei limiti stabiliti dall'art. 5 comma H della Legge 283/1962, della circolare Ministeriale n. 42 del 12/10/85, dall'OM del 6/6/85 e successive modifiche ed integrazioni

## **FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92, dal DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

## **SEMOLINO**

Dovrà essere prodotto con grano duro, risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti ed essere esente da odori sgradevoli.

Deve rispondere ai requisiti di composizione ed acidità riportate nella legge n. 580/67 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440, 8 giugno 1971.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

## **PANE**

Il pane dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dal DPR 9 febbraio 2001, n. 187, specialmente per quanto riguarda il contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane di tipo "0" dovrà avere un contenuto di umidità massima del 29% e con pezzatura di gr. 50.

Il pane dovrà essere: leggero, poroso; con crosta lucente e croccante e di odore gradevole; la crosta dovrà essere di colorito bruno, lucente, ben aderente alla mollica per tutta la sua estensione, priva di spacchi, rughe, rigonfiamenti, fori, fessure; la mollica dovrà essere bianca o bianco giallastra, soffice, priva di cavità, senza macchie, essere di sapore gradevole e non acida.

Il pane confezionato singolarmente dovrà essere confezionato con polietilene neutro microforato.

## **FETTE BISCOTTATE**

Devono essere prodotte in conformità alla legge n. 283 del 23/06/1962 e relativo regolamento di attuazione D.P.R. 26/03/80 n. 327.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580 e D.M. 31 marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

## **GRISSINI**

Preparati in conformità al DPR 9 febbraio 2001, n. 187.

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

I grassi impiegati devono essere grassi vegetali non idrogenati.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80 titolo VI, e dal D.L. 109 del 27/01/92.

## **PASTA ALIMENTARE, ORZO E RISO**

La pasta dovrà essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione; dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà esser priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata ed avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

### **Pasta di semola di grano duro**

La pasta denominata "Pasta di semola di grano duro" dovrà aver le seguenti caratteristiche:

- a) acqua: max. 12,50%
- b) acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max. 4
- c) ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 - max. 0,90
- d) cellulosa c.s.: min. 0,20 - max. 0,45
- e) sostanze azotate c.s. 10,50

### **Pasta all'uovo**

La pasta all'uovo, eventualmente richiesta, dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uovo per ogni chilogrammo di semola che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) acqua: max. 12,50%
- b) acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: 5
- c) ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,85 - max. 1,10
- d) cellulosa c.s.: min. 0,20 - max. 0,45
- e) sostanze azotate c.s. 12,50

### **PROVE DI COTTURA**

Il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura; sottoposta alla prova di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire in 500 cc. di acqua contenenti gr. 2,5 di sale per 15 minuti), la pasta non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

### **Orzo Perlato**

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

### **Riso Arborio**

Il riso tipo ARBORIO, oggetto della presente fornitura, dovrà possedere le sottoelencate caratteristiche, che dovranno essere precisate nell'offerta:

superfino, molto lungo, semitondo, molto grosso, perla centrale estesa, striscia assente, dente pronunciato, testa oblunga, sezione schiacciata.

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti, sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente ai sensi delle Leggi 18/3/1958 n. 325 e 5/6/1962 n. 586, in vigore al momento della consegna.

Il riso dovrà, comunque, essere all'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata; dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere, inoltre, né alterato, né avariato; dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

La consegna del riso dovrà avvenire in sacchi di rafia o Juta, da kg. 5, ben sigillati ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità di prodotto e con le indicazioni previste dall'art. 5 della Legge 18/3/1958 n. 325.

### **Gnocchi**

Dovranno essere prodotti con patate fresche, avere forma ed aspetto tipici, essere privi di corpi estranei e/o impuri e presentarsi, dopo la cottura, di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

### **Tortellini**

Dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Nelle confezioni sarà tollerata la presenza – in misura non superiore al 2-3% - di pezzi rotti, aperti o raggruppati. Dopo la cottura i prodotti dovranno presentare un aspetto consistente, con pasta solida ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico a seconda del tipo, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti.

### **PRODOTTI CONGELATI**

Le materie prime destinate alla produzione di prodotti surgelati debbono avere i requisiti di produzione previsti dalle disposizioni legislative in materia di surgelazione. Pertanto alla produzione del prodotto fresco, sano, deve immediatamente seguire la lavorazione in ambiente climatizzato, il confezionamento nella stessa sede, il trattamento di congelazione rapida, il trasferimento nel magazzino di stoccaggio a -18°, il trasporto verso le sedi di consumo sempre ad una temperatura costante di -18°.

### **IMBALLAGGI**

Gli involucri dovranno recare, in lingua italiana, il nome o la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione ed il tipo di pasta, l'indicazione dei termini di utilizzo, il peso netto sul quale, a norma della legge 4.7.1967 n. 580, sarà tollerata una differenza massima del 2%.

### **PREPARATI PER BRODO**

I preparati per brodo con estratto di carne dovranno avere la seguente composizione:

- estratto di carne bovina: non meno del 10%
- grasso alimentare vegetale idrogenato: non più del 20%
- glutammato monosodico: 10-20%
- cloruro di sodio: 40-50%
- estratto per brodo, estratto di lievito, verdure, formaggi, aromi e zuccheri: in giusta proporzione quanto basta a raggiungere il 100%.

I preparati per brodo con estratto di carne in pasta dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 6.10.1950 n. 836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini e dal D.P.R. 30.5.1953 n. 567, con il quale è stato approvato il Regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge.

Per la produzione, conservazione, distribuzione, dovranno essere osservate in particolare le norme di carattere igienico (D.P.R. n. 327 del 26.3.80), per l'etichettatura D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

### **SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI**

Riferimento legislativo per pepe, spezie e zafferano RD 3/08/1890 n.7045 – RDL 12.11.1936 N. 2217 , DLgs 25/01/1992 n.107 - L. 30/04/1962 n.283.



### **Maggiorana, Timo e Origano**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

### **Maionese di produzione industriale**

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, al D. Lgs. 68/00 e successive integrazioni.

Dovrà essere rispettata la normativa concernente gli additivi utilizzati (L. 283/62, DM 27.2.96 n.209 e successive integrazioni e modifiche D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche).

### **Pepe Nero Macinato**

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

### **Zafferano**

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi a R.D.L. n. 2217 del 12 novembre 1936.

### **Aceto Bianco**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla L. 82 del 20/02/2006.

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n. 527/82.

L'aceto può essere imbottigliato in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, dal D. Lgs. 109/92, dal D. Lgs. 68/00 e successive integrazioni.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

### **Olio di Oliva Extra Vergine**

Normativa di riferimento: D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e successive integrazioni e modifiche, Direttiva 136/66/CEE, Reg. CE 2568/91 e Reg. CE 1989/03.

Non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva.

Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopraccitata normativa.

Per la categoria degli olii vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extravergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0,8%.

### **Olio di Semi di Arachide**

Gli oli di semi dovranno essere fluidi, di odore caratteristico, di sapore gradevole, di colore giallo chiaro, limpidi e non dovranno rivelare odori disgustosi di rancido, di putrido, di muffa, ecc..

Non dovranno comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione.

Dovranno presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0,5%.

La decolorazione dei pigmenti eventualmente presenti dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della L. 27.1.1968 n. 35.

Dovranno in ogni caso derivare dalla lavorazione di un unico seme.

In particolare *l'olio di arachide* dovrà essere: di colore giallo molto chiaro di odore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le seguenti caratteristiche chimico fisiche:

- numero di saponificazione: 188-195
- numero di iodio, secondo il metodo di Wijs: 85-108

- punto di solidificazione dei grassi: - 5° C.
- indice di rifrazione a 25° C.: 1,4680-1,4760
- peso specifico a 15,5° C.: 0,916 - 0,921
- punto di Fusione degli acidi grassi: 26°-36° C.
- titolo (punto di solidificazione degli acidi grassi): 26°-32°
- insaponificazione in etere etilico: max. 1,0%.

### **Sale Grosso – Sale Fino**

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

### **VINI**

Il vino da tavola bianco - rosso dovrà essere di buona qualità, limpido e privo di deposito al fondo, stabile, di sapore asciutto, di acidità equilibrata, esente da difetti (odore di feccia, di muffa, di uova guaste, ecc.) o da malattie (fioretta, spunto, girato, filante, ecc.), con caratteristiche corrispondenti alle vigenti disposizioni in materia (L. 82 del 20/02/2006).

In particolare:

- il VINO BIANCO dovrà essere di colore giallo paglierino, senza spicco di tannicità;
- il VINO ROSSO dovrà essere di colore rosso rubino, di giusta tannicità.

All'esame chimico i vini dovranno possedere i seguenti valori analitici:

- alcool svolto: non inferiore al 10,2% volume;
- alcool complessivo: non inferiore a 10,5° e non superiore ad 11,5° vol. (comunque la differenza tra alcool complessivo ed alcool svolto non dovrà essere superiore a 0,30%);
- acidità totale: da 5 a 6,5 g/l;
- acidità volatile: max. 0,80 g/l (non riferibile al grado ma assoluta);
- anidride solforosa: max. 150 mg/l;
- estratto secco:
  - vino bianco min. 17 g/l;
  - vino rosso min. 20 g/l;
- ceneri:
  - vino bianco min. 1,5 g/l;
  - vino rosso min. 1,8 g/l;
- ione ferrocianuro: assente;
- saccarosio: assente;
- prova di fermentescibilità: deve fermentare.

### **CONFEZIONAMENTO**

I vini dovranno essere confezionati in bottiglie da lt. 1, chiuse con tappi corona recanti il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavola)
- contenuto del recipiente "CC ....."
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore
- gradazione alcolica ".....%" volume
- i vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

### **PESCE SURGELATO**

#### **CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Deve appartenere alla categoria extra in base al Regolamento CEE 2406/96.

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C.

Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.l.g. 531/92.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; (Palombo Mustelus Mustelus glassatura massima ammessa 7%, Sogliola Dover Solea Vulgaris massimo 20%).

La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato.  
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.  
La forma deve essere quella tipica della specie.  
L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento.  
La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.  
Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre.  
Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato.  
I filetti debbono essere privi di pelle e di lisce di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto.  
I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.  
I prodotti dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione.

#### ETICHETTATURA

Dovrà essere conforme al D. L.gs. 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al D. Lgs. 68/00; in particolare dovrà riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita del prodotto (nome in latino ed il nome commerciale decreto marina mercantile 15.07.83);
- lo stato fisico;
- indicazione del peso netto e del peso sgocciolato;
- origine, provenienza;
- data di produzione;
- termine minimo di conservazione ("da consumarsi preferibilmente entro.....")
- metodo di conservazione;
- produttore e sede dello stabilimento;

Al momento della consegna i prodotti oggetto della presente gara dovranno essere stati congelati e confezionati al massimo da sei mesi; dovranno essere trasportati con automezzi muniti di appositi sistemi per il mantenimento della temperatura di conservazione a - 18°C.

La ditta aggiudicataria dovrà garantire nella maniera più assoluta e totale il rispetto della catena del freddo. I prodotti che al momento della consegna presentassero cristalli di ghiaccio, scongelamenti, bruciature da freddo o altri segni visibili di deterioramento del prodotto non saranno ritirati; saranno parimenti respinti quei prodotti che al momento dell'uso non presentassero i requisiti sopra richiamati o segni di irrancidimento.

I generi forniti devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo e di sostanze chimiche o metalli pesanti al di sopra dei limiti consentiti.

### **SPECIFICHE GENERALI**

#### **PRODOTTI CONSERVATI**

Per quanto riguarda gli imballaggi, il materiale impiegato, le norme da riportare in etichetta, dei prodotti di cui ai lotti sopraindicati, devono essere osservate le risoluzioni dell'Associazione Fabbricanti Imballaggi, delle norme U.N.I. 7644, 7645 e 5607, del D.P.R. n. 428/1975, della Legge n. 690/1978 e D.P.R. n. 391/1980 e ss.mm.ii., per le parti riferibili ai prodotti in oggetto.

Per i residui di sostanze tossiche od estranee (inquinanti involontari), si richiama l'ordinanza del Ministero della Sanità del 6.1.1979 per quanto riguarda i residui dei prodotti antiparassitari impiegato in agricoltura, mentre per i metalli pesanti (tossici e no) si adottano i limiti fissati dall'Istituto Superiore della Sanità e della Stazione Sperimentale delle Conserve.

Per quanto riguarda i metodi di controllo qualitativo, devono essere rispettati quelli previsti dal Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste per le conserve vegetali, nel D.M. del 25.3.1961 e successive modificazioni.

#### **CIBI CONGELATI E SURGELATI**

Il processo di congelamento dovrà risultare conforme alle tecniche moderne, così come regolate dal Decreto Ministeriale 15 giugno 1971, mentre dovrà essere garantita la continuità della "catena del freddo", a norma

del D.M. 15.06.1971, modificato dal D.M. 01.03. 1972, dal D.M. 20.06. 1972 e dal D.M. 29.02.1981, D. Leg. 110/1992.

I caratteri organolettici dei vari prodotti surgelati devono presentarsi perfetti, pertanto il prodotto deve essere esente da forme patogene con particolare riferimento agli agenti etiopatogeni delle tossinfezioni alimentari (stafilococchi, salmonelle, shicchelle, ecc.).

I prodotti dovranno avere odore e sapore caratteristici.

Le verdure dovranno presentare i caratteri dell'ottima produzione, essere dell'ultimo raccolto, normalmente sviluppate, di grandezza uniforme, intere, turgide e ben formate, con colorazione caratteristica della specie ben lavate e perfettamente nette di corpi estranei, esenti da qualsiasi avaria o alterazione.

Il tessuto muscolare del pesce dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffiature di colorito marrone per la formazione di metamioglobina; i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da bruciature di congelazione.

## Allegato L)

(intestazione della ditta)

Spett.le  
Azienda pubblica di servizi alla persona  
"Opera Pia Coianiz" - **Direzione generale**  
Via Pietro Coianiz 8  
33017 **TARCENTO** (UD)

### Oggetto: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI DAL 1 FEBBRAIO 2011 AL 31 GENNAIO 2016 – OFFERTA ECONOMICA.

La sottoscritta Ditta ..... (indicare la denominazione o la ragione sociale), partita I.V.A. n. ...., con sede in ..... (Comune, Via, n°) rappresentata dal Sig. ...., in qualità di ..... (titolare amministratore unico, amministratore delegato, ecc.) della medesima, visto ed esaminato il Capitolato Speciale d'Appalto, **offre** i seguenti prezzi unitari, per i seguenti prodotti:

#### OPERA PIA COIANIZ

Prodotto	Prezzo unitario IVA esclusa	% iva	Prezzo unitario IVA compresa	Quantità	PREZZO COMPLESSIVO
1.OPC Sottofesa di vitellone per lesso	€	%	€	Kg. 7.800	€
2.OPC Hamburger di marzo e verdure	€	%	€	Kg. 2.600	€
3.OPC Polpette di vitellone gr. 30	€	%	€	Kg. 1.500	€
4.OPC Lonza di maiale	€	%	€	Kg. 2.400	€
5.OPC Cotolette di pollo impanate	€	%	€	Kg. 1.250	€
6.OPC Cordon Bleu di pollo	€	%	€	Kg. 1.125	€
7.OPC Coscette di pollo	€	%	€	Kg. 2.600	€
8.OPC Polpettine di pollo e tacchino precotte	€	%	€	Kg. 1.500	€
9.OPC Rotolo di tacchino	€	%	€	Kg. 1.300	€
10.OPC Sovracosce di pollo spellate e disossate	€	%	€	Kg. 5.250	€
11.OPC Prosciutto cotto scelto	€	%	€	Kg. 2.000	€
12.OPC Prosciutto cotto alta qualità	€	%	€	Kg. 7.500	€
13.OPC Prosciutto crudo S. Daniele disossato	€	%	€	Kg. 375	€
14.OPC Filetti di merluzzo pastellati	€	%	€	Kg. 750	€
15.OPC Filetti di platessa	€	%	€	Kg. 1.800	€
16.OPC Filetti di trota salmonata	€	%	€	Kg. 875	€
17.OPC Filetti di pesce persico	€	%	€	Kg. 3.500	€
18.OPC Fiori/cuori di filetto di merluzzo	€	%	€	Kg. 5.000	€
19.OPC Filetti di halibut	€	%	€	Kg. 3.750	€
20.OPC Ritagli di salmone affumicato sottovuoto	€	%	€	Kg. 125	€
21.OPC Bieta	€	%	€	Kg. 15.625	€
22.OPC Carote intere novelle	€	%	€	Kg. 10.500	€
23.OPC Cavolfiori rosette	€	%	€	Kg. 7.800	€
24.OPC Fagiolini fini	€	%	€	Kg. 15.000	€
25.OPC Finocchi a spicchi	€	%	€	Kg. 18.200	€
26.OPC Insalata russa tre verdure	€	%	€	Kg. 1.750	€
27.OPC Misto patate zucchine carote cubetti	€	%	€	Kg. 5.000	€
28.OPC Patate fritte novelle	€	%	€	Kg. 2.500	€
29.OPC Scorzonera	€	%	€	Kg. 300	€
30.OPC Spinaci foglia	€	%	€	Kg. 19.000	€
31.OPC Zucchine rondelle	€	%	€	Kg. 16.250	€
32.OPC Burro nostrano	€	%	€	Kg. 5.200	€
33.OPC Caciotta tipo "Bel Paese"	€	%	€	Kg. 3.900	€
34.OPC Certosa "Galbani" monoporzionazione gr. 100	€	%	€	Kg. 10.625	€

35.OPC	Form. gratt. "Grana Padano" buste kg. 0,5	€	%	€	Kg.	5.625	€
36.OPC	Formaggio latteria 30 giorni	€	%	€	Kg.	5.625	€
37.OPC	Form. gorgonzola dolce monoporz. gr. 100	€	%	€	Kg.	1.563	€
38.OPC	Mozzarella in monoporzione gr. 125	€	%	€	Pz.	15.000	€
39.OPC	Ricotta fresca	€	%	€	Kg.	2.375	€
40.OPC	Taleggio "Galbani"	€	%	€	Kg.	1.125	€
41.OPC	Yogurt vari gusti gr. 125	€	%	€	Vs.	182.500	€
42.OPC	Yogurt magro gr. 125	€	%	€	Vs.	31.250	€
43.OPC	Dolcificante compresse	€	%	€	Cp.	500.000	€
44.OPC	Succhi di frutta senza zucchero da lt. 1	€	%	€	Lt.	27.500	€
45.OPC	Lingua di vitellone	€	%	€	Kg.	1.200	€
46.OPC	Coscia di vitello	€	%	€	Kg.	10.000	€
47.OPC	Polpa di vitellone	€	%	€	Kg.	3.000	€
48.OPC	Coscia di vitello	€	%	€	Kg.	4.325	€
49.OPC	Rotolo di vitello	€	%	€	Kg.	1.200	€
50.OPC	Trippa semicotta e tagliata	€	%	€	Kg.	190	€
51.OPC	Petti di tacchino	€	%	€	Kg.	6.250	€
52.OPC	Würstel di pollo	€	%	€	Kg.	1.875	€
53.OPC	Fesa di tacchino	€	%	€	Kg.	900	€
54.OPC	Petti di pollo	€	%	€	Kg.	625	€
55.OPC	Petti di tacchino	€	%	€	Kg.	625	€
56.OPC	Rotolo di coniglio	€	%	€	Kg.	625	€
57.OPC	Arrotolato di fesa di tacchino	€	%	€	Kg.	540	€
58.OPC	Bresaola di manzo	€	%	€	Kg.	180	€
59.OPC	Coppa di Parma	€	%	€	Kg.	180	€
60.OPC	Cotechino di puro suino	€	%	€	Kg.	820	€
61.OPC	Lyoner farcito alle olive	€	%	€	Kg.	650	€
62.OPC	Lyoner	€	%	€	Kg.	650	€
63.OPC	Mortadella	€	%	€	Kg.	725	€
64.OPC	Pancetta	€	%	€	Kg.	150	€
65.OPC	Pancetta coppata arrotolata	€	%	€	Kg.	125	€
66.OPC	Porchetta al forno senza cotenna	€	%	€	Kg.	1.600	€
67.OPC	Salame ungherese	€	%	€	Kg.	750	€
68.OPC	Salsiccia fresca di puro suino	€	%	€	Kg.	2.750	€
69.OPC	Speck	€	%	€	Kg.	375	€
70.OPC	Sgombro vaso Kg. 2	€	%	€	Kg.	625	€
71.OPC	Tonno vaso Kg. 2	€	%	€	Kg.	1.250	€
72.OPC	Vongole sgusciate	€	%	€	Kg.	150	€
73.OPC	Filetti di alici sott'olio gr. 700	€	%	€	Kg.	190	€
74.OPC	Uova fresche	€	%	€	Nr.	14.400	€
75.OPC	Uova intere pastorizzate	€	%	€	lt..	3.50	€
76.OPC	Albicocche vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	2.800	€
77.OPC	Ananas vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	450	€
78.OPC	Macedonia frutta vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	2.800	€
79.OPC	Pere vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	2.800	€
80.OPC	Pesche vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	2.800	€
81.OPC	Purea di mele al naturale monoporzione	€	%	€	Kg.	44.000	€
82.OPC	Purea di prugne al naturale monoporzione	€	%	€	Kg.	15.000	€
83.OPC	Prugne secche disossate	€	%	€	Kg.	250	€
84.OPC	Mele disidratate a cubetti	€	%	€	Kg.	2.600	€
85.OPC	Asparagi punte vaso gr. 550	€	%	€	Kg.	2.500	€
86.OPC	Capperi all'aceto	€	%	€	Kg.	125	€
87.OPC	Capperi puntine sottosale vaso Kg. 1	€	%	€	Kg.	250	€
88.OPC	Carciofi naturali vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	15.600	€
89.OPC	Cipolline borettane vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	2.100	€
90.OPC	Fagioli borlotti vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	3.750	€
91.OPC	Fagioli cannellini vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	3.750	€
92.OPC	Fagiolini fini vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	1.900	€
93.OPC	Funghi trifolati vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	2.500	€
94.OPC	Giardiniera in aceto vaso Kg. 5	€	%	€	Kg.	125	€
95.OPC	Insalatina di verdure vaso Kg. 2,5	€	%	€	Kg.	600	€
96.OPC	Olive snocciolate nere	€	%	€	Kg.	600	€
97.OPC	Olive snocciolate verdi	€	%	€	Kg.	375	€
98.OPC	Peperoni grigliati in falde vaso	€	%	€	Kg.	1.000	€
99.OPC	Piselli fini vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	7.800	€
100.OPC	Polpa di pomodoro vaso Kg. 3	€	%	€	Kg.	6.900	€
101.OPC	Polpa di pomodoro vaso kg. 5	€	%	€	Kg.	3.900	€

102.OPC	Basilico tritato	€	%	€	Kg.	40	€
103.OPC	Prezzemolo tritato	€	%	€	Kg.	125	€
104.OPC	Sofficini pomodoro mozzarella	€	%	€	pz.	7.500	€
105.OPC	Sofficini prosciutto e formaggio	€	%	€	pz.	7.500	€
106.OPC	Sofficini formaggio e spinaci	€	%	€	pz.	7.500	€
107.OPC	Sofficini ai funghi	€	%	€	pz.	7.500	€
108.OPC	Formaggini francesi gr. 200 – scat. da 8 pz.	€	%	€	Sc.	10.625	€
109.OPC	Latte a lunga conservazione lt. 1 con chiusura	€	%	€	Lt.	106.250	€
110.OPC	Latte fresco lt. 1	€	%	€	Lt.	91.250	€
111.OPC	Panna – confezioni da 500 ml	€	%	€	Pz.	2.250	€
112.OPC	Ricotta affumicata	€	%	€	Kg.	50	€
113.OPC	Caffè solubile misto orzo (per colazione)	€	%	€	Kg.	2.750	€
114.OPC	Caffè solubile nero	€	%	€	Kg.	250	€
115.OPC	Camomilla solubile	€	%	€	Kg.	500	€
116.OPC	Camomilla in filtri	€	%	€	Nr.	15.000	€
117.OPC	Cioccolato istantaneo	€	%	€	Kg.	650	€
118.OPC	Succo di limone pastorizzato da lt. 1	€	%	€	Lt.	2.750	€
119.OPC	Thè deteinato filtri	€	%	€	Nr.	274.000	€
120.OPC	Thè in filtri	€	%	€	Nr.	27.500	€
121.OPC	Thè solubile alla pesca kg. 1	€	%	€	Kg.	125	€
122.OPC	The solubile al limone kg. 1	€	%	€	Kg.	250	€
123.OPC	Tisana ai semi di finocchio senza zucchero	€	%	€	Kg.	75	€
124.OPC	Zucchero Kg. 1	€	%	€	Kg.	26.250	€
125.OPC	Biscotti frollini monoporzione gr. 25	€	%	€	Kg.	1.375	€
126.OPC	Biscotti secchi da kg. 0,5	€	%	€	Kg.	7.800	€
127.OPC	Preparato per budino al cacao	€	%	€	Kg.	220	€
128.OPC	Preparato per budino alla vaniglia	€	%	€	Kg.	220	€
129.OPC	Preparato per creme caramel	€	%	€	Kg.	220	€
130.OPC	Preparato per panna cotta	€	%	€	Kg.	220	€
131.OPC	Cioccolato al latte porzioni gr. 30	€	%	€	Kg.	600	€
132.OPC	Cioccolato fondente porzioni gr. 30	€	%	€	Kg.	675	€
133.OPC	Focaccia pasquale (di prima qualità)	€	%	€	Kg.	32	€
134.OPC	Croissant gusti assortiti	€	%	€	Nr.	75.000	€
135.OPC	Marmellata monoporzione gr. 25	€	%	€	pz.	4.000	€
136.OPC	Merendine senza zucchero per diabetici	€	%	€	pz.	27.500	€
137.OPC	Panettone (di prima qualità)	€	%	€	Kg.	40	€
138.OPC	Pandoro (di prima qualità)	€	%	€	Kg.	50	€
139.OPC	Torta "Bindi" alle mele	€	%	€	Pz.	60	€
140.OPC	Torta "Bindi" ai frutti di bosco	€	%	€	Pz.	60	€
141.OPC	Torta "Bindi" "della Nonna"	€	%	€	Pz.	60	€
142.OPC	Farina tipo 00	€	%	€	Kg.	900	€
143.OPC	Farina di mais	€	%	€	Kg.	1.563	€
144.OPC	Fette biscottate	€	%	€	Kg.	5.200	€
145.OPC	Pane fresco in varie pezzature	€	%	€	Kg.	23.750	€
146.OPC	Pane fresco integrale in varie pezzature	€	%	€	Kg.	3.750	€
147.OPC	Purè di patate "Pfanni"	€	%	€	Kg.	10.625	€
148.OPC	Semolino	€	%	€	Kg.	2.500	€
149.OPC	Gnocchi di patate congelati	€	%	€	Kg.	563	€
150.OPC	Gnocchi verdi di patate surgelati	€	%	€	Kg.	562	€
151.OPC	Orzo perlato	€	%	€	Kg.	300	€
152.OPC	Pasta all'uovo "Barilla" vari formati	€	%	€	Kg.	715	€
153.OPC	Pasta semola corta "Barilla" vari formati	€	%	€	Kg.	4.375	€
154.OPC	Pasta semola "Barilla" "Piccolini" vari formati	€	%	€	Kg.	5.000	€
155.OPC	Sfoglia per lasagne precotta Kg. 2	€	%	€	Kg.	40	€
156.OPC	Pasta all'uovo surgelata per pasticcio	€	%	€	Kg.	200	€
157.OPC	Pastina/uovo minestre "Barilla" vari formati	€	%	€	Kg.	1.000	€
158.OPC	Pastina/semola minestre "Barilla" vari formati	€	%	€	Kg.	4.500	€
159.OPC	Riso Arborio in pacchi da Kg. 5	€	%	€	Kg.	10.600	€
160.OPC	Tortelli ripieni diversi surgelati	€	%	€	Kg.	680	€
161.OPC	Tortelli ripieni diversi freschi	€	%	€	Kg.	500	€
162.OPC	Tortellini ripieno carne secchi	€	%	€	Kg.	750	€
163.OPC	Crema di funghi porcini	€	%	€	Kg.	150	€
164.OPC	Minestra disidratata di asparagi	€	%	€	Kg.	750	€
165.OPC	Minestra disidratata di carciofi	€	%	€	Kg.	312	€

166.OPC	Minestrone congelato 12 verdure	€	%	€	Kg.	10.400	€
167.OPC	Omogeneizzati di carne	€	%	€	Pz.	750	€
168.OPC	Patate precotte sottovuoto kg. 2,5	€	%	€	Kg.	10.000	€
169.OPC	Preparato granulare per brodo di carne	€	%	€	Kg.	1.875	€
170.OPC	Preparato granulare vegetale senza glutammato	€	%	€	Kg.	1.000	€
171.OPC	Preparato vegetale per brodo	€	%	€	Kg.	2.500	€
172.OPC	Ragù alla bolognese	€	%	€	Kg.	80	€
173.OPC	Aceto di vino bianco	€	%	€	Lt.	1.875	€
174.OPC	Arrostina per carni	€	%	€	Kg.	250	€
175.OPC	Cannella macinata	€	%	€	Kg.	10	€
176.OPC	Chiodi di garofano	€	%	€	Kg.	5	€
177.OPC	Curry	€	%	€	Kg.	5	€
178.OPC	Maggiorana	€	%	€	Kg.	5	€
179.OPC	Maionese vaso	€	%	€	Kg.	175	€
180.OPC	Noce moscata macinata	€	%	€	Kg.	5	€
181.OPC	Olio di oliva extra-vergine	€	%	€	Lt.	3.125	€
182.OPC	Olio di semi di arachide	€	%	€	Lt.	1.500	€
183.OPC	Olio di semi di girasole	€	%	€	Lt.	14.375	€
184.OPC	Origano	€	%	€	Kg.	10	€
185.OPC	Pepe nero	€	%	€	Kg.	15	€
186.OPC	Sale da cucina fino	€	%	€	Kg.	438	€
187.OPC	Sale da cucina grosso	€	%	€	Kg.	6.500	€
188.OPC	Salvia in foglie	€	%	€	Kg.	5	€
189.OPC	Semi di finocchio	€	%	€	Kg.	30	€
190.OPC	Senape vaso	€	%	€	Kg.	125	€
191.OPC	Timo	€	%	€	Kg.	10	€
192.OPC	Zafferano	€	%	€	g.	320	€
193.OPC	Vino bianco secco per cucina	€	%	€	Lt.	3.500	€
194.OPC	Vino rosso da tavola Merlot	€	%	€	Lt.	4.000	€
195.OPC	Alluminio mt. 150 x cm. 30	€	%	€	cf.	150	€
196.OPC	Bicarbonato di sodio kg. 1	€	%	€	Kg.	125	€
197.OPC	Carta forno	€	%	€	cf.	75	€
198.OPC	Pellicola mt. 300 x cm. 30	€	%	€	cf.	200	€
199.OPC	Spago per cucina	€	%	€	pz.	25	€
200.OPC	Stuzzicadenti imbustati singolarmente	€	%	€	pz.	1.000	€
201.OPC	Frutta e verdura fresche	€ 140.000	- %	ribasso percentuale offerto, pari a	- €		€
<b>A. Importo della fornitura I.V.A. INCLUSA</b>							<b>€</b>

### CASA DEGLI OPERAI VECCHI E INABILI AL LAVORO MATTEO BRUNETTI

Prodotto	Prezzo unitario IVA esclusa	% iva	Prezzo unitario IVA compresa	Quantità	PREZZO COMPLESSIVO
1.COVIL	Arrosto di vitello	€	%	€	Kg. 350 €
2.COVIL	Collo di vitellone per lessato	€	%	€	kg. 350 €
3.COVIL	Tritata magra	€	%	€	kg. 500 €
4.COVIL	Noce o fesa di manzo	€	%	€	kg. 6.500 €
5.COVIL	Reale bovino	€	%	€	kg. 1.500 €
6.COVIL	Roastbeef di manzo	€	%	€	kg. 500 €
7.COVIL	Hamburger di manzo e verdure	€	%	€	kg. 1.000 €
8.COVIL	Trippa semicotta e tagliata	€	%	€	kg. 500 €
9.COVIL	Lonza di maiale	€	%	€	kg. 5.000 €
10.COVIL	Polli a busto	€	%	€	kg. 5.000 €
11.COVIL	Wurstel di pollo	€	%	€	kg. 150 €
12.COVIL	Bocconcini di pollo	€	%	€	kg. 250 €
13.COVIL	Cotolette di pollo impanate	€	%	€	kg. 500 €
14.COVIL	Coscette di pollo	€	%	€	kg. 1.000 €
15.COVIL	Fesa di tacchino	€	%	€	kg. 500 €
16.COVIL	Petti di pollo	€	%	€	kg. 150 €
17.COVIL	Rotolo di tacchino	€	%	€	kg. 250 €
18.COVIL	Salsiccia di pollo	€	%	€	kg. 750 €
19.COVIL	Rotolo di coniglio	€	%	€	kg. 50 €
20.COVIL	Arrotolato di fesa di tacchino	€	%	€	kg. 250 €
21.COVIL	Lyoner farcito alle olive	€	%	€	kg. 75 €
22.COVIL	Lyoner	€	%	€	kg. 50 €
23.COVIL	Mortadella	€	%	€	kg. 250 €



24.COVIL	Pancetta	€	%	€	kg.	250	€
25.COVIL	Pancetta arrotolata e coppata	€	%	€	kg.	100	€
26.COVIL	Prosciutto cotto al naturale	€	%	€	kg.	500	€
27.COVIL	Prosciutto crudo disossato	€	%	€	kg.	50	€
28.COVIL	Salame friulano	€	%	€	kg.	50	€
29.COVIL	Salame ungherese	€	%	€	kg.	250	€
30.COVIL	Speck	€	%	€	kg.	50	€
31.COVIL	Bresaola	€	%	€	kg.	50	€
32.COVIL	Lingua salmistrata	€	%	€	kg.	75	€
33.COVIL	Sgombro vaso kg. 2	€	%	€	kg.	500	€
34.COVIL	Tonno vaso kg. 2	€	%	€	kg.	1.000	€
35.COVIL	Bastoncini di pesce	€	%	€	kg.	350	€
36.COVIL	Filetti di merluzzo	€	%	€	kg.	1.000	€
37.COVIL	Filetti di platessa impanati	€	%	€	kg.	1.000	€
38.COVIL	Uova fresche	€	%	€	nr.	75.000	€
39.COVIL	Macedonia frutta vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.000	€
40.COVIL	Pere vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.500	€
41.COVIL	Pesche vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.500	€
42.COVIL	Purea di mele al naturale vaso Kg. 5	€	%	€	Kg.	250	€
43.COVIL	Mousse di mele porzioni monodose 50 gr.	€	%	€	nr.	7.500	€
44.COVIL	Capperi all'aceto	€	%	€	kg.	50	€
45.COVIL	Carciofi naturali vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.000	€
46.COVIL	Cipolline borettane vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.000	€
47.COVIL	Fagiolini cannellini vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.000	€
48.COVIL	Funghi trifolati vaso kg. 3	€	%	€	kg.	1.000	€
49.COVIL	Giardiniera in aceto vaso kg. 5	€	%	€	kg.	100	€
50.COVIL	Olive snocciolate verdi	€	%	€	kg.	75	€
51.COVIL	Olive snocciolate nere	€	%	€	kg.	75	€
52.COVIL	Polpa di pomodoro vaso kg. 3	€	%	€	kg.	5.000	€
53.COVIL	peperonata in vaso kg. 3	€	%	€	kg.	500	€
54.COVIL	Fagiolini fini	€	%	€	kg.	1.750	€
55.COVIL	Patate fritte a bastoncino	€	%	€	kg.	500	€
56.COVIL	Spinaci in foglia	€	%	€	kg.	500	€
57.COVIL	Zucchine rondelle	€	%	€	kg.	250	€
58.COVIL	Piselli fini	€	%	€	kg.	1.500	€
59.COVIL	Melanzane grigliate	€	%	€	kg.	500	€
60.COVIL	Misto verdure julienne	€	%	€	kg.	500	€
61.COVIL	crocchette di patate	€	%	€	kg.	500	€
62.COVIL	Burro nostrano	€	%	€	kg.	2.500	€
63.COVIL	Formaggini francesi gr. 140 - scat. da 8 pz.	€	%	€	sc.	750	€
64.COVIL	Formaggio grattugg. "Grana" buste kg. 2,5	€	%	€	kg.	300	€
65.COVIL	Formaggio latteria 60/90 gg.	€	%	€	kg.	10.000	€
66.COVIL	Formaggio latteria stagionato 7/8 mesi	€	%	€	kg.	250	€
67.COVIL	Formaggio verde gorgonzola dolce	€	%	€	kg.	500	€
68.COVIL	Latte a lunga conservazione	€	%	€	lt.	12.500	€
69.COVIL	Mozzarella kg. 1	€	%	€	kg.	500	€
70.COVIL	Panna confezioni da 500 ml.	€	%	€	kg.	300	€
71.COVIL	Ricotta fresca	€	%	€	kg.	250	€
72.COVIL	Yogurt vari gusti gr. 125	€	%	€	vs.	50.000	€
73.COVIL	Thè in filtri	€	%	€	nr.	1.500	€
74.COVIL	Caffè macinato miscela Arabica	€	%	€	kg.	250	€
75.COVIL	Camomilla in filtri	€	%	€	nr.	5.000	€
76.COVIL	Zucchero	€	%	€	kg.	12.500	€
77.COVIL	Biscotti secchi gr. 18	€	%	€	kg.	1.000	€
78.COVIL	Budino al cacao	€	%	€	kg.	500	€
79.COVIL	Budino alla vaniglia	€	%	€	kg.	500	€
80.COVIL	Croissant cacao, albicocche, ciliegie	€	%	€	nr.	20.000	€
81.COVIL	Panettone (di prima qualità)	€	%	€	Kg.	50	€
82.COVIL	Pandoro (di prima qualità)	€	%	€	kg.	50	€
83.COVIL	Torta "Bindi" alle mele	€	%	€	pz.	250	€
84.COVIL	Crostata	€	%	€	pz.	750	€
85.COVIL	Rotolo di pan di spagna farcito	€	%	€	pz.	1.000	€
86.COVIL	Uva sultanina	€	%	€	kg.	50	€
87.COVIL	Noci sgusciate sottovuoto	€	%	€	kg.	50	€
88.COVIL	Prugne secche denocciolate	€	%	€	kg.	150	€
89.COVIL	Farina tipo OO	€	%	€	kg.	500	€
90.COVIL	Farina di mais bianca o gialla	€	%	€	kg.	1.000	€

91.COVIL	Pane fresco (pezz. div. bianco/integrale)	€		%	€	kg.	25.000	€
92.COVIL	Purè di patate "Pfanni"	€		%	€	kg.	500	€
93.COVIL	Semolino	€		%	€	kg.	750	€
94.COVIL	Pane bianco per tramezzini	€		%	€	kg.	75	€
95.COVIL	Orzo perlato	€		%	€	kg.	500	€
96.COVIL	Pasta di semola corta "Barilla"	€		%	€	kg.	5.500	€
97.COVIL	Pasta per pasticcio precotta surgelata	€		%	€	kg.	400	€
98.COVIL	Pasta di semola per minestra "Barilla"	€		%	€	kg.	7.500	€
99.COVIL	Riso arborio in pacchi da 5 kg.	€		%	€	kg.	2.500	€
100.COVIL	Riso parboiled	€		%	€	kg.	1.000	€
101.COVIL	Tortellini secchi	€		%	€	kg.	75	€
102.COVIL	Ravioli di ricotta e spinaci freschi	€		%	€	kg.	500	€
103.COVIL	Preparato per gnocchi	€		%	€	kg.	1.000	€
104.COVIL	crema di funghi porcini, piselli asparagi	€		%	€	kg.	500	€
105.COVIL	Preparato granulare per brodo	€		%	€	kg.	500	€
106.COVIL	Preparato vegetale per brodo	€		%	€	kg.	250	€
107.COVIL	Salsa di noci	€		%	€	kg.	150	€
108.COVIL	concentrato di pomodoro	€		%	€	kg.	250	€
109.COVIL	Aceto di vino bianco	€		%	€	lt.	2.000	€
110.COVIL	Arrostina per carni	€		%	€	kg.	25	€
111.COVIL	Cannella macinata	€		%	€	kg.	25	€
112.COVIL	Chiodi di garofano	€		%	€	kg.	10	€
113.COVIL	Curry	€		%	€	kg.	10	€
114.COVIL	Maggiorana	€		%	€	kg.	10	€
115.COVIL	Maionese vaso	€		%	€	kg.	150	€
116.COVIL	Noce moscata	€		%	€	kg.	10	€
117.COVIL	Olio di oliva extra vergine	€		%	€	kg.	500	€
118.COVIL	Olio di semi di arachide	€		%	€	kg.	7.500	€
119.COVIL	Origano	€		%	€	kg.	15	€
120.COVIL	Pepe nero	€		%	€	kg.	25	€
121.COVIL	Rosmarino macinato	€		%	€	kg.	10	€
122.COVIL	Sale da cucina fino	€		%	€	kg.	1.750	€
123.COVIL	Sale da cucina grosso	€		%	€	kg.	2.500	€
124.COVIL	Salvia in foglie	€		%	€	kg.	10	€
125.COVIL	Succo di limone pastorizzato	€		%	€	lt.	600	€
126.COVIL	Zafferano	€		%	€	kg.	5	€
127.COVIL	Sofficini Findus	€		%	€	kg.	350	€
128.COVIL	Vino bianco Friulano 11,2° lt. 1,5	€		%	€	lt.	2.500	€
129.COVIL	Acqua naturale lt. 1,5	€		%	€	lt.	52.500	€
130.COVIL	Acqua frizzante 1,5 lt.	€		%	€	bot	22.500	€
131.COVIL	The al limone 1,5 lt.	€		%	€	bot	60.000	€
132.COVIL	Aranciata senza zucchero lt. 1,5	€		%	€	bot	75.000	€
133.COVIL	Birra lattine cl. 33	€		%	€	latt	250	€
134.COVIL	Gingerino in bottiglie da cc. 10	€		%	€	bot	500	€
135.COVIL	Pasta base per pizza	€		%	€	kg.	500	€
136.COVIL	Pasta frolla	€		%	€	kg.	250	€
137.COVIL	Pasta sfoglia	€		%	€	kg.	250	€
138.COVIL	Gelati in coppette gr. 50/cad.	€		%	€	pz.	5.000	€
139.COVIL	Frutta e verdura fresche	€	150.000	-	%	ribasso percentuale offerto, pari a	- €	€
<b>B. Importo della fornitura I.V.A. INCLUSA</b>								€

**C. ONERI PER LA SICUREZZA (non soggetti a ribasso)**

**€ 20.000,00**

**D. IMPORTO TOTALE COMPLESSIVO (A+B+C) DELLA FORNITURA**

**€**

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(firma leggibile e per esteso)