



Azienda pubblica di servizi alla persona "OPERA PIA COIANIZ"

Via P. Coianiz, 8 - 33017 TARENTO (UD) - ☎ 0039 0432 780735-780736
☎ 0039 0432 780715 - e-mail segreteria@operapiacoianiz.it - C.F. e P. I. 00512430307

**FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI
A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E
ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA
QUINQUENNIO 2017 - 2021
Lotto CIG 6772777064**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

	Pagina
PARTE PRIMA – DISCIPLINARE DI GARA	2
PARTE SECONDA – CAPITOLATO D'ONERI	17
PARTE TERZA – SCHEMA DI CONTRATTO	26
MODELLI:	
A) – ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHIARAZIONE CUMULATIVA	32
B) - MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)	36
C) - DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI	51
D) - DICHIARAZIONE ATTESTANTE L'AVVALIMENTO	53
E) - DICHIARAZIONE DELL'IMPRESA AUSILIARIA	55
F) - DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI / AGGREGAZIONE TRA IMPRESE ADERENTE AL CONTRATTO DI RETE / GEIE"	57
G) – DICHIARAZIONE PER CONSORZI	59
H) - OFFERTA ECONOMICA	61
ALLEGATI	
1) ELENCO INDICATIVO GENERI ALIMENTARI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA SOTTOPORRE A CAMPIONATURA	62
2) ELENCO INDICATIVO GENERI ALIMENTARI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – NON DA SOTTOPORRE A CAMPIONATURA	63
3) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI	67
4) TABELLA GRAMMATURE	80

PARTE PRIMA - DISCIPLINARE DI GARA

La procedura è bandita in esecuzione della determinazione n° 77 del 9 agosto 2016 del Direttore generale. L'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" agisce in quanto stazione appaltante iscritta all'anagrafe di cui all'articolo 33 *ter* del decreto-legge 18 ottobre 2012, n. 179, convertito, con modificazioni, dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221, come previsto dall'art. 216 comma 10 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n° 50 .

Il presente disciplinare si riferisce alla gara per l'appalto relativo alla FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021 per l'AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "OPERA PIA COIANIZ" DI TARCENTO (UD), da affidarsi mediante procedura aperta e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi degli articoli 60 e 95 del D.lgs. 18 aprile 2016, n. 50.

L'importo a base di gara, esclusi gli oneri fiscali, è pari a € 1.600.000,00 (€ unmilionesecentomila/00), in base ad una giornata alimentare a base di gara pari a € 4,00 per un numero di giornate di presenza previste nel quinquennio pari a 400.000.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 bis del D. Lgs. 81/2008, non si applica l'obbligo di cui al comma 3 della medesima norma.

Il presente appalto è stato oggetto dell'Avviso di Preinformazione 2016/S 021-032757 pubblicato nel Supplemento alla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea - <http://ted.europa.eu/> - del 30 gennaio 2016.

Il codice CPV (Vocabolario Comune Appalti) del presente appalto è CPV 15000000-8 ed il Lotto CIG è 6772777064.

Il Responsabile unico del procedimento è il dott. Sandro BRUNO - Direttore generale dell'Azienda - email sandro.bruno.rup.opc@pec.it, Tel. 0432 780736.

La vigilanza ed il controllo competerà allo stesso Responsabile ed al Direttore dell'esecuzione del contratto, dott. Barbara CEPILE, "Direttore dell'Area delle Funzioni di accoglienza e alberghiere".

L'Opera Pia Coianiz mette a disposizione, sul proprio sito internet <http://www.operapiacoianiz.it> (sezione Gare d'Appalto), l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara ai sensi dell'art. 74 del D. Lgs. 50/2016.

1) OPERATORI ECONOMICI E REQUISITI DI AMMISSIONE ALLA PROCEDURA

Sono ammessi a partecipare alla procedura di affidamento gli **operatori economici indicati all'art. articolo 45 del D. Lgs. 50/2016** in possesso, **a pena di esclusione** dalla procedura di gara, dei seguenti requisiti e capacità:

1. **requisiti di idoneità professionale:** iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura della Provincia in cui l'Impresa ha sede, ovvero in analogo registro dello Stato di appartenenza (art. 83 comma 2 del D.Lgs. 50/2016) per attività inerenti l'oggetto del presente appalto in riferimento;
2. **capacità tecniche e professionali:**
volume d'affari in forniture di generi alimentari per l'approvvigionamento delle cucine di strutture sanitarie o sociosanitarie, oppure in servizi di ristorazione collettiva destinati agli ospiti o ai pazienti di strutture sanitarie o sociosanitarie, conseguito nel triennio antecedente alla data di pubblicazione del bando, non inferiore all'importo a base di gara - ciò in considerazione del fatto che il carattere innovativo del contratto che si andrà a stipulare presuppone una comprovata esperienza e flessibilità da parte dell'organizzazione imprenditoriale concorrente.

L'offerente dovrà inoltre rilasciare la **dichiarazione di conformità a standard sociali minimi** di cui al decreto del Ministero dell'ambiente 6 giugno 2012, «Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici» (G.U. n. 159 del 10/7/2012).

Nel corso della procedura sarà effettuata la verifica dell'insussistenza dei motivi di esclusione indicati all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016.

I requisiti di idoneità tecnica e professionale per l'ammissione alle procedure di affidamento dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c), devono essere posseduti e comprovati dagli stessi con le modalità previste dal presente Capitolato speciale d'appalto salvo quanto previsto dall'art. 47 comma 2 del D. Lgs. 50/2016.

I consorzi sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Per i raggruppamenti di imprese e i consorzi ordinari valgono le regole dell'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 e in particolare:

- a) gli imprenditori partecipanti al raggruppamento, ovvero gli imprenditori consorziati, devono possedere il requisito di cui al punto 1. della presente sezione;
- b) per i RTI le capacità di cui al punto 2. devono essere possedute dal mandatario per almeno il 60% dell'importo indicato allo stesso punto e in ogni caso le capacità di tutti i partecipanti al raggruppamento non devono essere

- inferiori all'importo di cui sopra;
- c) l'offerta degli operatori economici raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti della stazione appaltante;
 - d) i concorrenti devono presentare le dichiarazioni di cui ai modelli E (RTI) o F (consorzi).

È fatto divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

È fatto divieto di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei soggetti di cui all'articolo 45, comma 2, lettere d) ed e), anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Il mandato collettivo speciale con rappresentanza deve avere le caratteristiche previste dall'art. 48 commi 12 e 13 e prevedere il sistema di responsabilità previsto al comma 15.

In merito alla modificazione della composizione dei raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti e alle vicende soggettive dei medesimi, vale quanto previsto ai commi 17, 18 e 19 dello stesso articolo.

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 4, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere tecnico e professionale di cui al punto 2) di questa sezione e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, nonché il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al punto 1), **avvalendosi** delle capacità di altri soggetti, anche di partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi.

A norma dell'art. 89 comma 1, **l'avvalimento rispetto ai requisiti di capacità tecniche e professionali di cui al punto 2) è ammesso solo se l'impresa ausiliaria si impegna ad eseguire direttamente** le forniture o i servizi per cui tali capacità sono richieste.

L'operatore economico che vuole avvalersi delle capacità di altri soggetti allega una dichiarazione sottoscritta dalla stessa attestante l'insussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80, nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento. Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione dell'articolo 80, comma 12, nei confronti dei sottoscrittori, la stazione appaltante esclude il concorrente e esclude la garanzia. Il concorrente allega, altresì, alla domanda di partecipazione in originale o copia autentica il 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.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto. Gli obblighi previsti dalla normativa antimafia a carico del concorrente si applicano anche nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Le modalità e le specifiche documentazioni da presentare in relazione all'avvalimento sono descritte nella sezione successiva.

Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. 50/2016 NON è ammesso il subappalto.

2) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

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

In occasione della **visita dei luoghi** si registreranno in apposito registro gli estremi identificativi del soggetto giuridico partecipante e della persona fisica che lo rappresenta in tale occasione, nonché il potere rappresentativo che lo legittima a presenziare a dette operazioni, il quale dovrà corrispondere alla legale rappresentanza, all'attribuzione di un potere specifico di presenziare alle visite dei luoghi delle gare indette dalle pubbliche amministrazioni, risultante dal certificato della C.C.I.A.A o da una procura speciale notarile o da qualsiasi altro atto di delega scritto.

In caso di raggruppamento temporaneo o di consorzio ordinario, sia esso già costituito che non ancora costituito, gli adempimenti di cui sopra possono essere effettuati a cura di uno qualsiasi degli operatori economici raggruppati o consorziati. In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, devono essere effettuati a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore delle prestazioni.

Qualora nella fase di ammissione delle offerte risulti pervenuta l'offerta di un soggetto giuridico che non sia stato registrato come presente nel registro delle visite, tale offerta verrà immediatamente esclusa dalla procedura.

Le visite dovranno essere concordate anticipatamente contattando il Direttore dell'esecuzione, dott.ssa Barbara CEPILE, telefonicamente o via mail (0432 780733 – 0432 780711 – direttorefca@operapiacoiანიz.it).

Durante il periodo intercorrente tra il **24 agosto 2016** e il **20 settembre 2016** ore **12:30** (termine ultimo per inviare le richieste) sarà attivo un servizio di risposta ad eventuali richieste di informazioni complementari e/o chiarimenti inerenti al presente appalto a cura della Direzione generale.

Per usufruire del servizio, i concorrenti dovranno inviare una mail (anche prima della data fissata per l'inizio del servizio) esclusivamente in lingua italiana all'indirizzo sandro.bruno.rup.opc@pec.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 ed anonima e con garanzia di anonimato per l'estensore della richiesta, alla pagina web [http:// www.operapiacoianiz.it](http://www.operapiacoianiz.it) \Gare d'appalto\ Procedure in corso e/o non ancora aggiudicate in via definitiva

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 della visita dei luoghi.

Tutte le date indicate nel presente disciplinare, fatta eccezione per la data di scadenza della presentazione delle offerte potranno essere variate se risultasse necessario, pubblicando uno specifico avviso sul sito istituzionale che si consiglia pertanto di consultare periodicamente.

Risulterà aggiudicatario l'operatore economico che avrà presentato l'**offerta economicamente più vantaggiosa** determinata da una commissione giudicatrice, nominata dalla stazione appaltante secondo regole di competenza e trasparenza, ai sensi della disciplina transitoria prevista dall'art. 216, comma 12 del D. Lgs. 50/2016.

Il prezzo offerto deve essere determinato come prezzo onnicomprensivo della giornata alimentare, come definita nel punto 3 del Capitolato d'oneri.

L'**offerta economicamente più vantaggiosa** verrà determinata in base ai seguenti criteri:

- | | |
|--|----------------------|
| * Prezzo | max. punti 30 |
| * Qualità dei prodotti sulla base dell'esame delle schede tecniche descrittive (art. 95 comma 6, lett. a) D.Lgs. 50/2016) | max. punti 20 |
| * Qualità dei prodotti sulla base dell'esame delle campionature (art. 95 comma 6, lett. a) D.Lgs. 50/2016) | max. punti 18 |
| * Qualità delle caratteristiche sociali e ambientali relative alla produzione (art. 95 comma 6, lett. a) e c) D.Lgs. 50/2016) | max. punti 18 |
| * Qualità dei servizi di supporto alla fornitura (art. 95 comma 6, lett. c) e f) D.Lgs. 50/2016) | max. punti 14 |

L'Azienda si riserva la facoltà di revocare o annullare la gara, con provvedimento motivato, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

Ai sensi dell'art. 95, comma 12 del D. Lgs. 50/2016 l'Azienda non procederà all'aggiudicazione, qualora nessuna offerta risulti conveniente – si intende per non conveniente l'offerta superiore agli importi a base di gara – o che non sia idonea in relazione all'oggetto del contratto.

L'Azienda 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 (**PUNTI A e B**) 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.

A - DOCUMENTAZIONE DI GARA:

Tutta la documentazione, compresa l'offerta dovrà essere redatte in lingua italiana.

Le imprese concorrenti devono far pervenire **entro e non oltre il termine perentorio del 26 settembre 2016 alle ore 12:30** all'Ufficio Protocollo dell'Opera Pia Coianiz - via Pietro Coianiz n. 8, 33017 Tarcento (UD) - **con libertà di mezzi, ma a rischio esclusivo del partecipante, un unico plico** con le seguenti caratteristiche:

- idoneamente sigillato con modalità di chiusura ermetica, tale da attestare l'autenticità della chiusura originaria nonché assicurare l'integrità e impedire l'apertura, senza lasciare manomissioni, prima dell'apertura ufficiale in seduta pubblica;
- 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;
- recante esattamente ed esaustivamente la ragione sociale completa del concorrente, il suo indirizzo, il numero di telefono e fax, il numero di partita IVA;
- recare la dicitura:

"DOCUMENTAZIONE ED OFFERTA PER L'APPALTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E

ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021"

Si precisa che l'orario osservato dall'Ufficio Protocollo è il seguente: dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 12.30, il mercoledì anche dalle ore 15.00 alle ore 16.00.

Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, richiesto a pena di esclusione, farà fede unicamente il timbro dell'ufficio protocollo, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo (l'orario sarà riportato solo qualora il plico sia recapitato l'ultimo giorno utile per la presentazione).

Si precisa altresì che i plichi pervenuti oltre il termine perentorio sopra indicato sono irricevibili. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale o l'eventuale data di ricezione riportata dal vettore sul documento di trasporto. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati. Potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

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

BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

BUSTA 2 – ASPETTI QUALITATIVI DELL'OFFERTA

BUSTA 3 – OFFERTA ECONOMICA

Il fatto che il plico e 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, poiché tali circostanze costituirebbero violazione del principio di segretezza delle offerte nonché incertezza assoluta sul contenuto o la provenienza dell'offerta stessa.

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 o che risulti pervenuto in modo non conforme a quanto indicato nello stesso.

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.

In ogni caso, **ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta, né tecnica né economica.**

La **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA** deve contenere, a pena di esclusione:

1. **Istanza di ammissione e dichiarazione cumulativa**, corredata di una marca da bollo da € 16,00 fatte salve eventuali esenzioni collegate alla natura giuridica del concorrente, compilata sull'apposito modello denominato **Allegato A)** già predisposto dall'Azienda, resa dal legale rappresentante dell'Impresa (o dal titolare dell'impresa individuale) e **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 la non allegazione delle copia del documento d'identità e/o l'inosseranza delle disposizioni del D.P.R. 445/2000 costituiscono motivi di esclusione .

2. **Documento di gara unico europeo (DGUE)**, compilato sull'apposito modello denominato **Allegato B) sottoscritto**, quindi reso autentica in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000 allegando copia del documento d'identità, qualora il firmatario non abbia già allegato il documento ad altre dichiarazioni presenti nel plico. Il documento dovrà essere compilato in base a quanto descritto nelle linee guida del Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti visibili nel sito istituzionale alla pagina <http://www.mit.gov.it/sites/default/files/media/notizia/2016-07/Linee%20Guida%20per%20la%20compilazione%20del%20DGUE%20-%20prot%20n%20%203%20del%2018%207%2016.pdf> , oltre alle indicazioni fornite in nota all'interno del modello stesso.

Gli offerenti potranno utilizzare il modulo editabile messo a disposizione dall'Azienda tra i documenti di gara, quindi stamparlo e sottoscriverlo, oppure stamparlo e compilarlo manualmente. Il modello allegato al presente Capitolato speciale d'appalto (Modello B)) a partire da pag. 36, riporta le parti che non sono da compilare, tramite l'indicazione **NON DA COMPILARE** posta all'inizio di ciascuna casella. L'offerente potrà fare ricorso a fogli aggiuntivi qualora le informazioni da riportare sul modello siano più ampie dello spazio editabile: in quel caso avrà cura di riportare sul modello che le informazioni proseguono su un allegato compilato con libertà di forma, precisandone il numero qualora gli allegati fossero più di uno. Eventuali mandanti di RTI, imprese ausiliare o imprese consorziate per le quali un dato consorzio concorre, dovranno anch'essi compilare un proprio DGUE.

3. **Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi** compilata sull'apposito modello denominato **Allegato C)** già predisposto dall'Azienda, resa dal legale rappresentante dell'Impresa (o dal titolare dell'impresa individuale)
4. **"PASSOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità;
5. **Garanzia costituita ai sensi e nei modi previsti all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016 per l'ammontare di € 32.000,00, ovvero ridotta del 50%** ai sensi del c. 7 dello stesso articolo, nel qual caso il concorrente dovrà allegare **copia autentica** ai sensi dell'art. 18 cc. 2 e 3 del D.P.R. 445/2000 della **Certificazione del sistema di**

qualità conforme alle norme europee della serie Uni Cei Iso 9000. La presentazione di una cauzione dimezzata senza che il possesso della certificazione venga debitamente dichiarato e documentato costituisce causa di esclusione, salvo quanto previsto nella Determinazione A.V.C.P. n. 4/2012. Il deposito cauzionale provvisorio sarà comunque infruttifero, deve indicare il soggetto garantito **dovrà espressamente prevedere** la rinuncia al beneficio della preventiva escussione da parte del debitore principale, la rinuncia dell'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, su semplice richiesta scritta dell'Azienda.

La garanzia a corredo dell'offerta deve essere sottoscritta dal garante ed 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 agli artt. 103 e 105 del D.Lgs. 50/2016, qualora l'offerente risultasse affidatario;

6. **Ricevuta in originale** comprovante il versamento del contributo obbligatorio di € 200,00, dovuto a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici, secondo le modalità ed in conformità alle istruzioni riportate sul sito <http://www.avcp.it> - contributi in sede di gara. **Codice identificativo gara: LOTTO CIG 6772777064 NUMERO GARA 6490730.**

Nel caso di **raggruppamenti temporanei** costituiti o costituendi, la **documentazione** di cui ai **punti 1 e 2** 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 5** è presentata dall'impresa capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo in nome e per conto di tutti concorrenti, ma nel caso di RTI costituendi, nella polizza stessa devono essere chiaramente indicati tutti i soggetti componenti il raggruppamento e dei quali viene garantito l'eventuale adempimento. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio di concorrenti, l'eventuale riduzione opera secondo quanto previsto dalla Determinazione A.V.C.P. n. 44 del 27.09.2000.

Ancora per il caso di offerenti raggruppati anche in rete di imprese o GEIE, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE**, dovrà essere inserita, **a pena di esclusione**, anche la seguente:

7. **Dichiarazione**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato F)** già predisposto dall'Azienda da cui risultino sotto forma di elenco **tutti gli operatori economici facenti parte del raggruppamento stesso** e in cui si indichino **i nominativi della/e impresa/e indicata/e quale/i esecutrice/i** resa dai legali rappresentanti delle imprese costituenti il RTI e **sottoscritta in conformità alle disposizioni del D.P.R. 445/2000, allegando copia del documento d'identità.**

Nel caso di **consorzi** la **documentazione** di cui ai **punti 1, e 2** dovrà essere presentata da ogni impresa indicata come esecutrice dei servizi.

Inoltre, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE**, dovrà essere inserita, **a pena di esclusione**, anche la seguente:

8. **Dichiarazione**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato G)** già predisposto dall'Azienda da cui risultino sotto forma di elenco **tutti gli operatori economici facenti parte del consorzio di cui all'art. 45, c. 2, lett. b) c) e)** 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.**

Nel caso in cui il concorrente intenda utilizzare l'istituto dell'**avvalimento**, sempre all'interno della **BUSTA 1 – DOCUMENTAZIONE** dovranno essere inserite **a pena di esclusione**, oltre alla documentazione di cui ai punti da 1 a 6, anche le seguenti attestazioni:

9. **Dichiarazione dell'offerente ai sensi dell'art. 89 del D. Lgs. 50/2016**, elaborata sull'apposito modello denominato **Allegato D)** già predisposto dall'Azienda, 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 dall'Azienda;
11. **Contratto in originale o in copia autentica** – redatto con i contenuti di cui all'art. 88 del D.P.R. n. 207/2010 - in virtù del quale l'ausiliario si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti, a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto e ad impegnarsi ad eseguire direttamente le lavorazioni nel caso in cui l'avvalimento si riferisca alle capacità professionali e tecniche di cui al punto 2) della sezione precedente e relativamente a quelle lavorazioni per le quali il requisito di cui ci si avvale era richiesto **o** (in alternativa) in caso di avvalimento 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. 163/2006.**

Alle dichiarazioni redatte ai sensi del D.P.R. 445/2000 dovrà essere allegata copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, del soggetto firmatario o di altro documento di riconoscimento equipollente ai sensi dell'art. 35 c. 2 del D.P.R. 445/2000. Se le tutte le dichiarazioni inserite nella busta "A - Documentazione amministrativa" sono sottoscritte da un medesimo soggetto risulterà sufficiente allegare una sola copia fotostatica del documento di identità del firmatario; in caso di dichiarazioni rese da soggetti diversi dovrà essere allegata una copia fotostatica del documento di identità, in corso di validità, di ogni sottoscrittore delle dichiarazioni.

Si precisa, altresì, che nel caso di concorrente costituito da aggregazioni di **imprese aderenti al contratto di rete di cui alla lettera f) dell'art. 45** del D. Lgs. 50/2016:

- a) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica, ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D. L. n. 5/2009 convertito con L. 33/2009, la documentazione di gara e l'offerta devono essere sottoscritte dall'operatore economico che riveste le funzioni di organo comune;
- b) se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3, comma 4-quater, del D. L. n. 5/2009 convertito con L. 33/2009, la documentazione di gara e l'offerta devono essere sottoscritte dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune e inoltre da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
- c) se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la documentazione di gara e l'offerta devono essere sottoscritte dal legale rappresentante dell'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero (in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi), da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;

La sottoscrizione delle dichiarazioni dovrà avvenire con firma in originale. Tutta la documentazione sopradescritta dovrà comunque essere contenuta in un'unica busta.

La **BUSTA 2 – ASPETTI QUALITATIVI DELL'OFFERTA** deve contenere, a pena di esclusione dalla gara una **relazione progettuale tale da mettere in rilievo i punti che saranno oggetto di valutazione**, redatta come precisato ai punti C) e D) della tabella sotto riportata al fine di documentare le proposte e consentirne la valutazione. La relazione non dovrà indicare in nessun caso prezzi delle soluzioni proposte o anche di singoli interventi poiché la commissione giudicatrice non deve in alcun modo essere influenzata da indicazioni di tipo economico, prima dell'apertura della Busta C).

Si consiglia di evidenziare all'interno della relazione progettuale 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.

La mancata illustrazione del servizio offerto per ciascun criterio di valutazione, come sopra evidenziati, comporta l'impossibilità per la Commissione giudicatrice di effettuare la corrispondente valutazione. In tale eventualità, la Commissione giudicatrice attribuirà, per i corrispondenti criteri di cui sono stati omessi gli elementi valutativi, un punteggio pari a zero.

La relazione progettuale deve essere sottoscritta, pena l'esclusione, con firma in originale, leggibile, non autenticata e per esteso del rappresentante legale del concorrente. E' sufficiente l'apposizione della firma in calce ovvero in chiusura del documento, (non sul frontespizio, in testa o sulla prima pagina, giacché solo con la firma in calce si esprime il senso della consapevole assunzione della paternità di un testo e della responsabilità circa il suo contenuto).

Nel caso di raggruppamenti temporanei di concorrenti o consorzi ordinari non ancora costituiti l'offerta tecnica, 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 RTI già costituito sarà sufficiente la firma del legale rappresentante della capogruppo.

Si riportano di seguito i criteri e i sottocriteri che guideranno la valutazione complessiva, i quali si incentrano sulla campionatura e sulle schede tecniche descrittive da presentarsi secondo le regole della parte B della presente sezione (criteri A) e B)) e sulla relazione progettuale di cui al presente capoverso (criteri C) e D)).

Elementi di valutazione	Modalità descrittive
A) QUALITÀ DEI PRODOTTI SULLA BASE DELL'ESAME DELLE SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE (art. 95 comma 6, lett. a) D.Lgs. 50/2016) – Punteggio massimo totale – 20/100 punti	
<u>Schede tecniche descrittive dei prodotti indicati nell'Allegato 2 e dei prodotti per l'igiene e la pulizia della cucina e delle attrezzature</u> La valutazione avverrà a seguito di lettura delle schede proposte dalle ditte, con riferimento al	Dossier contenente le schede descrittive di

<p>marchio proposto, alle caratteristiche merceologiche, alla completezza, precisione, facilità di consultazione/lettura e chiarezza alla capacità di specificarne il contenuto tecnico – merceologico rispetto ad altri aspetti meno importanti al fatto che le schede descrivano il prodotto in modo tale da identificarlo in modo inequivocabile e garantirne in tal modo la continuità per la durata dell'appalto al di là di ogni possibile contestazione. Per quanto attiene ai prodotti di pulizia al marchio proposto, alle caratteristiche merceologiche, alla presenza di prodotti dotati di marchio ECOLABEL, alla capacità di specificarne le modalità di utilizzo.</p> <p>Le schede tecniche dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • descrivere prodotti di buona tipologia e di buon marchio; • proporre pezzature e confezioni che non appesantiscano la messa in lavorazione; • essere complete e di facile lettura; • contenere indicazioni utili ai controlli previsti in sede di ricevimento del prodotto. 		<p>ciascun prodotto offerto in fornitura riportanti tipologia, indicazione del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e ogni altra informazione utile</p>
A.1	Carni, salumi, pesce, uova e alimenti conservati (allegato 2) da OPC41 a OPC95)	
A.2	Latte, latticini, bevande e pasticceria (allegato 2) da OPC96 a 124)	
A.3	Paste, farine e preparati e altri alimenti (allegato 2) da OPC125 a OPC172 e da OPC232 a OPC239)	
A.4	Verdura fresca (allegato 2) da OPC173 a OPC231)	
A.5	Prodotti per l'igiene e la pulizia	
<p>B) QUALITÀ DEI PRODOTTI FORNITI SULLA BASE DELL'ESAME DELLE CAMPIONATURE (art. 95 comma 6, lett. a) D.Lgs. 50/2016) – Punteggio massimo totale – 18/100 punti</p>		
<p><u>Campionature dei prodotti indicati nell'Allegato 1</u> La valutazione avverrà con metodologia diretta ed esame obiettivo delle campionature prendendo in esame aspetto e caratteristiche fisiche e merceologiche desumibili dall'esame del campione; aspetto, gusto e consistenza a seguito della lavorazione nel caso di campioni sottoposti ad affettatura, scongelamento o cottura; tipologia e marchio del prodotto proposto; corrispondenza tra la richiesta del Capitolato e il campione presentato, anche per quanto riguarda le pezzature; efficienza della messa in lavorazione, con particolare riferimento alle pezzature e alle confezioni proposte; corrispondenza tra le caratteristiche del campione e la relativa scheda tecnica; funzionalità della scheda tecnica nell'identificare in modo inequivocabile il prodotto campionato e garantirne la continuità per la durata dell'appalto; funzionalità della scheda tecnica rispetto ai controlli in sede di ricevimento del prodotto.</p>		<p>Campionatura presentata con le modalità indicate al punto 2) B del Disciplinare di gara</p>
B.1	Carni e salumi (allegato 1) da OPC1 a OPC8)	
B.2	Pesci surgelati (allegato 1) da OPC9 a OPC17)	
B.3	Verdure congelate (allegato 1) da OPC18 a OPC28)	
B.4	Latte, formaggi, latticini e bevande (allegato 1) da OPC29 a OPC40)	
<p>C) QUALITÀ DELLE CARATTERISTICHE SOCIALI E AMBIENTALI RELATIVE ALLA PRODUZIONE (art. 95 comma 6, lett. a) D.Lgs. 50/2016) - Punteggio massimo totale – 18/100 punti</p>		
C.1	<p>Gestione della filiera <u>Descrizione del sistema che verrà messo in atto per scegliere i propri fornitori di prodotti alimentari (comprese bevande), per gestire la conformità con le specifiche tecniche richieste e l'adempimento permanente delle clausole e delle prestazioni contrattate con i fornitori.</u></p>	<p>Descrizione tecnica di estensione massima pari a 4 fogli A4 fronte/retro</p>
C.2	<p>Gestione dello spreco di cibo e degli scarti in genere <u>Descrizione del programma finalizzato a minimizzare lo spreco di cibo che indichi le azioni da intraprendere allo scopo prevedendo ad esempio il monitoraggio dei processi che generano maggiore spreco, un sistema di ordini e riordini di scorte appropriato, il controllo della differenza tra quantità ordinate e prodotte e dell'appropriatezza delle porzioni offerte agli ospiti, la comunicazione regolare all'Azienda dell'impatto dello spreco e la formazione degli operatori.</u> Il programma potrà anche indicare azioni per la riduzione dello smaltimento a discarica tramite riciclo di materiali di imballaggio oltre che la preferenza per soluzioni e prodotti con marchio ECOLABEL.</p>	<p>Descrizione tecnica di estensione massima pari a 4 fogli A4 fronte/retro</p>
C.3	<p>Qualità degli standard di tutela dell'ambiente e sostenibilità <u>Descrizione delle linee guida messe in atto dal concorrente per gestire e ridurre l'impatto ambientale associato alla produzione primaria dei generi alimentari oggetto del presente appalto con indicazione della percentuale sul valore complessivo delle materie prime, dei generi alimentari che saranno ispezionati e certificati tramite standard pubblicamente reperibili compatibili con Sistemi di Produzione Integrata – Norma UNI 11233/2009 - nonché di standard pubblicamente reperibili compatibili con la European Council Regulation (EC) No 834/2007 relativa alla produzione</u></p>	<p>Descrizione tecnica di estensione massima pari a 2 fogli A4 fronte/retro</p>

	biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici.	
C.4	<p>Gestione dei consumi energetici, di gas e d'acqua <u>Descrizione del programma intrapreso dal concorrente per introdurre presso l'Unità Operativa Cucina una corretta gestione dei consumi energetici e dei consumi d'acqua potabile</u> in modo da raggiungere e mantenere l'efficienza nell'utilizzo delle risorse, prendendo in esame la consulenza organizzativa alle posizioni direttive dell'Azienda nell'assegnazione di ruoli e responsabilità, la formazione del personale in merito alle attrezzature utilizzate per cucinare, refrigerare, riscaldare, ventilare e illuminare, in merito al corretto uso dell'acqua potabile e delle attrezzature che la utilizzano</p>	Descrizione tecnica di estensione massima pari a 2 fogli A4 fronte/retro
C.5	<p>Impegno culturale e di supporto alle tradizioni locali <u>Descrizione dei programmi di promozione di una cultura alimentare legata al territorio</u> che include aspetti legati alla produzione degli alimenti e al contesto locale e culturale attraverso (ad esempio) la comunicazione della provenienza degli alimenti, il supporto alle tradizioni culinarie locali, la previsione di inserire le produzioni locali nel menu, la programmazione di iniziative di educazione e comunicazione rivolte anche alla cittadinanza, la previsione di giornate aperte, l'elaborazione di materiale informativo da diffondersi anche attraverso il sito istituzionale.</p>	Descrizione tecnica di estensione massima pari a 2 fogli A4 fronte/retro
<p>D) QUALITÀ DEI SERVIZI DI SUPPORTO ALLA FORNITURA (art. 95 comma 6, lett. c) e f) D.Lgs. 50/2016) - Punteggio massimo totale – 14/100 punti</p>		
D.1	<p>Piano di formazione degli operatori <u>Pianificazione della formazione</u> degli operatori direttamente impegnati in cucina (dipendenti dell'Opera Pia Coianiz) e degli operatori dell'appaltatore direttamente impegnati nell'esecuzione del contratto, per tutta la durata dell'appalto.</p>	Descrizione tecnica di estensione massima pari a 2 fogli A4 fronte/retro
D.2	<p>Consulenza gestionale (programmazione menu, igiene della produzione, sicurezza del lavoro) <u>Pianificazione della consulenza direttamente erogata alle figure direttive dell'Unità Operativa Cucina</u> (capo cuoco e vicecapo cuoco) per supportare nel corso di tutta la durata dell'appalto le scelte gestionali che competono loro nelle materie sopra riportate.</p>	Descrizione tecnica di estensione massima pari a 2 fogli A4 fronte/retro
D.3	<p>Consulenza organizzativa <u>Pianificazione della consulenza alla Direzione generale e alla Direzione d'Area</u> mirata ad orientare le scelte organizzative riguardanti l'Unità Operativa Cucina, le relazioni con le altre Aree e Unità Operative dell'Azienda, il consolidamento del Servizio di ristorazione, per tutta la durata dell'appalto.</p>	Descrizione tecnica di estensione massima pari a 2 fogli A4 fronte/retro
D.4	<p>Piano di effettuazione dei controlli <u>Pianificazione della periodica esecuzione delle analisi di laboratorio</u> sulle materie prime e sui prodotti finiti, indicando requisiti dei laboratori, modalità e tempi.</p>	Descrizione tecnica di estensione massima pari a 1 foglio A4 fronte/retro

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

1. **Offerta** redatta in competente bollo ed in lingua italiana **secondo lo schema dell'Allegato H, sottoscritta, pena l'esclusione**, con firma in originale, leggibile e per esteso del rappresentante legale dell'impresa concorrente. La firma non dovrà essere autenticata.
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 Impresa capogruppo dell'ATI.

Ai sensi dell'art. 95 comma 10 del D. Lgs. 50/2016, nell'offerta dovranno essere indicati i costi aziendali dell'offerente concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'offerta vincolerà il concorrente per 180 giorni, decorrenti dal termine indicato nel bando per la scadenza della presentazione dell'offerta, salvo proroghe richieste dalla stazione appaltante.

L'impresa mandataria esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti. L'offerta dei concorrenti riuniti determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" nonché nei confronti dei fornitori.

Offerte anche indirettamente subordinate a riserve e/o condizioni verranno escluse.

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

Nella busta contenente l'offerta **non devono essere inseriti altri documenti, a pena di esclusione.**

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 € 16,00.

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, il quale provvederà alla regolarizzazione mediante annotazione.

B - CAMPIONATURA DI GARA:

Entro e non oltre il medesimo termine perentorio del 26 settembre 2016, 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 E SCHEDE TECNICHE DESCRITTIVE PER L'APPALTO DELLA FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021"

che dovrà contenere il dossier con tutte le schede tecniche descrittive dei prodotti previsti all'Allegato 2) e un campione di tutti i prodotti elencati nell'Allegato 1), 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 1;**
- ⇒ **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 dell'aggiudicatario 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 presente disciplinare, ovvero risultino equivoche, difformi dalla richiesta e condizionate ad altre clausole.

3) PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Tutte le operazioni di gara saranno verbalizzate a cura del segretario della Commissione valutatrice.

A - Ammissione

La prima seduta di gara – pubblica e di ammissione delle offerte - si terrà il giorno **28 settembre 2016** alle ore **10:00** nella sede dell'Opera Pia Coianiz. Eventuali modifiche di giorno, orario o luogo saranno comunicate sul sito internet dell'Azienda, fino al giorno antecedente la suddetta data.

La Commissione di gara - nominata con determinazione del Direttore Generale di data successiva alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, ai sensi degli artt. 77, comma 7 e 216 comma 12 del D. Lgs. 50/2016 – 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. Al fine di consentire alla Commissione di procedere all'identificazione, ad ogni soggetto delle imprese concorrenti verrà chiesto di sottoscrivere un foglio di presenza con indicazione del ruolo rivestito all'interno dell'impresa.

La Commissione provvede quindi all'apertura delle buste 1 – Documentazione Amministrativa e procede a verificare la regolarità dei plichi pervenuti (integrità, rispetto del termine di presentazione offerte, esattezza delle indicazioni riportate

all'esterno), la correttezza formale della documentazione presentata dai concorrenti (presenza delle 3 buste e verifica delle dichiarazioni rese) ed eventuali incompatibilità soggettive degli stessi.

La Commissione apre inoltre le buste 2 – Aspetti tecnici dell'offerta, al fine di verificare l'integrità del plico e di effettuare un semplice controllo preliminare degli atti inviati, verificando in particolare l'avvenuta sottoscrizione.

Al termine della seduta, le buste delle offerte tecniche e quelle relative alle offerte economiche verranno inserite in due distinti plichi, che saranno controfirmati sui lembi di chiusura dai componenti della Commissione per essere conservate presso la cassaforte dell'Azienda.

In relazione a carenze di qualsiasi elemento formale, la Commissione farà riferimento all'art. 83 comma 9 del D. Lgs. 50/2016.

In particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85, con esclusione di quelle afferenti all'offerta tecnica ed economica, obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento, in favore della stazione appaltante, della sanzione pecuniaria **pari a € 1.600,00**. In tal caso, all'offerente sarà assegnato un termine di **dieci giorni**, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere, da presentare contestualmente al documento comprovante l'avvenuto pagamento della sanzione, a pena di esclusione. La sanzione è dovuta esclusivamente in caso di regolarizzazione. Nei casi di irregolarità formali, ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non essenziali, verrà comunque richiesta la regolarizzazione con la procedura di cui al periodo precedente, ma non applicherà alcuna sanzione. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara.

Costituiscono irregolarità essenziali **non sanabili** le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa

A quest'ultimo proposito, si dà atto che le dichiarazioni ritenute essenziali sono quelle contenute nel l'Allegato B) – Modello DGUE e che la sanzione irrogata sarà per ciascuna dichiarazione mancante, incompleta o inesatta.

Le sanzioni sono garantite dalla cauzione provvisoria.

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

B - Valutazione dell'offerta tecnica

Gli offerenti saranno riconvocati alla data e all'ora prevista per l'avvio delle operazioni di valutazione per presenziare all'apertura in seduta pubblica dei colli contenenti le campionature e le schede tecniche descrittive, sempre che la commissione non abbia deciso di iniziare la valutazione immediatamente dopo il termine della fase A, e di procedere pertanto all'apertura dei colli prolungando la prima seduta pubblica, alla presenza dei rappresentanti degli offerenti già partecipanti a quella seduta..

Ultimata questa fase, la Commissione si aggiorna in seduta riservata per procedere alle valutazioni degli aspetti tecnici dell'offerta. Durante la seduta, che potrà essere aggiornata più volte fino a compimento della valutazione, la Commissione esamina le campionature, le schede tecniche descrittive e il contenuto delle Buste 2 – Aspetti qualitativi dell'offerta e procede all'assegnazione dei punteggi.

I **punteggi** riguardano gli **aspetti generici** individuati per la valutazione e sono assegnati agli *items* indicati sotto in grassetto e con allineamento a sinistra.

Ciascun punteggio deriverà dalla somma dei **subpunteggi** ottenuti analizzando gli **aspetti specifici** di ciascun *item* su cui si incentra la valutazione, indicati in carattere normale e con allineamento a destra.

Nella tabella sottostante si riportano gli **aspetti generici e specifici** ed i relativi punteggi e subpunteggi massimi; tali aspetti sono elencati in ordine di punteggio decrescente:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
A) Qualità dei prodotti sulla base dell'esame delle schede tecniche descrittive (art. 95 comma 6, lett. a) D. Lgs. 50/2016) – Punteggio massimo totale – 20/100 punti	
A.1 Carni, salumi, uova e alimenti conservati (allegato 2) da OPC41 a OPC95)	4
A.2 Latte, latticini, bevande e pasticceria (allegato 2) da OPC96 a 124)	4
A.3 Paste, farine e preparati e altri alimenti (allegato 2) da OPC125 a OPC172 e da OPC232 a OPC239)	4
A.4 Verdura fresca (allegato 2) da OPC173 a OPC231)	4
A.5 Prodotti per l'igiene e la pulizia	4
B) Qualità dei prodotti forniti sulla base delle campionature (art. 95 comma 6, lett. a) D. Lgs. 50/2016) – Punteggio massimo totale – 18/100 punti	
B.1 Carni e salumi (allegato 1) da OPC1 a OPC8)	5
B.2 Pesci surgelati (allegato 1) da OPC9 a OPC17)	5

B.3	Verdure congelate (allegato 1) da OPC18 a OPC28)	4
B.4	Latte, formaggi, latticini e bevande (allegato 1) da OPC29 a OPC40)	4
C) Qualità delle caratteristiche sociali e ambientali relative alla produzione (art. 95 comma 6, lett. a) D. Lgs. 50/2016) - Punteggio massimo totale – 18/100 punti		
C.1	Gestione della filiera	4
C.2	Gestione dello spreco di cibo e degli scarti in genere	4
C.3	Qualità degli standard di tutela dell'ambiente e sostenibilità	4
C.4	Gestione dei consumi energetici, di gas e d'acqua	3
C.5	Impegno culturale e di supporto alle tradizioni locali	3
D) Qualità dei servizi di supporto alla fornitura (art. 95 comma 6, lett. c) e f) D.Lgs. 50/2016) - Punteggio massimo totale – 14/100 punti		
D.1	Piano di formazione degli operatori	4
D.2	Consulenza gestionale (programmazione menu, igiene della produzione, sicurezza del lavoro)	4
D.3	Consulenza organizzativa	3
D.4	Piano di effettuazione dei controlli	3

I subpunteggi saranno assegnati attraverso la valutazione collegiale della Commissione di gara e applicando secondo quanto di seguito specificato:

- un coefficiente pari a **0,0** nel caso in cui l'elemento in esame evidenzia un'efficacia insufficiente e/o che nella sua trattazione non siano rispettate le normative in materia;
- un coefficiente pari a **0,25** nel caso in cui l'elemento risulti trattato in maniera sufficiente, apportando solo minimi benefici rispetto alle prescrizioni minime del capitolato;
- un coefficiente pari a **0,50** nel caso in cui l'elemento in esame dimostri una discreta efficacia;
- un coefficiente pari a **0,75** nel caso in cui l'elemento in esame dimostri buona efficacia;
- un coefficiente pari a **1,0** nel caso in cui l'elemento in esame dimostri un'efficacia completamente rispondente alle migliori aspettative della stazione appaltante.

Una volta attribuito il coefficiente a ciascuno degli elementi, il subpunteggio viene assegnato allo stesso, secondo la seguente formula:

$$V(a)_i * W_i = \text{subpunteggio assegnato a ciascun aspetto specifico di "qualità"}$$

dove:

W_i = punteggio massimo attribuibile al subpunteggio (i);

$V(a)_i$ = coefficiente assegnato all'offerta (a) rispetto al subpunteggio (i).

Si procede quindi alla somma di tutti i subpunteggi per ogni aspetto generico (punteggio).

Qualora nessuno dei concorrenti abbia ottenuto il punteggio massimo previsto per ciascun aspetto generico, la Commissione procederà alla riparametrazione del punteggio medesimo rispetto al punteggio massimo attribuibile.

Pertanto, per ciascun punteggio, la riparametrazione avverrà attribuendo all'offerta che ha ottenuto il maggior punteggio, il massimo punteggio attribuibile previsto per il criterio. Alle altre offerte sono assegnati punteggi inferiori determinati in misura direttamente proporzionale in base al punteggio ottenuto, mediante applicazione della formula che segue:

$$Q_r = Q_{\max} \times Q_i / Q_j$$

dove:

Q_r = punteggio riparametrato

Q_{\max} = punteggio massimo previsto per ciascun aspetto generico

Q_i = punteggio attribuito al concorrente in esame

Q_j = punteggio più alto attribuito in gara prima della riparametrazione

Il **punteggio attribuito complessivamente alla Offerta tecnica (Q)** di ciascun offerente sarà calcolato sommando i punteggi riparametrati assegnati per ciascun aspetto generico:

$$Q = Q_{r1} + Q_{r2} + Q_{r3} + Q_{r4}$$

Nell'attribuzione dei subpunteggi e dei punteggi, nonché nella "riparametrazione", la Commissione 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 redigerà un "QUADRO RIEPILOGATIVO", dal quale risultano i punteggi assegnati ad ogni singolo offerente.

Le offerte che non avranno raggiunto una valutazione totale dell'offerta tecnica (Q) a seguito della riparametrazione pari almeno a 50/70, verranno escluse dalla gara automaticamente.

L'esclusione dalla procedura di aggiudicazione verrà comunicata ai concorrenti esclusi entro 5 giorni dalla

decisione, via fax o pec.

C - Lettura delle offerte e verifica delle offerte anormalmente basse

La Commissione di gara, dopo aver riconvocato via fax o via PEC i concorrenti ammessi, procede in seduta pubblica a dare informazione in merito ad avvenute **esclusioni dalla procedura** per:

- provvedimenti ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D. Lgs. 50/2016;
- reperimento all'interno delle buste 2 – Aspetti qualitativi dell'offerta di elementi di prezzo o comunque idonei ad anticipare alla Commissione la conoscenza dei prezzi offerti;
- mancato raggiungimento del punteggio minimo di qualità.

Quindi passa alla lettura dei quadri riepilogativi dai quali risultano i punteggi assegnati ad ogni singolo concorrente nella valutazione dell'offerta tecnica, e, successivamente, all'apertura delle buste "3 - offerta economica" presentate, dando lettura degli importi espressi.

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

- offerta superiore all'importo a base d'asta;
- 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.

Quindi la Commissione giudicatrice procederà all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche, mettendo a confronto le offerte utilizzando il prezzo unitario al netto dell'IVA indicato dall'offerente nell'Allegato H - casella contrassegnata da (1).

Al concorrente che avrà offerto l'importo complessivamente inferiore saranno attribuiti 30 punti ed, agli altri concorrenti, punteggi proporzionalmente inferiori, in base alla seguente formula:

$$P = 30 \times P_j / P_x$$

dove:

P è il punteggio finale attribuito ad ogni concorrente

P_x è il prezzo offerto dal singolo concorrente

P_j è il prezzo offerto dal concorrente che ha presentato l'importo economicamente più vantaggioso

Il punteggio totale di valutazione dell'offerta tecnica sarà sommato al punteggio ottenuto nell'offerta economica al fine dell'individuazione della migliore offerta.

$$O = P + Q$$

La Commissione procederà alla proposta di aggiudicazione a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio totale O più elevato, salvo la verifica di anomalia dell'offerta di cui ai periodi seguenti. In caso di parità di punteggio fra due o più offerenti, la proposta di aggiudicazione avverrà a favore dell'offerente che avrà riportato il maggior punteggio di valutazione dell'offerta tecnica.

La Commissione provvede ai sensi dell'art. 97 comma 3 del D.Lgs. 50/2016 ad individuare le eventuali offerte anormalmente basse, attivando, se del caso, le procedure di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

Il Presidente della Commissione chiude la seduta pubblica e, in presenza di eventuali offerenti che presentino le caratteristiche del comma 3, art. 97, ne dà comunicazione al Responsabile unico del procedimento che procede quindi alla verifica delle offerte eventualmente selezionate, richiedendo – per iscritto ed assegnando al concorrente un termine non inferiore a quindici giorni, da rispettarsi pena l'esclusione - i giustificativi di cui al comma 4 al fine di poter escludere l'incongruità dell'offerta medesima.

Il Responsabile unico del procedimento escluderà l'offerta solo se la prova fornita non giustifica sufficientemente il basso livello di prezzi o di costi proposti, tenendo conto degli elementi di cui al comma 2 o se ha accertato che l'offerta è anormalmente bassa in quanto: *a) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 30, comma 3. b) non rispetta gli obblighi di cui all'articolo 105; c) sono incongrui gli oneri aziendali della sicurezza di cui all'articolo 95, comma 9 i rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture; d) il costo del personale è inferiore ai minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle di cui all'articolo 23, comma 14.*

Ove l'esame delle giustificazioni prodotte non sia sufficiente ad escludere l'incongruità dell'offerta, il Responsabile del Procedimento trasmette gli atti alla Commissione che provvede ad escludere l'offerta 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.

D - Controlli sul destinatario della proposta di aggiudicazione, aggiudicazione definitiva e stipula del contratto

Al termine della procedura di cui al paragrafo C, la Commissione esprime la proposta di aggiudicazione a favore del miglior offerente.

In relazione al procedimento di cui all'art. 33 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 si precisa che l'organo competente ad approvare la proposta di aggiudicazione è il Direttore generale che lo fa con propria determinazione entro 10 giorni dal termine della fase di cui al paragrafo C.

L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti e/o dopo l'eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta di cui al paragrafo precedente.

La verifica del possesso dei **requisiti** di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avverrà utilizzando la banca dati AVC Pass istituita presso l'ANAC salvo che nel frattempo sia entrato in vigore il decreto di cui all'articolo 81, comma 2 del D. Lgs. 50/2016. I mezzi di prova sono quelli previsti dall'art. 86 e dall'Allegato XVII del D. Lgs. 50/2016.

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

Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto o di concessione avrà luogo entro i successivi sessanta giorni, salvo l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario. Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario può, mediante atto notificato alla stazione appaltante, sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate. Nel caso sia intervenuta la consegna dei lavori in via di urgenza l'aggiudicatario avrà diritto al rimborso delle spese sostenute per l'esecuzione dei lavori ordinati dal direttore dei lavori, ivi comprese quelle per opere provvisoria.

L'aggiudicazione definitiva verrà comunicata a tutti i concorrenti partecipanti alla gara entro 5 giorni, ai sensi dell'art. 76 comma 5, 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'Azienda ad agire in tal senso tramite apposita dichiarazione contenuta nell'Istanza di partecipazione (Allegato A). In caso mancata indicazione del fax o dell'indirizzo di posta elettronica certificata, l'Azienda non sarà responsabile per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni. Tutte le altre comunicazioni verso gli offerenti che si rendano necessarie nel corso della procedura, saranno regolate dal medesimo articolo.

L'offerente resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta da parte dell'Azienda, la stessa Azienda 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.

Il contratto non potrà comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non stipulasse l'atto nel termine individuato, si procederà con apposita determinazione del Direttore Generale alla dichiarazione di decadenza dall'appalto ed all'aggiudicazione al concorrente che immediatamente segue nella graduatoria finale il concorrente aggiudicatario.

La mancata costituzione della garanzia definitiva e/o la mancata produzione della documentazione necessaria alla stipulazione del contratto d'appalto entro il termine perentorio assegnato dall'Azienda, 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'Azienda, che aggiudicherà il servizio 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, con particolare riferimento al Libro II del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 e avrà luogo allorché l'aggiudicatario abbia:

- a. provveduto alla costituzione della cauzione definitiva;
- b. stipulato o comunque dimostrato di essere in possesso della polizza per responsabilità civile di cui all'art. 9 dello Schema di contratto, trasmettendone copia all'Azienda;
- c. (qualora l'aggiudicazione sia stata effettuata nei confronti di un raggruppamento temporaneo di imprese non ancora costituito), presentato il relativo mandato e la connessa procura entro 10 giorni dall'aggiudicazione definitiva.

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

Ai non aggiudicatari la cauzione provvisoria sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione – a mezzo del servizio postale senza oneri per l'Azienda ed a rischio del destinatario - 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.

Il Responsabile del procedimento può autorizzare l'esecuzione anticipata delle prestazioni rispetto alla data della sottoscrizione del contratto in casi di comprovata urgenza. Il Responsabile del procedimento autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata. In quest'ultimo caso l'Azienda, per il tramite del Direttore dell'esecuzione, terrà conto di quanto predisposto o somministrato dall'Appaltatore, al fine di rimborsare le corrispondenti spese nell'eventualità che non si addivena alla sottoscrizione del contratto d'appalto.

Qualora l'Appaltatore, convocato per la consegna in via d'urgenza, non si presenti, l'Azienda, per il tramite del Direttore dell'esecuzione procederà a rinnovare l'invito di convocazione. In caso che l'Appaltatore disattenda anche il secondo invito, l'Azienda si avvarrà della facoltà di non addivenire alla stipulazione del contratto d'appalto e conseguentemente procederà con l'incameramento della cauzione provvisoria, sempre salvo e impregiudicato il diritto di richiedere ulteriori ed eventuali danni derivanti a titolo esemplificativo al riappalto in danno dell'Appaltatore.

In caso di fallimento, liquidazione coatta o concordato preventivo (escluso quello con continuità) dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, o di recesso ex art. 11 c. 3 D.P.R. 252/1998, l'Azienda potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, in ordine di migliore offerta e sino al quinto miglior offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

Qualora i concorrenti interpellati non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'Azienda si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito al concorrente aggiudicatario e dimostratasi inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Per ogni controversia inerente la procedura di affidamento del presente servizio, si applicherà il D. Lgs. 104/2010 ed eventuali ricorsi potranno essere proposti al Tribunale Amministrativo Regionale di Trieste nei termini indicati dall'art. 120, 5° comma del citato Decreto.

I concorrenti che intendono proporre ricorso giurisdizionale al TAR avverso gli atti della presente gara d'appalto devono informare - personalmente o tramite procuratore speciale - di un tanto l'Azienda in forma verbale o per iscritto ai sensi dell'art. 243-bis del D. Lgs. 163/2006 e s.m.i. secondo le modalità ivi indicate. La predetta informativa può essere comunicata anche alla Commissione di gara che verbalizzerà tale intenzione e la comunicherà tempestivamente al Responsabile Unico del Procedimento per le determinazioni del caso. Il ricorso giurisdizionale va proposto a pena di decadenza entro 30 giorni dalla notificazione, comunicazione o piena conoscenza dell'atto impugnato che s'intende impugnare.

Ai sensi dell'art. 241, comma 1-bis del D. Lgs. 163/2006, si dà atto che il contratto di appalto non conterrà la clausola commissoria.

E - Lingua ufficiale

La lingua ufficiale è l'italiano. Tutti i documenti, le comunicazioni, la corrispondenza, le relazioni tecniche ed amministrative, le specifiche tecniche di prodotti ed attrezzature di qualsiasi genere, e quant'altro prodotto dal concorrente per la partecipazione alla gara d'appalto e successivamente nell'ambito del Contratto dovranno essere in lingua italiana.

Qualsiasi tipo di documentazione presentata dalle ditte all'Azienda in lingua diversa da quella ufficiale e non accompagnata da traduzione giurata nella lingua italiana, sarà considerata a tutti gli effetti come non ricevuta.

F - Comunicazioni

Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra la stazione appaltante e gli operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti, il cui utilizzo sia stato espressamente autorizzato dal candidato ai sensi dell'art. 76 del D. Lgs. 50/2016. Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC o del numero di fax o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate all'ufficio (segreteria@operapiacoianiz.it) via fax al n. 0432 780715 o via PEC (operapiacoianiz@pec.it); diversamente, l'Azienda declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

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

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

G - 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 i soggetti dichiaranti e gli altri rappresentanti delle 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'Opera Pia Coianiz 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.

Agli stessi soggetti 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'Opera Pia Coianiz, all'attenzione del Direttore Generale.

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

PARTE SECONDA – CAPITOLATO D'ONERI

1. DESCRIZIONE DELLA STRUTTURA E DELL'UNITÀ OPERATIVA CUCINA

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 di circa n. 220 posti-letto.

La struttura è aperta tutti i giorni all'anno.

L'Unità Operativa Cucina, ospitata nel seminterrato della struttura insieme ai relativi magazzini, provvede all'allestimento dei pasti per tutti gli ospiti della struttura per tutto l'anno, tramite l'operato di 1 capo cuoco, 1 vicecapo cuoco, 5 cuochi e 1 aiuto cuoco tutti dipendenti dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz".

Il piano di autocontrollo HACCP attualmente in uso è stato predisposto e approvato negli ultimi mesi del 2014.

Le attrezzature sono in buono stato, ma alcune di esse presentano uno spiccato grado di obsolescenza. In particolare la cucina è dotata di abbattitore di temperatura, fuochi, forno a convezione, bollitori da comunità, carrelli termici per la distribuzione ai reparti, tritacarne, frullatori a immersione, affettatrice per salumi, robot tagliaverdura, pelapatate, lavaverdura, lavapentole e attrezzatura varia.

Le pulizie ordinarie sono a carico del medesimo personale, eccetto la pulizia della cappe aspiranti, dei vetri e degli infissi che viene effettuata mensilmente ed è a carico del "Servizio di pulizia ambientale e sanificazione", appaltato ad altro operatore economico.

2. OGGETTO DEL CONTRATTO

L'oggetto del contratto consiste nella FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il quinquennio 1° gennaio 2017 – 31 dicembre 2021 che comporta:

- * la gestione diretta della fornitura di tutti i prodotti necessari al confezionamento dei pasti, effettuata con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari;
- * la gestione informatica del riordino delle scorte e dello stoccaggio e consulenza al personale di cucina per la gestione degli ordini e dei prelievi;
- * la fornitura dei materiali per l'igiene e la pulizia della cucina e delle attrezzature in esse presenti;
- * l'implementazione e l'eventuale aggiornamento del piano di autocontrollo HACCP;
- * la consulenza in materia di organizzazione del lavoro mirata a sostenere le scelte organizzative di competenza della Direzione generale e della Direzione dell'Area delle Funzioni di accoglienza e alberghiere,
- * la consulenza in materia di gestione ordinaria delle attività dell'Unità Operativa Cucina a sostegno dell'attività del Capocuoco, compresa la programmazione dei menu;
- * la consulenza in materia di igiene della produzione e sicurezza del lavoro nelle varie fasi produttive;
- * la pianificazione e l'effettuazione della formazione degli operatori dell'Unità Operativa Cucina;
- * la periodica esecuzione delle analisi di laboratorio sulle materie prime e sui prodotti finiti.

Non è ammesso il subappalto.

3. GIORNATA ALIMENTARE

La giornata alimentare degli ospiti della casa di riposo e del modulo RSA sarà così composta:

- PRIMA COLAZIONE: a scelta fra:

latte o caffelatte o caffè o caffè d'orzo o the o yogurt naturale o alla frutta

pane o biscotti secchi o fette biscottate o pane biscottato

- META' MATTINA:

bevande calde o fredde (thè o succo di frutta)

- PRANZO:

un primo piatto "forte" con alternative

un secondo piatto "forte" con alternative

due contorni conditi (uno crudo e uno cotto)

pane

frutta di stagione cruda o cotta

- MERENDA:

caffè d'orzo o succo di frutta o frutta fresca o bevande calde o fredde con biscotti o fette biscottate

- CENA:

un primo piatto "forte" con alternative

un secondo piatto "forte" con alternative

due contorni conditi (uno crudo e uno cotto)

pane

frutta di stagione cruda o cotta o dessert al cucchiaino

I menù rispettano la stagionalità e saranno stabiliti in rapporto alla possibilità di consentire una larga scelta da parte

degli ospiti, sia in regime normale che in regime dietetico. Le singole razioni, anche in considerazione del tipo di utenza, verranno concordate, sia per la qualità che per la quantità anche con gli infermieri coordinatori e referenti di reparto, con un minimo di scelte tra primi, secondi e contorni per ogni pasto (pranzo e cena).

Ogni razione garantisce la composizione bromatologica dei singoli pasti nel rispetto delle grammature dalla tabella dietetica allegata.

Nel caso in cui l'ospite necessiti di diete frullate, dovrà essergli comunque servita ciascuna delle portate separatamente, vietando fin d'ora la somministrazione di composti che prevedano le pietanze che compongono le diverse portate, frullate insieme.

I pasti giornalmente proposti, dovranno essere disponibili anche frullati per gli eventuali ospiti che presentano problemi di deglutizione. Menù speciali e particolari per ospiti che abbiano esigenze diverse, dettate da stati patologici, dovranno essere ordinati dall'infermiere, attenendosi sempre alle tabelle base, sopra richiamate.

Le variazioni di consumo dovute a stagionalità, ad esempio per consentire una maggiore idratazione nel periodo estivo sono ricomprese nell'offerta e quindi a carico dell'appaltatore.

4. CONTABILIZZAZIONE DELLE PRESTAZIONI

L'unità di prestazione dell'appalto è la **giornata alimentare**, pertanto l'offerta è espressa in prezzo per ciascuna giornata alimentare all'ospite presente in struttura.

Quotidianamente dovrà essere registrato il dato delle presenze della giornata precedente (per il venerdì e il sabato i dati potranno essere registrati al lunedì, insieme a quelli della domenica) su un prospetto, che verrà presentato dal Responsabile del contratto o da suo delegato e controfirmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto.

Si intenderà presente l'ospite che abbia trascorso all'interno della struttura l'intera giornata o almeno una porzione della stessa corrispondente alle fasce orarie 0:00 – 10:00 oppure 16:00 – 24:00.

Sono altresì esclusi dal conteggio dei presenti gli ospiti sottoposti a nutrizione artificiale. Le variazioni numeriche della quantità di ospiti sottoposti a nutrizione artificiale saranno comunicate tempestivamente all'aggiudicatario da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Il primo giorno del mese verrà presentato il riepilogo mensile che, controfirmato dal Direttore dell'esecuzione del contratto o da suo delegato, costituirà la base quantitativa per l'emissione della fattura e per la successiva liquidazione.

Poiché l'offerta economica dovrà essere espressa come prezzo della giornata alimentare, al fine di consentire un'analisi completa, si esplicitano di seguito le presenze effettive totali nell'ultimo triennio che sono state pari a:

dal 1 gennaio 2013 al 31 dicembre 2015

239.239

Durante il periodo in cui il contratto sarà vigente, presumibilmente in concomitanza con l'avvio del presente appalto, l'Azienda sarà sottoposta ad interventi di adeguamento impiantistico e di prevenzione incendi. Conseguentemente i posti letto totali subiranno una temporanea riduzione per consentire lo svolgimento dei lavori in sicurezza.

Al fine di sostenere gli operatori offerenti nei loro calcoli economici si dà atto che facendo riferimento al cronoprogramma dei lavori elaborato in sede di progettazione esecutiva nel periodo caratterizzato dagli interventi – previsti 550 giorni di cui 430 nei reparti in cui sono presenti ospiti – non potranno essere attivi mediamente 20 posti letto.

5. GESTIONE DELLA FORNITURA: CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

La ditta avrà l'obbligo di eseguire la fornitura effettiva in base al reale fabbisogno dell'Azienda in relazione al numero di ospiti presenti e dovrà provvedere alla consegna di tutti i beni richiesti e necessari per l'allestimento dei pasti indicati nel menu.

L'elenco indicativo non esaustivo dei generi alimentari di cui fa normalmente uso l'Unità Operativa Cucina per l'allestimento dei pasti è riportato negli Allegati 1) e 2), dove sono suddivisi tra generi alimentari per i quali è richiesto di presentare la campionatura in sede di gara come indicato al punto 2) B del Disciplinare di gara e altri generi alimentari per i quali non è richiesta la presentazione di campionature.

Tutta la fornitura deve essere eseguita secondo le migliori regole d'arte ed in conformità alle prescrizioni dettate dalle norme in materia, 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 1) 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 ortofruttilicoli 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. Tutta la carne 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.

I prodotti freschi dovranno essere utilizzati nella produzione in relazione alla loro stagionalità.

Al momento della consegna i prodotti oggetto della fornitura, 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 ottobre - 3 ottobre = 27 giorni X 80% = 21,6 giorni = 22 giorni. Il prodotto può essere accettato fino al 8 ottobre (8 ottobre + 22 giorni = 30 ottobre).

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

- Direttore dell'Area delle Funzioni di accoglienza e alberghiere (Direttore dell'esecuzione del contratto);
- Capo Cuoco.

È facoltà dell'Azienda 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.

6. GESTIONE LOGISTICA A CARICO DELL'APPALTATORE

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

Sono a carico dell'appaltatore le spese di imballo, trasporto, scarico a terra della merce nei magazzini dell'Azienda, senza necessità di utilizzo di dipendenti e mezzi o attrezzature della stessa.

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.

L'appaltatore 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 dell'appaltatore e lo scarico presso l'Azienda.

Le attrezzature messe a disposizione e utilizzate per le consegne dovranno essere maneggevoli, poco ingombranti, sottoposte a regolare manutenzione, pulite e sanificate dall'appaltatore. Le consegne si intendono comprensive di trasporto e di scarico all'interno dell'Azienda, senza ausilio di personale della stessa, il quale avrà il solo obbligo di presenziare alle operazioni.

Eventuali imballi dovranno essere smaltiti a cura dell'appaltatore.

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.

Le consegne dei prodotti dovranno essere effettuate **a partire dalle ore 7:00 ed entro le ore 8:30**, con l'esclusione dei seguenti prodotti:

pane, latte fresco e latticini: consegna **giornaliera dalle ore 7:00 ed entro le ore 7.30;**
frutta e verdura fresca: consegna **bisettimanale dalle ore 7:00 ed entro le ore 8.30;**

con idonei mezzi abilitati al trasporto delle derrate alimentari.

Gli orari sopra determinati potranno variare in considerazione di soluzioni proposte dall'appaltatore nell'ambito della consulenza di cui al punto 9 e considerate efficaci dalla Direzione dell'Azienda.

7. GESTIONE INFORMATICA DEL RIORDINO DELLE SCORTE E DELLO STOCCAGGIO E CONSULENZA DIRETTA AL PERSONALE DI CUCINA PER LA GESTIONE DEGLI ORDINI E DEI PRELIEVI

L'aggiudicatario potrà intervenire sulla gestione degli ordini e sullo stoccaggio delle derrate, in relazione al fatto che l'offerta di pasti dedotta nel presente appalto è variabile e corrisponde alle presenze giornaliere di ospiti.

L'ordine della merce verrà effettuato dal capo cuoco o dal vicecapo cuoco secondo modalità e tempistiche che verranno fissate tra l'Azienda e l'appaltatore in relazione a quanto presentato da quest'ultimo nella relazione progettuale presentata in sede di gara.

Allo stesso modo verranno fissate tutte le procedure relative alla gestione delle scorte, degli ordini e dei prelievi delle derrate dai magazzini verso la produzione, che dovranno essere preferibilmente registrate tramite applicativi informatici, privilegiando procedure che garantiscano la continua rotazione della merce e la minima permanenza in magazzino dei prodotti.

La formazione al personale dell'Azienda relativa alla procedura degli ordini, compresa la parte informatica è a carico dell'appaltatore.

8. FORNITURA DEI PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLA CUCINA E DELLE ATTREZZATURE

L'appaltatore dovrà fornire i prodotti necessari alla pulizia della cucina e degli impianti ed attrezzature in essa utilizzati, in relazione al vigente piano HACCP o comunque in relazione alle modifiche del medesimo che potranno essere messe in atto in vigore del presente contratto. Di seguito una lista indicativa e non esaustiva dei prodotti utilizzati.

L'appaltatore avrà cura di garantire il corretto riordino delle scorte e qualora intendesse introdurre nuovi prodotti e/o procedure, anche finalizzate a ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale, si farà carico della formazione degli operatori dell'Unità Operativa Cucina.

PRODOTTI PER PULIZIA CUCINA E ATTREZZATURE	
articolo	DESCRIZIONE
1	Crema detergente ammoniacale antigraffio 750 ml.
2	Disincrostante per piastre e forni a base di soda
3	Detersivo per lavaggio manuale stoviglie fl. ml. 1.000
4	Disinfettante puro per coltelli e attrezzature a base alcolica o di cloro - <u>non sali quaternari d'ammonio</u> - flaconi ml. 1.000 - tempo di azione max. minuti 10 - uso tal quale
5	Ipoclorito di sodio flaconi lt. 1
6	Pastiglie disinfettanti al cloro attivo cf. pz. 200
7	Presidio medico-chirurgico per detergenza e disinfezione delle superfici di lavoro in inox e tavoli in formica a base alcolica o di cloro - <u>non sali quaternari d'ammonio</u> - spray ml. 1.000 - tempo di azione max. minuti 10 - uso tal quale
8	Presidio medico-chirurgico per detergenza e disinfezione dei pavimenti e delle superfici lavabili a base anche di sali quaternari d'ammonio - tuniche da lt. 5 - tempo di azione max. minuti 10 - da diluire
PRODOTTI PER LAVAGGIO MECCANICO STOVIGLIE	
CON SISTEMA DI DOSAGGIO AUTOMATICO	
9	Detergente liquido concentrato ad alta alcalinità per pentole e utensili da cucina
10	Disincrostante a base acida per lavastoviglie

9. CONSULENZA IN MATERIA FORMATIVA, DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE E ADEMPIMENTI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E ALLA PERIODICA ESECUZIONE DELLE ANALISI DI LABORATORIO

E' a carico dell'appaltatore la predisposizione e la successiva implementazione di un'adeguata pianificazione della formazione degli operatori di cucina.

Il piano di formazione, al pari degli altri servizi dedotti al presente punto è oggetto di valutazione ai fini dell'assegnazione del punteggio dell'offerta.

La formazione potrà essere differenziata rispetto alle figure professionali presenti nell'Unità Operativa Cucina e dovrà mirare a migliorare la motivazione della squadra, curando l'addestramento e la valorizzazione dei partecipanti. Una volta approvato dal Direttore dell'esecuzione del contratto, il piano di formazione dovrà essere puntualmente implementato come da progettazione iniziale, fatte salve eventuali variazioni che diventino necessarie per rendere più efficace l'attività informativa e che saranno preventivamente concordate con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

La consulenza in materia di gestione riguarderà tempi e metodi di produzione, individuazione delle risorse umane e tecnologiche più idonee e la predisposizione dei menu.

L'appaltatore potrà impegnarsi mediante iniziative autorizzate dall'Azienda e messe in atto dal capo cuoco nell'ottimizzazione dell'uso della forza lavoro rispetto ai volumi di produzione; nella definizione di tempi e modalità di produzione.

L'appaltatore eserciterà il controllo in merito alla corretta utilizzazione delle materie prime (quantità, scarti di produzione, scarti di fine servizio) e, verificato mensilmente il costo pasto, intervenire per le misure correttive.

La consulenza in materia organizzativa avrà per oggetto i miglioramenti necessari per rendere più efficace l'attività dell'Unità Operativa Cucina e del Servizio di ristorazione in genere. Sarà effettuata con le modalità presentate e valutate in sede di gara e dovrà essere arricchita – nel caso in cui vengano proposte variazioni organizzative sostanziali – da opportuni report ed analisi economiche da sottoporre alla Direzione generale.

L'appaltatore, presa visione del vigente piano di autocontrollo, verificherà l'applicazione delle disposizioni in materia, suggerendo eventualmente i necessari correttivi ed effettuerà una periodica ed approfondita verifica della situazione.

Sono a carico dell'appaltatore tutti gli aggiornamenti al piano di autocontrollo HACCP che dovessero rendersi necessari nel corso della vigenza del contratto.

L'appaltatore effettuerà i prelievi periodicamente, in relazione al piano presentato e valutato in gara su un numero di campioni di alimenti ripartiti tra materie prime, semilavorati, prodotti finiti e di tamponi superficiali di ambienti, attrezzature, utensili. Le analisi saranno affidate a laboratori esterni, indipendenti, opportunamente selezionati e qualificati.

I risultati analitici dovranno essere rielaborati graficamente e comunicati al Direttore dell'esecuzione del contratto mediante report appositamente predisposti.

10. RESPONSABILITA' COLLEGATE AL CONTRATTO

Nell'esecuzione delle forniture e dei servizi contemplati nel presente Capitolato speciale d'appalto, l'appaltatore è tenuto a identificare un Responsabile del contratto avente funzioni di coordinamento di tutte le operazioni e attività connesse alla fornitura e ai servizi nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Azienda.

Tale incarico dovrà essere affidato ad una persona dotata di esperienza e qualifica professionale adeguate e che possieda buone competenze organizzative, designato dall'appaltatore, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Azienda in seguito all'aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto.

Il Responsabile del contratto 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 l'appaltatore non rifornisca in tempo utile i magazzini.

Il Responsabile del contratto deve garantire adeguata presenza presso l'Azienda e comunque essere facilmente reperibile. Dovrà garantire il corretto andamento delle forniture e la compiuta esecuzione di tutto il programma relativo ai servizi di supporto in stretto rapporto di collaborazione con il personale dell'Azienda addetto al servizio di ristorazione.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto per parte dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" è il Direttore dell'Area delle Funzioni di accoglienza e alberghiere - coadiuvato dal Capo cuoco per gli aspetti relativi alla qualità delle merci.

Il Direttore dell'esecuzione del contratto avrà 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.

11. VERIFICHE DI QUALITÀ IN CORSO DI CONTRATTO

L'Azienda potrà effettuare durante tutta la durata del contratto opportune verifiche ed analisi tendenti ad accertare la buona qualità della fornitura e lo stato di avanzamento del programma relativo ai servizi di supporto, nonché l'osservanza di quanto disposto nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'appaltatore è tenuto 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 delle derrate consegnate rispetto a quanto previsto dal contratto, il rispetto delle norme igieniche nel loro confezionamento, trasporto e consegna;

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'appaltatore 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 e all'andamento del programma dei servizi di supporto.

Relativamente agli ordinari controlli al ricevimento e alla gestione della non conformità, si precisa che il pane, i formaggi, la frutta, la verdura e le carni fresche dovranno essere fornite a peso netto.

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 capo cuoco o dal vicecapo cuoco si rilevasse una "non conformità" delle derrate e dei prodotti pervenuti, essi potranno:

- non prendere in consegna tali prodotti, dichiarandoli immediatamente non conformi;
- in caso di verifica successiva alla consegna, provvedere ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione dell'appaltatore 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 capo cuoco procederà ad informare immediatamente il Direttore dell'esecuzione del contratto, che provvederà a contattare il responsabile del contratto, invitandolo a provvedere all'attuazione delle misure necessarie atte a consentire al responsabile di cucina la preparazione dei pasti. L'appaltatore 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 sotto indicata.
- 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) all'appaltatore, nella quale saranno elencati i prodotti contestati, il loro numero e la motivazione del rifiuto, invitando il responsabile del contratto 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 sotto indicata.

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'Azienda potrà altresì, a suo esclusivo giudizio, anche provvedere direttamente da altro fornitore alla

fornitura dei prodotti contestati e rifiutati. In questo caso l'aggiudicatario dovrà reintegrare tanto la maggiore spesa derivante dal provvedimento d'ufficio quanto ogni altra spesa o danno causato.

Nel caso in cui l'appaltatore non provvedesse in tempo utile a sostituire la merce non utilizzata e/o fornire la merce mancante o insufficiente, l'Azienda, 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'Azienda non assume alcuna responsabilità per il deperimento e/o deprezzamento e/o il deterioramento della merce difforme non ritirata dall'appaltatore in tempo utile.

In ogni caso, il buon esito del controllo "a vista" non preclude 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.

12. NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE IMPIEGATO DALL'APPALTATORE NEI RAPPORTI CON L'AZIENDA

L'appaltatore dovrà assicurare l'espletamento delle prestazioni derivanti dal presente Capitolato speciale d'appalto 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.

L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare ed a fare osservare dai propri dipendenti e/o collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta in esso previsti dal Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013, n. 62, avente per oggetto "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e dal "Codice di comportamento del personale" dell'Opera Pia Coianiz (approvato con deliberazione del Consiglio d'amministrazione n. 9/2015), e dei loro futuri aggiornamenti.

Per una loro completa e piena conoscenza, si dà atto che i Codici sono reperibili sul sito web dell'Opera Pia Coianiz (nella sezione Amministrazione Trasparente "Amministrazione trasparente" sottosezione "Altri contenuti \ Codice Disciplinare Personale dipendente"). L'appaltatore si impegna a trasmettere a sua volta copia del Decreto ai propri collaboratori a qualsiasi titolo.

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013 può costituire causa di risoluzione del contratto.

Il personale direttamente impiegato nell'appalto dovrà essere in possesso di un adeguato livello di professionalità e di requisiti tecnici adeguati.

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'aggiudicatario dovrà inoltre istruire i propri operatori affinché:

- comunichino immediatamente all'Azienda qualunque evento impreveduto dovesse accadere nell'espletamento dell'appalto;
- rispettino l'obbligo del divieto di fumo e del divieto di utilizzo di telefoni cellulari personali;
- 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 che dovesse essere anche occasionalmente impegnato direttamente nell'appalto dovrà essere fornito, a cura e spese dell'aggiudicatario, 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.

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 è altresì tenuto 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'APPALTATORE

L'appaltatore 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 proprio personale dipendente;
- 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 al proprio

personale 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" 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 del contratto di cui al punto 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 dell'aggiudicatario.**

L'aggiudicatario, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, dovrà:

- d. provvedere alla costituzione e alla presentazione della garanzia definitiva di cui all'art. 9 dello Schema di contratto;
- e. presentare la documentazione che verrà richiesta per adempiere a quanto contemplato dalla normativa antimafia;
- f. 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'Azienda;
- g. comunicare all'Azienda il nome ed i recapiti del Responsabile del contratto;
- h. presentare ogni altra documentazione richiesta dall'Azienda appaltante;
- i. 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.

L'aggiudicatario 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'Azienda 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.

L'appaltatore 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 all'appaltatore 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. 7 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'Azienda, 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 l'aggiudicatario 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'Azienda 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. GARANZIA DEFINITIVA

L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 una garanzia, definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, di cui al medesimo decreto, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

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.

in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. L'Azienda potrà richiedere la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla garanzia di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016 per la garanzia provvisoria.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'Azienda, che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

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

Per quanta riguarda lo svincolo parziale e totale della garanzia vale quanto previsto all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016.

PARTE TERZA – SCHEMA DI CONTRATTO

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO E PREMESSE

Il presente contratto ha per oggetto la FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il quinquennio 1° gennaio 2017 – 31 dicembre 2021 che comporta:

- * la gestione diretta della fornitura di tutti i prodotti necessari al confezionamento dei pasti, effettuata con mezzi idonei abilitati al trasporto di derrate alimentari;
- * la gestione informatica del riordino delle scorte e dello stoccaggio e consulenza al personale di cucina per la gestione degli ordini e dei prelievi;
- * la fornitura dei materiali per l'igiene e la pulizia della cucina e delle attrezzature in esse presenti;
- * l'implementazione e l'eventuale aggiornamento del piano di autocontrollo HACCP;
- * la consulenza in materia di organizzazione del lavoro mirata a sostenere le scelte organizzative di competenza della Direzione generale e della Direzione dell'Area delle Funzioni di accoglienza e alberghiere,
- * la consulenza in materia di gestione ordinaria delle attività dell'Unità Operativa Cucina a sostegno dell'attività del Capocuoco, compresa la programmazione dei menu;
- * la consulenza in materia di igiene della produzione e sicurezza del lavoro nelle varie fasi produttive;
- * la pianificazione e l'effettuazione della formazione degli operatori dell'Unità Operativa Cucina;
- * la periodica esecuzione delle analisi di laboratorio sulle materie prime e sui prodotti finiti.

Il complesso delle prestazioni richieste all'appaltatore, è contenuto nel "Capitolato d'oneri" e negli Allegati 1) – 2) – 3) del Capitolato Speciale d'Appalto, approvato con determinazione del Direttore Generale dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" 9 agosto 2016 n. 77.

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 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° gennaio 2016.

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

Il prezzo è espresso in termini di giornata alimentare così come descritta nel punto 3 del capitolato d'oneri, e in base all'offerta presentata dall'aggiudicatario risulta:

	Prezzo unitario IVA esclusa
Giornata alimentare	€

Il prezzo sopra offerto si intende fisso ed invariato per i primi dodici mesi del contratto.

Ai sensi dell'art. 106, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 50/2016 potrà essere riconosciuta quale unico motivo di revisione prezzi l'adeguamento all'indice generale FOI ISTAT a partire dal terzo anno del rapporto contrattuale e per gli anni successivi, dietro espressa richiesta scritta dell'aggiudicatario e fatto salvo quanto rilevato nell'istruttoria condotta dal Direttore dell'esecuzione del contratto. 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 quanto riguarda le variazioni successive alla prima, 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.

ARTICOLO 4 – ESECUZIONE DELLE FORNITURE – SUBAPPALTO – MODIFICHE AL CONTRATTO

Le forniture dovranno essere effettuate secondo i dettami previsti dal Capitolato d'oneri e dagli Allegati 3) e 4).

Dovranno inoltre essere attuate e rispettate tutte le azioni cui il contraente si è obbligato nella relazione progettuale

presentata a corredo dell'offerta.

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

Non è ammesso il subappalto.

Per quanto riguarda le modifiche al contratto in corso di esecuzione vale quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 5 - FATTURAZIONE – TERMINI DI PAGAMENTO - COLLAUDO

L'appaltatore - sulla base dei riepiloghi mensili di cui al punto 4 del Capitolato d'oneri e per i prezzi sopraindicati e definiti in sede di gara - procederà ogni fine mese all'emissione di un'unica fattura relativa alle giornate di effettiva presenza degli ospiti nel mese di riferimento.

La fattura dovrà riportare altresì l'indicazione del lotto CIG.

L'appaltatore produrrà fatture trasmesse in forma elettronica secondo il formato di cui all'allegato A "Formato della fattura elettronica" del Decreto Ministeriale n. 55 del 3 aprile 2013. La fattura dovrà riportare, oltre ai contenuti obbligatori di cui all'art. 21 del D.P.R. 633/1972, l'indicazione del lotto CIG "66501949B0" ed il Codice Univoco Ufficio "UFMIGK".

(In caso di RTI: Le fatture dovranno essere emesse separatamente da ciascun soggetto del Raggruppamento per la parte di relativa competenza, ed essere trasmesse dal mandatario tramite il proprio sistema di fatturazione elettronica).

Il pagamento delle fatture - regolarmente controllate ed accettate - verrà effettuato a mezzo di mandato a 30 giorni data fattura fine mese, previo accertamento da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. Per adempiere alle previsioni del presente comma, il Direttore dell'esecuzione si avvarrà dei Servizi di gestione delle pratiche degli ospiti e Contabile.

Nel caso di ritardato pagamento – non per motivi di contestazioni o di penali o di quant'altro imputabile all'appaltatore - resta fermo quanto previsto dal decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, ed in particolare all'art. 4 in materia di decorrenza degli interessi moratori.

E' facoltà dell'appaltatore presentare contestazioni scritte in occasione dei pagamenti.

I pagamenti saranno effettuati mediante mandati diretti emessi a nome dell'appaltatore ed appoggiati sul conto corrente IBAN, così come previsto dall'art. 3 della L. 136/2010 e s.m.i.. L'appaltatore si impegna a comunicare tempestivamente, a mezzo PEC, le variazioni che si verificassero nelle modalità di pagamento e dichiara che, in difetto di tale comunicazione, esonererà 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 all'appaltatore; 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'Azienda. In sede di liquidazione inoltre verranno recuperate le spese sostenute per l'applicazione di eventuali penali per ritardato adempimento.

Ai sensi del D.Lgs. 50/2016, art. 30, comma 5, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento che l'appaltatore provvederà ad evidenziare in ciascuna fattura; le ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

In ogni caso, l'Azienda 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 In caso di ottenimento da parte del Responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo tratterrà dalla fattura l'importo corrispondente all'inadempienza. Tale trattenuta va effettuata anche quando le inadempienze rilevate nel DURC siano superiori al debito dell'Azienda nei confronti dell'appaltatore ed il pagamento di quanto dovuto è disposto direttamente agli enti previdenziali e assicurativi.

In caso di ottenimento del DURC dell'appaltatore negativo per due volte consecutive, il Responsabile del procedimento, acquisita una relazione particolareggiata predisposta dal Direttore dell'esecuzione, propone, per grave inadempimento contrattuale, la risoluzione del contratto.

(AGGIUNTE EVENTUALI COLLEGATE ALLA NATURA GIURIDICA DELL'AGGIUDICATARIO:

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

Ai sensi del comma 4 dell'art. 48 del D.Lgs. 50/2016, i concorrenti riuniti in raggruppamento temporaneo devono eseguire le prestazioni nella percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento, come risultante dall'Atto di raggruppamento, conseguendone che se le prestazioni non sono frazionabili in parti distinte e le imprese raggruppate agiscono nell'esecuzione in modo unitario ed indistinto (come generalmente avviene nel caso di RTI orizzontale), il RTI è considerato autonomo soggetto IVA e quindi la fatturazione di tutto il corrispettivo deve avvenire in capo all'impresa capogruppo. 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 l'Azienda, 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 deve essere accompagnata dall'impegno del legale rappresentante di provvedere alla ripartizione del corrispettivo tra le imprese riunite secondo le rispettive quote di partecipazione).

Il collaudo e la verifica di conformità saranno effettuati e disciplinati secondo la disciplina dettata dall'art. 102 del D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 6 – 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'Azienda 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 7 – GARANZIE DEFINITIVE

L'appaltatore ha costituito la garanzia definitiva di cui al punto 15 del capitolato d'oneri mediante stipula della polizza/fidejussione.....N°.....importo.....soggetto emittente.....

L'appaltatore è responsabile dei danni di qualsiasi natura, materiali o immateriali, diretti e indiretti, che dovessero essere causati da parte dei propri dipendenti all'Azienda, al suo personale, ai suoi collaboratori e consulenti, nonché ai loro beni mobili e immobili, anche condotti in locazione, nonché a terzi, per fatto derivante dall'appalto.

A tal fine ha provveduto a stipulare polizza assicurativa con l'Istituto, con sede in (polizza n. del) per un massimale pari a € 1.600.000,00 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.

In caso di RTI le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese".

ARTICOLO 8 – PENALITÀ - ESECUZIONE D'UFFICIO

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. 10 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, che corrisponde alla relazione professionale presentata in sede di gara, alla campionatura e alle schede tecniche descrittive, 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'Azienda 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 dall'appaltatore.

L'applicazione delle suddette penali non solleva l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali che si è assunto con la stipulazione del contratto, né limita il diritto dell'Azienda 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'appaltatore medesimo, 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 l'appaltatore trascurasse gli adempimenti prescritti, l'Azienda potrà, senza formalità di sorta, risolvere il contratto a maggiori spese dell'appaltatore medesimo con diritto al risarcimento degli eventuali danni e ad incamerare la garanzia di cui al precedente articolo.

In caso di mancata o parziale esecuzione, di ripetuta intemperatività delle prestazioni oggetto del presente Contratto o di parte di essi, o di irregolarità nell'adempimento agli obblighi contrattuali, l'Azienda potrà provvedervi d'ufficio, con facoltà di rivolgersi ad altri operatori economici, richiedendone i danni e i relativi oneri. 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 9 - CESSIONE DEL CONTRATTO – LIQUIDAZIONE, SCIoglIMENTO, FALLIMENTO, CAMBIO RAGIONE SOCIALE DELL'APPALTATORE

L'appaltatore 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'Azienda, 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 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 dell'aggiudicatario, nonché di cambiamento della ragione sociale, l'Azienda 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'Azienda di risolvere in tale ipotesi il contratto.

Nel caso di fallimento dell'appaltatore, 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 dell'Azienda. Sono fatte salve le ragioni e le azioni dell'Azienda verso la massa fallimentare, anche per eventuali danni, con salvaguardia del deposito cauzionale.

In caso di fallimento nei raggruppamenti temporanei si applica l'art. 48 commi 17 – 18 del D. Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 10 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO - RECESSO DAL CONTRATTO - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

All'appaltatore non è consentito recedere dal contratto prima della scadenza, se non giusta causa o cause di forza maggiore.

Qualora l'appaltatore dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Azienda, quest'ultima potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla garanzia 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.

Per la salvaguardia dell'amministrazione appaltante e per giusti motivi, alla sola Azienda 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 all'appaltatore a mezzo lettera raccomandata con un preavviso non inferiore a tre mesi.

Nel caso disciplinato al presente capoverso, l'appaltatore ha diritto al pagamento delle prestazioni già eseguite 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 le forniture ed i servizi descritti nel programma d'intervento e quelli in effetti prestati, l'Azienda 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 garanzia definitiva, oltre a quanto previsto specificatamente in altri articoli del presente contratto e a quanto disciplinato all'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, 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'Azienda;
2. qualora il contraente diffonda dati, notizie o documenti riservati dell'Azienda;
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. inosservanza delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza dei mezzi di trasporto;
6. per violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013;
7. arbitraria ed ingiustificata interruzione, sospensione, abbandono, mancata effettuazione totale o parziale del

- contratto affidato da parte dell'aggiudicatario 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;
 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'Azienda 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'Azienda per somministrazioni o per qualsiasi causa.

La risoluzione darà diritto all'Azienda di rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla garanzia definitiva. L'appaltatore sarà tenuto alla reintegrazione delle spese e al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Nel caso di risoluzione giudiziale del contratto per inadempimento del contraente, l'Azienda 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 11 – DOMICILIO _ CONTROVERSIE

L'appaltatore dovrà eleggere speciale domicilio presso l'Ufficio di Direzione generale dell'Azienda pubblica di servizi alla persona "Opera Pia Coianiz" via Pietro Coianiz 8 – 33017 Tarcento (UD).

L'appaltatore 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 l'aggiudicatario 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.

ARTICOLO 12 - 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 13 – ONERI FISCALI E SPESE CONTRATTUALI

Sono a completo carico dell'appaltatore 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 dell'appaltatore secondo quanto stabilito dalla legge.

ARTICOLO 14 – 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 approvato con determinazione del Direttore generale n. 77 del 9 agosto 2016,;
- 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 dall'appaltatore - 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 dell'offerente*)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

ISTANZA DI PARTECIPAZIONE E DICHIARAZIONE CUMULATIVA

Io sottoscritto
nato ail
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'offerente (ragione sociale e forma giuridica)
con **sede legale** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con **sede operativa** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con richiesta di invio della corrispondenza presso **sede legale** () **sede operativa** ()
Codice fiscale Partita IVA
Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....
Fax..... e-mail.....
Pec.....

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 o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà 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 s.m.i. e art. 80, comma 12 D. Lgs. 50/2016) 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;
- 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;

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. 45 c. 2 del D. Lgs. 50/2016, di partecipare alla gara come:

impresa individuale / società (lett. a);

consorzio fra società cooperative di produzione e lavoro / consorzio tra imprese artigiane (lett. b);

consorzio stabile (lett. c);

e di partecipare per i seguenti consorziati:

	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

in qualità di capogruppo/mandatario mandante

del **raggruppamento temporaneo di concorrenti** (lett. d) verticale orizzontale misto:

già costituito, con **atto di costituzione** (mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata)

costituendo ai sensi dell'art. 48 c. 8 del D. Lgs 50/2016,

oltre che dalla richiedente, dalle seguenti altre imprese:

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

consorzio ordinario di concorrenti (lett. e):

già costituito, con **atto di costituzione** (mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata)

costituendo ai sensi dell'art. 48 c. 8 del D. Lgs 50/2016,

oltre che dalla richiedente, dalle seguenti altre imprese:

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

aggregazione di imprese aderenti ad un contratto di rete (lett. f), in qualità di:

organo comune mandatario di una rete d'impresе,

sprovvista

provvista di soggettività giuridica;

impresa retista mandante di una rete d'impresе,

sprovvista

provvista di soggettività giuridica;

mandante

mandatario di una rete d'impresе, dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza o sprovvista di organo comune;

formata dalle seguenti imprese:

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

2			
3			

Gruppo europeo di interesse economico (lett. g)

non ancora costituito, che in caso di aggiudicazione sarà formato dalle seguenti imprese: /

già costituito, formato dalle seguenti imprese:

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

DICHIARO INOLTRE

- 1) che l'offerente è in possesso dell'idoneità tecnico professionale di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 s.m.i. 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; dichiara altresì di aver redatto il documento previsto dall' art. 17, c. 1, lett. a) del medesimo decreto;
- 2) che l'offerente 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;
- 3) che l'offerente 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;
- 4) di aver letto il Capitolato Speciale d'Appalto, di aver effettuato la visita dei luoghi e di ritenere i lavori eseguibili nei termini ed alle condizioni ivi descritte, comprese quelle di carattere economico-finanziario e tecnico-amministrativo, affermando esplicitamente che i documenti d'appalto sono sufficienti e atti a individuare completamente i lavori oggetto dell'appalto stesso e a consentire l'esatta valutazione di tutte le prestazioni e degli oneri connessi, conseguenti e necessari per l'appalto in questione;
- 5) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel capitolato d'oneri, nei suoi allegati e nel contratto; di avere nel complesso preso esatta cognizione della natura dell'appalto e delle condizioni contrattuali, nonché di ogni altra circostanza generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possa avere influito o influire sia sulla esecuzione dei lavori, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata, anche a fronte di eventuali maggiorazioni di costi che dovessero intervenire per lievitazione dei prezzi durante l'esecuzione, e la rinuncia a qualsiasi azione o eccezione in merito, avendo tenuto conto di tutto ciò nella determinazione dei prezzi offerti – che si ritengono remunerativi - e dei modi e tempi di esecuzione prospettati;
- 6) di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, approvato con D.P.R. 62/2013, e di quelli del "Codice di comportamento del personale dell'Opera Pia Coianiz", approvato con deliberazione del Consiglio d'amministrazione Opera Pia Coianiz n. 15/2015 (visionati sul sito www.operapiacoianiz.it sezione "Amministrazione trasparente" sottosezione "Altri contenuti \ Codice Disciplinare Personale dipendente") e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- 7) di essere a conoscenza degli obblighi a proprio carico disposti dalla legge 136/2010, 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'Azienda pubblica di servizi alla persona "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. e che in relazione oggetto della presente gara provvederà ad assolvere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari prescritti verificando che nei contratti sottoscritti con i i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate ai lavori, ai servizi e alle forniture suddetti 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;
- 8) ai sensi degli artt. 52 e art. 76, commi 5 e 6 del D. Lgs. 50/2016, ai fini della piena conoscenza ed efficacia delle comunicazioni ivi

previste, di eleggere, ai fini della presente gara, il proprio domicilio all'indirizzo riportato all'inizio della presente dichiarazione e di autorizzare espressamente la Stazione appaltante all'utilizzazione del seguente indirizzo di posta elettronica certificata (PEC) per il ricevimento di tutte le comunicazioni inerenti alla presente procedura di gara, da valere ad ogni effetto di legge;

9) che le persone fisiche che intervengono in nome dell'offerente sono informate, 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 l'Azienda di accogliere la presente istanza, provvedendo all'esclusione o all'annullamento dell'aggiudicazione;

10) qualora l'offerente eserciti - ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241 - la facoltà di "accesso agli atti", dichiara:

di autorizzare la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara;
OPPURE

di non autorizzare l'accesso agli atti inerenti le parti relative all'offerta tecnica che saranno espressamente indicate, ovvero delle giustificazioni dei prezzi eventualmente chieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale, per i seguenti motivi:
..... E' comunque consapevole che la stazione appaltante si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

Data

(timbro dell'offerente) (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 **RTI già costituito**, allegare l'atto notarile di costituzione del raggruppamento di imprese (è ammessa la produzione della copia autenticata dell'atto notarile).

Allegato B)

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico ⁽¹⁾. Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando ⁽²⁾ nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [],

Numero dell'avviso nella GU S: [][][][]/S [][][]-[][][][][][][]

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

Se non sussiste obbligo di pubblicazione di un avviso nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, fornire altre informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto (ad esempio il rimando ad una pubblicazione a livello nazionale): [....]

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽³⁾	Risposta:
Nome: Codice fiscale	AZIENDA PUBBLICA DI SERVIZI ALLA PERSONA "OPERA PIA COIANIZ" 00512430307
Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dall'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore (ove esistente) ⁽⁵⁾ :	[]
CIG CUP (ove previsto) Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	6772777064 []

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le amministrazioni aggiudicatrici: un avviso di preinformazione utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un bando di gara. Per gli enti aggiudicatori: un avviso periodico indicativo utilizzato come mezzo per indire la gara, un bando di gara o un avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione.

⁽³⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) <i>(ove esistente)</i> :	[.....] [.....] [.....] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
NON DA COMPILARE Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: l'operatore economico è un laboratorio protetto, un' "impresa sociale" ⁽⁹⁾ o provvede all'esecuzione del contratto nel contesto di programmi di lavoro protetti (articolo 112 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] [.....]
NON DA COMPILARE: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione rilasciata da organismi accreditati, ai sensi dell'articolo 90 del Codice ? In caso affermativo: Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato e, se pertinente, il pertinente numero di iscrizione o della certificazione b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione è disponibile elettronicamente, indicare: c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽¹⁰⁾ : d) L'iscrizione o la certificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti? In caso di risposta negativa alla lettera d): Inserire inoltre tutte le informazioni mancanti nella parte IV, sezione A, B, C, o D secondo il caso SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara: e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano	[] Sì [] No [] Non applicabile a) [.....] b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] c) [.....] d) [] Sì [] No

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

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

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

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

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

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

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

⁽¹⁰⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

<p>all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione)</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>NON DA COMPILARE Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 84 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero,</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata nell'ambito dei Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, previsti per i settori speciali</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Indicare gli estremi dell'attestazione (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione)</p> <p>b) Se l'attestazione di qualificazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p> <p>c) Indicare, se pertinente, le categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione:</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi di cui all'articolo 90 del Codice o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 84 o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 134 del Codice, non compilano le Sezioni B e C della Parte IV.</p>	
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹¹⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 45, comma 2, lett. d), e), f) e g) e all'art. 46, comma 1, lett. a), b), c), d) ed e) del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.):</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che partecipano alla procedura di appalto:</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante:</p> <p>d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c), o di una società di professionisti di cui all'articolo 46, comma 1, lett. f) che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p> <p>d): [.....]</p>
<p>Lotti</p>	<p>Risposta:</p>
<p>NON DA COMPILARE Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta:</p>	<p>[]</p>

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

<p>Eventuali rappresentanti:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:</p>	<p>[.....]; [.....]</p>

⁽¹¹⁾ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

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

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

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle **sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI**.

Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ NON SI FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 105 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

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

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

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

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

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 80, comma 1, del Codice):	
1.	Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹²⁾
2.	Corruzione ⁽¹³⁾
3.	Frode ⁽¹⁴⁾ ;
4.	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁵⁾ ;
5.	Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁶⁾ ;
6.	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁷⁾
CODICE	
7.	Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lettera g) articolo 80, comma 1, del Codice);

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (articolo 80, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena richiesta ai sensi dell'articolo 444 del Codice di procedura penale per uno dei motivi indicati sopra con sentenza pronunciata non più di cinque anni fa o, indipendentemente dalla data della sentenza, in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ovvero desumibile ai sensi dell'art. 80 comma 10?	[] Sì [] No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁸⁾
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁹⁾ : a) la data della condanna, del decreto penale di condanna o della sentenza di applicazione della pena su richiesta, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 80, comma 1, lettera da a) a g) del Codice e i motivi di condanna, b) dati identificativi delle persone condannate []; c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	a) Data:[], durata [], lettera comma 1, articolo 80 [], motivi:[] b) [.....] c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 80 [],
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ²⁰ (autodisciplina o "Self-Cleaning", cfr. articolo 80, comma 7)?	[] Sì [] No
In caso affermativo , indicare: 1) la sentenza di condanna definitiva ha riconosciuto l'attenuante della collaborazione come definita dalle singole fattispecie di reato? 2) Se la sentenza definitiva di condanna prevede una pena detentiva non superiore a 18 mesi? 3) in caso di risposta affermativa per le ipotesi 1) e/o 2), i soggetti di cui all'art. 80, comma 3, del Codice:	[] Sì [] No [] Sì [] No

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

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

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

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

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

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

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

- hanno risarcito interamente il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
- si sono impegnati formalmente a risarcire il danno?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
4) per le ipotesi 1) e 2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]
5) se le sentenze di condanne sono state emesse nei confronti dei soggetti cessati di cui all'art. 80 comma 3, indicare le misure che dimostrano la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:	[.....]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

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

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

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

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza,	Risposta:
--	------------------

⁽²¹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

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

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

<p>In caso affermativo, indicare:</p> <p>1) L'operatore economico: - ha risarcito interamente il danno? - si è impegnato formalmente a risarcire il danno?</p> <p>2) l'operatore economico ha adottato misure di carattere tecnico o organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori illeciti o reati ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo elencare la documentazione pertinente [] e, se disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁵⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 80, comma 5, lett. <i>d</i>) del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 80, comma 5, lett. <i>e</i>) del Codice?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione,</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

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

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

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

⁽²⁶⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione (Articolo 80, comma 5, lettera g);</p> <p>3. ha violato il divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55 (Articolo 80, comma 5, lettera h)?</p> <p>In caso affermativo : - indicare la data dell'accertamento definitivo e l'autorità o organismo di emanazione: - la violazione è stata rimossa ?</p> <p>4. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 80, comma 5, lettera i);</p> <p>5. è stato vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203?</p> <p>In caso affermativo: - ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria? - ricorrono i casi previsti all'articolo 4, primo comma, della Legge 24 novembre 1981, n. 689 (articolo 80, comma 5, lettera l) ?</p> <p>6. si trova rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale (articolo 80, comma 5, lettera m)?</p>	<p>preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>7. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei confronti del medesimo operatore economico ?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

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

▪ : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⁽³⁰⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³¹⁾ Ad esempio, rapporto tra attività e passività.

⁽³²⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

Capacità tecniche e professionali	Risposta:								
<p>NON DA COMPILARE 1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽³³⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p> <p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...] Lavori: [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi.</p> <p>Durante il periodo di riferimento l'operatore economico ha consegnato le seguenti forniture principali del tipo specificato o prestato i seguenti servizi principali del tipo specificato: Indicare nell'elenco gli importi, le date e i destinatari, pubblici o privati⁽³⁴⁾:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) NON DA COMPILARE Può disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici ⁽³⁵⁾, citando in particolare quelli responsabili del controllo della qualità:</p> <p>Nel caso di appalti pubblici di lavori l'operatore economico potrà disporre dei seguenti tecnici o organismi tecnici per l'esecuzione dei lavori:</p>	<p>[.....]</p> <p>[.....]</p>								
<p>3) NON DA COMPILARE Utilizza le seguenti attrezzature tecniche e adotta le seguenti misure per garantire la qualità e dispone degli strumenti di studio e ricerca indicati di seguito:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>4) NON DA COMPILARE Potrà applicare i seguenti sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto:</p>	<p>[.....]</p>								
<p>5) NON DA COMPILARE Per la fornitura di prodotti o la prestazione di servizi complessi o, eccezionalmente, di prodotti o servizi richiesti per una finalità particolare:</p> <p>L'operatore economico consentirà l'esecuzione di verifiche⁽³⁶⁾ delle sue capacità di produzione o strutture tecniche e, se necessario, degli strumenti di studio e di ricerca di cui egli dispone, nonché delle misure adottate per garantire la qualità?</p>	<p>[] Sì [] No</p>								
<p>6) NON DA COMPILARE Indicare i titoli di studio e professionali di cui sono in possesso:</p> <p>a) lo stesso prestatore di servizi o imprenditore, e/o (in funzione dei requisiti richiesti nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara)</p> <p>b) i componenti della struttura tecnica-operativa/ gruppi di lavoro:</p>	<p>a) [.....]</p> <p>b) [.....]</p>								
<p>7) NON DA COMPILARE L'operatore economico potrà</p>	<p>[.....]</p>								

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

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

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

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

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

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

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

Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale	Risposta:
---	------------------

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

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

NON DA COMPILARE Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 91 DEL CODICE)

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

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

L'operatore economico dichiara:

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

Parte VI: Dichiarazioni finali

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

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

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

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

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

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

⁽³⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽³⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽⁴⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

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

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

Allegato C)

(*intestazione dell'offerente*)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI

Io sottoscritto
nato ail
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'offerente (ragione sociale e forma giuridica)
.....
con **sede legale** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza,

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 o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà 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 s.m.i. e art. 80, comma 12 D. Lgs. 50/2016) 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;
- 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 per l'esecuzione dei lavori in oggetto si garantisce la conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard") definiti da:

- le otto convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale Del Lavoro (OIL, International Labour Organization – ILO), ossia, le convenzioni n. 29, 87, 98, 100, 105, 111 e 182;
- la convenzione ILO n. 155 sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- la convenzione ILO n. 131 sulla definizione di salario minimo;
- la convenzione ILO n. 1 sulla durata del lavoro (industria);
- la convenzione ILO n. 102 sulla sicurezza sociale (norma minima);
- la "Dichiarazione Universale dei Diritti Umani" (approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10.12.1948);
- art. n. 32 della "Convenzione sui Diritti del Fanciullo" (approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 20.11.1989, ratificata in Italia con L. 176/1991 "Ratifica ed esecuzione della Convenzione sui Diritti del Fanciullo, fatta a New York il 20.11.1989");
- la legislazione nazionale vigente nei paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché le legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa a all'assicurazione sociale (previdenza e assistenza).
- che quando le leggi nazionali e gli standard sopra richiamati fanno riferimento alla stessa materia, sarà garantita la conformità allo standard più elevato.

Convenzioni fondamentali dell'ILO:

Lavoro minorile (art. 32 della Convenzione ONU sui Diritti del Fanciullo; Convenzione ILO sull'età minima n° 138; Convenzione ILO sulle forme peggiori di lavoro minorile n° 182)

- *I bambini hanno il diritto di essere protetti contro lo sfruttamento economico nel lavoro e contro l'esecuzione di lavori che possono compromettere le loro opportunità di sviluppo ed educazione.*
- *L'età minima di assunzione all'impiego o al lavoro deve essere in ogni caso non inferiore ai 15 anni (temporaneamente, 14 in alcuni Paesi).*
- *I minori di 18 anni non possono assumere alcun tipo di impiego o lavoro che possa comprometterne la salute, la sicurezza o la moralità.*
- *Nei casi di pratica di lavoro minorile, opportuni rimedi devono essere adottati rapidamente. Contemporaneamente, deve essere messo in atto un sistema che consenta ai bambini di perseguire il loro percorso scolastico fino al termine della scuola dell'obbligo.*

Lavoro forzato/schiavitù (Convenzione ILO sul lavoro forzato n° 29 e Convenzione ILO sull'abolizione del lavoro forzato n° 105)

- *E' proibito qualunque tipo di lavoro forzato, ottenuto sotto minaccia di una punizione e non offerto dalla persona spontaneamente.*
- *Ai lavoratori non può essere richiesto, ad esempio, di pagare un deposito o di cedere i propri documenti di identità al datore di lavoro. I lavoratori devono inoltre essere liberi di cessare il proprio rapporto di lavoro con ragionevole preavviso.*

Discriminazione (Convenzione ILO sull'uguaglianza di retribuzione n° 100 e Convenzione ILO sulla discriminazione (impiego e professione) n° 111)

- *Nessuna forma di discriminazione in materia di impiego e professione è consentita sulla base della razza, del colore, della discendenza nazionale, del sesso, della religione, dell'opinione politica, dell'origine sociale, dell'età, della disabilità, dello stato di salute, dell'orientamento sessuale e dell'appartenenza sindacale.*

Libertà sindacale e diritto di negoziazione collettiva (Convenzione ILO sulla libertà sindacale e la protezione del diritto sindacale n° 87 e Convenzione ILO sul diritto di organizzazione e di negoziazione collettiva n° 98)

- *I lavoratori hanno il diritto, senza alcuna distinzione e senza autorizzazione preventiva, di costituire delle organizzazioni di loro scelta, nonché di divenirne membri e di ricorrere alla negoziazione collettiva.*

Data

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

Allegato D)

(intestazione dell'offerente)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

DICHIARAZIONE ATTESTANTE L'AVVALIMENTO

Io sottoscritto
nato ail
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'offerente (ragione sociale e forma giuridica)
con **sede legale** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza

DICHIARA

di avvalersi totalmente/parzialmente dei seguenti requisiti di terze imprese ausiliarie al fine di soddisfare i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, richiesti dal Disciplinare di gara:

1. requisito, messo a disposizione dalla impresa ausiliaria:

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

A tale scopo:

- dichiara che l'impresa ausiliaria NON appartiene al medesimo gruppo e pertanto allega in (originale/copia autentica) il contratto in virtù del quale la impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa 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 questo offerente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente:

.....
.....

2. requisito, messo a disposizione dalla impresa ausiliaria:

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

A tale scopo:

- dichiara che l'impresa ausiliaria NON appartiene al medesimo gruppo e pertanto allega in (originale/copia autentica) il contratto in virtù del quale la impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa 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 questo offerente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente:

.....

3. requisito, messo a disposizione dalla impresa ausiliaria:

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

A tale scopo:

- dichiara che l'impresa ausiliaria NON appartiene al medesimo gruppo e pertanto allega in (originale/copia autentica) il contratto in virtù del quale la impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa 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 questo offerente in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente:

.....

4. di dare atto che qualora uno o più dei requisiti sopra riportati corrispondano alle capacità tecniche e professionali di cui al punto 2) della Sezione 1 del Disciplinare di gara, l'impresa ausiliaria eseguirà direttamente i lavori per cui tali requisiti sono richiesti;
5. di essere a conoscenza che, ai sensi dell'art. 89 c. 5 del D. Lgs. 50/2016, l'impresa da me rappresentata è responsabile in solido con le suddette imprese ausiliarie nei confronti dell'Azienda, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto;
6. di allegare alla presente istanza, la dichiarazione resa da ciascuna delle imprese "ausiliarie" qui indicate ai punti 1.-3. .

Data

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

Allegato E)

(intestazione dell'offerente)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

DICHIARAZIONE DELL'IMPRESA AUSILIARIA

Io sottoscritto
nato ail
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 (ragione sociale e forma giuridica)
con **sede legale** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con **sede operativa** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
Codice fiscale Partita IVA
Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....
Fax..... e-mail.....
Pec.....

quale impresa ausiliaria dell'impresa offerente:

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

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 e dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, 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 Azienda 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, l'Azienda 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) che riguardo all'impresa che rappresento non sussistono le cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure di affidamento di appalti pubblici di cui all'art. 80 c. 1 del D. Lgs. 50/2016 [*resta fermo che i requisiti di cui all'art. 80, commi 1 e 2 dovranno essere dichiarati dai soggetti previsti nel comma 3 del medesimo articolo*];
- 2) che l'impresa è in possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale e delle risorse oggetto di avvalimento, dei quali l'offerente sopra individuato risulta carente, e di prestare il proprio avvalimento per i seguenti requisiti:
.....
.....
- 3) che l'impresa si impegna verso l'offerente e verso l'Azienda, a fornire i requisiti individuati al punto 2) e a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie, rendendosi responsabile in solido con l'offerente nei confronti dell'Azienda, in relazione alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- 4) che nel caso in cui i requisiti sopra riportati corrispondano alle capacità tecniche e professionali di cui al punto 2) della Sezione 1 del Disciplinare di gara, l'impresa si impegna ad eseguire direttamente i lavori per cui tali requisiti sono richiesti;
- 5) di non partecipare a sua volta alla stessa gara, né in forma singola né in forma associata o consorziata né in qualità di ausiliario di altro offerente;
- 6) che l'impresa non si trova in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
ovvero
dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, che il suddetto offerente appartiene al medesimo gruppo di questa impresa ausiliaria in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente:.....
.....
- 7) 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;
- 8) di allegare originale/copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti dell'offerente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- 9) che le persone fisiche che intervengono in rappresentanza dell'impresa sono informate, 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;
- 10) 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:

Alla dichiarazione – quando resa da soggetti diversi dal firmatario dell'Allegato A - deve essere **allegata – a pena di esclusione - copia di un documento di riconoscimento** in corso di validità del sottoscrittore.

Allegato F)

(intestazione dell'offerente)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI
/ AGGREGAZIONE TRA IMPRESE ADERENTE AL CONTRATTO DI RETE / GEIE**

Io sottoscritto
nato ail
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(ragione sociale e forma giuridica)
con **sede legale** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con **sede operativa** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con richiesta di invio della corrispondenza presso **sede legale** () **sede operativa** ()
Codice fiscale Partita IVA
Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....
Fax..... e-mail.....
Pec.....

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 o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà 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 s.m.i. e art. 80, comma 12 D. Lgs. 50/2016) 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;
- 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;

in qualità di rappresentante dell'impresa mandataria / mandante

del raggruppamento temporaneo / Aggregazione tra Imprese aderente al Contratto di Rete / GEIE,
costituito / costituendo fra le imprese:

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

ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del D. Lgs. 50/2016:

DICHIARA

(se raggruppamento già costituito) che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 48, cc. 12-13, del D. Lgs. 50/2016 e che gli estremi dell'atto costitutivo sono quelli riportati nell'istanza di partecipazione (Allegato A);

(se raggruppamento non ancora costituito) di impegnarsi in caso di aggiudicazione a costituire idoneamente il RTI /l'Aggregazione d'impresa/ il Geie, conformandosi alla disciplina di cui all'art. 48 del D. Lgs. 50/2016 riguardo ai raggruppamenti temporanei;

a) che la percentuale di partecipazione dell'impresa al raggruppamento è la seguente%, corrispondente alla seguente prestazione da eseguirsi in caso di aggiudicazione:

.....

b) 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;

c) 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;

d) 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;

- dichiara di non partecipare alla presente procedura di gara in più di un'associazione temporanea, e neppure in forma individuale, ai fini del divieto posto dall'art. 48, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

- si impegna a non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo / del GEIE.

Data

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

Nota bene

Alla dichiarazione – quando resa da soggetti diversi dal firmatario dell'Allegato A deve essere **allegata – a pena di esclusione - copia di un documento di riconoscimento** in corso di validità del sottoscrittore.

Allegato G)

(intestazione dell'offerente)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER CONSORZI

Io sottoscritto
nato ail
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,
del consorzio (ragione sociale e forma giuridica)
con **sede legale** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con **sede operativa** nel Comune di Provincia Stato
Via/Piazza
con richiesta di invio della corrispondenza presso **sede legale** () **sede operativa** ()
Codice fiscale Partita IVA
Telefono fisso..... cellulare di riferimento.....
Fax..... e-mail.....
Pec.....

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 o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà 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 s.m.i. e art. 80, comma 12 D. Lgs. 50/2016) 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;
- 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;

in qualità di rappresentante legale del consorzio

DICHIARA

a) di essere costituito in:

- consorzio tra le i società cooperative di produzione e lavoro di cui alla tabella sottostante (art. 45, comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016);
- consorzio tra le imprese artigiane di cui alla tabella sottostante (art. 45, comma 2, lett. b), del D. Lgs. n. 50/2016):

- consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 1, lett. c) del D. Lgs. n. 50/2016, di cui alla tabella sottostante formato dai i consorziati di cui alla tabella sottostante:
- consorzio ordinario di concorrenti (45, comma 1, lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016), formato dai i consorziati di cui alla tabella sottostante:

	Denominazione sociale e Ragione sociale	Sede legale	Partita iva/Codice fiscale
1			
2			
3			
4			
5			
6			

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

	Denominazione sociale e Ragione sociale	% di partecipazione all'appalto	parti dei lavori svolte
1			
2			

- di costituirsi in consorzio ordinario di concorrenti (45, comma 1, lett. e) del D. Lgs. n. 50/2016) tra le seguenti imprese e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'Impresa che assumerà la qualifica di Impresa Mandataria;
-

c) di impegnarsi a non modificare successivamente la composizione del consorzio rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta;

d) di non partecipare alla presente procedura di gara in più di un consorzio ordinario di concorrenti, e neppure in forma individuale, ai fini del divieto posto dall'art. 48, comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

Data

(timbro del consorzio) (firma del titolare o legale rappresentante)

Nota bene

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

Allegato H)

(intestazione dell'offerente)

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

Oggetto: FORNITURA GLOBALE DI GENERI ALIMENTARI A CRUDO CON GESTIONE INFORMATICA DELLE SCORTE E ASSISTENZA TECNICA E ORGANIZZATIVA per il QUINQUENNIO 2017 - 2021

OFFERTA ECONOMICA

Io sottoscritto
nato ail
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'offerente (ragione sociale e forma giuridica)
visto il Capitolato speciale d'appalto ed accettate tutte le norme in esso presenti senza eccezione alcuna

OFFRE

	Prezzo unitario IVA esclusa (1)	Quantità	PREZZO COMPLESSIVO
Giornata alimentare	€	gg. 400.000	
A. IMPORTO DEL SERVIZIO I.V.A. ESCLUSA			€
C. IMPORTO TOTALE COMPLESSIVO (A+B) DEL SERVIZIO (non superiore a € 1.600.000,00)			€

E DICHIARA

ai sensi dell'art. 95 comma 10, del D.Lgs. 50/2016, **che** i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro in relazione all'offerta formulata, ammontano a €
(**diconsi euro**

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

(firma leggibile e per esteso)

(1) L'importo indicato dall'offerente nella casella sottostante sarà quello corrispondente a Px nella formula $P = 30 \times P_j / P_x$ per la valutazione proporzionale del punteggio assegnato al prezzo.

La presente dichiarazione dovrà essere sottoscritta dal titolare della ditta se trattasi di impresa individuale; dal legale rappresentante se trattasi di società, ente o consorzio, raggruppamento già costituito ecc.; da un procuratore (art. 2209 e ss. C.C.) o un procuratore speciale, nel qual caso i poteri dovranno essere comprovati da procura allegata alla dichiarazione. In caso di partecipazione alla gara in ati da costituire, l'offerta deve essere compilata e sottoscritta da tutti i soggetti partecipanti.

ALLEGATO 1)

ELENCO INDICATIVO GENERI ALIMENTARI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA SOTTOPORRE A CAMPIONATURA

indicare nella relazione tecnica Produttore e/o Trasformatore, Marchio di prodotto

Carne di manzo fresca sottovuoto:

- 1.OPC Sottofesa di vitellone per lessato
- 2.OPC Girello di vitellone

Carne di maiale fresca sottovuoto:

- 3.OPC Lonza di maiale

Carne di pollo e di tacchino congelata:

- 4.OPC Cordon Bleu di pollo
- 5.OPC Rotolo di tacchino
- 6.OPC Sovracosce di pollo spellate e disossate

Salumi:

- 7.OPC Prosciutto cotto alta qualità
- 8.OPC Prosciutto crudo S. Daniele disossato

Pesci surgelati

- 9.OPC Filetti di merluzzo pastellati
- 10.OPC Filetti di platessa
- 11.OPC Filetti di trota salmonata
- 12.OPC Filetti di pesce persico
- 13.OPC Fiori/cuori di filetto di merluzzo
- 14.OPC Filetti di halibut
- 15.OPC Ritagli di salmone affumicato sottovuoto
- 16.OPC Vongole sgusciate
- 17.OPC Gamberetti precotti

Verdure congelate

- 18.OPC Bieta
- 19.OPC Carote a rondelle
- 20.OPC Cavolfiori rosette
- 21.OPC Fagiolini fini
- 22.OPC Finocchi a spicchi
- 23.OPC Insalata russa tre verdure
- 24.OPC Misto patate zucchine carote cubetti
- 25.OPC Patate fritte novelle
- 26.OPC Scorzonera
- 27.OPC Spinaci foglia
- 28.OPC Zucchine a rondelle

Latte, formaggi e latticini

- 29.OPC Burro nostrano
- 30.OPC Caciotta tipo "Bel Paese"
- 31.OPC Certosa monoporzione gr. 100
- 32.OPC Formaggio grattugiato "Grana Padano" in buste
- 33.OPC Formaggio latteria 30 giorni
- 34.OPC Formaggio gorgonzola dolce spicchi
- 35.OPC Mozzarella in monoporzione gr. 100/125
- 36.OPC Ricotta fresca
- 37.OPC Robiola monoporzione
- 38.OPC Taleggio tipo "Galbani"
- 39.OPC Yogurt alla frutta frullata vari gusti gr. 125
- 40.OPC Yogurt magro gr. 125

ALLEGATO 2)
ELENCO INDICATIVO GENERI ALIMENTARI DA FORNIRE NEL QUINQUENNIO – DA NON SOTTOPORRE A CAMPIONATURA

indicare in offerta e nella relazione tecnica Produttore e/o Trasformatore, Marchio di prodotto

Carne di manzo fresca sottovuoto:

- 41.OPC Lingua di vitellone
- 42.OPC Coscia di vitello

Carne di manzo congelata:

- 43.OPC Coscia di vitello
- 44.OPC Rotolo di vitello
- 45.OPC Trippa semicotta e tagliata
- 46.OPC Polpette di vitellone gr. 30

Carne di pollo e di tacchino fresca sottovuoto:

- 47.OPC Petti di tacchino
- 48.OPC Würstel di pollo

Carne di pollo e di tacchino congelata:

- 49.OPC Petti di pollo
- 50.OPC Petti di tacchino
- 51.OPC Polpettine di pollo e tacchino precotte

Carne di coniglio congelata:

- 52.OPC Rotolo di coniglio

Salumi

- 53.OPC Arrotolato di fesa di tacchino
- 54.OPC Bresaola di manzo
- 55.OPC Coppa di Parma
- 56.OPC Cotechino di puro suino
- 57.OPC Lyoner farcito alle olive
- 58.OPC Mortadella
- 59.OPC Pancetta tesa
- 60.OPC Pancetta coppata arrotolata
- 61.OPC Porchetta al forno senza cotenna
- 62.OPC Salame ungherese
- 63.OPC Salsiccia fresca di puro suino
- 64.OPC Speck

Uova di gallina

- 65.OPC Uova fresche
- 66.OPC Uova intere pastorizzate da lt. 1

Pesci in barattolo

- 67.OPC Sgombro vaso Kg. 2
- 68.OPC Tonno vaso Kg. 2
- 69.OPC Filetti di alici sott'olio gr. 700

Frutta sciroppata

- 70.OPC Albicocche vaso Kg. 3
- 71.OPC Ananas vaso Kg. 3
- 72.OPC Macedonia frutta vaso Kg. 3
- 73.OPC Pere vaso Kg. 3
- 74.OPC Pesche vaso Kg. 3
- 75.OPC Purea di mele al naturale monoporzione
- 76.OPC Purea di prugne al naturale monoporzione

Verdure in barattolo/all'olio/all'aceto

- 77.OPC Antipasto di verdure miste sott'olio vaso kg. 3
- 78.OPC Asparagi punte vaso gr. 550
- 79.OPC Capperi all'aceto
- 80.OPC Capperi puntine sottosale vaso Kg. 1
- 81.OPC Carciofi naturali vaso Kg. 3
- 82.OPC Cipolline borettane vaso Kg. 3
- 83.OPC Concentrato di pomodoro in tubetto
- 84.OPC Fagioli borlotti vaso Kg. 3
- 85.OPC Fagioli cannellini vaso Kg. 3
- 86.OPC Fagiolini fini vaso Kg. 3
- 87.OPC Funghi trifolati vaso Kg. 3
- 88.OPC Insalatina di verdure vaso Kg. 2,5
- 89.OPC Olive snocciolate nere

- 90.OPC Olive snocciolate verdi
- 91.OPC Peperoni grigliati in falde vaso
- 92.OPC Piselli fini vaso Kg. 3
- 93.OPC Polpa di pomodoro vaso Kg. 3

Verdure congelate

- 94.OPC Basilico tritato
- 95.OPC Prezzemolo tritato

Latte, formaggi e latticini

- 96.OPC Formaggini francesi gr. 200 – scat. da 8 pz.
- 97.OPC Latte intero a lunga conservazione lt. 1 con chiusura
- 98.OPC Latte intero fresco lt. 1
- 95.OPC Panna a lunga conservazione – confezioni da 500 ml
- 96.OPC Panna fresca – confezioni da lt. 1

Caffè, Thè, bevande calde e fredde

- 97.OPC Caffè solubile misto orzo (per colazione)
- 98.OPC Caffè solubile nero
- 99.OPC Camomilla in filtri
- 100.OPC Cioccolato istantaneo
- 101.OPC Succo di limone pastorizzato da lt. 1
- 102.OPC Thè deteinato in filtri
- 103.OPC Thè in filtri
- 104.OPC Thè solubile alla pesca kg. 1
- 105.OPC Tisana ai semi di finocchio senza zucchero
- 106.OPC Zucchero Kg. 1
- 107.OPC Dolcificante in compresse
- 108.OPC Succhi di frutta senza zucchero da lt. 1

Merendine, pasticceria e dolci

- 109.OPC Biscotti frollini monoporzione gr. 25
- 110.OPC Biscotti secchi da kg. 0,5
- 111.OPC Preparato per budino al cacao
- 112.OPC Preparato per budino alla vaniglia
- 113.OPC Preparato per creme caramel
- 114.OPC Preparato per panna cotta
- 115.OPC Cioccolato al latte porzioni gr. 30
- 116.OPC Cioccolato fondente porzioni gr. 30
- 117.OPC Focaccia o colomba pasquale senza canditi (di prima qualità)
- 118.OPC Croissant gusti assortiti
- 119.OPC Marmellata monoporzione gr. 25
- 120.OPC Merendine senza zucchero per diabetici
- 121.OPC Pandoro (di prima qualità)
- 122.OPC Gelato in coppetta monoporzione gusti assortiti gr. 70/90
- 123.OPC Torta surgelata ai frutti di bosco
- 124.OPC Torta surgelata "della Nonna"

Farine, Semole, Panetteria

- 125.OPC Farina tipo 00
- 126.OPC Farina di mais
- 127.OPC Fette biscottate
- 128.OPC Pane fresco al latte in pezzature da 30/40 g.
- 129.OPC Pane fresco integrale in pezzature da 30/40 g.
- 130.OPC Preparato per purè di patate tipo "Pfanni"
- 131.OPC Semolino

Pasta di semola e all'uovo

- 132.OPC Orzo perlato
- 133.OPC Pasta all'uovo vari formati
- 134.OPC Pasta di semola corta vari formati
- 135.OPC Pasta di semola tipo "Piccolini Barilla" vari formati
- 135.OPC Pasta all'uovo surgelata per lasagne
- 136.OPC Pasta sfoglia surgelata rettangolare
- 137.OPC Pastina all'uovo per minestre vari formati
- 138.OPC Pastina di semola per minestre vari formati
- 139.OPC Riso Arborio in pacchi da Kg. 5
- 140.OPC Tortelli ripieni diversi surgelati
- 141.OPC Tortellini ripieno carne secchi

Preparati per brodi e minestre, salse e condimenti

- 142.OPC Crema di funghi porcini
- 143.OPC Crema di asparagi
- 144.OPC Crema di carciofi

145.OPC	Minestrone congelato 12 verdure
146.OPC	Omogeneizzati di carne
147.OPC	Patate precotte sottovuoto kg. 2,5
148.OPC	Pesto alla genovese in barattolo
149.OPC	Preparato granulare per brodo di carne senza glutammato
150.OPC	Preparato granulare vegetale senza glutammato

Aromi e spezie, Olio e aceto

151.OPC	Aceto di vino bianco
152.OPC	Arrostina per carni
153.OPC	Cannella macinata
154.OPC	Chiodi di garofano
155.OPC	Curry
156.OPC	Maggiorana
127.OPC	Maionese vaso
158.OPC	Noce moscata macinata
159.OPC	Olio di oliva extra-vergine
160.OPC	Olio di semi di arachide
161.OPC	Olio di semi di girasole
162.OPC	Origano
163.OPC	Pepe nero
164.OPC	Peperoncino
165.OPC	Sale da cucina iodato fino
166.OPC	Sale da cucina iodato grosso
167.OPC	Semi di finocchio
168.OPC	Senape vaso
169.OPC	Timo
170.OPC	Zafferano

Vini

171.OPC	Vino bianco secco per cucina
172.OPC	Vino rosso da tavola Merlot

Frutta e verdura fresche:

173.OPC	Aglio
174.OPC	Albicocche
175.OPC	Arance
176.OPC	Banane
177.OPC	Bieta
178.OPC	Brovada
179.OPC	Cappucci
180.OPC	Carote
181.OPC	Cavolfiori
182.OPC	Ceci secchi
183.OPC	Cetrioli
184.OPC	Cicoria
185.OPC	Cipolla bianca
186.OPC	Cipolla rossa
187.OPC	Clementine
188.OPC	Erbette rosse precotte
189.OPC	Finocchi
190.OPC	Fragole
191.OPC	Insalata gentile
193.OPC	Insalata iceberg
194.OPC	Insalatina da taglio
195.OPC	Kiwi
196.OPC	Legumi misti secchi
197.OPC	Lenticchie
198.OPC	Limoni
199.OPC	Melanzane
200.OPC	Mele golden
201.OPC	Melone
202.OPC	Odori misti
203.OPC	Patate
204.OPC	Peperoni
205.OPC	Pere Williams
206.OPC	Pesche
207.OPC	Peschenoci
208.OPC	Pomodori
209.OPC	Porro
220.OPC	Prugne/Susine
221.OPC	Radicchietto da taglio
222.OPC	Radicchio rosso Chioggia
223.OPC	Radicchio variegato

224.OPC	Rucola
225.OPC	Sedano foglia
226.OPC	Sedano rapa
227.OPC	Uva
228.OPC	Verze
229.OPC	Verzotti
230.OPC	Zucca Violina
231.OPC	Zucchine
Varie	
232.OPC	Alluminio mt. 150 x cm. 30
233.OPC	Bicarbonato di sodio kg. 1
234.OPC	Carta forno
235.OPC	Lievito di birra secco
236.OPC	Lievito per dolci
247.OPC	Pellicola mt. 300 x cm. 30
238.OPC	Spago per cucina
239.OPC	Stuzzicadenti imbustati singolarmente

ALLEGATO 3) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI GENERI ALIMENTARI

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 1ª 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 ombatura, 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.L.gs 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 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 ammolimento, 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 finocchiele.

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 peripeduncolare 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 graso 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 1ª 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 scioppata

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 1ª 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 provenire 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 tondeggiante, 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%.

Panna liquida fresca

Dovrà trattarsi di crema di latte da cucina fresca 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.

Robiola

Formaggio fresco prodotto con latte vaccino, caprino ed ovino, anche misti in proporzione variabile, dalla crosta inesistente, a pasta tenera, facilmente spalmabile, porosa, di colore bianco candido. Per la dolcezza l'aroma ricorda il latte e il gusto è intenso e leggermente acidulo e delicato.

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 (Filt - Test).

Dolcificante

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

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 spapolata 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%
- 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%.

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 acidimento 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 sopracitata 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 soffusioni 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.

L'aggiudicatario 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 soffusioni 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 4)
TABELLA GRAMMATURE**

	grammi
PRANZO E CENA	
PRIMI PIATTI	
Pastasciutta	70
Riso asciutto	70
Tortellini, ravioli asciutti	100
pasta al pomodoro	
pelati o salsa	40
olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5
verdure, spezie, aromi	q.b.
pasta al ragù	
pelati o salsa	20
carne macinata	20
olio extra vergine d'oliva	5
verdure, spezie, aromi	q.b.
pasta al ragù vegetale	
verdure tritate	40
olio extra vergine d'oliva	5
Parmigiano	5
aromi, spezie	q.b.
pasta alla parmigiana	
Burro	8
Parmigiano	10
pasta con legumi	
pasta	50
legumi secchi	50
olio extra vergine d'oliva	4
Parmigiano	5
verdure, aromi, spezie	q.b.
pasta in bianco	
olio extra vergine di oliva o burro	8
pasta al prosciutto e olive	
Prosciutto	20
Olive	20
olio extra vergine di oliva	4
Parmigiano	5
aromi, spezie	q.b.
pasta ai formaggi	
formaggi misti	40
olio extra vergine di oliva	4
Parmigiano	5
aromi, spezie	q.b.
pasta alla scogliera	
pesce misto	40
Pomodoro	20
olio extra vergine di oliva	4

Parmigiano	5
aromi, spezie	q.b.
risotto agli asparagi	
Asparagi	40
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
risotto agli spinaci	
Spinaci	40
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
risotto ai fegatini	
Fegatini	40
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
risotto ai frutti di mare	
calam., gamber., vong.	20
Cozze	20
vino bianco	30
estratto di brodo vegetale	5
olio extra vergine di oliva	5
risotto ai funghi	
Funghi	40
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
risotto alle verdure	
misto di verdure tritate	40
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
risotto allo zafferano	
Cipolle	50
Zafferano	q.b.
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
risotto ai piselli	
Piselli	40
estratto di carne	5
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	5
pasta, riso o orzo per minestre	40
tortellini, ravioli in brodo	50
semolini, creme di riso o cereali	40
Pancotto	70
crostini di pane	30
Minestrone	
Verdure	q.b.

Patate	50
legumi secchi	20
olio extra vergine	5
Parmigiano	8
aromi, spezie	q.b.
minestra in brodo	
brodo vegetale o di carne	q.b.
olio extra vergine di oliva	5
Parmigiano	8
aromi, spezie	q.b.
passato di legumi	
legumi freschi	130
olio extra vergine di oliva	4
Parmigiano	5
verdure, aromi	q.b.
zuppa di legumi	
legumi secchi	50
olio extra vergine di oliva	4
Parmigiano	5
verdure, aromi	q.b.
Stracciatella	
Uovo	n. 1/2
Parmigiano	15
brodo vegetale	q.b.
Lasagne al ragù di carne	
pasta all'uovo secca	60
ragù di carne	30
Besciamella	20
Grana	5
olio extravergine d'oliva	5
SECONDI PIATTI	
carne di pollo, tacchino, coniglio	
petto (ai ferri, alla pizzaiola, etc.)	100
coscia intera (con osso)	250
rotolo, arrosto, al forno, bollito	110
olio extra vergine di oliva	5
verdure, aromi, spezie	q.b.
carne di vitello, vitellone, maiale magro	
ai ferri, roast-beef, svizzera	90
arrosto, al forno, brasato, stufato	110
cotoletta, scaloppine	90
spezzatino, bollito, bocconcini	120
salsiccia, cotechino, wurstel	130
frattaglie (fegato, trippa)	130
braciola (con osso)	110
olio extra vergine di oliva	5
verdure, aromi, spezie	q.b.
salsa (tonnata, verde, maionese)	15
polpette, polpettoni, ripieni	
carne macinata	70
pane, mollica, farina	30
Uovo	10

prosciutto, formaggio	15
olio extra vergine di oliva	3
Verdure	q.b.
aromi, spezie	q.b.
filetti di pesce	130
pesce intero o in tranci	150
pesce al forno, lessato o impanato	
Olio	5
aromi, verdure, spezie	q.b.
pesce alla pizzaiola	
Pomodoro	30
olio extra vergine di oliva	5
verdure, spezie e aromi	q.b.
insalata di mare	
Pesce	100
sedano, verdure, spezie	q.b.
tonno all'olio di oliva	80
bastoncini, fritto misto, cotoletta di pesce	100
uova alla coque	n.2
uova strapazzate, frittata, omelette	
uova	n.2
olio extra vergine di oliva	3
con Parmigiano	10
con formaggio, prosciutto, pancetta	20
con verdure, aromi, spezie	q.b.
PIATTI FREDDI	
formaggio tenero	100
formaggio da taglio	80
affettati vari, porchetta	80
prosciutto crudo, bresaola	50
piatto formaggio/prosciutto	50/40
CONTORNI	
verdura cotta o cruda	250
Insalata	80
patate (lesse, al forno, al tegame)	200
legumi freschi	150
condimenti per contorni	
olio o burro	5
latte per purè	q.b.
formaggio o besciamelle	15
aromi, spezie	q.b.
In caso di macedonia mista con due o tre verdure le grammature saranno ridotte rispettivamente alla metà o ad un terzo.	
GENERI VARI	
Pane	70/100
vino bianco o rosso	125cc
FRUTTA O DESSERT	
frutta fresca	150/180
frutta cotta	180/200

succo di frutta	125cc
Budino	110
Yogurt	125
Dolce	100/120
gelato al latte o alla frutta	80
Tutte le grammature indicate si intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione	
COLAZIONI E MERENDE	
latte intero o parzialmente scremato	250
caffè o caffè d'orzo	250
Caffelatte	250
tè al limone o alla frutta	250
yogurt naturale o alla frutta	125
pane fresco o tostato, (bianco o integrale)	50
fette biscottate (bianche o integrali), biscotti secchi, crackers	40
Marmellata	monoporzione
Miele	monoporzione
Burro	15
Zucchero	30